

學校代碼：211412

編號：○○(請勿填寫)

# 高職優質化輔助方案 計畫書

申請和獲辦理學年度(含高中優質化輔助方案)

學年度 申辦情形	96 學年	97 學年	98 學年	99 學年	100 學年	101 學年	102 學年	103 學年	104 學年
曾申請年段			✓	✓	✓	✓	✓		
獲辦理年段			✓	✓		✓	✓		

申請學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

申請日期：中華民國 105 年 06 月 22 日

初審版   複審版   工作坊版   核定版

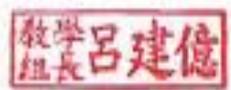


# 目 錄

● 高職優質化輔助計畫申請表	04
壹、學校基本資料	05
一、學校評鑑概況	05
二、學制規模	06
三、學校群別、科別、班級數及學生數	07
四、師資概況	08
(一)教師資格	08
(二)教師專業	09
(三)教師授課負擔	10
五、圖儀設備	11
(一)專業群科學習空間	11
(二)資訊及圖書資源	12
六、多元適性與學生畢業進路	13
(一)學生取得技能證照（不含進修學校）	13
(二)專題製作與創新研發	14
(三)學生參加全國技藝（能）競賽表現	14
(四)學生參加縣市級競賽表現	15
(五)產學鏈結	16
(六)社團與活動	17
(七)國際教育	18
(八)學習輔導	19
(九)日間部學生畢業進路	20
七、學校地理位置、低收入戶比率與教育投資比	21
八、招生與就近入學	22

九、提升或改善的具體目標值-----	23
貳、學校發展目標-----	28
參、學校現況 SWOTS 分析-----	31
肆、規劃辦理子計畫-----	33
伍、學校自主管理-----	34
陸、子計畫內容與經費-----	40
●子計畫編號：105-1 強化學校辦學體質計畫-----	40
●子計畫編號：105-2 教師專業發展精進成長計畫-----	46
●子計畫編號：105-3 強化職探就近入學計畫-----	52
●子計畫編號：105-4 適性揚才 多元學習計畫-----	58
●子計畫編號：105-5 慢食×食農課程特色發展計畫-----	67
●子計畫編號：105-6 提升學校行政效能計畫-----	76
柒、經費概算表-----	82

## 高職優質化輔助計畫申請表

學校名稱	臺南市亞洲高級餐旅職業學校				
學校地址	台南市南區大成路一段5號				
學校資料	班級數	29	高中部		1. 含全校日夜間及進修學校等核定之全校編制班之班級總數和學生總人數。 2. 綜合高中二、三年級專門學程併入高職部計算。
			高職部	✓	
	學生數	1215	高中部		
			高職部	✓	
	教師數	43		編制內之專任教師(包含教官及護理教師)	
學校配合政策	<input type="checkbox"/> 產業特殊需求類科免試入學 <input checked="" type="checkbox"/> 推動技藝教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國中技藝學程 <input checked="" type="checkbox"/> 實用技能學程 <input type="checkbox"/> 辦理建教合作 <input checked="" type="checkbox"/> 產學攜手合作計畫 <input type="checkbox"/> 雙軌訓練旗艦計畫 <input type="checkbox"/> 產學訓專班 <input checked="" type="checkbox"/> 推動技專校院策略聯盟之高職 <input checked="" type="checkbox"/> 辦理教師專業發展評鑑 <input checked="" type="checkbox"/> 推動實務能力提升 <input checked="" type="checkbox"/> 就業導向專班 <input checked="" type="checkbox"/> 職場體驗與業界實習 <input checked="" type="checkbox"/> 業師協同教學 <input type="checkbox"/> 務實致用特色課程 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 其他〈請學校自行填寫〉： 1. 辦理教育部適性學習社區教育資源均質化實施方案。 2. 積極推動社會人士第二專長職訓班，榮獲國家訓練品質系統 TTQS 銅牌獎。 3. 接受勞動部勞動力發展署委託辦理中餐、烘焙、中麵、飲調、餐服等技術士檢定考試，以及中華民國國際調酒協會委託辦理之咖啡師認證考試。 4. 協助臺南市產官學研與社區等單位，辦理餐飲教學活動、餐會與接待服務。				
聯絡人	單 位	教務處		職 稱	教務主任
	姓 名	鄭文章		電 話	06-2640175 # 201
	行動電話	0987-507369		傳 真	06-2611078
	E-mail	t001@mail.asvs.tn.edu.tw			
承辦人核章		承辦主任核章		校長核章	
					

# 壹、學校基本資料

## 一、學校評鑑概況

### 學校最近一期學校評鑑結果

評鑑期程		103 學年度第二梯次																
學校評鑑內容	評鑑項目	校務評鑑																
		校長領導	行政管理	課程教學	師資質量	學務輔導	環境設備	社群互動	實習輔導	績效表現								
	評鑑結果	一	二	一	×	二	二	二	二	二	二							
		二等																
	評鑑項目	專業群科評鑑																
		餐旅群		○○群				○○群				○○群				○○群		
餐		觀	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
飲		光	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
評鑑結果	二	一																
	二等																	
總評鑑結果		二等																
備註	1. 一等：90 分以上 2. 二等：80 分以上未達 90 分 3. 三等：70 分以上未達 80 分 4. 四等：60 分以上未達 70 分 5. 五等：60 分以下																	

## 二、學制規模

學制	總班級數	總學生數	備註
1. 日間部	11 班	403 人	
2. 夜間部	班	人	
3. 綜合高中	班	人	
4. 高中部	班	人	
5. 進修學校	3 班	95 人	
6. 實用技能學程	15 班	716 人	
7. 建教合作班	班	人	
8. 產學攜手合作專班	班	人	
9. 雙軌訓練旗艦計畫	班	人	
10. 產學訓專班	班	人	
11. 綜合職能班	班	人	
12. 國中部	班	人	
合 計	29 班	1214 人	

### 三、學校群別、科別、班級數及學生數

群別	科別 (學程)	所屬 學制	一年級		二年級		三年級		四年級以上		合計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
餐旅群	觀光 事業科	日間部	1	17	1	22	1	22			3	61
餐旅群	餐飲 管理科	日間部	3	135	3	115	2	92			8	342
餐旅群	餐飲 技術科	日間部	5	257	5	224	5	235			15	716
餐旅群	餐飲 管理科	進修 學校	1	22	1	40	1	33			3	95
總計			10	431	10	401	9	382			19	1214

#### 四、師資概況

##### (一)教師資格

學歷	現有教師人數（不含兼任）										兼任教師	
	合格教師			合計		非合格教師			合計		人數	百分比
	專任 教師	技術 教師	代理 教師	人數	百分比	專任 教師	技術 教師	代理 教師	人數	百分比		
研究所 (博士)畢業	0	0	0	0	0.0%	0	0	0	0	0.0%		
研究所 (碩士)畢業	11	2	0	13	40.6%	0	0	3	3	50.0%		
研究所四十 學分班結業	1	0	0	1	3.1%	0	0	0	0	0.0%		
大學畢業	15	2	0	17	53.2%	0	0	2	2	33.3%		
專科學校 畢業	0	1	0	1	3.1%	0	0	1	1	16.7%		
高中(職) 畢業	0	0	0	0	0.0%	0	0	0	0	0.0%		
合計人數	27	5	0	32	84.2%	0	0	6	6	15.8%		

## (二)教師專業

概況內涵 學年度	教師流動和專業成長														
	教師離職率 (%)	教師參與教學評量比率 (%)	教師實施教學演示(公開觀課)人數比率 (%)	合作學習		教師專業發展				教師進修		教師專業學習社群			
				導入合作學習策略班級數	導入合作學習策略教師人數比率 (%)	教師製作教學檔案比率 (%)	已參加本部教師專業發展評鑑計畫 (人)	採行學校本位模式 (人)	教學輔導教師參與教學輔導方案人數	專任教師平均進修研習時數 (小時/人)	學位進修率 (%)	已參加教師專業學習社群計畫(個)		採行學校本位模式(個)	
學科/群科	專業學習主題	學科/群科	專業學習主題												
近兩年教師流動和專業成長															
103	0%	30%	6%	0	0%	95%	35	35	0	40	3%	3/1	3	2/1	2
104	0%	35%	8%	0	0%	95%	36	36	0	50	3%	4/1	3	3/1	3
未來三年預期教師流動和專業成長															
105	0%	40%	10%	1	5%	100%	38	38	0	54	3%	5/1	4	4/1	3
106	0%	45%	15%	2	10%	100%	38	38	0	60	3%	6/1	5	4/1	4
107	0%	50%	20%	3	15%	100%	38	38	0	65	3%	6/1	5	5/1	4
註：1.教師離職率=(該學年度離職專任教師人數÷該學年度專任教師人數)×100(%) 2.專任教師平均進修研習時數=該學年度專任教師進修總時數÷該學年度專任教師人數 3.學位進修率=(該學年度專任教師學位進修總人數÷該學年度專任教師人數)×100(%) 4.若學校採行學校本位或其他專業成長模式，請於「採行學校本位模式」打√ 5.教師參與教學評量比率=(該學年度專任教師辦理學生學習滿意度調查或教學意見量化回饋之人數÷該學年度專任教師人數)×100(%) 6.教師實施教學演示(公開觀課)人數比率=(該學年度專任教師實施教學演示(公開觀課)人數÷該學年度專任教師人數)×100(%) 7.「教師專業發展評鑑之教學觀察之入班觀察人數」以 1-2 人為原則，與教學演示(公開觀課)之功能與目的不同。 8.「導入合作學習策略班級數」係指導入學生小組成就區分法 STAD、認知學徒制、學習共同體(學習社群)、問題本位學習 PBL、配對學習、腦力激盪...等合作學習策略之班級數。 9.「導入合作學習策略教師人數比率(%)」係指導入學生小組成就區分法 STAD、認知學徒制、學習共同體(學習社群)、問題本位學習 PBL、配對學習、腦力激盪...等合作學習策略之教師人數比例。「導入合作學習策略教師人數比率(%)」之分母則為全校所有正式教師(不分普通類科或專業類科)人數。 10.「教學輔導教師參與教學輔導方案人數」係指學校獲有教學輔導教師資格教師並實際參與教師專業發展評鑑協助執行教師教學輔導方案之人數。															
學校行政團隊永續成長															
推動概況 辦理項目		近兩年推動情形					未來三年預期辦理目標								
		103 學年度	104 學年度	105 學年度	106 學年度	107 學年度									
學校行政團隊參與學習型組織人數比率(%)		10%	15%	20%	30%	40%									
註：「學校行政團隊參與學習型組織人數比率(%)」係指參與校內有關促使學校行政團隊永續學習且不斷創新成長的學習型組織或活動之教職員(含行政兼職教師與職員)人數與學校行政團隊總人數之比率。例如：腦力激盪、讀書會、校內外業務觀摩、校務推展研討等。															

### (三)教師授課負擔

學 年 度	近兩年教師授課負擔概況			
	平均每班專任教師數 (人)	教師專業授課比率 (%)	教師每週平均教學時數 (週/小時)	生師比
103	1.3	75%	21	30:1
104	1.4	78%	20	29:1
學 年 度	未來三年教師授課負擔預期目標			
	平均每班專任教師數 (人)	教師專業授課比率 (%)	教師每週平均教學時數 (週/小時)	生師比
105	1.6	80%	18	28:1
106	1.7	83%	18	27:1
107	1.8	85%	18	26:1

## 五、圖儀設備

### (一)專業群科學習空間

學年度	近兩年專科(業)學習空間概況					
	群別	科(學程)別	日間 班級數	日間 學生數	專科教室 數量	職業群科實習工場 (或專業教室)數量
103	餐旅群	觀光事業	1	21	2	1
		餐飲管理	4	162	4	5
		餐飲技術	4	180	4	6
	食品群	烘焙食品	1	24	0	1
	合計			10	387	10
104	餐旅群	觀光事業	1	22	2	1
		餐飲管理	2	92	4	6
		餐飲技術	5	235	4	6
	合計			8	349	10
學年度	未來三年專科(業)學習空間預期目標					
	群別	科(學程)別	日間 班級數	日間 學生數	專科教室 數量	職業群科實習工場 (或專業教室)數量
105	餐旅群	觀光事業	1	22	2	1
		餐飲管理	3	115	4	6
		餐飲技術	5	224	4	6
	合計			9	361	10
106	餐旅群	觀光事業	1	17	2	1
		餐飲管理	3	135	4	6
		餐飲技術	5	257	4	6
	合計			9	409	10
107	餐旅群	觀光事業	1	20	2	1
		餐飲管理	3	130	4	6
		餐飲技術	5	260	4	6
	合計			9	410	10

## (二)資訊及圖書資源

學 年 度	近兩年資訊及圖書資源概況			
	每生使用教學 資訊設備數量比	每生使用教室 固定投影設備比	每生分配 圖書冊數比	每學期平均每生 借閱圖書冊數(冊)
103	0.1	0.02	10.76	2.61
104	0.11	0.03	11.28	1.14
學 年 度	未來三年資訊及圖書資源預期目標			
	每生使用教學 資訊設備數量比	每生使用教室 固定投影設備比	每生分配 圖書冊數比	每學期平均每生 借閱圖書冊數(冊)
105	0.12	0.04	11.45	2.7
106	0.12	0.04	11.60	2.8
107	0.12	0.04	11.8	3.0

註：「每學期平均每生借閱圖書冊數(冊)」=(每學期學生借閱圖書總冊數÷學生總人數)

## 六、多元適性與學生畢業進路

### (一)日間部學生取得技能證照

證照種類	技能檢定職類名稱	近兩年取得證照情形		未來三年預期取得證照情形		
		103 學年度 畢業生獲得 證照人次	104 學年度 畢業生獲得 證照人次	105 學年度 畢業生獲得 證照人次	106 學年度 畢業生獲得 證照人次	107 學年度 畢業生獲得 證照人次
乙級	中餐烹調	2	4	5	6	6
	烘焙食品	6	5	6	7	7
	中式點心	16	0	12	14	16
	合 計	24	9	23	27	29
	畢業學生人數	387	349	361	409	410
	百 分 比	6.2%	2.6%	6.4%	6.6%	7.1%
丙級	中餐烹調	307	309	310	315	320
	餐旅服務	239	227	230	235	240
	飲料調製	288	262	275	280	290
	烘焙(麵包)	265	221	230	235	240
	烘焙(西點)	47	56	60	63	65
	中式麵食	124	106	115	120	130
	西餐烹調	12	15	16	18	20
	合 計	1282	1196	1236	1266	1305
	畢業學生人數	387	349	361	409	410
	百 分 比	3.31%	3.43%	3.43%	3.09%	3.18%
其他						
	合 計					
	畢業學生人數					
	百 分 比					

註：獲得證照人次計算僅計入該屆日間部畢業生中取得該證照項目之人數，非該屆日間部畢業學生取得證照不列入計算。

## (二) 專題製作與創新研發

推動概況 辦理項目	近兩年推動情形		未來三年預期辦理目標		
	103 學年度	104 學年度	105 學年度	106 學年度	107 學年度
學生專題製作獲獎件數	0	0	1	2	3
學生創新研發科展件數	0	0	1	2	2

## (三) 日間部學生參加全國技藝（能）競賽表現

近兩年日間部學生參加全國技藝（能）競賽統計表							
學年度	參賽名稱 (職種)	主辦單位	主辦日期	得獎 名次	參加 學生	指導 教師	備註
103	中餐烹飪	教育部國民及學前教育署	103.12.03	第 21 名	鄧聖能	彭聖傑	全國中等學校商業類技藝競賽
	烘焙	教育部國民及學前教育署	103.12.04	第 29 名	郭芳婷	陳永富	全國中等學校商業類技藝競賽
	西餐烹飪	勞動部勞力發展署	104.04.26	第 4 名	廖閔祺	莊弘一	全國技能競賽
104	中餐烹飪	教育部國民及學前教育署	104.12.05	第 6 名	王亦華	彭聖傑	全國中等學校商業類技藝競賽
	餐飲服務	教育部國民及學前教育署	104.12.05	第 46 名	柯珮淳	吳國榮	全國中等學校商業類技藝競賽
	西餐烹飪	勞動部勞力發展署	105.04.24	第 7 名	陳偉全	莊弘一	全國技能競賽
未來三年日間部學生參加全國技藝（能）競賽預期目標							
學年度	參賽名稱 (職種)	主辦單位	預期(得獎) 目標	備註			
105	中餐烹飪	教育部國民及學前教育署	第 5 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	烘焙	教育部國民及學前教育署	第 20 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	餐飲服務	教育部國民及學前教育署	第 36 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	西餐烹飪	勞動部勞力發展署	第 4 名	全國技能競賽			
106	中餐烹飪	教育部國民及學前教育署	第 5 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	烘焙	教育部國民及學前教育署	第 15 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	餐飲服務	教育部國民及學前教育署	第 25 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	西餐烹飪	勞動部勞力發展署	第 3 名	全國技能競賽			
107	中餐烹飪	教育部國民及學前教育署	第 3 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	烘焙	教育部國民及學前教育署	第 10 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	餐飲服務	教育部國民及學前教育署	第 15 名	全國中等學校商業類技藝競賽			
	西餐烹飪	勞動部勞力發展署	第 3 名	全國技能競賽			

(四)日間部學生參加縣市級競賽表現

近兩年日間部學生參加縣市級競賽統計表							
學年度	參賽名稱 (職種)	主辦單位	主辦日期	得獎 名次	參加 學生	指導 教師	備註
103	2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽	世界廚師協會	103年11月1日	銀牌	吳郁葶	莊弘一	
	2015 年台灣廚藝美食挑戰賽	台灣廚藝美食協會	104年5月22~25日	銅牌	鄧聖能	莊弘一	
	2015 JCLA 全國校園盃咖啡拉花大賽	景文科技大學	104年5月29日	第一名	陳佳韋	施智偉	
104	2015 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽	世界廚師協會	104年11月7日	銀牌	蘇玲瑩	莊弘一	
	2015 HWAI 全國校園盃咖啡拉花競賽	中華醫事科技大學	104年12月9日	冠軍	陳佳韋	施智偉	
	2015 第一屆正修盃全國咖啡 Barista 競賽	正修科技大學	104年12月22日	亞軍	陳佳韋	施智偉	
	2016 大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽大放異彩	大同技術學院	105年3月29日	冠軍	陳品濤	袁明琦	
	2016 遠大盃全國咖啡 Barista 競賽	遠東科技大學	105年4月15日	第一名	沃楨宜	施智偉	
	105 臺南中等學校籃球對抗賽高男組	臺南市政府	105年5月2日	第一名	籃球校隊	吳承輯	

未來三年日間部學生參加縣市級競賽預期目標

學年度	參賽名稱 (職種)	主辦單位	預期(得獎)目標	備註
105	六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽	世界廚師協會	金牌	
	JCLA 全國校園盃咖啡拉花大賽	景文科技大學	第一名	
	臺南中等學校籃球對抗賽高男組	臺南市政府	第一名	
106	六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽	世界廚師協會	金牌	
	JCLA 全國校園盃咖啡拉花大賽	景文科技大學	第一名	
	臺南中等學校籃球對抗賽高男組	臺南市政府	第一名	
107	六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽	世界廚師協會	金牌	
	JCLA 全國校園盃咖啡拉花大賽	景文科技大學	第一名	
	臺南中等學校籃球對抗賽高男組	臺南市政府	第一名	

