

編號：○○(請勿填寫)



教育部國民及學前教育署補助大學校院  
協助高中高職優質精進計畫

# 102學年度計畫書



主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

合作學校：嘉南藥理科技大學

合作學校：遠東科技大學



申請日期：中華民國 102 年 5 月 10 日

初審版

複審版

工作坊版

核定版

# 目 錄

●申請表	02
壹、基本資料	03
貳、現況分析與緣起	13
參、計畫目標	27
肆、計畫自主管理	30
伍、辦理子計畫一覽表	37
陸、子計畫內容與經費	38
一、精進數位教學能力計畫	38
二、餐旅專技實務特色主題教學計畫	42
柒、經費概算表	46
一、項目概算表	46
二、經費需求分析總表	48
捌、子計畫詳細內容	49
一、精進數位教學能力計畫	49
二、餐旅專技實務特色主題教學計畫	57
附錄	
合作意願書	65
102 學年度工作小組第一次工作會議會議紀錄	67
101 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫輔導訪視意見	70
102 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫初審意見	71
102 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫初審審查意見修正對照表	72
102 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫複審意見	75
102 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫複審審查意見修正對照表	76

教育部國民及學前教育署補助大學校院協助高中高職優質精進計畫

申請表

主辦學校 校 名 (高中高職)	臺南市亞洲高級餐旅職業學校			主辦學校 學校代碼	211412	
地 址	台南市大成路一段 5 號					
合作學校 校 名 (科技校院)	嘉南藥理科技大學、遠東科技大學			總計	2 所	
辦理子計畫	子計畫 編 號	子計畫名稱	辦理主軸 (單選填編號) 1. 課程教學 2. 師資設備 3. 產業特色 4. 生涯進路	科技校院 協助項目 (單選填編號) 1. 課程教學 2. 學務輔導 3. 專業類科 4. 教育資源	參與協助之科技 校院學校名稱	
	102-1	精進數位教學能力	2	1		嘉南藥理科技大學
	102-2	餐旅專技實務特色 主題教學	1	3		遠東科技大學
聯 絡 人	姓 名	鄭文章		電 話	06-2640175#20	
	單 位	教務處		行動電話	0987507369	
	職 稱	主 任		傳 真	06-2611078	
	E-mail	asiahjj@yahoo.com.tw				
申請日期	102 年 5 月 10 日					
校長核章						

註：專業類科為科技校院必要協助項目。

# 壹、基本資料

## 一、學校基本資料

表 1 學制規模

調查標準日：102/04/30

學制	班別	班級數					學生數					現有教師人數(不含兼任)				應有教師人數	兼任教師人數	
		一年級	二年級	三年級	四年級	小計	一年級	二年級	三年級	四年級	小計	具合格教師資格			合計(合格與未合格之合計)			
												專任教師	技術教師	代理教師				未具合格資格
一、普通科																		
二、職業類科	1. 日間部	5	5	4		14	203	180	159		542	28	5		8	41	61	12
	2. 夜間部																	
	3. 建教合作班																	
	4. 綜合職能科																	
三、綜合高中	1. 學術學程																	
	2. 專門學程																	
四、實用技能學程		5	5	4		14	234	226	176		636	28	5		8	41	61	12
五、進修學校		1	1	1		3	41	55	61		157	28	5		8	41	61	12
其他	1. 資源班																	
	2.																	
	3.																	
合計		11	11	9		31	478	461	396		1335	28	5		8	41	61	12

註：本表請逕自「高職學校評鑑表冊」複製及貼上。

表 2 專業類科規模

統計標準日：102/04/30

學制	群別	科別	一年級		二年級		三年級		四年級以上		合計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
職業類科	餐旅群	觀光事業科	1	20	1	26	1	30			3	76
	餐旅群	餐飲管理科	4	183	4	154	3	129			11	466
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科	4	207	5	226	4	176			13	609
	食品群	烘焙食品科	1	27	0	0	0	0			1	27
綜合高中												

註：本表請逕自「高職學校評鑑表冊」複製及貼上。

表 3 校舍規模

(面積單位：平方公尺) 學年度：101 調查標準日：102/04/30

校舍校地	總計		現在使用		新建未使用		閒置未使用		不堪使用		其他	
	數量	面積	數量	面積	數量	面積	數量	面積	數量	面積	數量	面積
1. 普通教室 (間)	30	2823	30	2823								
2. 特別教室 (間)	9	896	9	896								
3. 辦公室 (間)	14	962	14	962								
4. 禮堂 (含活動中心) (座)	1	533	1	533								
5. 圖書室 (館) (間)	1	134	1	134								
6. 實習場所 (含實驗室) (間)	13	2342	13	2342								
7. 室內運動場所	2	204	2	204								
8. 餐廳 (座)												
9. 教職員宿舍 (間)												
10. 學生宿舍 (床位)												
11. 其他		3483		3483								
校地總面積	9,134				註：校地及校舍面積應含租借入，但不含出租借部分。							
校舍總面積	11,377											
室外運動場所面積	3,913											
游泳池	_____座；池面積_____平方公尺；水道數_____道；租金、權利金、門票及其他收入_____元											
現在使用廁位	總計	身障廁位	男大廁位	男小廁位	女廁位							
廁位數	97	10	20	36	31							
附註												

註：本表請逕自「高職學校評鑑表冊」複製及貼上。

表 4 現有組織員額編制表

單位：人

	總計	校長	秘書	主任	組長	科主任	教官 (護理老師)	校醫	護士	技士	技佐	技工 工友	導師	專任老師	兼任老師
校長室	1	1													
教務處	47			1	2						1	1		42	12
總務處	8			1	3						2	2			
實習處	7			1	1	2					2	1			
人事室	1			1											
會計室	1			1											
學務處	11			1	3		3	1	1	2					
輔導室	2			1										1	
圖書館	1			1											
導師及 專兼任 老師															
全校應 有編制 員額	教師： <u>61</u> 人，職員： <u>18</u> 人 技工、工友： <u>0</u> 人						全校現有 員額		教師： <u>44</u> 人，職員： <u>10</u> 人 技工、工友： <u>0</u> 人						

註：本表請逕自「高職學校評鑑表冊」複製及貼上。

表 5 行政主管名單

調查標準日：102/04/30

	姓名	性別	年齡	最高學歷 畢業系所	經歷	任本職 起始日	電話	e-mail
校長	書國範	男	63	國立師範大學歷史系畢業、高雄師範大學教育研究所40學分班結業	國立家齊女中進修部主任	95.02.01	06-2640175 轉 11	skf@mail.asvs.tn.edu.tw
教務主任	鄭文章	男	57	海洋大學電子工程系畢業	教師、註冊組長、主任	80.08.01	06-2640175 轉 20	asiahjj@yahoo.com.tw
學務主任	吳國榮	男	54	靜宜大學觀光研究所畢業	協理、教師主任	95.08.01	06-2640175 轉 30	liu0509x@yahoo.com.tw
總務主任	黃振忠	男	51	成功大學電機工程系畢業	教師、教學組長、主任	95.08.01	06-2640175 轉 40	asiahjj@mail.asvs.tn.edu.tw
實習主任	施智偉	男	35	嘉南藥理科技大學餐旅管理系畢業	教師、庶務組長、主任	98.08.01	06-2640175 轉 60	scw0818@yahoo.com.tw
主任輔導教師	黃淑珍	女	51	南台科技大學休閒事業管理研究所畢業	教師、主任	97.08.01	06-2640175 轉 50	olivia521201@yahoo.com.tw
圖書館主任								
校務主任	陸大衛	男	47	東方工專觀光科畢業	中西餐調理師、教師、主任	98.08.01	06-2640175 轉 23	d0935557146@yahoo.com.tw
夜間部主任								
人事主任	林正賢	男	57	立德大學城鄉與資產計畫研究所畢業	廠長、經理幹事、主任	93.08.01	06-2640175 轉 40	lcs@mail.asvs.tn.edu.tw
會計主任	吳春美	女	50	真理大學財金系畢業	會計、幹事主任	93.08.01	06-2640175 轉 41	y6552396@yahoo.com.tw
主任教官								
餐管科主任	楊美娟	女	37	南台科技大學休閒事業管理研究所畢業	教師、組長科主任	101.08.01	06-2640175 轉 46	qp11977@yahoo.com.tw
○○科主任								
○○科主任								
○○科主任								

註：本表請逕自「高職學校評鑑表冊」複製及貼上。

表 6 校地規模

類別	面積(平方公尺)		使用用途簡略說明	備註
	使用中	未使用		
已取得管理權之校地 (公立學校)				
已變更財團法人登記之 校地(私立學校)				
主管機關核定同意租借 之校地	9,134		教學用途	
其他狀況之校地				
總計	9,134		教學用途	

註：本表請逕自「高職學校評鑑表冊」複製及貼上。

表 7 教師學歷概況

學年度： 101 調查標準日：102/04/30

		現有專任教師人數(不含兼任)										兼任教師	
		具有合格教師資格					未具有合格教師資格					人數	結構比
		專任 教師	技術 教師	代理 教師	合計		專任 教師	技術 教師	代理 教師	合計			
					人數	結構比				人數	結構比		
研究所 畢業	博士												
	碩士	8	1		9	27%			1	1	12%	6	50%
研究所四十 學分班結業		1			1	3%							
大學畢業		19	3		22	67%	1		3	4	50%	5	42%
專科學校畢業			1		1	3%	1		2	3	38%	1	8%
其他													
合計		28	5		33	100%	2		6	8	100%	12	100%

註：本表請逕自「高職學校評鑑表冊」複製及貼上。

表 8 學生流動與教師異動概況

8-1 學生流動情形 (不含進修學校)

學年度： 101 調查標準日：102/04/30

全校學生數 A	休學人數 B	退學人數 C	轉出人數 D	休學、退學 及轉出總人數 B+C+D=E	學生流失率 E/A×100%
1,178	14	11	22	47	4.0%

- 註：1. 休學包括因病、志趣不合、經濟困難、兵役、出國、其他等。  
 2. 退學包括自動退學、休學期滿、未達畢業標準、其他等；其中未達畢業標準含德行成績不及格，其他則含修業年限期滿。  
 3. 轉出包括遷居、家長調職、改變環境、輔導轉學、其他等。  
 4. 上述三項請參看各校每年填報之教育部「公務統計報表」內容之填寫。  
 5. 全校學生數 1,335 人，不含進修學校學生數 157 人，日間部學生數 1,178 人。

8-2 教師異動情形

學年度： 101 調查標準日：102/04/30

專任教師總數 A	專任教師 轉任他校人數 B	專任教師 離開教職人數 (不含退休) C	專任教師 離校人數 B+C=E	教師異動率 E/A×100%
41	3	0	3	7.3%

- 註：1. 此處專任教師總數係指不含兼任之現有專職聘任教師人數。  
 2. 101 學年度轉出 3 人、新聘 3 人，故專任教師總數仍維持 41 人。

## 二、高中高職最近一次接受教育部校務評鑑成績

接受評鑑學年度：98學年度

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	委員意見	
		優點	改進建議
一、校長領導	二等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 校長教育理念明確，充分同理該校學生背景及特質，了解學校現況與資源，擬定以餐旅教育為核心聚焦之方向，並獲師生認同。</li> <li>2. 校長熟悉管理知能，知人善任發揮行政團隊效能。</li> </ol>	<p>在校長有理念的引導基礎上，可在與教師溝通、學生距離的縮短方面，再進強化，以利更具人文、和諧、共融及信任的校園氛圍。</p>
二、行政管理	二等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校積極辦學，獲得優質化高職，並推動教師發展專業評鑑，誠屬不易。</li> <li>2. 各項法規制度大致完備，且運作依法行政。</li> </ol>	<p>全校各班級均配置網路節點及推動校務行政全面電腦化，值得肯定，唯內部或因人力不足，建議部分處室資料應隨時更新；此外如學務處「申訴信箱」及「心情留言」項目，受訪學生均未使用，建議加強宣導且適時回應。</p>
三、課程教學	三等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校設有課程發展委員會，並能有效整合運作。</li> <li>2. 每年均辦理校外參觀活動，增進學生對社區產業的認識與學習。</li> <li>3. 學校製定教師教學專長及意願表，並考量教師教學負擔，安排適當節數及專長授課。</li> <li>4. 每學習召開特殊教育學生個別化教育計畫會議，並有舉辦期末檢討會議及評量。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請充實並強化校園網路教學平台內容，建置各科目學習教材及測驗評量題庫，提供學生補救學習及自我評量。</li> <li>2. 學生評量結果宜進行分析，並由各教學研究會針對結果進行分析與討論，作為教師改進教材及教法之參考。</li> <li>3. 請訂定教科書選用相關辦法，作為各科教學研究會評選教科書之依據。</li> </ol>
四、實習輔導	二等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 積極推動技能教學，鼓勵學生參加技能檢定，且成績良好。</li> <li>2. 學生對學校的教學與輔導認同度頗高，學生向心力強。</li> <li>3. 教師教學具高度熱忱，對學生關懷度高。</li> <li>4. 備有五個標準檢定場所，實習設備良好。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宜增加學生校外參觀活動。</li> <li>2. 中餐實習場之電源箱安全面板，烘焙實習教室之工作桌邊電源插座，宜加以改善。</li> <li>3. 宜透過正式會議規劃「設備更新計畫書」，並且依計畫書落實教學設備更新與維護。</li> <li>4. 餐飲科廢油集中處理設備尚可，唯油槽清理宜加強，以提昇學生的食品安全衛生管理觀念。</li> <li>5. 技能教學時數與班級人數偏高，技能教師員額編制仍有改善空間。</li> </ol>
五、學務輔導	二等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生活教育與品德教育，規劃與實施完整，對多元能力之培養，效益高。</li> <li>2. 社團總數增加迅速，由16個增為27個，滿足學生課外活動之需求。</li> <li>3. 辦理學生校內外工讀媒介，對學生</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 結合社區社團方面之活動甚多，唯彌補校園資源方面宜加強。</li> <li>2. 學藝、體育各項競賽甚多，宜適時檢視是否恰當得宜。</li> <li>3. 宜設置社團共同永久使用空間，如社</li> </ol>

		<p>的學習與成長助益甚大。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 強調態度、人文素養、優雅氣質、語文等，帶著走的能力，值得肯定。</li> <li>5. 已設輔導室，並開闢個別諮商及團體輔導空間。</li> <li>6. 主任輔導教師認真負責，並積極參與校內外輔導知能研習。</li> <li>7. 生命教育及性別平等教育辦理多元化頗受師生肯定。</li> </ol>	<p>團辦公室等，以供資料保存與參考。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 建議聘任專業合格之輔導教師。</li> <li>5. 認輔制度之施行，宜再求落實，對象不限身心障礙學生、智障及學習困難學生，個別化教育計畫之執行，宜力求落實。</li> <li>6. 輔導網站之建立可再求充實。</li> <li>7. 心理測驗之實施宜訂定周詳計畫，以為學生升學及生涯試探之參考。</li> </ol>
六、環境設備	二等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 圖書館設施與圖書館藏數量已改善良多，同學借閱活動推動有成效。</li> <li>2. 積極改善校園設施，建造優良教學環境，美化校園。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瓦斯鋼瓶儲存區，外圍的防護設施，宜加強其安全性。</li> <li>2. 餐服實習場所之無障礙坡道，宜隨時保持淨空。</li> <li>3. 餐服實習場樓梯邊牆面變電箱，應加防護設備。</li> <li>4. 相關法規或使用規則，宜加註研議通過日期及會議名稱。</li> <li>5. 圖書館設施雖然已大幅改善，但有關雜誌期刊之展示收藏，仍有改善空間。</li> </ol>
七、社群互動	二等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校與國立高雄第一科技大學等11所國內外大學，簽訂策略聯盟，建立垂直學習體系與國際交流，有助於擴展師生學習空間。</li> <li>2. 學校積極爭取各項政府、社區、民間機關之職業訓練委辦機會，擴大服務層面，成效良好。</li> </ol>	<p>學校宜積極輔導成立校友會，建立校友人力檔案，並善用校友資源，協助學校發展。</p>
八、專業類科	一等	<p><b>餐飲管理科</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生對科教師教學品質肯定。</li> <li>2. 學校持續增設實習教室與設備。</li> <li>3. 學生考照通過率逐年成長，證明該校確有落實技職教育的目的。</li> <li>4. 學校增設推廣部，協助提供學生多項就業打工機會。</li> </ol> <p><b>觀光事業科</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 入學人數年增加，且頗具潛力，如大一新生分數為最高者，有三位在此科。</li> <li>2. 全國唯一有開設韓文課程的高職觀光科；韓文課程及韓文社團的開設，具特色。</li> <li>3. 師生互動良好。</li> <li>4. 與餐飲科之資源共享，績效良好。</li> <li>5. 對入學成績欠佳及弱勢家庭學生之升學輔導與就業安排，盡心盡力，均有良好成效。</li> </ol>	<p><b>餐飲管理科</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宜鼓勵教師，多參與專業進修及研習，及增進與業界交流的機會。</li> <li>2. 宜增加「示範教室」，提昇教學品質。</li> </ol> <p><b>觀光事業科</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 語文課程時數，宜酌予增加。</li> <li>2. 學校環境暨專業教室情境可再強化，以發揮境教之功能。</li> <li>3. 業界經驗分享，實習機會的增加及校外參訪的安排，可再酌予增加，以提昇學生對觀光領域實務面的知能。</li> </ol>

## 貳、現況分析與緣起

### 一、現況分析

本校歷經數個轉型階段，前期因學生人數不足致有退場之虞，故自民國 93 年自亞洲工商轉型為全國第一所餐旅專門職校（亞洲餐旅），至 97 年完全轉型（圖 1），轉型至今，招生狀況年年成長，在 0.98 公頃的校地面積下，學生人數更是從 700 人擴增至如今的近 1400 人，學生的質量也漸次增加，辦學績效亦是有目共睹，而於南部形成一定的口碑形象。



圖 1 亞洲餐旅學校歷史發展年譜

然在執行前期中長期校務發展計畫（93 至 97 學年度）時，卻也體認到少子化衝擊、不景氣產業結構改變、規模縮編與愈來愈多技職體系餐飲科系成立等威脅之存在，這些在在顯示存在有生源減少招生困境、餐飲類科之招生競爭、中大型建教合作廠商難尋、高職建教機會與技專同步競逐、資源排擠效應等儼然成形的生存危機。然，此些對於私立高職小校，究竟會是危機？還是轉機？如何因應？有何良方，足以彎道加速、逆勢成長？

因此，本校在規劃 98 至 102 學年度中長期校務發展規劃時，透過諸多內部研究發現值此五年計畫執行末期過程中，高職端將年年受此些衝擊，並於 102 學年度面臨最嚴峻的考驗（圖 2）。本校遂經由 SWOT 分析與 TOWS 策略矩陣，體認到值此不確定年代，政策主導找出路之機會點雖多，但威脅點卻各個不容小覷，以既往傳統教學引領訓練的方式來執行「弱勢照顧」與「務實致用」技職教育理念，或以傳統舊思維、舊組織去應戰，觀念與技法質量不做改變已是不行的，故決議以「品質管理」與「創新特色」強化既有優勢，做為順應市場脈動、迅速回應、彎道加速的基石，並正式納入 98 至 102 學年度五年校務發展計畫中。