## (五)產學鏈結

近兩年學校辦理產學鏈結情形											
學年度	群別	科別	與大學合作課程數	與產業合作廠家數	教師赴產業實習比率(%)	學生參加企業參訪人數比率(%)	學生赴產業實習比率(%)	協同教學業師人數比率(%)	業師協同教學科目數	協同教學技專教師人數比率(%)	技專教師協同教學科目數
103	餐旅群	觀光事業	2	0	0%	75%	5%	5%	1	5%	1
		餐飲管理	1	15	0%	72%	25%	0%	0	10%	2
		餐飲技術	1	16	0%	72%	25%	10%	2	10%	2
	食品群	烘焙食品	2	0	0%	70%	5%	0%	0	0%	0
	合計		6	31	0%	72%	21%	8%	3	8%	5
104	餐旅群	觀光事業	2	0	0%	80%	8%	5%	1	10%	2
		餐飲管理	1	16	0%	78%	27%	0%	0	10%	2
		餐飲技術	1	16	0%	78%	31%	10%	2	10%	2
		合計		4	32	0%	78%	25%	8%	3	10%
未來三年學校辦理產學鏈結預期目標											
學年度	群別	科別	與大學合作課程數	與產業合作廠家數	教師赴產業實習比率(%)	學生參加企業參訪人數比率(%)	學生赴產業實習比率(%)	協同教學業師人數比率(%)	業師協同教學科目數	協同教學技專教師人數比率(%)	技專教師協同教學科目數
105	餐旅群	觀光事業	2	2	10%	82%	10%	10%	2	15%	3
		餐飲管理	2	18	10%	80%	30%	5%	1	10%	2
		餐飲技術	2	18	10%	80%	35%	15%	3	15%	3
		合計		6	38	10%	81%	33%	12%	6	13%
106	餐旅群	觀光事業	3	3	15%	85%	12%	15%	3	15%	3
		餐飲管理	3	19	15%	83%	33%	10%	2	10%	2
		餐飲技術	5	19	15%	83%	38%	15%	3	15%	3
		合計		11	41	15%	84%	35%	14%	8	15%
107	餐旅群	觀光事業	4	4	20%	85%	15%	15%	3	15%	3
		餐飲管理	4	20	20%	85%	35%	15%	3	10%	2
		餐飲技術	6	20	20%	85%	40%	20%	4	15%	3
		合計		14	44	20%	85%	38%	18%	10	15%

註：「協同教學業師人數比率(%)」之分母，為全校所有專業類科正式教師人數；「協同教學技專教師人數比率(%)」之分母則為全校所有正式教師（不分普通類科或專業類科）人數。

### (六)社團與活動

推動概況 辦理項目		近兩年辦理情形		未來三年預期辦理目標		
		103 學年度	104 學年度	105 學年度	106 學年度	107 學年度
學生人數與社團數比		41:1	40:1	38:1	36:1	35:1
服務學習	學生參加服務學習平均次數	2	3	4	5	6
	學生參加服務學習平均時數	6	8	9	10	11
藝文活動	學生平均參加藝文活動次數	2	2	3	3	4
	學校辦理藝文活動次數	2	2	3	3	4
社區傳承	發揚社區在地文藝社團數比	15:1	15:1	10:1	9:1	8:1
	參與社區在地文藝活動次數	2	2	3	3	4
	參與社區在地文藝活動師生人數	2	2	3	3	4

註：1. 「發揚社區在地文藝社團數比」係指學校成立所在社區之特色在地文史、藝術、特產..等社團數之比例。「發揚社區在地文藝社團數比」之分母，為全校所有社團總數。  
 2. 「參與社區在地文藝活動次數」係指學校參與所在社區之特色在地文史、藝術、特產..等活動之次數。  
 3. 「參與社區在地文藝活動師生人數」係指參與學校所在社區之特色在地文史、藝術、特產..等活動師生人數。

(七)國際教育

推動概況 辦理項目		近兩年日間部畢業生取得全民英檢（或相當等級）認證情形		未來三年預期日間部畢業生取得全民英檢（或相當等級）認證情形		
		103 學年度 畢業生獲得 檢定認證人次	104 學年度 畢業生獲得 檢定認證人次	105 學年度 畢業生獲得 檢定認證人次	106 學年度 畢業生獲得 檢定認證人次	107 學年度 畢業生獲得 檢定認證人次
全民英檢	優 級	0	0	0	0	1
	高 級	0	0	0	1	1
	中高級	0	0	0	1	1
	中 級	0	0	2	3	5
	初 級	5	6	10	15	20
合 計		5	6	12	20	28
畢業學生人數		387	349	361	409	410
百分比		1.3%	1.7%	3.3%	4.9%	6.8%
註：獲得檢定認證人次計算僅計入該屆日間部畢業生中取得該檢定認證項目之人次，非該屆日間部畢業學生取得檢定認證不列入計算。						
推動概況 辦理項目		近兩年辦理情形		未來三年預期推動目標		
		103 學年度 國際交流人數 比率（%）	104 學年度 國際交流人數 比率（%）	105 學年度 國際交流人數 比率（%）	106 學年度 國際交流人數 比率（%）	107 學年度 國際交流人數 比率（%）
學生參加國際交流人數比率		2.2%	3.1%	3.5%	4.0%	4.5%

(八)學習輔導

學年度	近兩年學習輔導概況								
	國中學生參與高職端職涯探索人數	參與國中端升學進路宣導活動次數	特色甄選入學科數比率(%)	學生休學及輔導轉學比率(%)	參與差異化教學/補救教學之人數比率(%)	學生獎勵人次比率(%)	學生違規人次比率(%)	學生淨流失率(%)	學生重補修次數比率(%)
103	1202	41	5.2%	5.6%	25%	53%	4.5%	4.9%	24%
104	1210	42	5.6%	5.2%	27%	55%	4.1%	4.5%	20%
學年度	未來三年學習輔導預期目標								
	國中學生參與高職端職涯探索人數	參與國中端升學進路宣導活動次數	特色甄選入學科數比率(%)	學生休學及輔導轉學比率(%)	參與差異化教學/補救教學之人數比率(%)	學生獎勵人次比率(%)	學生違規人次比率(%)	學生淨流失率(%)	學生重補修次數比率(%)
105	1250	43	6.1%	4.8%	28%	60%	4.0%	4.2%	15%
106	1280	44	6.2%	4.5%	29%	65%	3.8%	4.0%	12%
107	1300	45	6.3%	4.0%	30%	70%	3.5%	3.5%	10%

註：「參與差異化教學/補救教學之人數比率(%)」係指接受以彈性分組教學(班群分組、課堂教學分組)、抽離式額外加強補救課程(課後輔導、課間輔導、個別指導)、線上教學系統(加深加廣、增加演練、加強概念)...等教學形式實施「差異化教學/補救教學」之學生人數與學校學生總人數之比率。

## (九)日間部學生畢業進路

近兩年日間部學生畢業進路									
學年度	群別	科別	畢業學生人數	畢業進路					
				升學人數	升學(含國外)率(%)	就業人數	就業率(%)	其他人數	其他比率(%)
103	餐旅群	觀光事業	21	16	76%	5	24%	0	0%
		餐飲管理	162	108	67%	54	33%	0	0%
		餐飲技術	180	62	34%	112	62%	6	4%
		烘焙食品	24	12	50%	6	25%	6	25%
	合計		387	198	51%	177	46%	12	3%
104	餐旅群	觀光事業	22	18	82%	4	18%	0	0%
		餐飲管理	92	70	76%	20	22%	2	2%
		餐飲技術	235	80	34%	150	64%	5	2%
	合計		349	168	48%	174	50%	7	2%
未來三年日間部學生畢業進路預期目標									
學年度	群別	科別	畢業學生人數	畢業進路					
				升學人數	升學(含國外)率(%)	就業人數	就業率(%)	其他人數	其他比率(%)
105	餐旅群	觀光事業	22	16	73%	6	27%	0	0%
		餐飲管理	115	80	70%	30	26%	5	4%
		餐飲技術	224	30	13%	180	80%	14	7%
	合計		361	126	35%	216	60%	19	5%
106	餐旅群	觀光事業	17	12	71%	5	29%	0	0%
		餐飲管理	135	100	74%	30	22%	5	4%
		餐飲技術	257	50	19%	195	76%	12	5%
	合計		409	162	40%	230	56%	17	4%
107	餐旅群	觀光事業	20	16	80%	4	20%	0	0%
		餐飲管理	130	94	72%	30	23%	6	5%
		餐飲技術	260	57	22%	189	73%	14	5%
	合計		410	167	41%	223	54%	20	5%

七、學校地理位置、低收入戶比率與教育投資率

學校地理位置			
學校所在地理位置		(本項免填)	
低收入戶比率(%)			
縣市低收入戶比率	(本項免填)	本年度低收入戶數／縣市戶數	
學校低收入戶比率	5.1%	本學年度日間部低收入戶學生數／日間部全校學生數	
教育投資比(元/人) (本項公立學校免填)			
學年度	教育投資比	備註	
近兩年教育投資比	103	61,856	
	104	75,210	
未來三年預期教育投資比	105	93,516	擬透過申請優質化、均質化、就業導向專班…等教育部專案計畫，逐年增加教育投資比。另經過校務會議與董事會通過，決議三年內投資興建乙級訓練教室與考場。
	106	94,941	擬透過申請優質化、均質化、就業導向專班…等教育部專案計畫，逐年增加教育投資比。另經過校務會議與董事會通過，決議三年內投資興建乙級訓練教室與考場。
	107	95,831	擬透過申請優質化、均質化、就業導向專班…等教育部專案計畫，逐年增加教育投資比。另經過校務會議與董事會通過，決議三年內投資興建乙級訓練教室與考場。
註：1.教育投資比＝該學年度核銷總經費／該學年度日校學生數 2.有關學校教育投資比之詳細文字說明，請填寫於備註欄內			

## 八、招生與就近入學

註冊人數比率及其增減率					
學年度		日校高一註冊學生數(A)	日校高一核定招生人數(B)	新生註冊人數比率(%) $C=A\div B$	新生註冊人數增減率= (本學年度註冊人數比率)-(前一學年度註冊人數比率)
近兩年 招生狀況	103	397	564	70.4%	
	104	420	552	76.1%	5.7%
未來三年 預期招生目標	105	425	552	77.0%	0.9%
	106	430	552	77.9%	0.9%
	107	435	552	78.8%	0.9%

就近入學率及其增減率									
學年度	高一日校來自社區國中學生總數(D)	日校高一學生總數(E)	就近入學率(%) $F=D\div E$	就近入學增減率=(本學年度招生率)-(前一學年度招生率)	十二年國民基本教育適性入學招生				
					免試入學	特色招生		其他	百分比 率(%)
					免試入學百分比率(%)	甄選入學百分比率(%)	考試分發入學百分比率(%)		
近兩年 就近入學狀況	103	171	397	43.1%	1.9%	31.5%	5.2%	0%	63.3%
	104	194	420	46.2%	3.1%	35.2%	5.6%	0%	59.2%
未來三年 就近入學目標	105	213	425	50.1%	3.9%	36.4%	6.1%	0%	57.5%
	106	224	430	52.1%	2.0%	37.2%	6.2%	0%	56.6%
	107	240	435	55.2%	3.1%	38.1%	6.3%	0%	55.6%

註：1.高一日校來自社區國中學生總數(D)係指：學校依高中職社區化所規劃之適性學習社區地理範圍所招收之該社區國中及鄰近國中應屆畢業生總人數  
2.十二年國民基本教育適性入學招生之「其他」係指：技優甄審、產業特殊需求、實用技能學程、建教合作班、運動績優生獨招、私校獨招或其他非屬免試入學及特色招生之適性入學招生管道。

九、規劃提升或改善的具體作法

教育政策關鍵指標	辦理項目	方案量化指標	方案量化指標之操作型定義	學校現況值	學校年度目標值	方案質化指標
一、評鑑成績提升	1. 強化學校辦學體質	1.1 學校評鑑各項目成績未達 80 分的比率逐次降低	學校評鑑項目未達 80 分的數量/學校評鑑項目總數×100%	0.00	0%	1.1 能將評鑑成績未達優等(90 分以上)項目納入學校優質化子計畫。
		1.2 學校評鑑各項目成績達 90 分以上的比率逐次提高	學校評鑑項目達 90 分以上的數量/學校評鑑項目總數×100%	25.00	30%	1.2 能強化學校自主管理，增進學校辦學績效。
	具體作法	1.1 盤整校務發展計畫：自辦(1)研訂校務發展委員會組織章程；(2)組成工作小組和委員會；(3)每學期召開至少召開一次工作小組會議；(4)每學年至少召開一次委員會，重要會議當邀請董事會列席參與，以增進校務推動助力；(5)強化學校辦學特色與成效廣宣；(6)採行目視化進度管理與落實記錄外，並由校長與教務主任擔任管考，嚴格要求執行績效，必要時列入年終考核。 1.2 校務評鑑二等提升計畫：(1)訂定學校一等比例 105 學年度達 30% 為目標，聚焦於提升「學務輔導」、「社群互動」等二項評鑑項目，由二等提升至一等；(2)上下學期各辦理 1 場辦理校務評鑑準備研習；(3)自辦一多面向地強化學生學習興趣與動機，降低缺曠課人次；(4)自辦一積極輔導成立校友會與完備家長會會議記錄；(5)自辦一定期辦理家長委員會及親師座談會。 1.3 充實評鑑資料網站：(1)上學期辦理 1 場活動成果上傳網站教育訓練，要求各處室辦理活動結束後一週內將活動成果數位資料上傳校網，確保資料完整性與可追蹤性；(2)連結至評鑑項目資料來源，以做為佐證資料的依據。				
二、教師專業發展	2. 增進教師專業素養	2.1 教師參加研習平均時數逐年提高	全校專任教師參與研習總時數/全校專任教師總數	50.00	54 時/人	2.1 有計畫提升教師教學知能。
		2.2 專業科目、技術科目教師或專業及技術教師，赴產業研習、研究的時數逐年提高	全校專業科目、技術科目教師或專業及技術教師，赴產業研習、研究完成 35 小時人數達 10% 以上	無資料	10% 以上	2.2 能持續協助教師充實教學專業與專門學科知能。 2.3 能加強增進專業科目、技術科目教師或專業及技術教師的實務能力。
		2.3 教師參與專業發展評鑑的比率逐年提高	全校專任教師參與專業發展評鑑人數/全校專任教師總數×100%	94.74	99%	2.4 有明確的教師專業成長計畫及方案。 2.5 有明確的教師專業成長評鑑與回饋機制。 2.6 能整合教師專業成長資源。
		2.4 教師參與專業學習社群的比	全校專任教師參與專業學習社群	21.05	35%	2.7 能鼓勵教師具有合作分享的

教育政策關鍵指標	辦理項目	方案量化指標	方案量化指標之操作型定義	學校現況值	學校年度目標值	方案質化指標
		率逐年提高	人數/全校專任教師總數×100%			態度與能力。 2.8 教師社群能有持續性的專業活動。
		2.5 學校每學年校長及每位教師公開授課的次數逐年提高	學校校長及每位教師每學年公開授課總次數/學校校長及教師總數	無資料	15%	2.9 能持續加強教師共同備課、觀課及議課的能力。 2.10 能實施系統性的教學觀察，並定期檢討及回饋推廣。
		2.6 學校每學年開放校外公開授課的次數逐年提高	學校每學年開放校外公開授課的次數	無資料	1 次/校	2.11 能協助教師有效運用教學方法與資源。
	具體作法	<p>2.1 辦理教師專業發展研習：(1)上下學期各辦理 12 小時的雲端播客系統應用推廣研習；(2)自辦一餐飲、觀光教師專業學習社群教師於寒暑假至公民營機構或產業進行研習，5 天 2 人次。</p> <p>2.2 深化教師專業學習社群：(1)自辦一落實教師參與專業學習社群，規定全校專任教師均必須參與相關專業學習社群，且要求各社群提報活動與記錄，並隨時抽檢；(2)上下學期各辦理 9 小時的國英數翻轉創意教學共備暨公開觀課研習；(3)自辦一動靜態方式發表，呈現社群推動成果。</p> <p>2.3 持續推動教師專業發展評鑑：(1)自辦一建立教師專業成長計畫與方案，有明確的教師專業評鑑與反饋機制，並增列於校務發展計畫中；(2)上下學期各辦理 1 場教師專業發展評鑑知能研習；(3)上下學期各辦理 1 場教學檔案錄製研習；(4)辦理教師公開觀（授）課，105 學年由校長、主任、組長及各科召集人（含科主任）優先進行公開觀課，達 0.15 次/人，上下學期各辦理 1 次對外公開授課；(5)自辦一建立教學輔導機制。</p>				
三、適性就近入學	3. 導引適性就近入學	3.1 高一新生適性就近入學率逐年提高	高一新生來自社區適性入學人數/高一新生總數×100%	43.10	50%	3.1 能加強社區認識學校與認同辦學成果。 3.2 能促進與社區良善密切的互動關係。 3.3 能增強與學區內的國中小和大學之區域夥伴關係。
		3.2 每學年舉辦國中學生學術與性向探索之活動	學校每學年舉辦國中學生學術與性向探索之活動次數	無資料	2 次/校	3.4 能積極協助社區內國中生探索未來生涯，落實學生適性學習發展。
	具體	<p>3.1 辦理社區國中教師、志工家長研習：上下學期各辦理 1 場餐飲專業研習。</p> <p>3.2 辦理國中技藝教育課程職業試探：(1)上、下學期各主辦 4 場，採「輕鬆玩」</p>				

教育政策關鍵指標	辦理項目	方案量化指標	方案量化指標之操作型定義	學校現況值	學校年度目標值	方案質化指標
	作法	融入教學方式，引領國中生從「玩中做、做中學」一窺餐飲學習殿堂；(2)具體量化指標將涵蓋跨專案計畫與學校自主辦理之整體綜效。 3.3 辦理在地入學招生宣導及就近入學獎勵：(1)協助就學區內國中辦理生涯博覽會或入班宣導活動；(2)訂定就近入學獎學金實施辦法，上下學期各辦理1次，獎勵適性學習社區學業、技藝優良之國中畢業生就近入學。				
四、學生適性揚才	4. 強化學生多元學習	4.1 畢業生通過英語及第二外語檢定比率逐年提高	畢業生通過英語及第二外語檢定人數/畢業生總數×100%	1.54	6%	4.1 能有計畫提升學生有效學習及學習成效。 4.2 能提升專業群科學生技術實務的能力。
		4.2 專業群科畢業生取得乙級專業證照的平均張數逐年提高	專業群科畢業生取得乙級專業證照張數/專業群科畢業生總數	0.04張/人	0.08張/人	
		4.3 學校每學年辦理專題製作成果展次數	學校每學年辦理專題製作成果展次數	無資料	1次/校	4.3 能規劃引導學生多元適性的學習策略。 4.4 能發展符應學生學習個別化與差異化的課程與教學。 4.5 能發展適切多元的學習評量機制。
		4.4 專業群科畢業生未升學未就業比率逐年降低	專業群科畢業生未升學未就業人數/專業群科畢業生總數×100%	22.35%	20%	
		4.5 學生每學年參加服務學習平均時數	全校學生每學年參加服務學習總時數/全校學生數	無資料	8時/人	
	具體作法	4.1 提升學生通過英語檢定比率：(1)上下學期利用課餘時間，各開設1班多益測驗檢定輔導班；(2)自辦一其他有助提升語文檢定之活動，如外師協同教學。 4.2 學生取得乙級專業證照張數提升計畫：其他專案計畫或自辦(1)烘焙餅乾乙級教師增能；(2)開設烘焙麵包西點蛋糕乙級、中式麵食油酥糕漿皮乙級二專長學生專班；(3)餐旅教育磨課師 MOOCs 培訓工作坊。 4.3 專題製作精進學習暨成果展：(1)上下學期各辦理1場專製教師增能研習；(2)上下學期各辦理16小時的專製協同教學；(3)每學年辦理專製成果展1次。 4.4 生涯進路輔導：(1)自辦一技專校院及相關產業生涯進路參訪；(2)生涯規劃輔導，實施生涯量表測驗、公播影片欣賞、圖書借閱與諮商輔導；(3)下學期辦理5場職場達人講座，由學生票選最了解的產業(含餐飲領域外產業)；(4)下學期辦理1場生涯進路博覽會。 4.5 落實學生服務學習：(1)自辦一調修本校服務學習評量與宣導機制；(2)自辦一結合學習歷程檔案訓練研習，辦理志願服務基礎訓練數位線上學習；(3)辦理志願服務學習訓練一鼓勵學生參加志願服務特殊訓練、持續輔導社區志工服務社團(社區清掃服務、淨灘服務、公共服務、關懷服務)、學校事務服務學習訓練、學校對外公關服務學習訓練(親善大使專業講座12小時/2場、親善大使志願服務)；(4)辦理社團專精課程暨志願服務成果展68小時/2學期(餐飲服務學習訓練、學生多元學習社團專精課程訓練，以代表學校參賽或表演或活動支援服務)。				