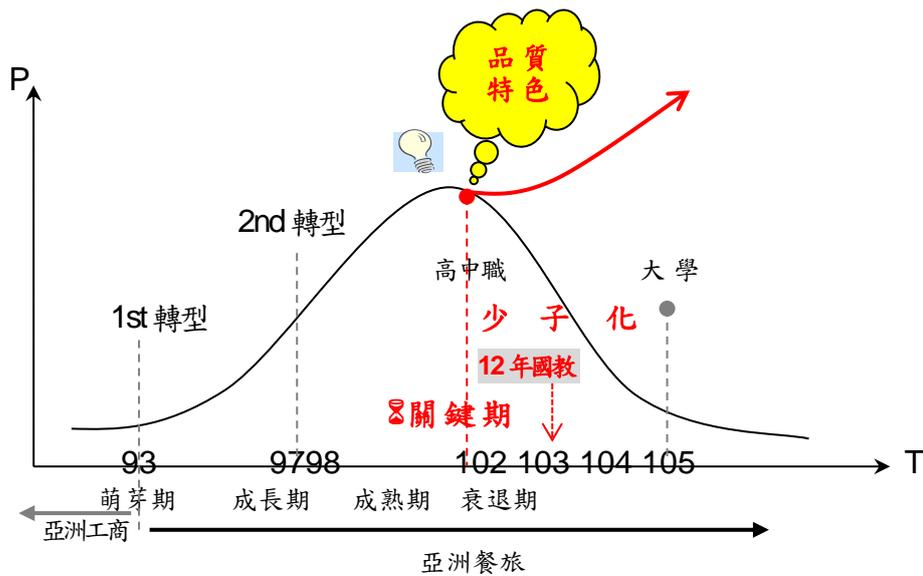


圖 2 亞洲餐旅學校校務發展生命週期

是以根據本校中長期校務發展計畫（98 至 102 學年度）所揭櫫之學校經營理念、發展目標與方向之內容，分述如下：

## 二、學校經營理念

### （一）使命

1. 打造本校師生為有口皆碑之餐旅尖兵，脫胎換骨重塑形象。
2. 全方位服務業專業人才「即戰力」的培訓者、企業好幫手。
3. 培養學生「立足台灣、胸懷大陸、放眼世界」的胸襟視野。

### （二）核心價值

1. 治校理念：專業、扶弱、國際化。
2. 校務發展：專業精進、精緻管理、持續改善、品質至上。

### （三）願景

1. 成為精緻餐旅教育的代名詞，與餐旅教育畫上等號。
2. 大台南地區餐旅教育暨職業訓練機構之專業領導品牌。
3. 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。

### （四）口號

因為聚焦所以專業，因為專業所以卓越。

## 三、學校發展目標

本校以**專業實務教學、輔導考照為校務重點**，升學就業為輔導重點。以實務引領教學，並透過博雅教育之養成，培育正確價值觀、工作態度與國際視野，以確保畢業生德智兼備，能擁有帶得走的能力與就業競爭力。

誠如前文所言，本校發展迄今學生人數已呈倍數成長，然受限於校地面積明顯不足，學校規模難以做量能之擴張，故值此關鍵時刻，本校遂以追求質變之策略為方向，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」為學校發展目標，另以「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校園」為校務發展方向。

具體而言，本校目前「優質餐旅」的發展重點，係以專業精進、精緻管理、持續改善、品質至上為推動校務發展之核心價值，除持續改善教學設備與環境之外，更重視教師專業精進、學生餐飲技藝創新化，學生核心能力（Core Comptence）的培養、行政效能的提升，以及激發各單位追求品質卓越等。

#### 四、學校發展策略（高職優質化輔助方案）

本校校務發展計畫經由內部條件與外部環境之 SWOT 分析，提擬與之對應的 TOWS 策略分析（表 1）。為推動高職優質化輔助方案，特以 Kaplan & Norton 的策略規劃管理流程步驟，從使命、核心價值、願景、競爭策略等角度，向下展開相關子計畫之提案構思（圖 3）。然秉諸逐步完善精神，相關競爭策略以餐旅教育持續改善、固本強化專業知能技術、擴大差異加強廣宣與績效導向品質提升等四項，為本計畫第一階段策略管理與行動方向，即在「品質」與「創新」強化既有優勢之校務發展決議共識下，以固本強化專業知能技術與提升教學訓練品質（教師教學專業發展、技藝教育方案推動與學生多元學習表現）為主軸。

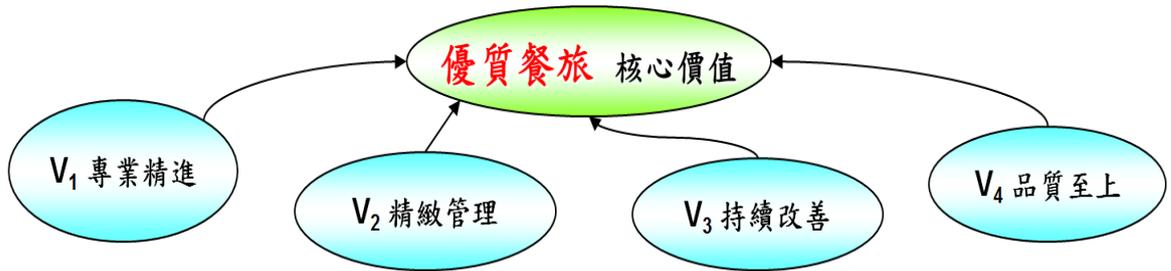
然值此少子化之際，迴避空間不足困窘的策略顯非重點，故另以掌握趨勢，創新援引技職校院教學卓越計畫發展重點與相關管理工具等外部資源，並透過內部基礎研究後的內化轉移，以活化思維、改善體質與建立自主學習、對談機制，俾利重新審視學校本位課程與行政效能等問題。

本校希冀藉由優質化輔助方案之行動策略執行，逐步完善地達成教學專業化、訓練標準化、行政品質化、校園精緻化等小而美精緻餐旅教育的具體目標，以實踐優質餐旅之核心價值。

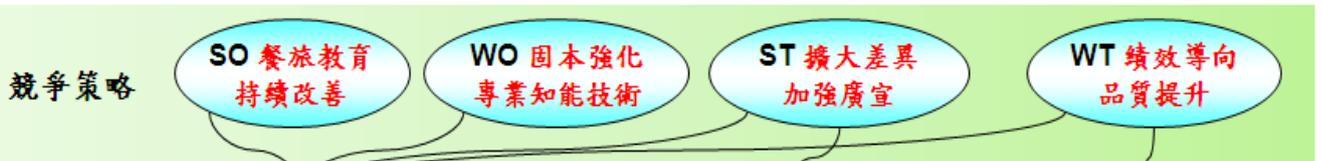
表 1 亞洲餐旅學校之 SWOT 與 TOWS 策略分析

<p style="text-align: center;">TOWS 策略分析</p>		SWOT 內部 條件分析	
		SWOT 外部環境分析	
機 會 (O)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 開放陸客來台與 ECFA、六大新興產業之觀光旅遊產業重點推動等政策利多</li> <li>2. 台南觀光旅遊業投資發展與人力需求增</li> <li>3. 經濟不景氣致結構性失業、就業機會競逐激烈，習得一技之長技職教育受認同</li> <li>4. 全民證照化時代，技術證照普獲認同</li> <li>5. 台南擁有豐沛人文歷史與美食觀光資源</li> <li>6. 台南榮獲美食旅遊評鑑—米其林綠色旅遊指南，台灣唯二推薦值得旅遊的城市</li> </ol>	<p><b>優勢(S)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全國唯一全資源聚焦投入的餐旅高職</li> <li>2. 僅設餐飲、烘焙與觀光科單一餐旅群科</li> <li>3. 六大餐旅技能檢定考場，專業教室完備</li> <li>4. 升學就業輔照成果斐然，已具相當口碑</li> <li>5. 位市區、交通便捷易停車、建教廠商多</li> </ol>	<p><b>劣勢(W)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 校地過小，校區位飛航管制區限建範圍</li> <li>2. 第二校區尋覓不易，各空間已不敷需求</li> <li>3. 生師比偏高、負擔重，師合格率待提升</li> <li>4. 重餐飲輕觀光，觀光缺做中學操練機會</li> <li>5. 學生仍多來自低學習成就或弱勢家庭</li> </ol>
	<p><b>攻擊策略 (SO)</b></p> <p><u>掌握趨勢 優勢強化 全面出擊</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①精進餐旅專業技術，並延伸至全方位服務業，校本位課程順應產業趨勢做調整</li> <li>②產官學研深化合作，聚焦餐旅基層勞動力人才培育，培養出具就業即戰力學生</li> </ol> <p><u>餐旅教育持續改善 績效導向</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①強化外部夥伴連結關係，成就餐旅教育代名詞與中小企業職訓夥伴大學概念</li> <li>②專業技術持續精進，訂出辦法鼓勵教師專業成長與進修，並確實反饋於教學</li> </ol>	<p><b>補強策略 (WO)</b></p> <p><u>持續尋覓空間與教師不足之解決方案</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鄰近地區持續尋覓第二校區，以擴建相關專業教室與餐旅實習會館，追求學習品質</li> <li>②善加利用產官學研與技職端策略聯盟資源，以提供學生增廣教育與見學成長機會</li> </ol> <p><u>順勢而為 涵養師生專業知能與技術</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①確實掌握觀光業發展趨勢，並援引外部資源充分深化合作，提供師生專業精進機會</li> <li>②校方階段性地先期主導重點教師專業學習社群，並透過獎勵養成自主發展行動力</li> </ol>	
威 脅 (T)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 近年來高職與綜高普設餐旅相關科班，資源競爭激烈，辦學特色營造至關重要</li> <li>2. 學校受少子化現象影響，生源勢漸減少</li> <li>3. 高職觀光科定位模糊，學習成效不易彰顯，招生相對較不易滿額</li> <li>4. 泛觀光業颯速發展，卻面臨人才數量、人才素質、旅遊景點的軟硬體設施、乾淨整潔的觀光環境與品質管理等待改善</li> </ol>	<p><b>預防策略 (ST)</b></p> <p><u>體察需求 擴大差異 加強廣宣</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①走出校園、了解市場、產業、廠商、學員需求與競爭者優劣勢、課程供需動態等，以順勢調整，調整在地需求特色本位課程</li> <li>②多與民間社團、廠商、社區與求職等社群互動合作，深化餐旅技術之培訓與交流</li> </ol>	<p><b>迴避策略 (WT)</b></p> <p><u>迴避空間不足困窘 追求教學品質提升</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①多方匯智，集體探討小而美之辦學特色，暫迴避空間不足之限制條件，多加整合產學資源，提供學生做中學機會</li> <li>②校方主管部門以更積極的態度主導優質計畫之推展，無藉口找方法地持續改善體質</li> </ol>

使命：打造本校師生成為有口皆碑之餐旅尖兵



願景：成為精緻餐旅教育的代名詞，與餐旅教育畫上等號



教師教學專業發展/技藝教育方案推動  
學生多元學習表現/加強適性學習課程

獎勵學生就近入學

學校行政效能提升

101-1 教師專業成長

101-3 強化技能卓越

101-2 就近入學樂學

101-5 行政效能提升  
與節約能源計畫<sup>101</sup>

教師專業知能研習  
教師專業發展評鑑  
充實數位教學內容

技藝選手培訓  
乙級檢定輔導

特色課程進路宣導  
社區國中生育樂營  
就近入學獎學金

行政資訊系統整合  
校園省電改善照明  
學籍數位典藏

101-4 多元學習

102-1 生涯進路發展

推動產學交流  
專業培訓社團菁英

生涯進路探索  
職涯達人講座  
學習檔案競賽  
進路博覽會

小而美精緻餐旅  
教育具體目標

G<sub>1</sub> 教學專業化

G<sub>2</sub> 訓練標準化

G<sub>3</sub> 行政品質化

G<sub>4</sub> 校園精緻化

成效檢核  
機制

PDCA 循環  
定期監控檢討

具體成果產出  
構成指標 產出指標

圖 3 亞洲餐旅學校優質化計畫規劃管理策略地圖

## 五、自我診斷分析

前文陳述校務發展計畫、優質化計畫等規劃理念後，再根據優質精進計畫規劃措施、診斷原則的規定，針對本校校務評鑑、前期優質化輔導訪視意見、前期優質精進輔導訪視意見與策略聯盟等進行自我診斷，據以經由多面向之診斷分析，而提出優質精進計畫之需求：

### (一) 高職校務評鑑第六期結果

八項評鑑項目評鑑等第中，除**課程教學為三等、專業類科為一等**外，其餘均為二等，表現於評鑑各校中，列為水準之上。茲就課程教學與專業類科進行分析之：

#### 1. 課程教學之缺失

(1)請充實並強化校園網路教學平台內容，建置各科目學習教材及測驗評量題庫，提供學生補救學習及自我評量。

(2)學生評量結果宜進行分析，並由各教學研究會針對結果進行分析與討論，作為教師改進教材及教法之參考。

→本校以實作技藝教學為主，無論實習或基礎學科等補救或增廣教育，相關數位教學與教材題庫等建置較不熟稔，仍為傳統板書教學，此部分已於**101** 優質精進計畫逐步改善中。

#### 2. 專業類科之建議

(1)餐飲科宜鼓勵教師多參與專業進修及研習，增進與業界交流機會。另宜增設「示範教室」，提昇教學品質。→**102** 優質/均質化

(2)觀光科宜增加業界交流、實習及校外參訪機會，以提昇學生觀光實務知能。環境暨專業教室之情境可再強化，以發揮情境教學之功能。語文課程時數，宜酌予增加。

→本校經常性協辦各級單位餐會與參與業界交流活動，專業進修及研習則部分納入優質化計畫，部分不定期舉辦或派訓，已有明顯成長。

→高職觀光科專業教室或設備普遍缺乏，且較缺旅行社之業界交流分享。觀光科已廣設英、日、韓語文課程，並設有諸多教學資源，但無論是語言增廣教育或補救教育，如何吸引低學習成就學生樂於學習語言，此於**101** 起優質精進計畫持續推動中。

### (二) 高職優質化輔助方案 101 學年度計畫書複審建議

茲酌列有關課程教學、學務輔導與專業類科之審查建議：

1. 學校以檢定與競賽為推動焦點，以凸顯辦理成效固然可以理解，惟建請從全人教育的觀點斟酌強化學生之基礎能力，以提升餐旅人力素質。

2. 學校完全轉型才四年，非常辛勞，惟在發展目標上有重視品德教育及永續發展的產學合作。而兩期優質化申請，未見有「適性學習課程改進」的辦理項目，產學攜手建教合作，本期未申請。
3. 就趨勢而言，餐飲觀光宜強化外語能力，儘管學生素質較差，績效難以展現，但仍應提列，持續推動。
  - 本校目標定位為務實致用、技藝導向之優質餐旅，建教合作、產學攜手或策略聯盟等一直是本校與產官學研持續進行之工作，此早已落實於日常業務範疇與其他計畫常軌中，故未提報。至於本位課程適性學習，學校將先進行部分基礎研究，以明確找出面對挑戰之特色方向，故向上學習援引大學教卓計畫之重點推動工作，而研訂出「建構餐旅群核心能力指標與課程地圖」工作項目。
  - 鄉土、美學、創意教育或適性學習等全人教育觀點已融入部分優質化子計畫工作項目中，或落實於日常校務管理、學務輔導等專案計畫中，故未重複申請。後續計畫將強化全人教育且獨立領域提出。
  - 語言課程雖已相當重視，開設有英、日、韓等語文課程，惟對於大多低學習成就的學生，傳統板書教學似乎成效有限。然過往策略聯盟外師支援社團倒是不錯經驗。

### (三) 高職優質化輔助方案 101 學年度輔導訪視意見

茲酌列 4 月 23 日輔導訪視委員現場意見記錄（詳見附錄三）：

1. PDCA 管控是好的，計畫目標與執行間要更精準，檢核指標與目標要扣緊，進度管考之預定績效與執行績效、月執行率等過程管理，要更確實執行。
2. 訓練標準化是很有意義且重要的，但實際計畫產出尚未看到，請持續進行，新計畫亦可提出，此長期記錄反省累積，設定年研發幾套標準化教材之績效指標，如此可透過計畫為學校留下東西。現今都要有萬一不再有經費補助，學校可透過計畫留下什麼，足以永續發展。
3. 101-1 教師專業學習社群計畫之實際內容與 PLC 操作過程不同，教專評鑑與教師研習並非 PLC，此部分宜改善。
4. 優質化資源並未投入於觀光科，101-4 餐旅教育多元學習與 101-3 強化技能卓越均集中於餐旅技藝，領域近似而太狹隘，應透過不同計畫資源，雨露均霑地協助觀光科發展。→ 102 優質精進
5. 學生素質差，強化英文能力不一定只有全民英檢，可開發實用的

餐旅數學、餐旅英文等微課程。另職場認知、參觀與學長返校座談等足以提升學生未來就業力的活動，亦可安排。→102 優質精進

#### (四) 高職優質精進 101 學年度輔導訪視意見

茲酌列 4 月 16 日輔導訪視委員現場意見記錄：

1. 101-1 數位教材已上線推出 48 門課，進度符合且超越，但部分數位內容仍待豐富，更重要是要經過試教、學生測試、反應與反饋修訂等過程，後續要在此基礎上內訓強化。→102 優質精進
2. 101-1 建構無紙化學習平台環境與完全使用自由軟體，對學校永續發展很重要，但重點在老師與學生之持續使用，此可透過專案計畫或辦活動方式，獎勵師生使用。→102 優質化
3. 101-1 數位學習社群成員有自主學習與學校派訓等，未來仍將持續培訓種子教師，以形成後續支持內在改變力量。→102 優質精進
4. 101-1 題庫測驗系統建置過程宜注意智慧財產權。
5. 101-1 經常門編列不要全是辦研習，會造成教師嚴重負擔，可對應計畫編列部分物品耗材費與設備維護費。
6. 101-1 數位研習之外，亦要提供數位教學環境，現況教室只有電視，建議可資本採購部份 e 化講桌、電子白板、投影設備等，以多媒體數位教學示範教室供教師使用。→102 優質精進
7. 101-2 科大資源應用（如：移地訓練、協同教學等），重點在於隨行協同教學之老師要能留下觀摩經驗，並內化轉移、具體反饋於校內教學之教材、教具、教學方法之改變。另可資本採購設置情境環境示範教室。→102 優質精進+優質化

#### (五) 技職端策略聯盟夥伴學校關係執行成果

本校自 98 學年度起，即委派專人積極參與技職端策略聯盟（嘉南區、高第一、高苑科大技職策略聯盟）活動，並挹入專題製作、預修課程、研習或競賽活動、校際參訪等諸多技職端資源於本校，亦得到學校教師的支援與指導，因而榮獲歷屆專題製作競賽第一、第三、優勝等殊榮。儘管技職策略聯盟預算漸限縮，計畫之辦理項目重點也以「國中宣導說明會及體驗學習活動」、「專題製作」與「規劃銜接課程及學校本位課程」為主，但本校仍持續積極參與與挹入資源回校。

#### (六) 自我診斷分析結果

##### 1. 轉型後的具體辦學成效

本校自轉型為餐旅專門學校後，具體辦學成效展現於學生人數之倍數成長、增班增科、師資學歷提升、合格教師比率提升、形象漸

漸改觀、開始質變招收到 PR 值較高可錄取國立學校的學生等。另者，於教育資源統計中的職業類科畢業生考取證照比率，每人平均乙級、丙級證照張數，本校之表現亦遠高於全國公私立學校之平均值。

2. 本校定位為技藝導向，非升學型之私立學校本校非屬升學型的私立學校（本校升學、就業幾各半），主因在於入學者多半為 PR 值 30 以下、國英數基礎學科弱且學習意願、自制力低落的低學習成就國中畢業生。而其又多半來自單親、隔代教養、低收入戶等較不重視教育的弱勢家庭。是以，本校發展出以專業實務教學、輔導考照等技藝導向之教學定位，並採以「做中學學中做」來培養學生實作興趣、提升其自信心與改善整體學習風氣。

3. 教師教學方法過於傳統保守

囿於上述成因與傳統文化慣性，環扣之間卻也會造成教師教學花費之精力大、成就感低、創新教學自主學習意願低、自主學習驅動力弱、教材研發之意願低...等慣性循環，此些均將有礙於學校深層的優質精進，有礙形塑學校特色，以因應十二年國教與少子化生源競爭之挑戰。

本計畫經多面向診斷分析後，整理出「如何成為技藝導向之 A<sup>+</sup> 優質餐旅學校」自我診斷問題分析魚骨圖（圖 4）之五大問題面向，並就其納入相關計畫或解決策略進行分析。