教育政策關鍵指標	辦理項目	方案量化指標	方案量化指標之操作型定義	學校現況值	學校年度目標值	方案質化指標
五、課程特色發展	5. 深化學校課程特色	5.1 試辦校訂必修與多元選修課程學分數逐年增加	學校開設試辦校訂必修與多元選修課程學分數	無資料	2 學分	5.1 能有明確的課程願景及有效的課程運作機制。 5.2 能有完整的學校課程架構，及完善的各項課程計畫。 5.3 學校多元選修和校訂必修課程，能符合 107 課綱的精神，並能逐年精進發展。
		5.2 學校與產業合作家數。	學校與產業合作家數	30	31 家	5.4 能與大專校院及社區合作發展課程，促進校際交流及學習。 5.5 能深化專業群科與產業的鏈結。
		5.3 每學年辦理社區或國中特色宣導場次。	學校每學年辦理社區或國中特色宣導場次	無資料	10 場次	5.6 能加強家長與社區對學校特色的認識與認同。
	具體作法	<p>5.1 健全課程發展機制，符應 107 新課綱，系統化盤點餐旅群科課綱，以發展本校課程模組。試辦校訂必修與多元選修課程學分數 2 學分、研發 2 門課程。</p> <p>5.2 慢食食農特色課程教師增能，以慢食文化精神為經，食農教育為緯，貫穿深化學校課程特色，進而開發多元特色選修課程 2 學分：(1)持續推動校園可食園藝與食農教育；(2)加強學校與產業合作之質量提升，辦理慢食運動文化系列講座 3 小時、辦理慢食品嘗教育師資教學教材教法培訓研習 4 小時、編撰慢食品嘗教育教材；(3)規劃一年級慢食品嘗教育（食物原味味蕾訓練、廚德，105 學年度試辦）2 學分，二年級開設低碳料理及在地府城小吃特色課程 2 學分，三年級則開設烘焙歐式麵包或天然酵母培養特色課程 2 學分。</p> <p>5.3 低碳料理烘焙酵母精進學習：辦理技職校院協同教學之師生專業精進共學研習(1)低碳料理實作 4 小時；(2)歐式麵包與天然酵母培養實作 12 小時。</p> <p>5.4 社區技職宣導：(1)配合 3.2 適性就近入學活動，或均質化輔助方案之聯合職涯試探，或國中端進路博覽會、入班宣導等邀約活動辦理之，不額外編列重置經費；(2)105 學年度配合本校六十年校慶，擴大辦理薑餅屋創意競賽巡迴展、慢食食農教育成果展；(3)餐旅磨課師 MOOCs 課程發表會；(4)活動訊息將全面透過全國教師進修網、函文與新聞稿等方式邀約與揭露。</p>				
六、行	6. 落實	6.1 每學年學校全體行政人員的組織學習平均	行政人員參與組織學習總次數/全校行政人員總數	無資料	1 次/人	6.1 能暢通學校溝通管道，建立積極和諧的校

教育政策關鍵指標	辦理項目	方案量化指標	方案量化指標之操作型定義	學校現況值	學校年度目標值	方案質化指標
政效能提升	行政效能提升	次數				<p>園氣氛。</p> <p>6.2 能整合行政團隊，積極支援教學，發揮學校效能。</p> <p>6.3 能有效整合人力及經費，促進資源的有效運用。</p>
		6.2 學校行政團隊參與學習型組織的比率。	行政人員及教師參與參與學習型組織人數/全校行政人員及教師總數×100%	無資料	20%	<p>6.4 能訂定學校 e 化管理與發展計畫。</p> <p>6.5 能建立校務資料知識 e 化的管理運作，及每學年檢核與回饋機制。</p>
		6.3 建立 e 化「學生學習歷程檔案」	完成 e 化「學生學習歷程檔案」系統建置及測試作業	無資料	106.7.31 (105 學年度) 建置完成	<p>6.6 能將學校願景具體落實於各項校務工作。</p> <p>6.7 能有效進行績效管理，親師生滿意度高。</p> <p>6.8 能建立追求卓越及永續發展的績效管理制度。</p>
	具體作法	<p>6.1 學校行政團隊組織學習：(1)上下學期辦理行政團隊組織學習系列講座 10 小時/3 場，尤其聚焦於行政職能分析與工作說明書撰寫實務研習、創新策略思維、領導激勵、當責與日常管理知能等層面；(2)參酌大專校院或同級一等評鑑學校之行政管理作業，逐年自辦分期調修處室法規章程、建置標準化作業流程與建立明確的人才培育辦法與即時的獎懲激勵機制；(3)上下學期各自辦一場校際標竿學習觀摩，嚴選以群科性質相近者或有明確辦學特色者為優先，必要時得跨縣市辦理；(4)自辦行政團隊策勵營。</p> <p>6.2 學校 e 化管理與發展：(1)自辦研訂學校 e 化管理與發展計畫；(2)妥善規劃執行校園 e 化環境資訊設備採購，並分期分專案聚焦採購，逐年充實與汰換，105 學年度以訊息公告播放之立式電子看板、LED 顯示幕為主；(3)上下學期各辦理 1 場提升行政同仁資訊應用能力研習，每學期至少 3 小時。</p> <p>6.3 建立 e 化學生學習歷程檔案：(1)採購學生學習歷程檔案系統，於 105 學年度建置與測試完成，上下學期各辦理 1 場 6 小時的師生研習；(2)自辦 e 化學習歷程檔案製作比賽，鼓勵學生將學習歷程與心得於系統登錄，養成記錄與在乎的習慣；(3)下學期中將進行初期成效評估，抽查以了解同學登錄情形，以做為執行改善之參考。</p>				

## 貳、學校發展目標

### 一、任務

本校以餐旅教育培育餐旅、服務業技職專業之基層人才為主要任務，而以職業訓練、推廣教育、產學合作、社會服務為輔。另配合政府教育與產業政策，推動相關計畫之執行，以盡職業學校之社會教育責任。

- (一) 以餐旅教育培育餐旅或服務業技職專業之基層人才。
- (二) 以職業訓練推廣餐旅或服務類之全人技職訓練、終身學習與回流教育。
- (三) 全方位垂直水平策略聯盟與產學合作、社會服務，共創雙贏局面。
- (四) 積極推動教師專業成長、校際或國際交流，成就不斷精進之學習組織。

### 二、使命

- (一) 成為全方位服務業專業人才「即戰力」的培訓者，企業的好幫手。
- (二) 成為餐旅教育知識管理的領航者，讓餐旅教育與亞洲餐旅畫上等號。
- (三) 成為創新整合服務模式的拓荒者，以系統整合擘劃，擴大贏者圈。
- (四) 培養學生「立足台灣、胸懷大陸、放眼世界」的胸襟與國際視野。
- (五) 打造本校師生成為有口皆碑之餐旅尖兵，脫胎換骨重塑新形象。

### 三、願景

- (一) 大台南地區餐旅教育暨職業訓練機構之專業領導品牌。
- (二) 大台南地區全方位服務業專業人才培訓服務業的標竿典範。
- (三) 成為精緻餐旅專業職校之代名詞，轉型成功之標竿典範。

### 四、核心價值

- (一) 治校理念：專業、扶弱、國際化。
- (二) 校務發展：品質至上、精緻治理、專業精進、持續反饋。

本校定位為技職體系之後期中等學校，現階段學校僅有餐飲管理科、餐飲技術科與觀光事業科所組成之餐旅群，課程設計以餐旅群專業科目為主，商管群科目為輔，以培育全方位餐旅或服務業專業人才、發展成為精緻餐旅專業職校為目標。另因應世界地球村，經濟發展國際化之潮流，亦逐步將語言學習列做教育之重點。依校務發展核心價值與全國教育會議揭櫫之四大主軸：「精緻、創新、永續、公義」，因此未來校務發展方向將為：實現教學、訓練、行政、校園精緻化，營造小而美優雅校園文化之精緻學園。具體之發展方向如下：

#### 一、精緻～提升校務發展全面品質

##### (一) 形塑專業學習環境

建置符合國家證照考試標準的中餐烹調、西餐烹調、烘焙食品、飲料調製、餐旅服務、鐵板燒異國料理…等專業實習教室，以及電腦語言學習專業教室、e化教室，另申設有中餐烹調、烘焙麵包、烘焙西點蛋糕、中式麵食、餐旅服務、飲料調製等六大檢定考場，以及中華民國國際調酒協會之咖啡師認證考場，以協助學生順利考取證照。務期做到教學與訓練並重，升學與考照輔導兼具；

考照將普及輔導，升學則針對優質且有意願者特別加強增廣教育。

## (二) 深化教師專業素養 鼓勵教師專業成長

本校除聘請來自業界的專業師資，或邀請策略結盟技職端合作夥伴專業師資群支援教學，共同協助提升教師專業技能與素養外，亦配套鼓勵教師參與校外研習、取得專業證照、投入研究或合作計畫，使本校的教學團隊不但精緻化、專業化，更重要的是深化教師專業的寬度與廣度。此外，亦建立教師專業發展評鑑機制，汰弱揚善，以確保教學品質。

## (三) 校務行政標準化、法制化與數位化

因應少子化風暴之衝擊，本校進入「**追求精緻化與品質卓越**」之關鍵成長期，呼應全國教育會議之「**新世紀、新教育、新承諾**」三大願景，本校亦應當有迥異於亞洲工商時代之新思維與新作為，校方高層當戮力排除一些私立小校工作負荷與待遇問題癥結點，行政高層亦應強烈自發性地要求各處室行政標準化、法制化與數位化，養成系統性地訂定與適時修訂各類管理之法規、制度與書表之習慣，使管理更臻完備，不因人廢事，以便校務管理愈做愈輕鬆、有脈絡可循，以迎接少子化之新挑戰。

## 二、創新、公義～激發校務多元活力 重視品德教育與尊重關懷

除學校本位課程外，亦引入多元專業適性學習機會（如：三創一創新、創意與創業），以培養學生具備主動學習與創意思考能力。此外，加強生活品德教育、勞動教育、尊重關懷與多樣化社團課程，以增加學生學習興趣，培養學生良好生活習慣與人文藝術氣息、良好的人際互動、認真勤勞的服務態度，將個人潛能發揮到最高點，展現出優質世界公民的氣質。

## 三、永續～職業訓練、策略聯盟、產學合作、社群互動普及化推動

不景氣與少子化衝擊時代，資源有限的私立小校尤其強調生存之應變。為因應可能之生源減少，本校積極另增闢戰場以求開源，故憑藉豐沛的師資群與完整新穎的設備，本校曾通過 TTQS 國家訓練品質系統評核，榮獲訓練機構版銅牌獎，積極透過職業訓練進行餐旅或服務類之全人技職訓練、終身學習與回流教育，來為學校挹入新財源。

此外，亦積極主動地以營造雙贏角度，來強化策略聯盟、產學合作之互動夥伴關係，如此藉由外部資源與活力之挹入，除可解決弱勢學生家庭經濟負擔，提供其升學就業與圓夢的機會外，更可徹底地改造本校組織運作。

# 亞洲餐旅校級核心就業力指標



## 科級核心就業力指標 - 餐飲科

## 科級核心就業力指標 - 觀光科



圖 2 亞洲餐旅學校核心就業力指標

### 叁、學校現況 SWOTS 分析

教育政策 關鍵指標 (KPI)	內部		外部		具體策略
	優勢	劣勢	機會	威脅	
一、 評鑑 成績 提升	1. 校務計畫策略思維清晰且完整詳實 2. 餐旅技職教育願景目標與定位明確 3. 實施策略具體可行，期程安排適當 4. 專人專職管考，對準缺失持續改善	1. 學校公領域校務發展共識需再強化 2. 師資質量與人力負荷補充仍待提升 3. 對準聚焦、成果產出與記錄能力弱 4. 鎖定弱勢打點逐年持續改善力道弱	1. 技職再造政策符應學校校務之發展 2. 專案計畫資源互融合可生最大綜效 3. 專案計畫經費挹注對私校至關重要 4. 計畫 PDCA 持續改善逐步完善要求	1. 單群雙科綜效易顯但技術縱深嫌弱 2. 單群學生數多，但專案補助經費少 3. 少子化風暴校園人力凍結工作量大 4. 評鑑要求繁瑣吃力，評委標準不一	1.1 盤整校務發展計畫 1.2 校務評鑑二等提升計畫 1.3 充實評鑑資料網站
	<p>※【念茲在茲+資源聚焦】對準弱勢項 持續改善 逐步完善</p> <p>※盤整校務發展基本功+主管當責+目視化監控+嚴格落實績效指標</p>				
二、 教師 專業 發展	1. 教師參與教師專業評鑑比率近 95% 2. 餐飲專技教師多對實務技術興趣濃 3. 餐旅專業學校教師專業發展易聚焦 4. 餐飲教師配合度高，主任積極任事	1. 專任教師不足，教學負擔重熱情減 2. 專技教師赴產業研習既往未獲重視 3. 教師專業學習社群自主學習意願低 4. 教師公開觀授課或教學品質未明確	1. 技職再造鼓勵師產學合作實務增能 2. 技職再造強調就業接軌教學與體驗 3. 技職翻轉創新教學方法學漸獲重視 4. 教師公開觀授課，獲教育部之重視	1. 技職教育教學仍以升學需求為導向 2. 升學幾無門檻，學生學習較不努力 3. 親師關係與管教權環境等大不如前 4. 資訊應用融入創新教學已日新月異	2.1 辦理教師專業發展研習 2.2 深化教師專業學習社群 2.3 持續推動教師專業發展評鑑
	<p>※【翻轉教學+務實致用】資訊融入教學 善用工具 翻轉學習</p> <p>※教師自主學習力+鼓勵教師在職專業成長+教學品質監控與獎懲</p>				
三、 適性 就近 入學	1. 餐旅單群雙科資源因聚焦而顯專業 2. 技藝成就辦學績效倍受社會之肯定 3. 餐旅教育資源中心合作國中互動多 4. 國中技藝班與職涯探索辦理場次多	1. 聚焦餐飲技術輔導，多元學習較弱 2. 觀光科資源投入少，實務弱招生差 3. 轉型前口碑差，影響部分家長選擇 4. 國中宣導活動應接不暇影響受教權	1. 國教持續推動適性揚才與就近入學 2. 本校交通便捷，易吸引社區生就讀 3. 國中教師漸轉對技職教育有所認識 4. 技職宣導之謀生即戰力日受重視	1. 少子化影響生源，競爭國中生激烈 2. 家長升學導向迷失，優秀者選普高 3. 餐飲科班學校多，適性差異認識弱 4. 國中生易受同儕影響，適性選擇弱	3.1 辦理社區國中教師、志工家長研習 3.2 辦理國中技藝教育職業試探 3.3 辦理在地入學招生宣導就近入學獎勵
	<p>※【資源分享+軟性行銷】標竿亮點行銷 差異化整合行銷</p> <p>※擴大國中親師生體驗管道+大手攜小手教育資源分享+日常互動</p>				

教育政策 關鍵指標 (KPI)	內部		外部		具體策略
	優勢	劣勢	機會	威脅	
四、學生適性揚才	1. 考照風氣盛，校內常辦各技藝競賽 2. 連兩年生獲技職達人，過乙級漸多 3. 單群雙科聚焦專業，追求深度廣度 4. 特色社團利於深化，進路輔導數多	1. 弱勢學生居多，自主學習力普遍差 2. 學生外語能力普遍不佳，績效展現差 3. 專題製作教師課餘額外指導意願低 4. 多元適性活動系統性規劃力較不足	1. 務實致用、就業即戰力日受重視 2. 國教政策持續要求適性揚才與輔導 3. 社會環境變化快，多元選擇標準多 4. 台南人文與美食觀光資源極獲青睞	1. 進路多元難抉擇，社會價值難扭轉 2. 語言學習缺乏適切之境環境管道 3. 適性輔導嚴重對象，影響班級秩序 4. 服務學習管道多，但易流於形式	4.1 提升學生通過英語檢定比率 4.2 學生取得乙級專業證照張數提升計畫 4.3 專題製作精進學習暨成果展 4.4 生涯進路輔導 4.5 落實學生服務學習
	<p>※【嚴選培訓+翻轉學習】重點實驗 玩的元素 多元能力</p> <p>※重點聚焦實驗推動+多元啟發創新力思考力+產出品質要求+在乎</p>				
五、課程特色發展	1. 單群雙科資源聚焦，綜效較易彰顯 2. 餐飲技術學習深度廣度口碑已建立 3. 與餐飲界產學交流合作互動極頻繁 4. 餐飲教師配合度高，主任積極任事	1. 餐飲技術縱深不夠，經費補助較少 2. 觀光科證能實務力較弱，領頭羊缺 3. 專注技術證照輔導，較乏人文關懷 4. 特色課程配套教材開發速度略嫌慢	1. 技職再造重視課程活化與就業促進 2. 107 課綱添多元校本特色課程選修 3. 食安風暴衝擊，廚德、食農新思維 4. 台南人文與美食觀光資源極獲青睞	1. 領導開發之特色課程追隨者模仿快 2. 餐飲科系紛設，資源生源競爭激烈 3. 高職觀光科證能未合一，定位不易 4. 升學幾無門檻，就業導向推動力弱	5.1 健全課程發展機制 5.2 慢食食農特色課程教師增能 5.3 低碳料理烘焙酵母精進學習 5.4 社區技職宣導
	<p>※【過程教育+在地特色】提升技術深度 人文素養 聚焦亮點</p> <p>※校本與銜接教育課程發展+食安與廚德+產業實務+亮點宣傳</p>				
六、行政效能提升	1. 董事團隊嚴格財控，財務狀況良好 2. 私校教職員要求配合度相對國立高 3. 人力精簡多工角色，例行庶務熟稔 4. 行政與教學資訊應用設備持續改善	1. 行政缺額不補，多工忙碌、少合作 2. 組織欠缺人才培育與獎懲激勵機制 3. 處室策略創新力與專業管理知能弱 4. 行政團隊同質性過強，改革力道弱	1. 重要專案漸趨統整，行政作業減量 2. 技職縱向橫向產學資源合作受重視 3. 行政效能科技應用軟硬體日新月異 4. 教學與行政創新翻轉觀念日獲重視	1. 少子化威脅與各校間生源競爭激烈 2. 少子化威脅，校園人力運用趨保守 3. 企業管理知能專業應用學習廣且快 4. 跨域整合知能與人才需求日形重要	6.1 學校行政團隊組織學習 6.2 學校e化管理發展 6.3 建立e化學生學習歷程檔案
	<p>※【管理當責+績效獎勵】管理知能 創新力 環扣聚焦重點</p> <p>※重建組織管理知能學習力+主管當責+機制變革+小齒輪驅動</p>				

#### 肆、規劃辦理子計畫

計畫 編號	子計畫名稱 (請依辦理學年度順序填寫)	期程			辦理項目							
		105 學 年 度	106 學 年 度	107 學 年 度	(1) 強 化 學 校 辦 學 體 質	(2) 增 進 教 師 專 業 素 養	(3) 導 引 適 性 就 近 入 學	(4) 強 化 學 生 多 元 學 習	(5) 深 化 學 校 課 程 特 色	(6) 落 實 行 政 效 能 提 升	(7) 形 塑 人 文 藝 術 素 養	(8) 激 發 學 校 卓 越 創 新
105-1	強化學校辦學體質計畫	√	√	√	√							
105-2	教師專業發展精進成長計畫	√	√	√		√						
105-3	強化職探就近入學計畫	√	√	√			√					
105-4	適性揚才 多元學習計畫	√	√	√				√				
105-5	慢食×食農課程特色發展計畫	√	√	√					√			
105-6	提升學校行政效能計畫	√	√	√						√		

## 伍、學校自主管理

為推動優質化計畫，成立計畫推動工作小組，推動項目包括計畫規劃、執行、經費運用、自主管理、計畫管考和績效評估等，以確保優質化計畫之目標達成，並督導各執行單位，務必貫徹 P.D.C.A. 循環（計畫 Plan、執行 Do、檢核 Check、行動 Action）之持續改善精神，追求成為逐步完善的卓越優質學校。