另由表 2 得知，五大問題就學校而言，均屬重要但不緊迫的事，其中涉及團隊文化傳統慣性、集體思維與品牌成熟度，此無法一蹴可幾。惟其中教師教學方法、觀光科務實性弱，因主要隸屬校務評鑑缺失與建議事項，但學校受限於教學資源與慣性，突破有限，故明顯可借助外援刺激，尋求改善。

上述兩項問題之解決，可歸屬於校務發展 TOWS 策略分析中補強策略（WO）的「順勢而為 涵養師生專業知能與技術」，透過援引外部資源充分深化合作，以內化移轉，而學校將透過有效的計畫管考與成立的專業學習社群做為種子教師，階段性先期主導後續之推動工作。

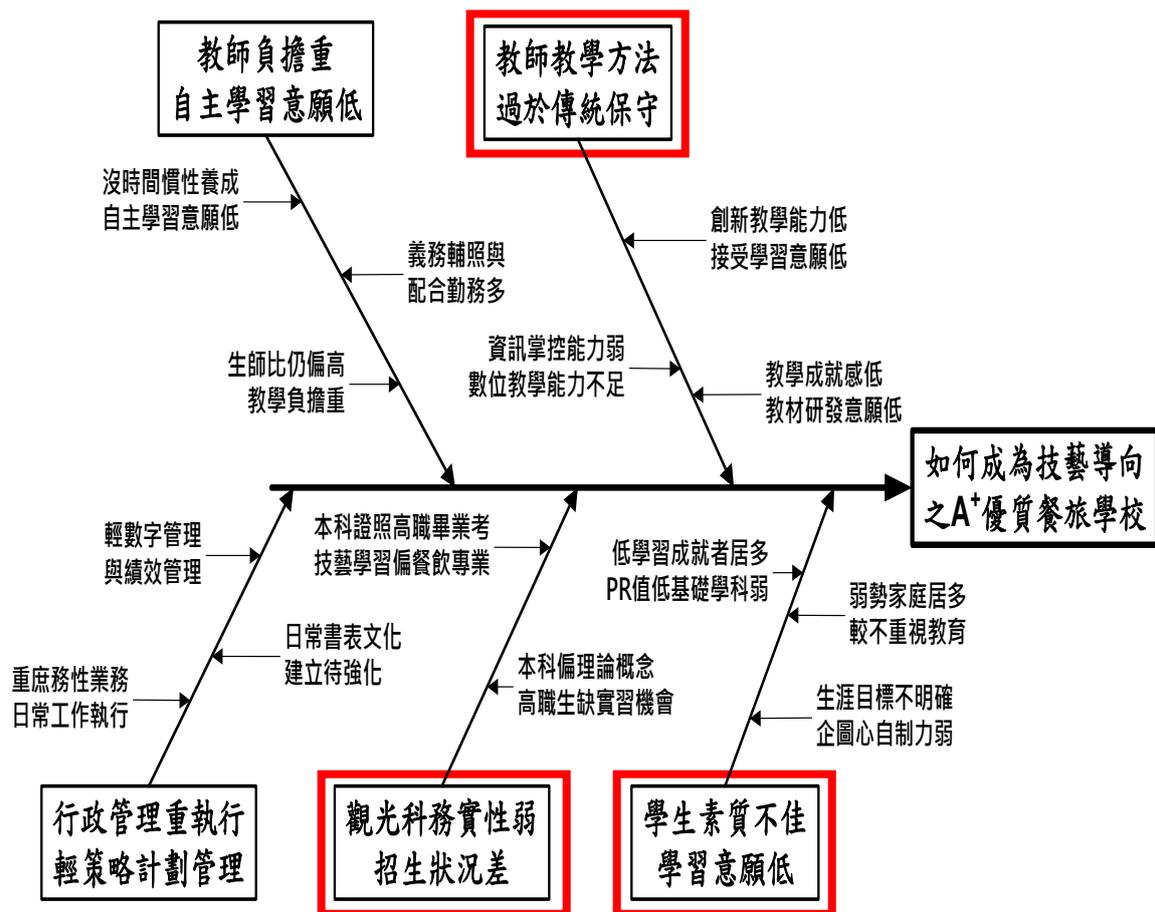


圖 4 亞洲餐旅學校自我診斷問題分析魚骨圖

表 2 亞洲餐旅學校自我診斷問題分析歸納表

問題	行動	策略	納入計畫
1 學生素質不佳 學習意願低	做中學學中做 技藝導向學習	教學方法改變 外部情境刺激	優質化輔助計畫 優質精進計畫
2 教師教學方法 過於傳統保守	數位創新專業 教學能力不足 數位教室闕如	主導引入外援 外部學習刺激 採購示範設備	優質精進計畫 <sup>☆</sup>
3 觀光科務實性弱 招生狀況差	學校突破有限	引入外援刺激 情境移轉體驗	優質精進計畫 <sup>☆</sup>
4 教師負擔重 自主學習意願低	學校主導 學習型社群	引入社群 PLC 核心主導誘發	優質化輔助計畫 校務發展計畫
5 行政管理重執行 輕策略計劃管理	逐步導入行政 效能提升	團隊管理思維 外部刺激改變	優質化輔助計畫

## 六、計畫形成之理念及過程

### (一) 計畫形成之理念

1. 配合教育部為推動十二年國民基本教育，結合大學校院之師資、課程和設備等資源，有效落實校際間、學科或群系科的資源共享，促進學生生涯和進路發展，以達到無縫銜接與學校整體優質精進發展為目標。
2. 整合技職體系高職與技職端的縱向實質連結，深化合作攜手共進，以營造特色，提昇競爭力，共同面對少子化挑戰。
3. 主辦學校亞洲餐旅考量區域性、既往策略聯盟合作關係、校院屬性，選擇科大評鑑通過一等等第及連續榮獲教育部「教學卓越計畫」之嘉藥科大與遠東科大為合作學校。
4. 針對本校需要協助之項目，借重嘉藥科大與遠東科大的師資、課程和設備等資源，以持續改善校務發展已發生但無力改善之缺失，匡正已發現但習以為常之文化傳統，以加速優質精進過程之校務品質改善與自主內驅力形塑。
5. 優質精進向上學習，重點派訓參與嘉藥科大與遠東科大「教學卓越計畫」活動，借重其執行經驗與資源，樽節開銷。

### (二) 計畫推動流程 (圖 6)

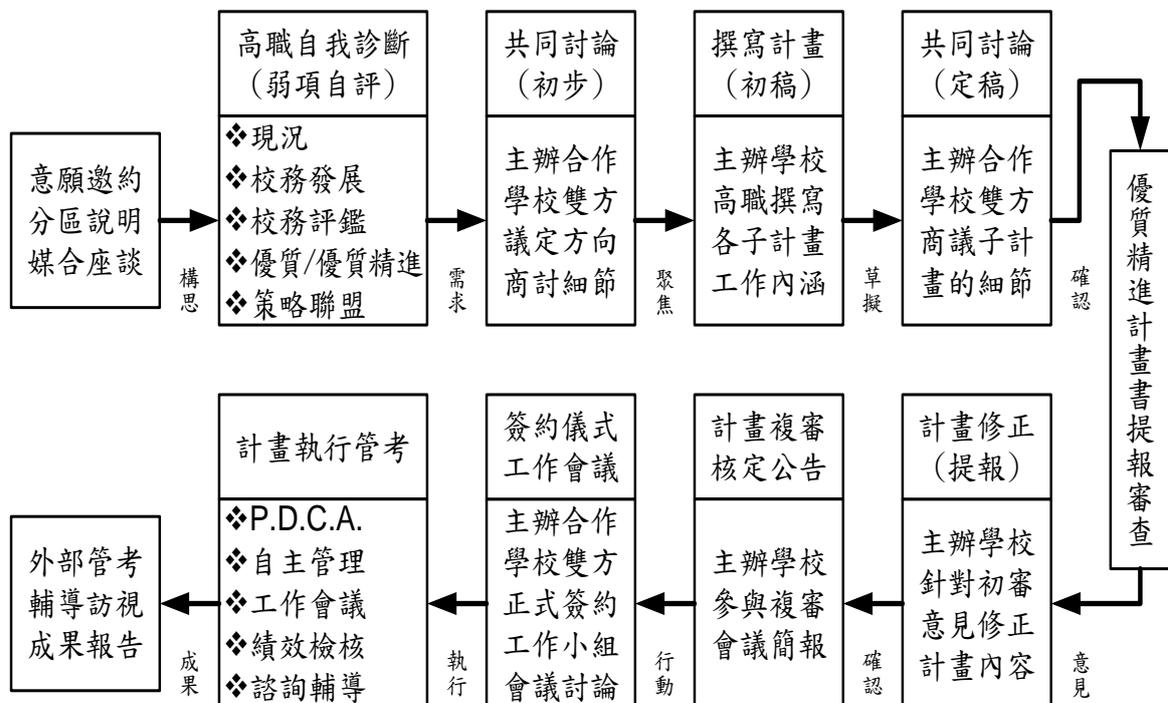


圖 6 亞洲餐旅學校優質精進計畫計畫推動流程

### (三) 子計畫與工作內涵之形成過程

根據自我診斷（弱項自評）分析結果，提擬具問題導向之計畫需求，經與合作學校—嘉藥科大、遠東科大正式與私下召開數次工作小組會議，就兩者所能提供的師資、課程和設備等資源，與 101 學年推廣試辦期執行經驗，討論出優質精進計畫正式三年期計畫之第一年聚焦方向、子計畫與工作內涵（圖 7）。

其中 102-1 為延續 101-1 的計畫，仍由嘉藥科大協助本校推動，仍以 101 學年度所學之數位教材製作自由軟體與學習平台工具為深入實務操練標的；至於 102-2 專業類科之協助項目，則委由新合作夥伴—遠東科大來支援與協助推動。

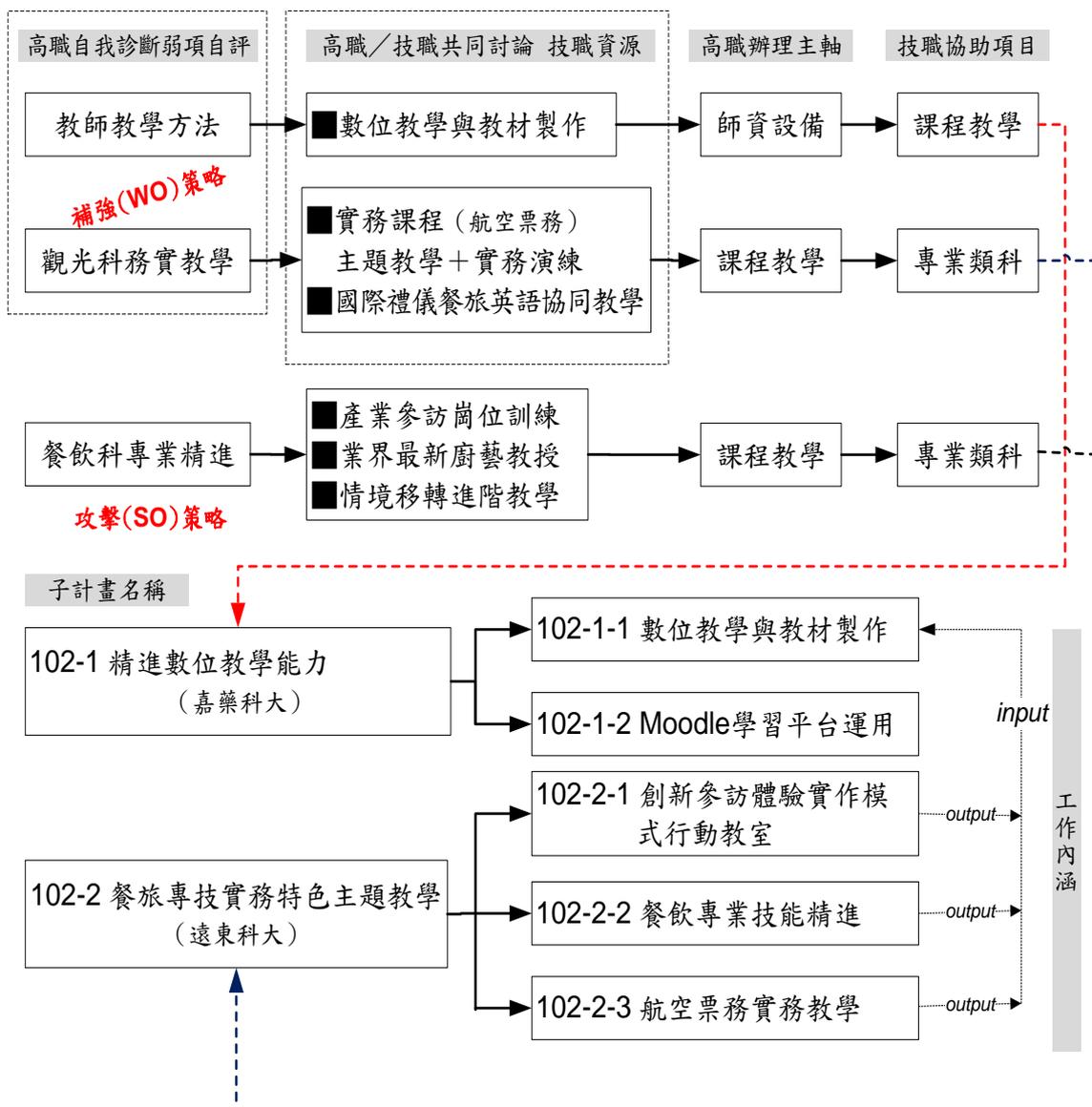


圖 7 亞洲餐旅學校優質精進計畫子計畫與工作內涵形成過程

## 七、主辦學校與合作學校攜手合作之背景與優勢

### (一) 亞洲餐旅原即為嘉藥科大「嘉南區技職策略聯盟」之高職端夥伴學校，兩校距離最近，可實踐社區化學校資源共享關係

亞洲餐旅自 99 學年度起積極參與技藝研習、預修課程、專題製作、互動參訪..等策略聯盟活動，兩校已有合作默契，且高層與科系主任間多有私誼或同校關係，故關係甚為縝密，也因此深化合作案增添了來自兩校高層主管的大力支持。另兩校距離僅十分鐘左右車程，深化合作可落實國中至大學社區化學校之理念與呼應低碳合作之趨勢。再者，亞洲餐旅與嘉藥科大資源的全面整合，除可成就餐旅教育資源中心綜效外，亦可共同因應少子化招生問題與滿足需求。

### (二) 遠東科大之創新・創意・創業三創特色，可協助本校發展特色

遠東科大為全國首屈一指發展創新教育的技職校院，其專利核准件數、國際發明展獎牌數，連續十年均為全國第一，教職員生更是屢獲技職之光、創新發明獎與專利達人等，創新發明、創意思考與問題解決能力之訓練儼然已遍及各系，而成為該校鮮明之特色。此外，連續九年榮獲教育部教學卓越計畫之補助，補助金額更是名列前茅。

正因為該校擁有完整之餐旅休閒學院與商管學院，且積極地與高職端深化合作，兩校亦將嘗試於 103 學年度共推 3+4 之產學攜手合作專班，因此促成了此次先期正式合作的機會。

該校推動之三創經驗與學校特色經營，適足以在少子化席捲之際，輔導協助本校發展校本位特色與研發特色課程等。

### (三) 嘉藥科大、遠東科大的資源適足以提供亞洲餐旅優質精進之養分

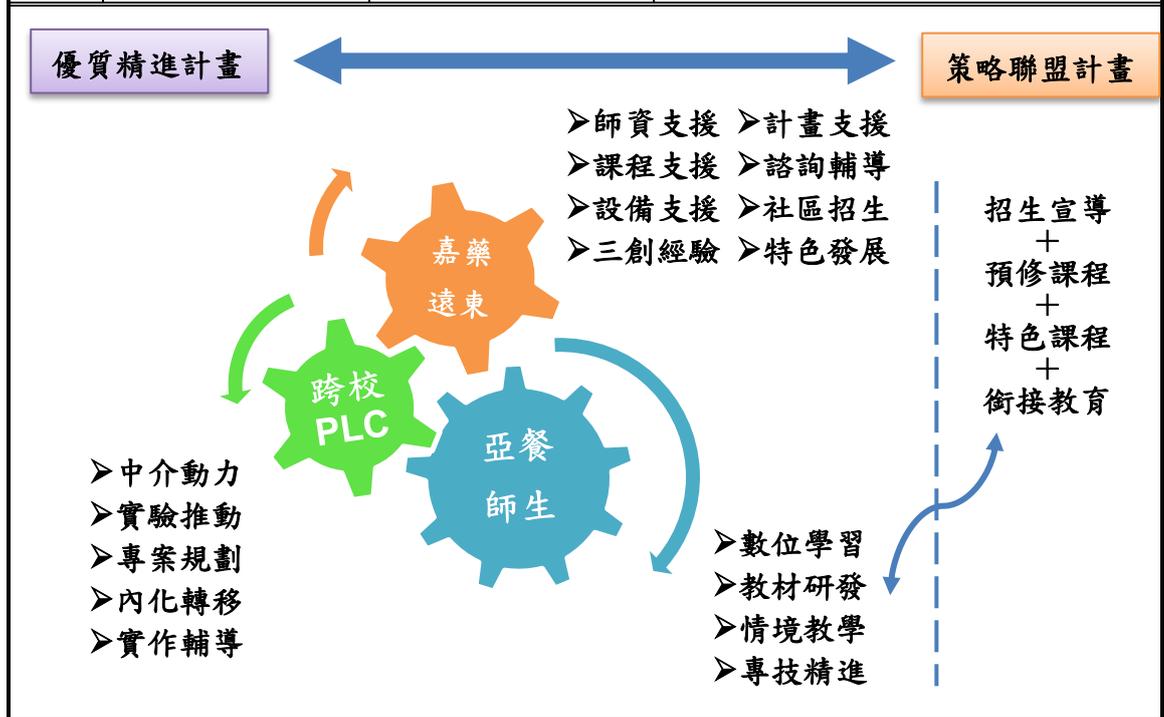
亞洲餐旅為全國唯一全資源投入餐旅教育（餐飲管理、餐飲技術、烘焙食品、觀光事業等科）的高職，與擁有最完整餐旅高等技職教育的嘉藥科大休閒學院（餐旅管理、觀光事業管理、休閒保健管理、運動管理等系）、遠東科大餐旅休閒學院（餐飲管理、旅遊事業管理、休閒運動管理、觀光英語、化妝品應用管理等系），三者為餐旅人才培育之上下游供應鏈關係。因此，學院相關系所之師資、課程與設備等資源，恰可提供亞洲餐旅優質精進之養分。

### (四) 與嘉藥科大、遠東科大合作之計畫對應關係（表 3）

102 學年度本校優質精進計畫有關專業類科之子計畫 102-2，將委由新合作夥伴—遠東科大指導協助，以擷取不同學校之異質特色經驗；與嘉藥科大之合作關係則維持延續的提升 e 化數位教學能力計畫，與技職校院策略聯盟計畫。

表 3 優質精進與技職校院合作之計畫對應關係

合作計畫欲吸收的資源		計畫對應技職校院單位	
嘉藥科大	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 優質精進師資設備課程教學</li> <li>■ 策略聯盟國中宣導銜接教育預修課程</li> </ul>	優質精進 102-1	102-1-1~2 圖館數位教學組
		優質精進 101-1 優質精進 101-2	101-1-1~3 圖館數位教學組 101-2-1 餐旅管理系 101-2-2 觀光事業管理系 101-2-3 應用外語系
遠東科大	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 優質精進課程教學專業類科三創經驗特色發展經驗</li> <li>■ 產攜專班</li> </ul>	優質精進 102-2	102-2-1~2 餐飲管理系 行銷與流通管理系 102-2-3 旅遊事業管理系
		產學攜手 103	旅遊事業管理系



## 叁、計畫目標

本校執行優質精進計畫經過 101 學年度之推廣試辦期，正式進入三年期計畫推動期，希藉由合作技職校院資源之協助，俾利本校於課程教學、師資設備之辦理主軸上，能達成之目標有：