此外，為落實學校自主管理精神，特訂定本校「優質化輔助方案工作督導小組實施計畫」（附件一），並依據自主管理與績效檢核流程圖，定期舉行校內自主管考會議，並定期與合作技職校院召開工作小組會議，針對優質化計畫加以檢討改進與參訪交流，並擷取其計畫執行經驗。此外，另邀請學者專家進行外部諮詢輔導，以檢討改進與調整辦理事項。

- ❖ 擬訂計畫
- ❖ 規劃經費
- ❖ 組織分工
- ❖ 成果匯報
- ❖ 檢討改進
- ❖ 標準作業



- ❖ 計畫執行
- ❖ 經費運用
- ❖ 自主管考
- ❖ 計畫管考
- ❖ 成效稽核
- ❖ 外部諮詢

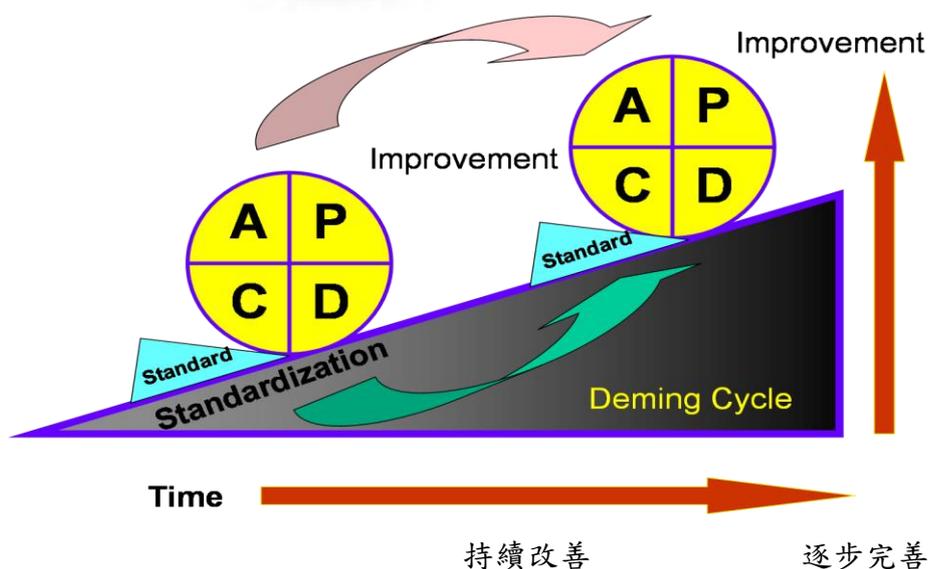


圖 亞洲餐旅學校優質化計畫 PDCA 循環持續改善架構

此外，本計畫 PDCA 循環檢核機制規劃審查（P）階段，除必須將經費編列與目標清楚連結，預期效益與績效指標具體對應，管考相關對應表冊備妥外，一般性教師增能或立即反饋之教學精進活動的構成指標（場次、參與人數、照片簽到表、學習單等）概不列入校訂績效指標，僅羅列對應之產出指標，以期計畫執行者能夠聚焦於活

動背後足茲為學校「留下來」之具體產出綜效。

一經核定，更要召集所有業務承辦與參與同仁，隨時提醒執行時定要留意計畫成果與指標之連結，並適時於校內或全國教職在職進修網中揭曉活動訊息予全體教師知悉。於成效稽核（C）階段，除各子計畫質化、量化指標之成效稽核外，於研習或教學活動之成效評定將採 Kirkpatrick 訓練評估四層次：Level<sub>1</sub>(L<sub>1</sub>)反應評估、Level<sub>2</sub>(L<sub>2</sub>)學習評估、Level<sub>3</sub>(L<sub>3</sub>)行為評估、Level<sub>4</sub>(L<sub>4</sub>)成果評估。大致上均將執行 L<sub>1</sub>、L<sub>2</sub> 之滿意度、心得報告、學習單等短期成效評定，至於有中長期產出的成效評定需求之工作項目（如：微電影成品對應於微電影製作研習，即屬於 L<sub>3</sub>、L<sub>4</sub> 層次），則將由專案計畫者協助施予相對應之課後行動計畫與績效評估等，並納入績效檢核會議中討論。

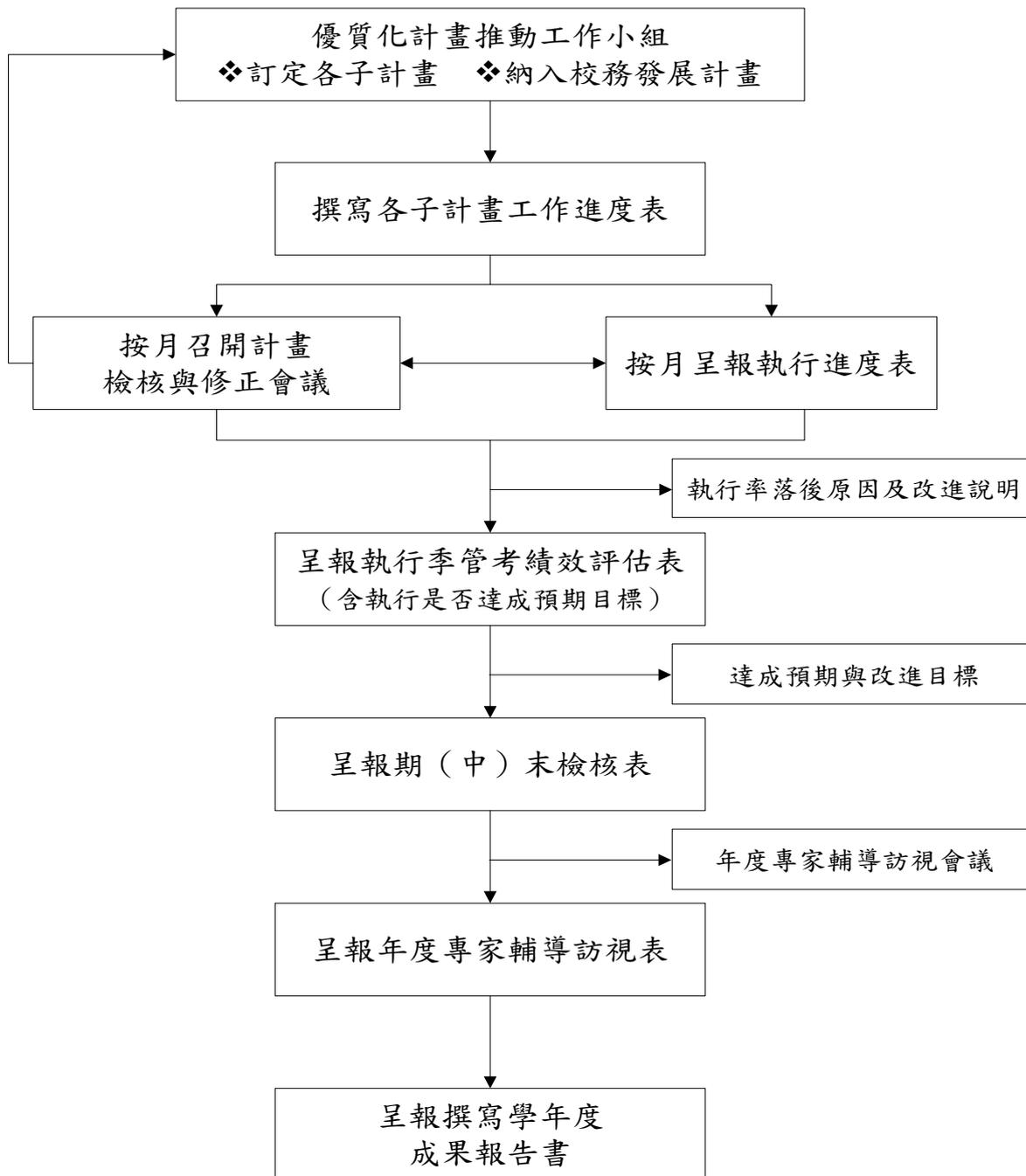


圖 亞洲餐旅學校優質化計畫自主管理與績效檢核流程圖

## 亞洲餐旅學校高職優質化輔助方案工作督導小組實施計畫

### 一、依據

為配合本校優質化計畫之推動，特設置優質化計畫工作督導小組與本實施計畫，以落實學校自主管理精神。

### 二、目的

- (一) 掌握學校優質化各項子計畫之目標，對各子計畫進度加以追蹤與檢討，以確保學校優質化計畫的執行成效。
- (二) 加強與提供師資、課程、設備支援的合作學校或產業之相關行政團隊、學系主任、教師或企業高階主管之聯繫，俾利計畫之順利推展，深化更多元之進階長期合作，以落實教育部優質化的計畫目的。

### 三、組織與工作

- (一) 由校長擔任計畫總督導，教務主任擔任計畫總管考，另由各處室主任、計畫專員成立優質化工作執行小組。
- (二) 依本校優質化計畫書，各項辦理計畫內部管考分工如各子計畫。

### 四、實施方式

- (一) 會議進行—內部自主管理會議，依附表 1 期程辦理。
  1. 按月工作會報：於每月數次主管會議或每月第一週全體教職員之晨會定期報告，俾利全員認知與工作之溝通協調。
  2. 雙月專案會議：每兩個月召開專案管考工作小組會議，由各子計畫負責人依所填報之執行進度報告管制單（附表 2），進行計畫執行進度與成效報告，並作成會議記錄。此會議必要時，得與合作學校或產業共同召開工作小組會議。
  3. 績效檢核會議：每學期末召開績效檢核會議。本校計畫專員根據各子計畫負責人每兩個月填報之執行進度報告管制單與自我檢核表，繪製成季管考總表（附表 3）與質、量化指標並呈之報告，於會議中提出執行成果檢討，並適時修正進行中的計畫與提前擘劃後期計畫。
  4. 諮詢輔導會議：此外部諮詢以教育部推薦之專業輔導團學者、專家或駐區督學為邀約對象，並訂於每學期末前舉辦一次，就推動所遭遇困難提出諮詢與接受輔導。
- (二) 配套措施—為落實有效自主管理，本計畫管考之配套措施將採明確資訊揭露、目視化日常管理、明確績效掌控、校際參訪交流等方式，切實督導執行之。
  1. 明確資訊揭露：本計畫除於校內各會議中揭櫫計畫執行方向與進度，讓

全體教職員週知配合外，各子計畫之研習或教學活動均須於辦理前將資訊揭露於「全國教師進修網」上。另依執行優質化計畫之管考平台基礎，重新設計「優質化管考與成果展現平台」，並適時地將各子計畫工作項目資訊與成果揭露於此網頁。日常經由會議檢核後之管考，則透過目視化圖表輸出於會議室固定呈現。

2. 明確績效掌控：計畫執行過程經查核有未依進度執行而有嚴重落差，或經通報而逾期未加改善者，將於管考會議中議決，交付人事室考評記錄，反之有功人員則施予獎勵。
3. 校際參訪交流：本小組除於各項會議中，進行計畫檢討與其他校務執行經驗交流分享外，亦不定期參訪一等優質學校之設施設備，俾利增進對合作學校資源之認知，進一步激盪出深化合作之構想；或借鏡他校成功校務運作模式，積極導入學校發展。

五、本計畫經優質化計畫執行推動委員會討論通過後，陳請 校長核准後實施，修訂時亦同。

附表 1 亞洲餐旅學校 105 學年度優質化計畫績效檢核辦理期程表

計畫管考與績效檢核進度		105 學年度優質化計畫執行期間											
		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
內 控 機 制	年度績效指標目視化管理建立	◎											
	實施計畫擬定與工作分派	◎											
	計畫管考與成果展現平台			◎	◎								
	工作執行	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
	定期專案管考工作小組會議	◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎	◎	◎	◎	
	期末績效檢核會議					◎							◎
外 控 機 制	專家諮詢輔導					◎				◎			
	輔導訪視評鑑									◎			
	期末檢核與成果報告					◎						◎	

附表 2 亞洲餐旅學校優質化計畫○年○月份執行進度報告與管制單

計畫項目				
執行期程	○○年○○月～○○年○○月			
填表人			管考人	
工作要項	執行摘要	工作進度%		差異說明與改善對策
		預計	實際	

計畫執行：

總管考：

總執行：

總督導：

附表 3 亞洲餐旅學校優質化計畫○年○月份子計畫自我檢核總表

子計畫名稱與檢核指標 (指標請依部/校訂或明確之量/質化指標訂定)	承辦單位自我檢核					校內覆核 (評分)
	5	4	3	2	1	
105-5 慢食×食農課程特色發展計畫						
105-5-1 健全課程發展機制						
➤餐旅產業職能分析與課程地圖規劃研習 <sup>105</sup>						
➤技職餐旅科系銜接教育課程發展模組設計座談 <sup>106</sup>						
➤研習滿意度						
105-5-2 慢食×食農特色課程教師增能						
➤好食慢慢文化系列講座 <sup>105</sup>						
....						

註：1. 本子計畫檢核表係以計畫目標與實際完成狀況做比較，完成度愈高得分愈高。

2. 自我檢核分數與達成率對照說明：5(100~81%)、4(80~61%)、3(60~41%)、2(40~21%)、1(20~0%)

## 陸、子計畫內容與經費

一、計畫名稱	<b>105-1 強化學校辦學體質計畫</b>									
二、計畫目標	1. 建構橫向溝通互動的團隊協調環境，與第一線的教師共同規劃學校整體校務的願景，積極營造學校良好的學習環境。 2. 將學校評鑑各項目成績達 90 分以上的比率逐次提高，確實改善辦學體質。 3. 確實落實學校自主管理機制，以增進學校辦學績效與成果展現。									
三、工作內涵	工作項目		辦理處室		實施對象		辦理時程			
	105-1-1 盤整校務發展計畫		教務處		全校教師		105.09-10 106.03-04			
	105-1-2 校務評鑑二等提升計畫		教務處		全校教師		105.09-12 106.01-06			
	105-1-3 充實評鑑資料網站		教務處		全校教師		105.09-12 106.01-06			
四、經費需求	期程		資本門(仟元)		經常門(仟元)		合計(仟元)			
	105 學年度		0		50		50			
	106 學年度		0		60		60			
	107 學年度		0		70		70			
	總計		0		180		180			
五、預期效益	1. 盤整和檢討學校發展和專案計畫的推動和成效，以提升教育品質，促進學校優質化發展。 2. 學校評鑑各項目成績達 90 分以上的比率，逐次提高至 50%。 3. 自主管理機制確實落實，會議記錄與活動成果按時詳實記錄與展現。									
	指標項目				105 學年度		106 學年度		107 學年度	
					目標	績效	目標	績效	目標	績效
	方案 量化 指標	學校評鑑各項目成績未達 80 分的比率逐次降低			0%		0%		0%	
		學校評鑑各項目成績達 90 分以上的比率逐次提高			30%		40%		50%	
	校 定 量 化 指 標	家長對學校評價			75%		80%		85%	
		學生對學校辦學認同度			75%		80%		85%	

## 105-1 強化學校辦學體質計畫

## 105 會計年度概算表 (105 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

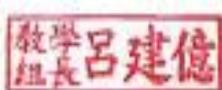
名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	3	1.6	4.8	105-1-1 評鑑準備研習
	鐘點費	節	3	0.8	2.4	105-1-3 活動成果上傳網站教育訓練(3)
	諮詢費	人次	1	2.0	2.0	105 計畫專業諮詢
	保險費	仟元	9.2	0.0191	0.176	105-1-2~3 鐘點費補充保費
	印刷費	人次	100	0.1	10.0	105-1-1~3 活動印刷與目視管考大圖輸出
	國內旅費	趟	2	1.35	2.7	105 計畫專業諮詢專家交通費
	其他	式	1	2.924	2.924	105-1 辦理活動文具用品、資訊耗材等
小計				25.0		
獎補助費						
	小計				0	
經常門小計				25.0		
<b>(二)資本門</b>						
設備費						
資本門小計				0		
105 會計年度合計				25.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



105-1 強化學校辦學體質計畫

106 會計年度概算表 (106 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	3	1.6	4.8	105-1-1 評鑑準備研習
	諮詢費	人次	1	2.0	2.0	105 計畫專業諮詢
	保險費	仟元	6.8	0.0191	0.13	105-1-2~3 鐘點費補充保費
	印刷費	人次	100	0.1	10.0	105-1-1~3 活動印刷與目視管考大圖輸出
	國內旅費	趟	2	1.35	2.7	105 計畫專業諮詢專家交通費
	其他	式	1	5.37	5.37	105-1 辦理活動文具用品、資訊耗材等
小計				25.0		
獎補助費						
	小計				0	
經常門小計				25.0		
<b>(二)資本門</b>						
設備費						
資本門小計				0		
106 會計年度合計				25.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

教學組長 呂建億

教務主任 鄭文章

會計主任 吳春美

校長 書國範

## 子計畫名稱：105-1 強化學校辦學體質計畫

一、依據：教育部高職優質化輔助方案。

二、目的：

- (一) 建構橫向溝通互動的團隊協調環境，與第一線的教師共同規劃學校整體校務的願景，積極營造學校良好的學習環境。
- (二) 將學校評鑑各項目成績達 90 分以上的比率逐次提高，確實改善辦學體質。
- (三) 確實落實學校自主管理機制，以增進學校辦學績效與成果展現。

三、主辦單位：教務處。

四、協辦單位：學務處、實習處、輔導室。

五、辦理日期：105 學年度。

六、組織分工：

序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	書國範	校長	105-1 強化學校辦學體質計畫總管考
2	成員	鄭文章	教務主任	擬定與執行 105-1 進度管考及評估執行成效
3	成員	吳國榮	學務主任	協助執行 105-1-1~2 盤整校務發展計畫
4	成員	黃淑珍	輔導主任	協助執行 105-1-1 盤整校務發展計畫
5	成員	袁明琦	文書組長	執行 105-1-2 校務評鑑二等提升計畫
6	成員	蘇堯琦	訓育組長	執行 105-1-2 校務評鑑二等提升計畫
7	成員	呂建億	教學組長	協助執行 105-1-3 充實評鑑資料網站

七、參加人員：全校教職員。

八、實施方式：

(一) 1.1 盤整校務發展計畫

1. 研訂校務發展委員會組織章程<sup>105 自辦</sup>

a. 對象：校長、教務處、學務處、輔導室。

b. 研擬校務發展委員會組織章程草案，並於校務會議討論通過，使全體教職員工皆能參與，提供寶貴意見。

2. 組成工作小組和委員會<sup>105 自辦</sup>

a. 對象：校長、各處室與專業類科主任、教師代表與業務承辦行政。

b. 依校務發展委員會組織章程規範，組成工作小組和委員會。

3. 召開工作小組會議及委員會會議<sup>105, 106 自辦</sup>

a. 對象：校長、各處室與專業類科主任、教師代表與業務承辦行政。

b. 每學期至少召開一次工作小組會議，每學年至少召開一次委員會。另重要會議當邀請董事會列席參與，以增進校務推動助力。會議針對校務評鑑缺失項、專案計畫執行與校務發展推動等進行進度自主管理考核，以及早預應後期校務評鑑。

為確實落實推動，除採行目視化進度管理與落實記錄外，並由校長與教務主任擔任管考，嚴格要求負責各領域之各處室執行績效，無藉口地推動，必要時列入年終考核。

- c. 為強化辦學體質，各專案計畫推動務期落實組織分工編配任務執行外，更當參考其他教職員意見，就第一線需求，由下往上地推動。

#### 4. 強化學校辦學特色與成效廣宣<sup>105, 106 自辦</sup>

- a. 對象：各媒體、社區大眾。
- b. 強化媒體與社區公關，廣告行銷本校辦學特色與特色活動，除專人發布新聞稿、詳實記錄印、刷輸出外，更透過技職博覽會、校網、臉書、YouTube 等管道交叉匯流，以產生學校辦學亮點行銷最大綜效。

### (二) 1.2 校務評鑑二等提升計畫

依據「103 年下半年度高級中等學校評鑑」領域等第（八大領域：2 一等 6 二等）與委員改善意見，除強化自主管理機制與成果書表展現外，所採行之策略為逐年「更加強化一等項與確實提升二等項」。本子計畫將聚焦於提升「學務輔導」、「社群互動」等二項評鑑項目，由二等提升至一等。另項餐旅群科評鑑之餐飲科由二等提升至一等，相關作為則散見於本計畫各子計畫或其他專案計畫推動，務期於下次評鑑（107 學年度）能有五項一等。