### 一、短期目標

- (一) 整體目標：與合作學校維繫深層合作關係，借重外力協助，持續改善校務評鑑、自我診斷或學校發展等缺失，並藉此踏出營造學習型與對談型組織的第一步，激發教師自主學習意願，逐步發展以技藝導向、以學生為中心之創新教學。
- (二) 「102-1 精進數位教學能力」目標
  1. 利用技職端師資、設備與推動經驗，來推動本校數位學習資源網建置與推廣，並有效改善校務評鑑弱項：課程教學領域缺失—e 化數位教學能力不足。
  2. 建置學習資源網，充實教師們數位教材編製能力，並逐步建置各科學習教材與評量題庫，以提供學生增廣、補救學習與自我評量。
  3. 成立「數位學習教材研發」教師專業學習社群（PLC），派訓參與嘉南藥理科技大學之教學卓越計畫數位教學研習，以培訓學習平台建置、維護管理與數位教材製作之種子教師，透過協同探究、自主學習，以內化反饋於校內。
  4. 建立與嘉南藥理科技大學之數位教學請益窗口，並透過種子教師之內化訓練，以提升教師資訊能力，改善教師傳統保守教學方法，重新點燃教師教學熱情與自主學習意願。
- (三) 「102-2 餐旅專技實務特色主題教學」目標
  1. 利用遠東科技大學技職端的課程教學與師資設備，來協助高職端專業類科之發展，採納校務評鑑評委之建議，以務實致用、追求卓越心態，更加強化本校一等評鑑的專業類科。
  2. 餐飲科透過移地訓練之情境移轉教學，以增進學生學習興趣、教師教學觀摩之反饋、銜接教育落差之認知與策略聯盟夥伴學校之互動，以期精進廚藝、教師調修教學型態，同時讓有意升學者儘早策勵方向，實踐就近入學理念。
  3. 觀光科導入觀光航空票務實務教學，以提升學生學習興趣與對觀光實務面的知能，俾利明確了解其未來進路發展。

### 二、預期效益

- (一) 「102-1 精進數位教學能力」計畫預期效益

1. 深化技專校院與高職端之具體合作，資源共享、經驗傳承地發揮母雞帶小雞、攜手共進的最大綜效，進而持續改善、逐步完善本校教師數位教學能力。
2. 逐步養成追求數位新知的習慣與建構學習型共好組織，以期求新求變，去除本位主義地主動迎接少子化的挑戰。
3. 將逐步產出數位（補充）教材、成績評量、線上測驗卷、共同數位學習專區…等成果，多元地改變傳統單一的板書講授教學模式，而增進學生學習興趣與互動，並豐碩教師專業發展評鑑成果。
4. 依此數位化培訓基石，將有助於日後導入以學生為本位或問題導向（PBL）之創新教學計畫，以提高低學習成就的學生學習興趣，增進辦學成效。
5. 具體量化效益指標有建置學習平台內容進度、建置題庫數位化進度、平台師生使用率、數位教學研習場次、數位教學研習滿意度、數位教材製作份數。

#### （二）「102-2 餐旅專技實務特色主題教學」計畫預期效益

1. 藉由至技職院校上課、校外參訪主題情境教學等方式，使學生在不同師資、課程與設備之情境下，引發興趣，增進其學習成效。
2. 加強餐飲科三年級學生非證照類之中西餐最新廚藝訓練，以精進技藝，培育優秀專業人才，奠定未來升學進階學習之基礎。另觀光科透過觀光航空票務實務教學，期能培訓本校師生實務的專業知能。
3. 配合協同教學，本校教師可隨側記錄教學內容與專技流程成教學檔案，進而研發數位教材，未來將可上傳至計畫架構的數位學習平台，以達教學分享、增廣補救教育功能。同時亦可吸取技職院校專業教室優點，俾利未來改善本校專業設備之規劃。
4. 具體量化效益指標有中廚主題佳餚研發歷程企劃單、西廚主題佳餚研發歷程企劃單、主題情境教學回饋心得、滿意度調查等。

#### （三）整體計畫預期效益

1. 有效改善校務評鑑弱項：課程教學領域缺失－e化數位教學能力不足，正式開啟將本校餐旅本位特色課程數位化之新頁，同時也逐步提升教師資訊能力。
2. 藉由數位教學、教材製作、情境移轉、實地教學、協同教學等不同課程教學方法與模式之運作，促進學校與教師思考如何因應本校學生之程度，設計出能激發其興趣與吸收的課程，更進而發展出特色的餐旅本位課程。
3. 正式深化技專校院與高職端的具體合作，以達資源共享、經驗傳承，發揮母雞帶小雞、攜手共進的最大綜效，共同迎戰少子化威脅。

表 3 亞洲餐旅學校優質精進計畫子計畫與欲達成之目標

子計畫編號	子計畫名稱	工作項目	A. 辦理主軸 項目	B. 科技校院協 助高職項目	C. 科技校院提 供資源項目	欲達成之目標
102-1	精進數位教學 能力	102-1-1 數位教學與教材製作	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input checked="" type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產學特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 教育資源	<input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他	1. 改善校務評鑑弱項：數位教學 2. 熟稔已建置的數位學習資源網 3. 充實教師數位教材之編製能力 4. 改善教師傳統教學法有效教學 5. 數位教學建置與管理請益窗口
		102-1-2 Moodle 學習平台運用				
102-2	餐旅專技實務 特色主題教學	102-2-1 創新參訪體驗實作模式行動教室	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產學特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 教育資源	<input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他	1. 強化本校一等評鑑的專業類科 2. 增進產學深度交流與實習機會 3. 情境移轉教學增學生學習興趣 4. 雙師協同教學增教學觀摩反饋 5. 增進師生航空票務的實務知能
		102-2-2 餐飲專業技能精進				
		102-2-3 航空票務實務教學				

## 肆、計畫自主管理

為推動優質精進計畫，本校與合作學校（嘉藥科大、遠東科大）分別成立計畫推動工作小組，相關推動及執行之組織架構如下圖 8 所示。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，以確保優質精進計畫之目標達成，並督導各執行單位，務必貫徹 PDCA 循環（計畫 Plan、執行 Do、檢核 Check、行動 Action，圖 9）之持續改善精神，追求成為更卓越的優質學校。

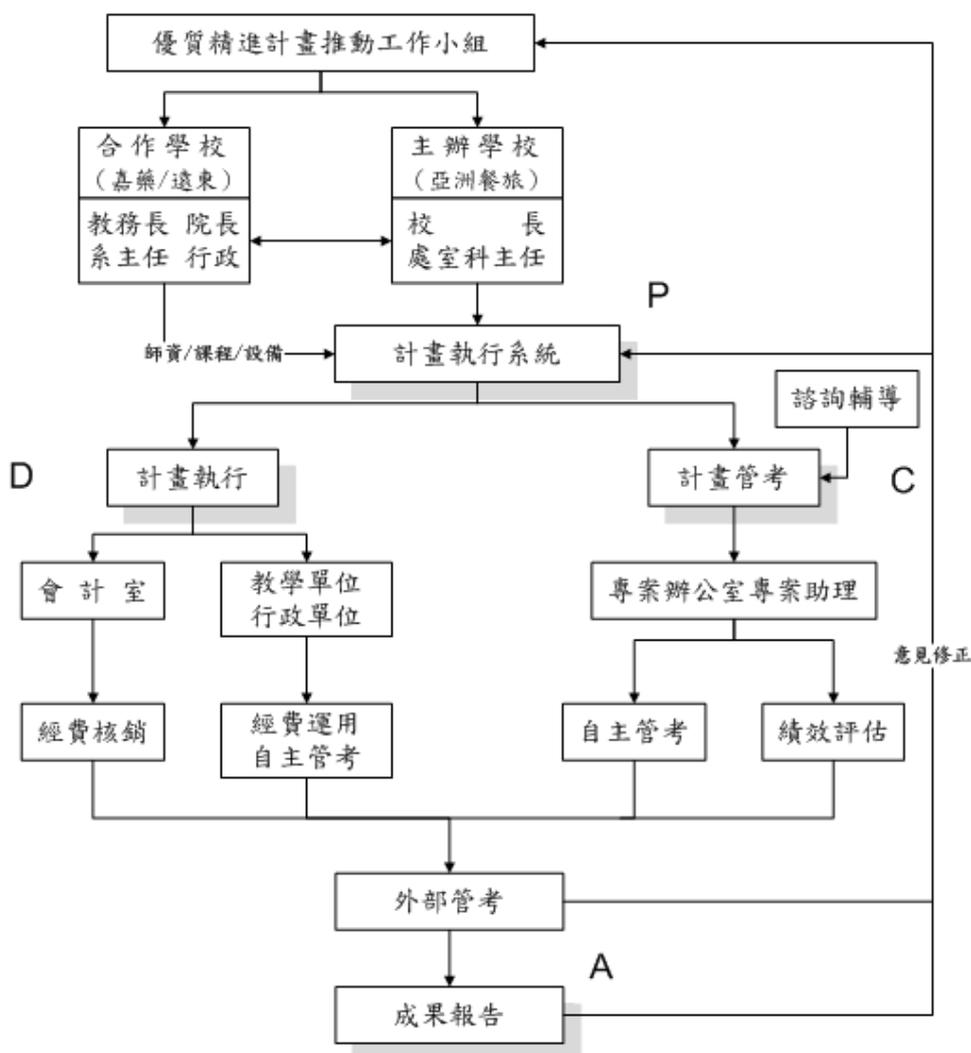


圖 8 亞洲餐旅學校推動及執行優質精進計畫之組織架構圖

此外，為落實學校自主管理精神，特訂定本校「優質精進計畫工作督導小組實施計畫」（附件一），並依據圖 10 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，針對優質精進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 9 亞洲餐旅學校優質精進計畫 PDCA 循環持續改善架構

此外，本計畫 PDCA 循環檢核機制（C）中有關成效稽核，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 的訓練評估四層次：Level1 (L1)反應評估、Level2(L2)學習評估、Level3(L3)行為評估、Level4 (L4) 成果評估。大致上均將執行 L1、L2 之滿意度、心得報告、學習成果展示等短期成效評定，至於有中長期產出的成效評定需求之工作項目（如：數位教材製作之產出對應於數位教學研習，即屬於 L3、L4 層次），則將由計畫考管人員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。