其中，學務輔導改善意見「曠課人數比率過高，宜強化學生學習興趣與動機，降低缺曠課人次」，以及社群互動之「請針對前次評鑑結果之建議「學校宜積極輔導成立校友會」項目能及早成立與正常運作，以發揮其正向功能」、「家長會代表大會會議記錄內容，請加入前次會議決議執行情形及提案討論」列為 105 學年度推動之重點。

#### 1. 辦理校務評鑑準備研習<sup>105, 106</sup>，6 小時/2 場。

- a. 對象：各處室（主辦—教務處）。
- b. 邀請校務評鑑一等學校主管或專家蒞校，經驗分享評鑑準備作業。
- c. 製作前期校務評鑑結果與弱勢打點改善之執行進度表大圖輸出，並張貼陳列於固定場所，以強化念茲在茲目視化管理，並落實進度管考。

#### 2. 強化學生學習興趣與動機，降低缺曠課人次<sup>105, 106 自辦</sup>

- a. 主辦：學務處、教務處。
- b. 對象：出勤異常學生。
- c. 確實落實學生品德教育與多元養成學生「在乎」的態度。同時，建立完善之預警回報機制，以加強親師或職場管理者日常之交流。
- d. 積極推動生涯規劃輔導，高一即介入輔導，俾利學生及早訂定方向。
- e. 針對數位原住民世代，善用翻轉教學技法與資訊融入教學多元地設計課程，以涵養學生思考力與主動學習力，並將玩的元素導入課程。

#### 3. 積極輔導成立校友會與完備家長會會議記錄<sup>105, 106 自辦</sup>

- a. 主辦：學務處。
- b. 對象：校友、家長。
- c. 積極輔導成立校友會與正常運作。專人負責落實校友會網站的資訊更新、不定期舉辦校友聯誼活動，強化母校與校友之產學聯繫與交流。

- d. 家長會代表大會會議記錄，加入前次會議決議執行情形及提案討論。
  - e. 每學期進行一次家長對學校評價、學生對學校辦學認同度之問卷調查，就統計結果於校務發展委員會會議中進行專案報告，並詳實記錄。
4. 定期辦理家長委員會及親師座談會<sup>105,106 自辦</sup>
- a. 主辦：學務處。
  - b. 對象：全體教職員工師生。
  - c. 強化導師功能角色，以提升學校與家庭教育的橋樑，隨時協助解決學生的疑難；強化合作學習及社團活動的課程規劃，使學生願意每天到學校快樂學習，以期產生與校務評鑑相關之綜效。
  - d. 每學年度進行家長與學生對學校評價、對學校辦學認同度之調查，並就統計結果，確實於會議中討論，並共思因應之道。

(三) 1.3 充實評鑑資料網站

強化自主管理檢核與會議記錄機制，將平時各處室辦理的活動成果，建立數位資料，上傳學校網站，並依評鑑項目建檔，以確保資料完整性與管考可追蹤性。

- 1. 活動成果上傳網站教育訓練<sup>105</sup>，3 小時/1 場。  
各處室辦理活動結束後一週內將活動成果上傳校網。
- 2. 連結至評鑑項目之資料來源，做為佐證資料的依據<sup>105 自辦</sup>
  - a. 主辦：教務處。
  - b. 對象：各處室。

十、工作進度：

工作項目		執行月份	105 年					106 年						
			8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
1	105-1-1 盤整校務發展計畫	預定		■	■					■	■			
		實際												
2	105-1-2 校務評鑑二等提升計畫	預定		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
		實際												
3	105-1-3 充實評鑑資料網站	預定		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
		實際												

十一、經費需求：

年 度	經常門	資本門	單位：仟元
			合 計
105 年度(8 至 12 月)	25	0	25
106 年度(1 至 07 月)	25	0	25
總 計	50	0	50

十二、本實施計畫經本校優質化計畫執行推動委員會討論通過後，陳請 校長核准後實施，修訂時亦同。

一、計畫名稱	<b>105-2 教師專業發展精進成長計畫</b>											
二、計畫目標	<p>1. 規劃教師專業發展研習與教師赴產業研習，配合建置雲端播客系統與磨課師課程培訓，豐富數位教學資源，以提高學生學習成效、降低教學負擔。</p> <p>2. 深化國英數、餐飲、觀光等教師專業社群，以團體共備、教學公開觀課、教學專業對話分享，以達到創意活化教學的目的。</p> <p>3. 持續推動教師專業發展評鑑，提升初階、進階人員、教學輔導教師等教師參與率。透過教師專業發展評鑑工作之對話討論，達到教師專業成長目標。</p>											
三、工作內涵	工作項目		辦理處室	實施對象	辦理時程							
	105-2-1 辦理教師專業發展研習		教務處	全校教師	105.08-12 106.01-06							
	105-2-2 深化教師專業學習社群		教務處	全校教師	105.10-12 106.01-06							
	105-2-3 持續推動教師專業發展評鑑		教務處	全校教師	105.10-12 106.04-06							
四、經費需求	期程		資本門(仟元)		經常門(仟元)		合計(仟元)					
	105 學年度		232		120		352					
	106 學年度		200		200		400					
	107 學年度		200		180		380					
	總計		632		500		1132					
五、預期效益	<p>1. 教師專業與專門學科知能、實務能力持續增能，學生學習成效得以增進。</p> <p>2. 教師社群持續性的專業精進增能，促使教師共備、觀課「議課能力與合作分享的教學熱情，得以有效提升。</p> <p>3. 有明確的教師專業成長評鑑、系統性的教學觀察與檢討反饋機制，協助教師有效運用教學方法與資源，教學成效與縮短學用落差得以彰顯。</p>											
	指標項目				105 學年度		106 學年度		107 學年度			
					目標		績效		目標		績效	
	方案 量化 指標	教師參與研習平均時數逐年提高(時/人)			54		56		60			
		專業科目、技術科目教師或專業及技術教師，赴產業研習、研究的時數逐年提高			10%		15%		20%			
		教師參與專業發展評鑑的比率逐年提高			99%		99.5%		100%			
		教師參與專業學習社群的比率逐年提高			35%		50%		80%			
		學校每學年校長及每位教師公開授課的次數逐年提高(次/人)			0.15		0.3		1.0			
		學校每學年開放校外公開授課的次數逐年提高(次/校)			1		1		2			
	校定 量化 指標	教學輔導教師執行教學輔導計畫人數			5		6		7			

105-2 教師專業發展精進成長計畫  
105 會計年度概算表 (105 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	12	1.6	19.2	105-2-2 翻轉創意教學及公開觀課研習(9) 105-2-3 教師專業發展評鑑知能研習(3)
	鐘點費	小時	28	0.8	22.4	105-2-1 雲端播客系統應用推廣研習(12) 105-2-3 公開授課講師鐘點費(10) 105-2-3 教學檔案錄製研習(6)
	保險費	仟元	41.6	0.0191	0.795	105-2-1~3 鐘點費補充保費
	印刷費	人次	100	0.03	3.0	105-2-1~3 活動講義或成果輸出
	國內旅費	趟	4	1.35	5.4	105-2-1~3 外聘講師交通費
	膳宿費	人次	100	0.08	8.0	105-2-1~3 研習活動便當
	其他	式	1	1.205	1.205	105-2 辦理活動文具用品、資訊耗材等
小計				60.0		
獎補助費						
	小計				0	
經常門小計				60.0		
<b>(二)資本門</b>						
設備費	雲端播客系統	式	1	197.0	197.0	105-2-1 建置與管理數位學習平台
	網路交換器	台	1	35.0	35.0	105-2-1 建置雲端數位學習平台
資本門小計				232.0		
105 會計年度合計				292.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



105-2 教師專業發展精進成長計畫

106 會計年度概算表 (106 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	12	1.6	19.2	105-2-2 翻轉創意教學及公開觀課研習(9) 105-2-3 教師專業發展評鑑知能研習(3)
	鐘點費	小時	28	0.8	22.4	105-2-1 雲端播客系統應用推廣研習(12) 105-2-3 公開授課講師鐘點費(10) 105-2-3 教學檔案錄製研習(6)
	保險費	仟元	41.6	0.0191	0.795	105-2-1~3 鐘點費補充保費
	印刷費	人次	100	0.03	3.0	105-2-1~3 活動講義或成果輸出
	國內旅費	趟	4	1.35	5.4	105-2-1~3 外聘講師差旅費
	膳宿費	人次	100	0.08	8.0	105-2-1~3 研習活動便當
	其他	式	1	1.205	1.205	105-2 辦理活動文具用品、資訊耗材等
小計					60.0	
獎補助費						
	小計					0
經常門小計					60.0	
<b>(二)資本門</b>						
設備費						
資本門小計					0	
106 會計年度合計					60.0	

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



## 子計畫名稱：105-2 教師專業發展精進成長計畫

一、依據：教育部高職優質化輔助方案。

二、目的：

- (一) 規劃教師專業發展研習與教師赴產業研習，配合建置雲端播客系統與磨課師課程培訓，豐富數位教學資源，以提高學生學習成效、降低教學負擔。
- (二) 深化國英數、餐飲、觀光等教師專業社群，以團體共同備課、教學公開觀課、教學專業對話分享，以達到創意活化教學的目的。
- (三) 持續推動教師專業發展評鑑，提升初階人員、進階人員、教學輔導教師等教師參與率。透過教師專業發展評鑑工作之「教學觀察」、「教學檔案製作」、「教師專業學習社群」等對話討論，達到教師專業成長目標。

三、主辦單位：教務處。

四、協辦單位：實習處、餐飲科、觀光科。

五、辦理日期：105 學年度。

六、組織分工：

序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	鄭文章	教務主任	擬定與執行 105-2 進度管考及評估執行成效
2	成員	呂建億	教學組長	執行 105-2-1~3 系列活動
3	成員	施智偉	實習主任	執行 105-2-1 教師赴公民營機構或產業研習
4	成員	莊弘一	餐管主任 餐飲社群	執行 105-2-1 餐旅教育磨課師培訓工作坊
5	成員	吳國榮	學務主任 觀光社群	協助執行 105-2-2 深化教師專業學習社群
6	成員	鄭夙芬	國文社群 召集人	協助執行 105-2-2 深化教師專業學習社群
7	成員	葉惠玲	英文社群 召集人	協助執行 105-2-2 深化教師專業學習社群
8	成員	郭凱弘	數學社群 召集人	協助執行 105-2-2 深化教師專業學習社群
9	成員	許淑雅	註冊組長	協助執行 105-2-3 持續推動教師專業發展評鑑

七、參加人員：全校教師。

八、實施方式：

(一) 2.1 辦理教師專業發展研習

1. 雲端播客系統應用推廣研習<sup>105, 106</sup>，24 小時/2 學期

a. 對象：全體教師與有興趣的職員。

b. 建置雲端社群播客系統模組，配合學校已建置的 Moodle 教學平台，提高教師應用此影音系統於教學檔案、學生學習回饋等數位學習。參加研習之教師需自備上傳至系統平臺的照片、影音資料等電子檔，以

利研習的順利進行。

2. 教師於寒暑假至公民營機構或產業進行研習<sup>105, 106 自辦</sup>
  - a. 對象：餐飲、觀光教師專業學習社群成員。
  - b. 鼓勵專業技術教師於寒暑假至公民營機構或產業進行研習，以瞭解目前產業動態，進而結合理論與實務，縮短學用差距。
  - c. 透過教師赴公民營機構研習管理系統媒合，或專業教師主動尋找研習產業單位，學校協助相關作業，並予以公假與自有經費補助。赴產業研習至少 5 天 2 人次，完成 35 小時人數達 10% 以上。

## (二) 2.2 深化教師專業學習社群

1. 落實教師參與專業學習社群<sup>105 自辦</sup>
  - a. 對象：國英數、餐飲科、觀光科教師專業學習社群成員。
  - b. 規定全校專任教師均必須參與專業學習社群，且要求各社群提報活動辦理與參與記錄，並隨時抽檢各別教師參與活動狀況。
2. 辦理翻轉創意教學共備暨公開觀課研習<sup>105, 106</sup>，18 小時/2 學期
  - a. 對象：國英數教師專業學習社群成員。
  - b. 邀請有公開授課經驗的外校講師蒞校，實際對學生教學，社群教師列席公開觀課。並進一步與講師討論適合本校學生的教學方式而調整。
  - c. 各社群每學期至少須辦理 1 次以上的專業研習與 1 次專業公開授課。
3. 社群成果發表<sup>106 自辦</sup>
  - a. 對象：各教師專業學習社群。
  - b. 各社群可以動態或靜態之方式，呈現社群推動成果。
  - c. 餐飲社群將於 105-5-4 社區技職宣導中，辦理辦理薑餅屋創意競賽巡迴展、慢食食農教育成果展、餐旅磨課師 MOOCs 課程發表會。

## (三) 2.3 持續推動教師專業發展評鑑

1. 建立教師專業成長計畫與方案<sup>105 自辦</sup>
  - a. 對象：專任教師。
  - b. 有明確的教師專業評鑑與反饋機制，並增列於校務發展計畫中。
2. 辦理教師專業發展評鑑知能研習<sup>105, 106</sup>，6 小時/2 學期
  - a. 對象：專任教師。
  - b. 辦理教師專業發展評鑑知能研習。
3. 辦理教學檔案錄製研習<sup>105, 106</sup>，12 小時/2 學期
  - a. 對象：專任教師。
  - b. 辦理數位化教學檔案操作研習。
4. 辦理教師公開觀（授）課<sup>105, 106</sup>，20 小時/2 學期
  - a. 對象：國英數教師專業學習社群成員。
  - b. 各社群每學期至少辦理 1 次對內公開觀課。105 學年度由校長、主任、組長或各科召集人（含科主任）優先進行公開觀課達 0.15 次/人。
  - c. 另於上下學期安排國文科、英文科教師，進行對外公開授課各 1 次。
5. 建立教學輔導機制<sup>105, 106 自辦</sup>
  - a. 對象：專任教師。

- b. 依實際教學觀課結果，安排有成長需求之教師進行專業成長。藉以協助教師瞭解其教學優缺點及原因，引導教師改進教學，以提高教學成效，達成教學目標，期待學生學習表現和成效能獲得有效提升。

九、工作進度：

工作項目		執行月份		105 年					106 年					
		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	
1	105-2-1 辦理教師專業發展研習	預定												
		實際												
2	105-2-2 深化教師專業學習社群	預定												
		實際												
3	105-2-3 持續推動教師專業發展評鑑	預定												
		實際												

十、經費需求：

單位：仟元

年 度	經常門	資本門	合 計
105 年度(8 至 12 月)	60	232	292
106 年度(1 至 07 月)	60	0	60
總 計	120	232	352

- 十一、本實施計畫經本校優質化計畫執行推動委員會討論通過後，陳請 校長核准後實施，修訂時亦同。

一、計畫名稱	<b>105-3 讀餐旅好好玩－強化職探就近入學計畫</b>									
二、計畫目標	<p>1. 推動社區國中志工家長研習活動及群科說明會，行銷學校之辦學理念、群科特色、環境設施，增強社區人士及學生認同，以提升就近入學率。</p> <p>2. 辦理國中技藝教育課程試探，增進國中學生對職業類科的認知與瞭解，進而吸引其適性選讀本校。透過職群簡介，提供國中教師及學生認識技職教育，進而幫助學生試探 各職群，協助學生於九年級時可順利找尋自己的興趣。</p> <p>3. 研訂獎勵措施，鼓勵鄰近國中學生及技藝優異學生就近入學本校。</p>									
三、工作內涵	工作項目		辦理處室	實施對象	辦理時程					
	105-3-1 辦理社區國中教師、志工家長研習		實習處	國中教師與家長	105.09-10 106.03-04					
	105-3-2 辦理國中技藝教育職業試探		實習處 餐管科	國中學生	105.09-12 106.01-07					
	105-3-3 辦理在地入學招生宣導及就近入學獎勵		教務處	社區國中 應屆畢業生	105.09-12 106.01-05					
四、經費需求	期程		資本門(仟元)		經常門(仟元)		合計(仟元)			
	105 學年度		119		285		404			
	106 學年度		100		300		400			
	107 學年度		100		300		400			
	總計		319		885		1204			
五、預期效益	<p>1. 全面向地透過餐旅資源的分享與公關行銷推廣，加強社區國中教師對技職教育之認同，強化社區對本校辦學成果認同與餐飲專業資源中心之品牌形象。</p> <p>2. 跨計畫全力協助社區國中推動技藝班、學生職涯試探與技職宣導，以確實落實學生適性學習發展，進而吸引對餐飲有興趣之國中生選擇本校就讀。</p> <p>3. 透過技職與特色宣導與獎學金，吸引適性學習社區內優秀學生就近入學。</p>									
	指標項目				105 學年度		106 學年度		107 學年度	
					目標	績效	目標	績效	目標	績效
	方案 量化 指標	高一新生適性就近入學率逐年提高			50%		60%		70%	
		每學年舉辦國中學生學術與性向探索之活動(次)			2		3		4	
校 定 量 化 指 標	高一日校新生註冊人數比率			77%		77.9%		78.8%		
	高一日校新生免試入學比率			36.4%		37.2%		38.1%		
	參與國中端升學進路宣導活動次數			30		35		40		

105-3 讀餐旅好好玩－強化職探就近入學計畫

105 會計年度概算表 (105 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	4	0.8	3.2	105-3-1 志工家長研習(4h*1 班)
	鐘點費	小時	12	0.4	4.8	105-3-2 國中職業試探(3h*4 班)
	保險費	仟元	8	0.0191	0.153	105-3 鐘點費補充保費
	材料費	人次	200	0.2	40.0	105-3-1 志工家長研習(4h*1 班*40 人) 105-3-2 國中職業試探(3h*4 班*40 人)
	物品費	個	2	2.5	5.0	105-3-1~2 不鏽鋼旋轉手搖薯塔機
	其他	式	1	1.847	1.847	105-3 其他雜支費用
小計				55.0		
獎補助費	入學獎學金	人	10	5.0	50.0	105-3-3 新生就近入學學業、技優獎學金
	小計				50.0	
經常門小計				105.0		
設備費						
資本門小計						
105 會計年度合計				105.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

教學組長 呂建億

教務主任 鄭文章

會計主任 吳春美

校長 書國範

## 105-3 讀餐旅好好玩－強化職探就近入學計畫

## 106 會計年度概算表 (106 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	4	0.8	3.2	105-3-1 志工家長研習(4h*1 班)
	鐘點費	小時	12	0.4	4.8	105-3-2 國中職業試探(3h*4 班)
	保險費	仟元	8	0.0191	0.153	105-3 鐘點費補充保費
	印刷費	人次	2000	0.04	80.0	105-3-3 宣導資料 2000 人次
	材料費	人次	200	0.2	40.0	105-3-1 志工家長研習(4h*1 班*40 人) 105-3-2 國中職業試探(3h*4 班*40 人)
	其他	式	1	1.847	1.847	105-3 其他雜支費用
小計				130.0		
獎補助費	入學獎學金	人	10	5.0	50.0	105-3-3 新生就近入學學業、技優獎學金
	小計				50.0	
經常門小計				180.0		
<b>(二)資本門</b>						
設備費	手工電熱式蛋捲機	台	2	34.0	68.0	105-3-1--2 家長研習與國中職業試探
	牛奶香酥棒機	台	1	31.0	31.0	105-3-1--2 家長研習與國中職業試探
	比利時式圓形鬆餅機	台	1	20.0	20.0	105-3-1--2 家長研習與國中職業試探
資本門小計				119.0		
106 會計年度合計				299.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



## 子計畫名稱：105-3 讀餐旅好好玩－強化職探就近入學計畫

一、依據：教育部高職優質化輔助方案。

二、目的：

- (一) 推動社區國中志工家長研習活動及群科說明會，行銷學校之辦學理念、群科特色、環境設施，增強社區人士及學生認同辦學成果，以提升就近入學率。
- (二) 辦理國中技藝教育課程試探，增進國中學生對職業類科的認知與瞭解，進而吸引其適性選讀本校。透過職群簡介，提供國中教師及學生認識技職教育，進而幫助學生試探餐旅群，協助學生於九年級時可順利找尋自己的興趣。
- (三) 研訂獎勵措施，鼓勵鄰近國中學生及技藝優異學生就近入學本校。

三、主辦單位：實習處、教務處。

四、辦理日期：105 學年度。

五、組織分工：

序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	施智偉	實習主任	計畫協調、活動執行與統整
2	成員	林麗秋	實習組長	協助執行 105-3-1 社區國中教師、義工家長研習
3	成員	莊弘一	餐飲科主任	協助執行 105-3-1 社區國中教師、義工家長研習
4	成員	陸大衛	進修部主任	協助執行 105-3-2 國中技藝教育職業試探
5	成員	羅淑華	餐飲科教師	協助執行 105-3-2 國中技藝教育職業試探
6	成員	陳佩玲	餐飲科教師	協助執行 105-3-2 國中技藝教育職業試探
7	成員	鄭文章	教務主任	規劃執行管考 105-3-3 就近入學獎學金
8	成員	許淑雅	註冊組長	協助執行 105-3-3 就近入學獎學金

六、參加人員：全校教師。

七、實施方式：

(一) 3.1 辦理社區國中教師、志工家長研習

1. 辦理國中志工家長餐飲專業研習<sup>105, 106</sup>，8 小時/2 場

推動社區國中志工家長研習活動及群科說明會，行銷學校之辦學理念、群科特色、環境設施，增強社區人士及學生認同，以提升就近入學率。

➔合作單位：本校合作社區國中家長會、志工團體。

a. 對象：社區合作國中志工家長、家長與教職員。

b. 產出：簽到表、照片、媒體報導。

c. 活動將以較軟性輕鬆的餐飲專業實作為主。配合跨計畫專案或學校例行活動或社會人士職訓班等，全面向地資源開放予社區，同時發送新聞稿予媒體，以期建立特色亮點專業口碑，強化對辦學成果之認同。

(二) 3.2 辦理國中技藝教育課程職業試探<sup>105, 106</sup>，24 小時/8 場

於 105 學年度上、下學期各主辦 4 場國中生技藝教育職業試探活動。活動將

有別於既往硬梆梆正規課程簡化版方式，改採「輕鬆玩」融入教學方式，以引領國中生一窺餐飲學習殿堂，同時不排擠到學校現有學生之受教權。另採購個人創業市場正夯的手工電熱式蛋捲機、牛奶香酥棒機、比利時式圓形鬆餅機、旋轉手搖薯塔機等設備，配合本校既有的咖啡豆手烘壺，讓國中生從「玩中做、做中學」中認識餐飲技職教育與本校亮點課程。

至於其他國中技藝教育課程職業試探活動成果，尚包括有均質化實施方案中配合南一區辦理之聯合職涯試探（上、下學期各二天二國中）或國中端主動邀約之活動，具體量化指標將涵蓋跨計畫與學校自主辦理之整體綜效。

(三) 3.3 辦理在地入學招生宣導及就近入學獎勵

配合 12 年國教，協助就學區內國中辦理生涯博覽會或入班宣導活動，落實生涯輔導，以達適性入學之教育目標。同時，藉由頒發新生就近入學學業、技藝優良獎學金，吸引適性學習社區及共同適性學習社區內優秀學生就近入學。

1. 協助就學區內國中辦理生涯博覽會或入班宣導活動<sup>105, 106</sup>

製作實用宣導資料，配合國中辦理生涯博覽會或入班宣導活動，提供現場資料分發、學生或國中老師諮詢。

2. 頒發新生就近入學學業、技藝優良獎學金<sup>105, 106</sup>

本校訂定獎學金實施辦法（附件二），並進行公告、審核、核發作業，作業將採上、下學期各執行一次方式。

八、工作進度：

工作項目		執行月份	105 年					106 年							
			8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	
1	105-3-1 辦理社區國中教師、志工家長研習	預定		■	■					■	■				
		實際													
2	105-3-2 辦理國中技藝教育職業試探	預定		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		實際													
3	105-3-3 辦理在地入學招生宣導及就近入學獎勵	預定		■	■	■	■	■	■		■	■			
		實際													

九、經費需求：

單位：仟元

年 度	經常門	資本門	合 計
105 年度(8 至 12 月)	105	0	105
106 年度(1 至 07 月)	180	119	299
總 計	285	119	404

十、本實施計畫經本校優質化計畫執行推動委員會討論通過後，陳請 校長核准後實施，修訂時亦同。

## 亞洲餐旅學校高職優質化輔助方案就近入學獎學金實施辦法

105.06.28 行政會報通過

### 壹、依據：

本校 105 學年度高職優質化輔助方案 105-3 讀餐旅好好玩－強化職探就近入學計畫工作項目辦理。

### 貳、核發對象：

就讀本校日間部且設籍台南市（含合併前台南縣部份）之國中畢業生。

### 參、獎學金核發標準：

#### 一、一年級第一學期新生：

1. 本校新生入學之國中畢業生符合核發對象，按本校第一次段考平均成績班級排名前五名擇優發給獎學金。
2. 依 105-3 讀餐旅好好玩－強化職探就近入學核定名額及比例原則，由各班導師篩選提供適當人選，經獎學金評審會議審查決定。

#### 二、一年級第二學期以上在校生：

1. 一年級第一學期領有本獎學金之學生，其一年級第二學期及二、三年級，在前一學期學業總平均成績名列班級前百分之二十，德行成績在甲等（八十分）以上者，始得繼續申請本獎學金。如該學生成績未達標準，得由同年級且符合學業及德行成績標準之學生申請遞補。
2. 休學、自動退學、轉學者停止發給本項獎學金，復學後仍具資格者，得恢復發放。

### 肆、分配名額：

本年度依教育部國民及學前教育署核定上下學期各 10 名，合計 20 名。

### 伍、申請、審核及表揚：

符合核發對象之學生，由學校通知後並於公告時間內，填具申請表及檢附相關資料，向教務處申請，依核發標準及分配原則審定後公開表揚，並將受獎學生名單公布於本校高職優質化網站供查詢。

### 陸、本補充規定如有未盡事宜，悉依部頒實施要點及相關之規定辦理。

### 柒、本補充規定經校務會議或行政會報通過並陳校長核定後實施，修正時亦同。

一、計畫名稱	<b>105-4 適性揚才 多元學習</b>									
二、計畫目標	<p>1. 辦理多益測驗檢定輔導班與其他有助於提升語文檢定之活動，以提升學生通過英語檢定比率。</p> <p>2. 藉由均質化辦理烘焙餅乾乙級、磨課師培訓等教師增能研習，教師反饋於教學，以及二專長學生乙級專班，促使學生取得乙級證照張數逐年提升。</p> <p>3. 辦理專題製作教師增能研習與協同教學，以提升教師專題製作的指導能力；另辦理專題製作成果展，提供師生觀摩學習的機會。</p> <p>4. 透過多元管道，協助學生了解各行業及大專院校各類科之特色，以做為未來升學或就業的重要參考。</p> <p>5. 透過多元專業特色社團，落實志工服務學習。另配合學校或社區活動，協助比賽表演和提供學生舞台，以達到深化品格薰陶及人才培訓之目的。</p>									
三、工作內涵	工作項目		辦理處室	實施對象	辦理時程					
	105-4-1 提升學生通過英語檢定比率		教務處	遴選學生	105.10-12 106.03-05					
	105-4-2 學生取得乙級專業證照張數提升計畫		教務處	餐飲師生	105.08-12 106.01-05					
	105-4-3 專題製作精進學習暨成果展		教務處	二、三年級學生	105.09-12 106.01-06					
	105-4-4 生涯進路輔導		輔導室	一、二年級全校學生	105.08-12 106.01-07					
	105-4-5 落實學生服務學習		學務處	全校學生	105.09-12 106.01-07					
四、經費需求	期程		資本門(仟元)		經常門(仟元)		合計(仟元)			
	105 學年度		132		370		502			
	106 學年度		150		400		550			
	107 學年度		150		400		550			
	總計		432		1170		1602			
五、預期效益	<p>1. 透過教師增能訓練反饋教學或師生共學，可提升專業群科學生有關語文能力、專題製作與乙級技能的實務能力。</p> <p>2. 多面向多管道的生涯進路規劃輔導，確實有助於學生策勵將來。</p> <p>3. 落實學生服務學習要求與能力精進、促進學生團隊合作與提升關懷社會行動之能力，並且透過社團社群服務學習，進而增進學生多元學習。</p>									
	指標項目				105 學年度		106 學年度		107 學年度	
					目標		績效		目標	
	畢業生通過英語及第二外語檢定比率逐年提高(%)				6		7		8	
	專業群科畢業生取得乙級專業證照的平均張數逐年提高(張/人)				0.08		0.09		0.1	
	學校每學年辦理專題製作成果展次數(次)				1		2		3	
	專業群科畢業生未升學未就業比率逐年降低(%)				20		18		15	
學生每學年參加服務學習平均時數(時/人)				8		10		15		

五、預期效益	校 定 量 化 指 標	學生專題製作獲獎件數	3		5		7	
		學生參加縣市級競賽獲獎人數比率(%)	50		60		70	
		學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率(%)	20		30		35	

## 105-4 適性揚材 多元學習

## 105 會計年度概算表 (105 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	27	0.8	21.6	105-4-3 專題製作教師增能(3) 105-4-5 外聘社團專精課程(18) 親善大使專業講座(6)
	鐘點費	小時	16	0.63	10.08	105-4-3 專題製作協同教學 (2班x4週x2時)
	鐘點費	小時	56	0.4	22.4	105-4-1 多益測驗檢定輔導班 (2班x10週x2時) 105-4-5 內聘社團專精課程(16)
	保險費	仟元	54.08	0.0191	1.033	105-4 鐘點費補充保費
	保險費	人	60	0.035	2.1	105-4-5 社團比賽(60)
	印刷費	人次	500	0.01	5.0	105-4-3 專題製作教師增能 105-4-4 生涯進路規劃
	膳宿費	人	60	0.07	4.2	105-4-5 社團比賽(60)
	材料費	式	1000	0.05	50.0	105-4-4 生涯規劃輔導(測驗量 表、電腦卡、題本手冊、評分)
	材料費	人次	120	0.2	24.0	105-4-5 餐飲服務技訓(60) 志工服務(60)
	租車費	輛	2	10.0	20.0	105-4-5 社團比賽
	物品費	件	6	0.8	4.8	105-4-5 餐飲服務技訓西餐方桌
	物品費	件	6	3.4	20.4	105-4-5 餐飲服務技訓中餐圓桌
	其他	式	1	4.387	4.387	105-4-4 生涯進路參訪雜支、活 動文具用品、資訊耗材等
小計					190.0	
經常門小計					190.0	
<b>(二)資本門</b>						
設備費	彩色印表機	台	1	12.0	12.0	105-4-4 生涯規劃輔導
	SONY HDR-AS100VB(AS100) 運動攝影機自行車固定組	台	2	13.0	26.0	105-4-5 自行車維修社團訓練
	音圓劇院音響一組(S-52H+ CS-X100+KA-838+UCS-707)	台	1	80.0	80.0	105-4-5 社團表演比賽訓練
資本門小計					118.0	
105 會計年度合計					308.0	

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：






## 105-4 適性揚材 多元學習

## 106 會計年度概算表 (106 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

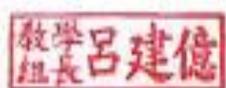
名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	10	1.6	16.0	105-4-4 職場達人講座(10)
	鐘點費	小時	27	0.8	21.6	105-4-3 專題製作教師增能(3) 105-4-5 外聘社團專精課程(18) 親善大使講座(6)
	鐘點費	小時	16	0.63	10.08	105-4-3 專題製作協同教學 (2班x4週x2時)
	鐘點費	小時	56	0.4	22.4	105-4-1 多益測驗檢定輔導班 (2班x10週x2時) 105-4-5 內聘社團專精課程(16)
	保險費	仟元	70.08	0.0191	1.339	105-4 鐘點費補充保費
	保險費	人	60	0.035	2.1	105-4-5 社團比賽(60)
	印刷費	人次	1000	0.005	5.0	105-4-4 職場達人講座、生涯進路博覽會
	國內旅費	趟	4	1.35	5.4	105-4-4 職場達人講座差旅費
	膳宿費	人	60	0.07	4.2	105-4-5 社團比賽(60)
	材料費	人次	120	0.2	24.0	105-4-5 餐飲服務技訓(60)志工服務(60)
	租車費	輛	2	10.0	20.0	105-4-5 社團比賽
	物品費	件	40	0.6	24.0	105-4-5 餐飲服務技能訓練西餐主菜盤
	其他	式	1	23.881	23.881	105-4-4 職場達人講座、生涯進路博覽會 活動文具用品、資訊耗材等雜支
	小計				180.0	
經常門小計				180.0		
<b>(二)資本門</b>						
設備費	圖書	批	1	8.0	8.0	105-4-4 生涯規劃輔導
	公播 DVD	批	1	6.0	6.0	105-4-4 生涯規劃輔導
資本門小計				14.0		
106 會計年度合計				194.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：






## 子計畫名稱：105-4 適性揚才 多元學習

一、依據：教育部高職優質化輔助方案

二、目的：

- (一) 辦理多益測驗檢定輔導班與其他有助於提升語文檢定之活動，以提升學生通過英語及第二外語檢定比率。
- (二) 藉由辦理烘焙餅乾乙級、餐旅教育磨課師 MOOCs 培訓工作坊等教師增能研習，教師反饋於教學，促使學生取得乙級專業證照張數逐年提升。
- (三) 辦理專題製作教師增能研習與協同教學，以提升教師專題製作的指導能力；另辦理專題製作成果展，提供師生觀摩學習的機會。
- (四) 透過多元管道，協助學生了解各行業及大專院校各類科之特色，以做為未來升學或就業的重要參考。
- (五) 成立多元專業特色社團，落實志工服務學習。另配合學校或社區活動，協助進行比賽表演和提供學生舞台，以達到深化品格薰陶及人才培訓之目的。

三、主辦單位：輔導室、學務處、教務處。

四、協辦單位：各處室。

五、辦理日期：105 學年度。

六、組織分工：

序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	黃淑珍	輔導主任	擬定 105-4-4 規劃、執行與進度管考
2	主持人	吳國榮	學務主任	擬定 105-4-5 規劃、執行與進度管考 協助執行 105-4-4 生涯進路博覽會
3	成員	鄭文章	教務主任	擬定 105-4-1~3 規劃、執行與進度管考 協助執行 105-4-4 生涯進路參訪活動
4	成員	李欣瑜	特教組長	執行 105-4-4 生涯規劃輔導、施測、分析、結果解釋
5	成員	蘇堯琦	訓育組長	執行 105-4-5 辦理社團專精課程
6	成員	袁明琦	文書組長	執行 105-4-5 餐飲服務技能訓練
7	成員	尤鈞民	生輔組長	執行 105-4-5 志工服務學習訓練
8	成員	施智偉	實習主任	協助執行 105-4-4 職場達人講座 協助執行 105-4-5 辦理社團專精課程
9	成員	陳敏怡	實習組長	協助執行 105-4-4 生涯進路參訪活動

七、參加人員：全校師生。

八、實施方式及內容：

- (一) 4.1 提升學生通過英語檢定比率

1. 辦理多益測驗檢定輔導班<sup>105, 106</sup>，80 小時/2 學期
  - a. 對象：有興趣之學生，並經遴選之。
  - b. 遴聘本校英語教師，於課後辦理多益測驗檢定輔導班二班 80 人。
2. 辦理其他有助於提升語文檢定之活動<sup>105, 106 自辦</sup>
  - a. 對象：有興趣之學生。
  - b. 持續推動空中美語、LiveABC 等線上自我學習系統，以強化英語聽、說、讀、寫能力。
  - c. 持續推動 iEARN 國際教育學習活動、英文教師共備研習師生共學。
  - d. 以校自有經費，於餐飲管理科國際班聘請外籍教師授課，加強學生聽說讀寫與勇於表達之能力。

#### (二) 4.2 學生取得乙級專業證照張數提升計畫

囿於優質化經費縮減，本提升計畫工作項目與經費，已改編列於均質化實施方案中（經洽詢工作小組，無論自籌自辦或他項專案計畫成就之部量化指標，均須羅列），茲略述如下：

1. 辦理烘焙餅乾乙級教師增能<sup>106 均</sup>

高職餐飲科烘焙多僅教授麵包、西點蛋糕，對於同一職類的餅乾多未教授，更未輔導考照。本校教師精進專業，所學後具體考照與反饋於教學。此增能研習計畫編列於均質化計畫中，將於寒假期間密集執行，課程內容涵蓋餅乾丙乙級證照輔導。另透過採購相關資本與物品，以擴充烘焙教室之餅乾教學設備。
2. 開設烘焙麵包西點蛋糕乙級、中式麵食油酥糕漿皮乙級二專長班<sup>105, 106 自</sup>
  - a. 對象：非選手之有興趣二、三年級且通過丙級測驗者。
  - b. 內容：相關技能檢定證照輔導班（學生專班）。
  - c. 目的：於學校中餐、西餐、烘焙、飲調選手之外，額外開設一般學生使用者付費於課餘參加之第二專長班。
3. 辦理餐旅教育磨課師 MOOCs 培訓工作坊<sup>105, 106 均</sup>
  - a. 對象：以餐旅教師專業學習社群成員為主、共學學生助教。
  - b. 內容：攝影技巧、MOOCs 課程設計與實拍、影片後製與推廣。
  - c. 產出：重點放在協助本校「乙級證照單元產出＋具體績效導向」的實拍實作、影片後製。
  - d. 目的：此編列於均質化子計畫中，教師除可豐富個人教學檔案，提升學校教師專業發展評鑑教學素質、逐步降低反覆訓練之教學負擔外，更有助於達成「105-4 專業群科畢業生取得乙級專業證照的平均張數逐年提高」目標。

#### (三) 4.3 專題製作精進學習暨成果展

1. 辦理專題製作教師增能研習<sup>105, 106</sup>，6 小時/2 場
 

→ 合作單位：社區合作技職校院專題製作師資。

結合策略聯盟技專院校資源，每學期聘請專家學者至校辦理講座，以培育校內種子老師，培養其創意思考、專題製作技巧與指導能力。
2. 辦理專題製作協同教學<sup>105, 106</sup>，32 小時/2 學期

→合作單位：社區合作技職校院專題製作師資。

- a. 對象：各科二、三年級學生與專題製作授課教師（主辦—教務處）。
- b. 強化專題製作整合學習，以提升授課教師指導能力與學生問題思考能力。本學年度聚焦於「與地方餐旅產業鏈結或餐飲創新實作」相關之實務專題製作，以期產生與校務評鑑或各專案計畫有關之綜效。

3. 辦理專題製作成果展<sup>106</sup>自辦，1場

每學年辦理成果展一次，概分簡報與海報展，以加強學生觀摩學習機會。

(四) 4.4 生涯進路輔導

1. 生涯進路參訪<sup>105</sup>自辦

- a. 對象：一、二年級學生。
- b. 由教務處、實習處協助聯繫技專校院及相關產業進行參訪。
- c. 召集相關處室及一、二年級導師說明行程活動內容與注意事項。

2. 生涯規劃輔導<sup>105, 106</sup>材料費+自辦

- a. 對象：全校學生。
- b. 生涯量表測驗—購買生涯規劃量表，9、10月份施測，11月份結果解釋分析，以透過科學化測驗，提供學生生涯進路規劃之參考。
- c. 實施公播影片欣賞—每月最後一週星期五第五六節，利用全校廣播系統進行全校性播放，並填寫學習單，優秀者給予嘉獎乙次。
- d. 圖書借閱—圖書館協助辦理新書展。鼓勵學生利用課餘時間借閱，並統計於期末時頒獎以資鼓勵。
- e. 諮商輔導—請各班導師不定期對學生進行晤談並記錄之。

3. 職場達人講座<sup>106</sup>，10小時/5場

- a. 對象：全校學生。
- b. 透過調查，由學生票選最想知道的產業（含餐飲領域外產業），由實習處協助邀請該產業之職場達人蒞校分享。

4. 生涯進路博覽會<sup>106</sup>其他，3小時/1場

- a. 對象：全校學生。
- b. 由輔導室、教務處、學務處、實習處、總務處跨處室合作，於每學年第二學期邀請各技專校院及相關業界到校簡介產業特色及科系。
- c. 活動將安排於學校籃球場，學校提供參展學校或廠商帳篷與桌椅，並依序請三年級、二年級、一年級學生進場。

(五) 4.5 落實學生服務學習

依據高級中等學校學生學習評量辦法（103學年度起適用）第十九條，服務學習為德行綜合評量項目之一。又依職業學校學生成績考查辦法（已廢止）第三條德行評量有關學生服務學習項目：考量學生之班級服務、尊重生命價值、規劃生涯發展、提升生活素養、體驗社區實際需求，具備公民意識及責任感等。

1. 調修本校服務學習評量與宣導機制<sup>105</sup>自辦

本校現有服務學習評量係畢業須完成至少18小時的學習時數，與優質化部定指標「學生每學年參加服務學習平均時數」8小時（畢業24小時）有所

落差。此外，除學校常態性的服務學習活動外，部分服務學習內容採認與活動申請表、班級申請表、時數條、時數減免申請、回饋單等相關管理表冊，上載校網機制闕如。負責之行政單位有必要重新正視，重建評量管理與宣導機制。

## 2. 辦理志願服務基礎訓練<sup>105, 106 自辦</sup>

依據志願服務法第九條規定，為提昇志願服務工作品質，保障受服務者之權益，志願服務運用單位應對志工辦理下列教育訓練：基礎訓練、特殊訓練。基礎訓練課程內容涵蓋：志願服務的內涵、志願服務倫理、自我了解及自我肯定或快樂志工就是我、志願服務經驗分享、志願服務法規之認識、志願服務發展趨勢等六項各 2 小時之課程。本校辦理將結合 105-6-3 e 化學生學習歷程檔案研習，同步告知各年級學生如何登錄臺北 e 大與完成 12 小時的線上學習，並取得修課證明書。

## 3. 辦理志願服務學習訓練<sup>105, 106</sup>

### (1) 鼓勵學生參加志願服務特殊訓練

- a. 對象為曾經接受基礎訓練之學生，鼓勵其參與校外辦理之特殊訓練，以強化其志工專業知能，熟悉工作環境。
- b. 特殊訓練課程內容涵蓋：社會福利概述、社會資源及志願服務、人際關係或說話藝術或團康活動、志願服務運用單位業務簡介、志願服務工作內容說明及實習、綜合討論—集思廣益論方法等六項各 2 小時課程。

### (2) 持續輔導社區志工服務社團<sup>105, 106 材料費+自辦</sup>

- a. 社區清掃服務—利用每週二午休時間、週五社團時間打掃社區公園。
- b. 淨灘服務—社團結合班級，每年五月、十月進行兩次淨灘活動。
- c. 公共服務—每年四次配合公部門進行服務學習活動。
- d. 關懷服務—社團結合班級，協助創世基金會植物人照顧關懷，或協助愛心會發放物資。

### (3) 學校事務服務學習訓練<sup>105, 106 自辦</sup>

- a. 學生事務協助—糾察隊上下學秩序維持、班級清潔或秩序評分隊。
- b. 處室事務協助—處室或導師資料影印、整理、傳遞或活動現場支援。

### (4) 學校對外公共關係服務學習訓練<sup>105, 106</sup>

- a. 辦理親善大使專業講座 12 小時/2 場。以強化親善大使之專業知能與應對進退儀態。
- b. 親善大使利用每週一、二午休時間與每週五社團時間，加強訓練。
- c. 親善大使志願服務時數 20 小時，並協助校內外活動兩次。
- d. 服務內容涵蓋：接待服務—引導、剪綵、簽約、頒獎、重要會議。  
桌邊服務—產官學研餐會現場支援服務。  
校園導覽—國中職涯試探或招生宣導。

## 4. 辦理社團專精課程暨志願服務成果展<sup>105, 106</sup>，68 小時/2 學期

### (1) 辦理餐飲服務學習訓練<sup>105, 106</sup>

- a. 結合餐服、西餐特色社團訓練，將餐飲服務技能訓練實務化，設計實際餐廳現場，從服儀、菜單設計、外場服務。

- b. 利用每週五社團與課後時間，加強餐桌禮儀、西餐技術訓練。
- c. 協助學校支援產官學研餐會需求之餐點製作與現場桌邊服務。
- (2) 學生多元學習社團專精課程訓練<sup>105, 106</sup>
- a. 成立自行車維修、餐服，配合現有之中餐、西餐、調酒、烘焙、籃球社團，鼓舞學生投入學校特色優質社團。
- b. 透過外聘教師強化學生成果表現，內聘教師則施予反覆之技能訓練。
- c. 學期中參加相關校內外競賽或表演或國中職涯試探表演等，發揮專長，提升校譽與曝光率。期末則配合協助育樂營與成果展活動。

九、工作進度：

工作項目		執行月份		105年					106年						
		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7		
1	105-4-1 提升學生通過英語檢定比率	預定													
		實際													
2	105-4-2 學生取得乙級專業證照張數提升計畫	預定													
		實際													
3	105-4-3 專題製作精進學習暨成果展	預定													
		實際													
4	105-4-4 生涯進路參訪 <sup>自辦</sup>	預定													
		實際													
	105-4-4 生涯規劃輔導	預定													
		實際													
	105-4-4 職場達人講座	預定													
		實際													
105-4-4 生涯進路博覽會	預定														
	實際														
5	105-4-5 落實學生服務學習	預定													
		實際													

十、經費需求：

單位：仟元

年度	經常門	資本門	合計
105年度(8至12月)	190	118	308
106年度(1至07月)	180	14	194
總計	370	132	502

十一、本實施計畫經本校優質化計畫執行推動委員會討論通過後，陳請校長核准後實施，修訂時亦同。

一、計畫名稱	<b>105-5 慢食×食農課程特色發展計畫</b>									
二、計畫目標	1. 符應 107 新課綱，系統化盤點餐旅群科課綱，以發展本校課程模組。 2. 以慢食文化精神為經，食農教育為緯，貫穿深化學校課程特色，進而開發出「慢食食農教育」試辦特色課程，以涵養未來廚師正確的工作態度。 3. 透過特色課程，深化與產業之合作鏈結，進而內化融入教學。另大手攜小手地向上、向下與大專校院、社區國中合作發展課程、資源分享。 4. 辦理社區技職宣導，並以餐旅教育資源分享予社區各級學校，以加強社區、家長、國中教師與媒體對學校特色之認識與認同。									
三、工作內涵	工作項目		辦理處室	實施對象	辦理時程					
	105-5-1 健全課程發展機制		教務處 專案計畫	全校教師	105.09-12 106.01-04					
	105-5-2 慢食×食農特色課程教師增能		餐管科 專案計畫	全校教師	105.08-12 106.01-04					
	105-5-3 低碳料理暨烘焙酵母精進學習		餐管科	餐飲社群 師生	105.11-12 106.01-02					
	105-5-4 社區技職宣導		實習處 餐管科	全校教師	105.10-12 106.01-03					
四、經費需求	期程		資本門(仟元)		經常門(仟元)		合計(仟元)			
	105 學年度		328		344		672			
	106 學年度		400		400		800			
	107 學年度		400		400		800			
	總計		1127		1144		2272			
五、預期效益	1. 學校多元選修和校訂必修課程符合 107 課綱精神。試辦校訂必修與多元選修課程學分數 2 學分、研發 2 門課程。 2. 深化與大學、產業合作之課程，促進校際交流學習與深化產業鏈結，將有效縮減學用落差。 3. 強化餐旅技術縱深，增加過程教育與人文關懷，以成就餐旅全人教育。 4. 確實有效地擴大家長與社區對學校特色的認識與認同。									
	指標項目				105 學年度		106 學年度		107 學年度	
					目標	績效	目標	績效	目標	績效
	方案 量化 指標	試辦校訂必修與多元選修課程學分數逐年增加			2		3		4	
		學校與產業合作家數			31		35		40	
		每學年辦理社區或國中特色宣導場次			10		15		20	

五、預期效益	校 定 量 化 指 標	協同教學技專教師人數比率	50%		52%		55%	
		技專教師協同教學科目數	2		2		2	

## 105-5 慢食×食農課程特色發展計畫

## 105 會計年度概算表 (105 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	15	1.6	24.0	105-5-1 餐旅產業職能分析(4) 105-5-2 好食慢慢文化系列講座(3) 105-5-2 慢食品嘗教育師資培訓(4) 105-5-3 低碳料理實作研習(4)
	工讀費	人次	10	0.12	1.2	105-5-2 慢食品嘗教育師資培訓(5) 105-5-3 低碳料理實作研習(5)
	保險費	仟元	35.2	0.0191	0.672	105-5-1~3 鐘點費補充保費
	印刷費	人次	100	0.03	3.0	105-5-1 課程地圖特色課程大圖輸出 105-5-2 慢食×食農系列活動成果海報
	國內旅費	趟	4	1.35	5.4	105-5-2~3 研習活動講師旅費
	材料費	人次	60	0.2	12.0	105-5-2 慢食品嘗教育師資培訓(30) 105-5-3 低碳料理實作研習(30)
	材料費	包	130	0.02	2.6	105-5-2 校園可食園藝班級競賽相關園藝資材
	物品費	個	29	0.2	5.8	105-5-3 炒鍋(直徑 36-39cm 鐵製，鍋身與握把須緊密貼合無縫隙，即一尺三炒鍋)
	物品費	個	12	0.14	1.68	105-5-3 炒鍋鍋蓋(配合炒鍋直徑，完整無變形)
	物品費	個	15	0.46	6.9	105-5-3 湯鍋(直徑 24cm 以上附蓋)
	物品費	把	9	0.55	4.95	105-5-3 剉刀
	物品費	個	15	0.6	9.0	105-5-3 電子秤(簡易型電子秤)
	物品費	塊	24	0.07	1.68	105-5-3 蒸籠布(蒸米飯用)
	物品費	個	12	0.25	3.0	105-5-3 磨薑板(不鏽鋼製，磨碎用)
	物品費	支	15	0.39	5.85	105-5-3 打蛋器
	物品費	支	15	0.07	1.05	105-5-3 拔毛夾
	物品費	把	15	0.29	4.35	105-5-3 大漏杓(不鏽鋼製，直徑28-30cm)
	物品費	個	15	0.51	7.65	105-5-3 麵粉篩(30-40篩目)
	物品費	支	15	0.08	1.2	105-5-3 濾油網(不鏽鋼製，直徑28-30cm，配合反口油桶規格濾油用)
	物品費	支	15	0.13	1.95	105-5-3 細濾網(不鏽鋼製，直徑15-20cm)
	物品費	支	36	0.02	0.72	105-5-3 中式湯匙(不鏽鋼製)
	物品費	個	15	0.25	3.75	105-5-3 攪拌盆(不鏽鋼製，直徑33cm)
	物品費	個	15	0.2	3.0	105-5-3 攪拌盆(不鏽鋼製，直徑約30cm)
物品費	個	15	0.18	2.7	105-5-3 攪拌盆(不鏽鋼製，直徑約33cm)	
物品費	個	14	0.45	6.3	105-5-3 反口油桶(不鏽鋼製，內徑約31cm)	
物品費	個	20	0.04	0.8	105-5-3 扣碗(直徑約15cm)	

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
物品費	個	50	0.14	7.0	105-5-3大平盤(瓷製圓型，直徑約31cm)
物品費	個	60	0.09	5.4	105-5-3中式平盤(瓷製圓型，直徑約26cm)
物品費	個	55	0.06	3.3	105-5-3深盤(瓷製圓型，直徑約25cm)
物品費	個	48	0.24	11.52	105-5-3腰子盤(瓷製橢圓型，長度約35cm)
物品費	個	24	0.2	4.8	105-5-3水盤(瓷製，直徑約27cm)
物品費	個	20	0.13	2.6	105-5-3大湯碗(瓷製，直徑約24cm)
物品費	個	31	0.1	3.1	105-5-3中湯碗(瓷製，直徑約22cm)
物品費	個	20	0.02	0.4	105-5-3小湯碗(瓷製，直徑約9.5cm)
物品費	雙	15	0.01	0.15	105-5-3筷子(不鏽鋼製)
物品費	雙	15	0.04	0.6	105-5-3長筷子(木、竹或不鏽鋼製)
物品費	個	50	0.08	4.0	105-5-3不銹鋼方型盒(無蓋長方或正方) 長寬11~18cm，面積達165cm <sup>2</sup> 以上，高4~6cm
物品費	支	24	0.07	1.68	105-5-3夾盤器
物品費	個	15	0.06	0.9	105-5-3壽司簾
物品費	支	16	0.06	0.96	105-5-3直尺(不銹鋼，15cm長)
物品費	組	37	0.85	31.45	105-5-3調味料容器(盛裝粉狀調味用品，可分裝鹽、糖、味精、胡椒粉、太白粉)
物品費	個	12	0.05	0.6	105-5-3酒精噴壺(200ml以上)
物品費	個	4	0.55	2.2	105-5-3急救箱(需具備足量之器材藥劑)
物品費	只	26	0.08	2.08	105-5-3塑膠籃框(底長48.5寬38.5高13cm)
其他	式	1	6.058	6.058	105-5-1~-3其他費用
小計				210.0	
經常門小計				210.0	
<b>(二)資本門</b>					
設備費					
資本門小計				0	
105 會計年度合計				210.0	

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



## 105-5 慢食×食農課程特色發展計畫

## 106 會計年度概算表 (106 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	12	1.6	19.2	105-5-3 歐式麵包與天然酵母培養(4h/次*3 次)
	鐘點費	小時	3	0.8	2.4	105-5-2 社區校園環境地圖協作平台推動(3)
	出席費	人次	10	1.0	10.0	105-5-1 技職餐旅銜接教育課程模組設計座談(3)
	工讀費	人次	12	0.12	1.44	105-5-3 歐式麵包與天然酵母培養(4 人*3 次)
	保險費	仟元	23.04	0.0191	0.44	105-5-2~3 鐘點費補充保費
	印刷費	人次	100	0.02	2.0	105-5-3 慢食食農教育成果展
	設備維護費	人次	100	0.2	20.0	105-5-2~3 設備維護費
	材料費	人次	180	0.2	36.0	105-5-3 歐式麵包與天然酵母培養(60 人*3 場)
	物品費	個	2	4.0	8.0	105-5-3 電子式磅秤
	物品費	個	22	0.2	4.4	105-5-3 擠花嘴尖齒狀(六齒，直徑 1.2 cm)
	物品費	個	22	0.2	4.4	105-5-3 擠花嘴平口(直徑 1.2 cm)
	物品費	個	4	0.08	0.32	105-5-3 正方調味餅乾印模(3±0.5cm 正方形)
	物品費	個	2	2.7	5.4	105-5-3 長方餅乾印模(8±0.5cm×4±0.5cm 長方形，針孔直徑：0.2cm 針 21 支)
	物品費	個	2	2.7	5.4	105-5-3 正方餅乾印模(5±0.5cm 正方形，針孔直徑：0.2 cm 針 9 支)
	物品費	個	2	2.7	5.4	105-5-3 圓形餅乾印模(直徑 5.5±0.5cm，針孔直徑：0.2cm 針 21 支)
	物品費	塊	10	0.7	7.0	105-5-3 餅乾烤盤(網狀烤盤)(長 45±5×寬 45±5cm，孔距 0.5±0.1cm)
	其他	式	1	2.2	2.2	105-5-2~3 其他
小計				134.0		
經常門小計				134.0		
<b>(二)資本門</b>						
設備費	老窖機 75L	台	1	300	300.0	105-5-3 天然酵母培養課程研習
	圖書	批	1	28	28.0	105-5 圖書
資本門小計				328.0		
106 會計年度合計				462.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



## 子計畫名稱：105-5 慢食×食農課程特色發展計畫

一、依據：教育部高職優質化輔助方案。

二、目的：

(一) 健全課程發展機制

符應 107 新課綱精神，系統性地盤點餐旅群科課綱，以發展本校課程模組。

(二) 以慢食文化精神為經，食農教育為緯，貫穿深化學校課程特色，進而開發出「慢食食農教育」試辦特色課程，以涵養未來廚師正確的工作態度。

(三) 透過特色課程，深化與產業之合作鏈結，進而內化融入教學。另大手攜小手地向上、向下與大專校院、社區國中合作發展課程、資源分享。

(四) 辦理社區技職宣導，並以餐旅教育資源分享予社區各級學校，以加強社區、家長、國中教師與媒體對學校特色之認識與認同。

三、主辦單位：餐飲管理科。

四、協辦單位：專案計畫、教務處、實習處。

五、辦理日期：105 學年度。

六、組織分工

序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	莊弘一	餐管科主任	計畫協調、活動執行與統整
2	成員	徐豪	計畫專員	協助規劃、執行、管考 105-5 系列活動
3	成員	呂建億	教學組長	協助執行 105-5-1 辦理新課綱發展規劃
4	成員	車秀蘭	餐管科教師	協助規劃與執行 105-5-2 品嚐教育師資培訓
5	成員	楊美娟	餐管科教師	協助規劃與執行 105-5-2 品嚐教育師資培訓
6	成員	彭聖傑	餐管科教師	協助規劃與執行 105-5-3 低碳料理實作研習
7	成員	陳永富	餐管科教師	協助規劃與執行 105-5-3 天然酵母培養課程
8	成員	施智偉	實習主任	協助規劃與執行 105-5-4 社區技職宣導

七、參加人員：全校教師。

八、實施方式：

本子計畫工作項目 5.1 主要係與技職校院餐旅學系合作，5.2 除自籌自辦外，另安排一場校內對外之協作平台推動與成果發表、上學期二場（試辦選修課程前）專家蒞校教師增能講座，講授技職校院較不熟稔的慢食文化與品嚐教育。5.3 為合作技職校院之協同教學，5.4 則以巡迴展、成果發表會做社區技職宣導。

(一) 5.1 健全課程發展機制

1. 辦理餐旅產業職能分析研習<sup>105</sup>，4 小時/1 場

→合作單位：合作技職校院餐旅職能研究師資。

a. 對象：本校校長、教務處主任、教學組組長與專業類科主任。

b. 幕僚搜尋整理現有餐旅產業職能調查、技職校院課程（就業）地圖、技職再造政策發展與 107 新課綱發展等，並邀請相關領域實際參與規劃者蒞校演講，以形成校內主管規劃共識與相關利害人之對話機制。

2. 辦理技職餐旅科系銜接教育課程發展模組設計座談<sup>106</sup>，3 小時/1 場

→合作單位：合作技職校院餐飲管理、觀光休閒...等相關系。

a. 對象：技職相關系主任、教師，本校校長、教務處與專業類科主任。

b. 幕僚於 1. 研習後，初步調修本校課程地圖，並規劃課程模組與教師證能盤點，進而匯集提案，據以辦理技職銜接座談會議討論。

c. 初步規劃「慢食×食農」、「創意創新創業三創」、「觀光實務增能」等三模組。以「慢食×食農」為 105 學年度試辦推動課程，各模組透過教師精進學習發展中，以逐步完善本校餐旅群科之課程架構。

3. 辦理校訂必修與多元選修課程專案檢討<sup>106 自辦</sup>，4 小時/1 場

→合作單位：合作技職校院餐飲管理、觀光休閒...等相關系。

a. 對象：本校校長、教務處、專業類科主任與課程發展委員會委員。

b. 幕僚就 1、2 專家建議發展出本校餐飲科、觀光科之課程模組，並同步調修本校校務發展計畫。另就本學年度試辦之校訂必修與多元選修課程學分進行專案檢討與課程審查，下學期試辦推動。

(二) 5.2 慢食×食農特色課程教師增能

105 學年度上學期就下學期試辦校訂必修與多元選修課程進行教師增能與融入教學之教材設計，下學期則試辦推動「慢食×食農」2 學分課程。

1. 辦理好食慢慢文化系列講座<sup>105</sup>，3 小時/1 場

推廣慢食文化運動，持續推動校園可食園藝與食農教育。以慢食文化為經、食農教育為緯，貫穿深化學校課程特色，進而開發多元特色課程 2 學分，藉以達成人文關懷與合作、重倫理與有熱情、愛物惜物重廚德等工作態度（校級核心就業力指標）。

2. 辦理慢食品嘗教育師資培訓課程<sup>105</sup>，4 小時/1 場

依國際慢食台灣分會所開之食物感官品嚐課程架構，辦理品嚐教育師資培訓課程，學習食物原味味蕾訓練與兼具廚德之教學、教材與教法。

→合作單位：國際慢食台灣分會或慢食作家等。

a. 對象：本校教職員，另資源限額開放予社區合作國中綜合領域教師。

b. 產出：編撰慢食品嘗教育教材。下學期可融入食物學課程或納入試辦之校訂必修或多元選修課程，以一年級課程為主。

3. 社區校園食農教育推廣

延續 104 精進優質計畫有關「從產地到餐桌」之食農教育系列活動之推動成果，本期優質化計畫將聚焦於具體實踐產出。

(1) 校園可食園藝食農教育班級競賽<sup>105 材</sup>

全面推動校園可食園藝（香草栽培與管理）班級競賽。學校提供香草種

子與種植器皿等園藝資材，並研訂種植香草狀況記錄、解說立牌內涵、解說服務與運用科技融入等指標，納入班級榮譽競賽評比中。

(2) 社區校園環境地圖協作平台推動暨成果發表會<sup>106</sup>，3 小時/1 場

大手攜小手，社區校園食農教育推廣。由本校製作校園環境地圖協作平台，並召集會議，廣邀社區國中綜合領域教師參與共同協作推動，俾利透過銜接教育社群共同設計食農推廣課程與教材產出。

(三) 5.3 低碳料理暨烘焙酵母精進學習

此師生精進學習係為符應「慢食×食農」、「創意創新創業三創」等二發展中的課程模組。透過技職校院協同教學辦理 4 場次師生專業精進共學研習。

1. 辦理低碳料理實作師生專業研習<sup>105</sup>，4 小時/1 場

符應「創意創新創業三創」課程模組，將低食物里程概念、食材選購等融入逐步發展的「府城小吃實務」課程（106 學年度試辦校訂必修與多元選修課程 3 學分，為中餐烹飪實務進階課程）。另透過採購相關物品，以更新中餐教室部分教學設備。

→合作單位：台南應用科技大學餐飲管理系或崑山科技大學餐飲管理及廚藝系。

a. 對象：本校餐飲社群教師、選手、社區合作國中教師。

b. 產出：料理食譜、示範實拍影片與後製。

2. 辦理歐式麵包與天然酵母培養實作師生研習<sup>106</sup>，12 小時/3 場

邀請世界盃麵包賽常勝軍的台南應用科技大學餐飲管理系曹志雄專技副教授，蒞校實作教授歐式麵包與天然酵母培養。

→合作單位：台南應用科技大學餐飲管理系。

a. 對象：本校餐飲社群教師、烘焙選手、社區合作國中教師。

b. 產出：天然酵母培養教學資源、示範實拍影片與後製。

(四) 5.4 社區技職宣導

本計畫於 5.2~5.4 活動中均有資源限額分享予合作社區國中之教師（5.2 前期活動已受多所社區國中綜合領域教師群肯定，甚至來函參訪）。相關活動資源與媒體報導，斯足以加強家長、社區與國中教師對學校特色之認識與認同。至於對社區或國中特色宣導或辦理職涯探索等學生場活動，將配合三、適性就近入學活動，或均質化輔助方案之聯合職涯試探，或國中端進路博覽會、入班宣導等邀約活動辦理之，不額外編列重置經費。僅辦理如下有關特色課程之成果展或發表活動，其中 105 學年度執行之活動，將配合本校六十年校慶擴大併同展出。

1. 辦理薑餅屋創意競賽巡迴展<sup>105</sup>自辦，1 場

2. 辦理慢食食農教育成果展<sup>105</sup>，1 場

3. 辦理餐旅磨課師 MOOCs 課程發表會<sup>106</sup>均，1 場

→合作單位：薑餅屋巡迴策展單位、新聞媒體。

a. 對象：本校教職員生、社區合作國中與技職校院教師。

b. 產出：執行成果資料、平台展現、媒體報導。

九、實施內容：

工作項目	辦理內容
105-5-1 健全課程發展機制	1. 辦理餐旅產業職能分析研習 <sup>105</sup> 2. 辦理技職餐旅銜接教育課程發展模組設計座談 <sup>106</sup> 3. 辦理校訂必修與多元選修課程專案檢討 <sup>106</sup>
105-5-2 慢食×食農特色課程教師增能（試辦校訂必修與多元選修課程學分）	<b>「慢食×食農教育」模組</b> 1. 辦理好食慢慢文化系列講座 <sup>105</sup> 2. 辦理慢食品嘗教育師資培訓課程 <sup>105</sup> 3. 校園可食園藝食農教育班級競賽 <sup>105</sup> 4. 社區校園環境地圖協作平台推動暨成果發表會 <sup>106</sup>
105-5-3 低碳料理暨烘焙酵母精進學習（大專校院及社區合作發展課程）	<b>低碳料理暨烘焙酵母精進學習</b> 1. 辦理低碳料理實作教師專業研習 <sup>105</sup> 2. 辦理歐式麵包與天然酵母培養實作教師研習 <sup>106</sup>
105-5-4 社區技職宣導	1. 辦理薑餅屋創意競賽巡迴展 <sup>105</sup> 2. 辦理慢食食農教育成果展 <sup>105</sup> 3. 辦理餐旅磨課師 MOOCs 課程發表會 <sup>106</sup>

十、工作進度

工作項目		執行月份	105年					106年							
			8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	
1	105-5-1 健全課程發展機制	預定													
		實際													
2	105-5-2 慢食×食農特色課程教師增能	預定													
		實際													
3	105-5-3 低碳料理暨烘焙酵母精進學習	預定													
		實際													
4	105-5-4 社區技職宣導	預定													
		實際													

十一、經費需求

單位：仟元

年度	經常門	資本門	合計
105年度(8至12月)	210	0	210
106年度(1至07月)	134	328	462
總計	344	328	672

十二、本實施計畫經本校優質化計畫執行推動委員會討論通過後，陳請校長核准後實施，修訂時亦同。

一、計畫名稱	<b>105-6 提升學校行政效能</b>									
二、計畫目標	<p>1. 透過組織學習、標準化作業流程與績效管理制度的建置等手段，逐步改善組織內部劣勢、提升行政效能與重新點燃行政熱情。</p> <p>2. 妥善規劃執行校園 e 化環境設備採購，全面優化學校 e 化環境，藉以提升學校行政同仁資訊應用能力、工作效能，與親師生的滿意度。</p> <p>3. 建置與測試完成 e 化學生學習歷程檔案。另透過系統操作訓練、學習檔案製作輔導、比賽與觀摩，使師生熟稔系統操作。</p>									
三、工作內涵	工作項目		辦理處室	實施對象	辦理時程					
	105-6-1 學校行政團隊組織學習		總務處	行政同仁	105.10-12 106.01-04					
	105-6-2 學校 e 化管理與發展		總務處	行政同仁 教師代表	105.10-12 106.01-03					
	105-6-3 建立 e 化學生學習歷程檔案		總務處 輔導室	全校師生	105.11-12 106-01-04					
四、經費需求	期程		資本門(仟元)		經常門(仟元)		合計(仟元)			
	105 學年度		439		81		520			
	106 學年度		500		80		580			
	107 學年度		550		50		600			
	總計		1489		211		1700			
五、預期效益	<p>1. 學校願景具體落實於各項校務工作，並建立追求卓越的績效管理制度。</p> <p>2. 建立校務資料 e 化管理持續反饋運作，並提升行政人員資訊應用能力。</p> <p>3. 建置完成 e 化學生學習歷程檔案，師生熟稔系統操作，使利用率提升，學生養成學習過程紀錄的習慣與「在乎」的態度。</p>									
	指標項目				105 學年度		106 學年度		107 學年度	
					目標	績效	目標	績效	目標	績效
	方案量化指標	每學年學校全體行政人員的組織學習平均次數(次/人)			1		3		5	
		學校行政團隊參與學習型組織的比率(%)			20		22		25	
		建立 e 化「學生學習歷程檔案」			106.7.31					
	校定量化指標	學校行政人員資訊研習時數(小時/人)			12		16		18	
學校行政人員業務相關研習時數(小時/人)			10		15		20			

105-6 提升學校行政效能

105 會計年度概算表 (105 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	6	1.6	9.6	105-6-1 行政職能分析與工作說明書撰寫實務研習(6)
	鐘點費	小時	9	0.8	7.2	105-6-2 行政人員資訊應用研習(3) 105-6-3 e化學生學習歷程檔案研習(6)
	保險費	仟元	16.8	0.0191	0.321	105-6-1~-3 講師費健保補充保費
	印刷費	人次	50	0.05	2.5	105-6-1~-3 辦理研習資料印製
	膳宿費	人次	50	0.08	4.0	105-6-1,-3 研習便當
	其他	式	1	6.379	6.379	105-6-1~-3 雜支
小計					30.0	
獎補助費						
	小計					0
經常門小計					30.0	
<b>(二)資本門</b>						
設備費	伺服器	部	1	170.0	170.0	105-6-2 存放網頁資料
	學生學習歷程檔案系統	套	1	100.0	100.0	105-6-3 建立 e 化學生學習歷程檔案
資本門小計					270.0	
105 會計年度合計					300.0	

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



## 105-6 提升學校行政效能

## 106 會計年度概算表 (106 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	鐘點費	小時	13	0.8	10.4	105-6-1 行政團隊組織學習(4) 105-6-2 行政人員資訊應用研習(3) 105-6-3 e 化學生學習歷程檔案研習(6)
	保險費	仟元	10.4	0.0191	0.199	105-6-1~3 講師費健保補充保費
	印刷費	人次	50	0.05	2.5	105-6-1~3 辦理研習資料印製
	膳宿費	人次	50	0.08	4.0	105-6-1,-3 研習便當
	設備維護費	人次	50	0.6	30.0	105-6-2~3 資訊網路設備維護
	其他	式	1	3.901	3.901	105-6-1~3 雜支
小計				51.0		
獎補助費						
	小計			0		
經常門小計				51.0		
<b>(二)資本門</b>						
設備費	LED 顯示幕	部	2	25.0	50.0	105-6-2 會議室、視聽中心主題播放
	立式電子看板	台	1	119.0	119.0	105-6-2 玄關
資本門小計				169.0		
106 會計年度合計				220.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## 子計畫名稱：105-6 提升學校行政效能計畫

一、依據：教育部高職優質化輔助方案。

二、目的：

- (一) 透過組織學習、標準化作業流程與績效管理制度的建置等手段，逐步改善組織內部劣勢、提升行政效能與重新點燃行政熱情。
- (二) 妥善規劃執行校園 e 化環境設備採購，全面優化學校 e 化環境，藉以提升學校行政同仁資訊應用能力、工作效能，與親師生的滿意度。
- (三) 建置與測試完成 e 化學生學習歷程檔案。另透過系統操作訓練、學習檔案製作輔導、比賽與觀摩等，使師生熟稔系統操作，養成學習過程紀錄習慣。

三、主辦單位：總務處。

四、協辦單位：各行政處室。

五、辦理日期：105 學年度。

六、組織分工

序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	黃振忠	總務主任	105-6子計畫主持暨總控管
2	成員	徐豪	計畫專員	105-6-1協助執行與管考系列活動
3	成員	林正賢	人事主任	105-6-1協助執行處室法規章程SOP內控調修
4	成員	傅蘭群	專任教師	105-6-2協助校園e化環境建置
5	成員	黃若明	庶務人員	105-6-2協助校園e化環境建置
6	成員	黃淑珍	輔導主任	105-6-3協助輔導推動e化學生學習歷程檔案
7	成員	李欣瑜	特教組長	105-6-3協助輔導推動e化學生學習歷程檔案

七、參加人員：全校行政同仁。

八、實施方式：

### (一) 6.1 學校行政團隊組織學習

囿於私校人力精簡，教師教學負擔大，而行政缺額不補、多工忙碌，致管理幅距多僅限於自己帶領之個別班級學生或例行庶務性工作，對學校公領域事務較不關心。又因無貢獻與相對應之獎懲激勵制度，人事年終考核流於形式，也因能力或勞務分配不均等，致往往發生有權無責或依存業務間易生齟齬，此嚴重影響團隊默契與工作態度。因此，有必要透過組織學習與制度調修等手段，逐步改善組織內部劣勢與重新點燃行政熱情。

#### 1. 辦理行政團隊組織學習系列講座<sup>105, 106</sup>，10 小時/3 場

➔合作單位：熟稔學校行政管理之人力資源專家。

a. 對象：本校校長、各處室主任、組長、業務承辦等。

b. 上學期安排行政職能分析與工作說明書撰寫實務研習；下學期將聚焦於領導激勵、創新策略思維、當責與日常管理知能等面向。

## 2. 調修處室法規章程暨研訂標準化作業流程<sup>105 自辦</sup>

參酌大學校院或同級一等評鑑學校之行政管理作業，逐年分期建置行政管理標準化作業流程、職務工作說明書、人才培育制度（教師與行政業務）與獎懲激勵辦法，完成校內程序後送交董事會定案。

→對象：總務處人事室、專案計畫人員、各處室。

## 3. 校際標竿學習觀摩<sup>105, 106 自辦</sup>

→合作單位：合作技職校院餐飲管理、觀光休閒...等相關系。

a. 對象：本校董事會、校長、各處室主任、組長、業務承辦等。

b. 上、下學期各辦理一場校際標竿學習觀摩，嚴選以群科性質相近者或有明確辦學特色者為優先，必要時得跨縣市辦理。

## 4. 辦理行政團隊策勵營<sup>106 自辦</sup>

→對象：本校董事會、校長、各處室主任、組長、業務承辦等。

a. 寒假期間辦理策勵營。針對幕僚準備之議程，如：後期校務發展評鑑、教育資源弱勢打點、專案計畫撰寫實務與執行管考、重大行政管理機制變革、校務發展計畫...等，進行專案報告、檢討與改善行動。

### (二) 6.2 學校 e 化管理與發展

優化校園 e 化環境，實踐資料 e 化管理。

#### 1. 研訂學校 e 化管理與發展計畫<sup>105 自辦</sup>

研訂學校 e 化管理資訊發展計畫、資訊管理作業規範、網路使用規範等，並增列於校務發展計畫中。

#### 2. 妥善規劃執行校園 e 化環境資訊設備採購<sup>105, 106</sup>

配合逐年充實與汰換校園資訊設備，規劃行政處室及各科網頁，使之即時更新活動照品與資訊，加強校網資料查詢功能，使師生與家人更容易接收學校最新資訊與查詢服務。如資本採購一無線網路基地台（校園行動辦公室）、立式電子看板（玄關訊息公告）、LED 顯示幕（會議室、視聽中心主題資訊播放）、伺服器（存放網頁及門禁系統資料）等。

#### 3. 提升行政同仁資訊應用能力<sup>105, 106</sup>，6 小時/2 場

規劃行政處室分享平台，建立處室網頁、活動照片及影片上傳平台，並配合辦理行政同仁資訊應用研習，每學期至少三小時。

### (三) 6.3 建立 e 化「學生學習歷程檔案」<sup>105, 106</sup>，12 小時/2 場

建置與測試完成 e 化「學生學習歷程檔案」，上、下學期辦理 e 化「學生學習歷程檔案」師生研習各 1 場。另辦理 e 化學習歷程檔案製作比賽，並鼓勵學生除將學科學習歷程檔案於系統登錄外，更可將實習課程分階段登錄，心得做一詳實呈現。下學期中將進行抽查評估，以了解同學登錄情形，並進行初期成效評估，以做為執行改善之參考。

九、工作進度

工作項目		執行月份		105年					106年						
		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7		
1	105-6-1 學校行政團隊組織學習	預定			■	■	■	■	■		■				
		實際													
2	105-6-2 學校 e 化管理與發展	預定			■	■	■	■	■						
		實際													
3	105-6-3 建立 e 化學生學習歷程檔案	預定				■	■	■	■	■					
		實際													

十、經費需求

年 度	經常門	資本門	單位：仟元
			合 計
105 年度(8 至 12 月)	30	270	300
106 年度(1 至 07 月)	51	169	220
總 計	81	439	520

十一、本實施計畫經本校優質化計畫會議討論通過後，陳請校長核定公告後實施，修正時亦同。

柒、經費概算表（請依年度分別編列）

一、105 學年度概算表

台南市亞洲高級餐旅職業學校高職優質化經費編列檢核表【105 會計年度(105 年 8 月至 12 月)】

單位：仟元

年度	計畫編號	子計畫名稱	申請優質化補助金額		優質化縣市配合款		本校年度預算配合款		其他專案計畫補助或自籌款		其他說明	主管機關核列經費	
			經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門		經常門	資本門
105 會計 年度	105-1	強化學校辦學體質計畫	25	0									
	105-2	教師專業發展精進成長計畫	60	232									
	105-3	讀餐旅好好玩－強化職探就近入學計畫	105	0									
	105-4	適性揚才 多元學習計畫	190	118									
	105-5	慢食×食農課程特色發展計畫	210	0									
	105-6	提升學校行政效能計畫	30	270									
105 會計年度合計			620	620									

承辦人：

教學組長 呂建億

承辦主任：

教務主任 鄭文章

會計主任：

會計主任 吳春美

校長：

校長 書國範

台南市亞洲高級餐旅職業學校高職優質化經費編列檢核表【106 會計年度(106 年 1 月至 7 月)】

單位：仟元

年度	計畫編號	子計畫名稱	申請優質化補助金額		優質化縣市配合款		本校年度預算配合款		其他專案計畫補助或自籌款		其他說明	主管機關核列經費	
			經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門		經常門	資本門
106 會計 年度	105-1	強化學校辦學體質計畫	25	0									
	105-2	教師專業發展精進成長計畫	60	0									
	105-3	讀餐旅好好玩－強化職探就近入學計畫	180	119									
	105-4	適性揚才 多元學習計畫	180	14									
	105-5	慢食×食農課程特色發展計畫	134	328									
	105-6	提升學校行政效能計畫	51	169									
106 會計年度合計			630	630									
105 學年度合計		全學年合計	1250	1250									
		經資門比例	50%	50%									

承辦人：

教學組長 呂建億

承辦主任：

教務主任 鄭文章

會計主任：

會計主任 吳春美

校長：

校長 書國範



三、台南市亞洲高級餐旅職業學校高職優質化經費經常門概算編列總表

項次	名稱(項目)	105 會計年度 (105 年 8 月至 12 月)		106 會計年度 (106 年 1 月至 7 月)		105 學年度 (105 年 8 月至 106 年 7 月)		備註
		概算總額(A)	百分比 %(A/B)	概算總額(C)	百分比 %(C/D)	合計概算總額 (E=A+C)	百分比 %(E/F)	
1	鐘點費(講座鐘點費、授課鐘點費)	151.68	24.47%	156.48	24.84%	308.16	24.65%	請分開計算
2	鐘點費(技能競賽(檢定)鐘點費)	0	0	0	0	0	0	
3	出席費、諮詢費	2	0.32%	12	1.90%	14	1.12%	
4	工讀費(工作費)	1.2	0.19%	1.44	0.23%	2.64	0.21%	
5	保險費	5.25	0.85%	5.156	0.82%	10.406	0.83%	含健保補充保費
6	印刷費	23.5	3.79%	102.5	16.27%	126	10.08%	
7	國內旅費、短程車資、運費	13.5	2.18%	13.5	2.14%	27	2.16%	
8	膳宿費	16.2	2.61%	16.2	2.57%	32.4	2.59%	
9	場地使用費	0	0	0	0	0	0	
10	學生獎(助)學金	0	0	0	0	0	0	
11	學生入學獎學金	50	8.06%	50	7.94%	100	8%	
12	教師進修補助費	0	0	0	0	0	0	
13	設備維護費	0	0	50	7.94%	50	4%	
14	材料費	128.6	20.74%	100	15.87%	228.6	18.29%	
15	租車費	20	3.23%	20	3.17%	40	3.2%	
16	軟體設計、授權費	0	0	0	0	0	0	
17	物品費	185.27	29.88%	64.32	10.21%	249.59	19.97%	
18	其他(非上述 17 項者請於此項歸類加總)	22.8	3.68%	38.404	6.10%	61.204	4.9%	
總 計		620 (B)	100%	630 (D)	100%	1250 (F)	100%	