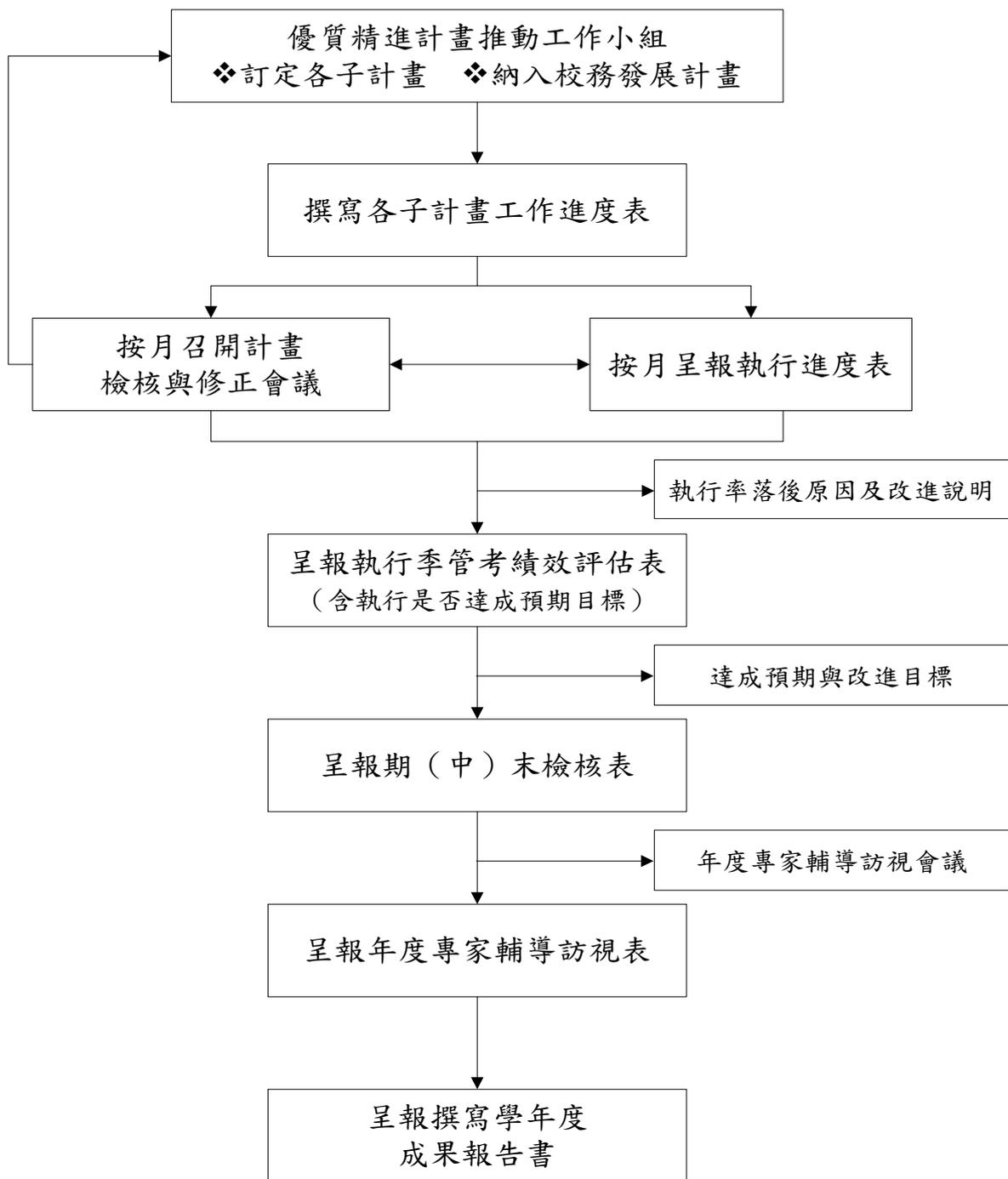


圖 10 亞洲餐旅學校優質精進計畫自主管理與績效檢核流程圖

## 亞洲餐旅學校高職優質精進計畫工作督導小組實施計畫

### 一、依據

為配合本校優質精進計畫之推動，特設置優質精進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) 掌握學校優質精進計畫各項計畫之目標，對各計畫進度加以追蹤與檢討，以確保學校優質精進計畫的執行成效。
- (二) 加強與提供師資、課程、設備支援的合作學校－嘉藥科大與遠東科大之相關行政團隊與學系主任、教師之聯繫，俾利計畫之順利推展，深化更多元之進階長期合作，以落實教育部優質精進、攜手共進的計畫目的。

### 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執行，另由各處室主任、專案助理成立優質精進工作督導小組。
- (二) 依本校優質精進計畫書，各項辦理計畫內部管考分工如下：

附表 1 亞洲餐旅學校優質精進計畫內部管考分工表

總督導	總執行	總管考	自主管考	計畫項目
校長	教務主任	進度： 經費： 專案會計主任 專案助理主任	總務主任 專案助理	102-1 精進數位教學能力 102-1-1 數位教學與教材製作 102-1-2 Moodle 學習平台運用
			進校主任 實習主任 餐飲主任 學務主任	102-2 餐旅專技實務特色主題教學 102-2-1 創新參訪體驗實作模式行動教室 102-2-2 餐飲專業技能精進 102-2-3 航空票務實務教學

### 四、實施方式

- (一) 會議進行－內部自主管理會議，依附表 2 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 3），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，得與合作學校共同召開工作小組會議。

3. 績效檢核會議：每學期末與合作學校共同召開績效檢核會議。本校專案助理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 4）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「優質精進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：本小組除於與合作學校共同召集之會議中，進行計畫檢討與其他校務執行經驗交流分享外，亦不定期參訪合作學校之設施設備，俾利增進兩造主管對彼此資源之認知，進一步激盪出深化合作之構想。

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 2 亞洲餐旅學校 102 學年度優質精進計畫績效檢核辦理期程表

計畫管考與績效檢核進度		102 學年度優質精進計畫執行期間											
		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
內 控 機 制	年度計畫與績效指標擬定	◎											
	年度工作分派		◎										
	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					◎							
	訪視評鑑									◎			
	期末成果報告												◎

附表 3 亞洲餐旅學校優質精進計畫○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 4 亞洲餐旅學校優質精進計畫○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(打)					校內覆核 (評分)
	5	4	3	2	1	
102-1 精進數位教學能力						
102-1-1 數位教學與教材製作						
➤數位教學研習場次						
➤數位教學研習滿意度						
➤數位教材製作份數						
102-1-2 Moodle 學習平台運用						
➤學習平台內容豐富度						
➤平台師生使用率						
....						
....						

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%)

## 伍、辦理子計畫一覽表

子計畫編號	子計畫名稱	A. 辦理主軸 項目(單選)	B. 科技校院協 助高中高職 項目(單選)	C. 科技校院 提供之 資源項目 (可複選)	對應學校 評鑑項目 (範疇)	主辦學校		合作學校 (科技校院)		
						參與 教師 人數	參與 學生 人數	參與 校數	參與 教師 人數	參與 學生 人數
102-1	精進數位教學能力	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 教育資源	<input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他 _____	課程教學	200	500	1	8	20
102-2	餐旅專技實務特色主題教學	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input checked="" type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 教育資源	<input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他 _____	專業類科	50	600	1	20	40
總 計						250	1,100	2	28	60

註：1. 子計畫必須包含 B 欄協助項目中之課程教學或學務輔導至少一項，及必要協助項日子計畫專業類科。

2. 不同 A 與 B 組合可形成不同子計畫型態；和多所科技校院合作但 A 與 B 組合若仍相同，則視同相同之子計畫型態，請併入同一子畫內彙整申請。C 項為科技校院提供之資源，每一子計畫可選擇一項或多項由一所以上之科技校院所提供的資源。
3. 為提升技職教育務實致用特色，鼓勵高中高職與科技校院、產業界三方進行合作，建議辦理「產業特色」相關之子計畫。
4. 建議辦理 2 至 4 件子計畫，每一子計畫以新臺幣 50 萬元編列為原則。

## 陸、子計畫內容與經費

### 一、子計畫編號：102-1

一、子計畫名稱	<b>精進數位教學能力</b>				
二、計畫目標	1. 延續上期平台應用與教材製作所學，促使教師熟稔數位教材編製，並確實試教、反饋修訂與學生使用，以提供學生增廣、補救學習與自我評量。 2. 吸取技職端數位教材師資、設備與推動經驗，來繼續推動本校數位學習，以有效改善校務評鑑弱項：課程教學領域缺失—e化數位教學能力不足。 3. 持續加強辦理「數位學習教材研發」教師專業學習社群（PLC），種子教師額外派訓參與合作學校之教卓計畫數位研習課程，以精熟學習平台維護管理與數位教材製作，並透過協同探究、自主學習，以內化反饋於校內。 4. 建立與合作學校之數位教學請益窗口，並透過種子教師之內化訓練，增進教師教學熱情與對新事物之自主學習意願，進而提升教師資訊應用能力。 5. 建置數位教學環境，資本採購數位教學設備供做示範教室，以逐步推廣。				
三、工作內涵	工作項目 編號	工作項目	合作學校	實施對象	辦理期程 (可複選)
	102-1-1	數位教學與教材製作	嘉藥科大	全體教職員	<input checked="" type="checkbox"/> 102 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 103 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 104 學年度
	102-1-2	Moodle 學習平台運用	嘉藥科大	全體教職員	<input checked="" type="checkbox"/> 102 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 103 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 104 學年度
四、經費需求	期程	資本門(仟元)	經常門(仟元)	合計(仟元)	
	102 學年度	200	115	315	
	103 學年度	200	100	300	
	104 學年度	200	100	300	
	總計	600	315	915	
五、辦理主軸 (單選)	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input checked="" type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路				
六、科技校院協助高中高職項目(單選)	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學	內容(複選): <input checked="" type="checkbox"/> 課程發展 <input checked="" type="checkbox"/> 教材編選 <input type="checkbox"/> 多元視野 <input type="checkbox"/> 適性學習 <input checked="" type="checkbox"/> 有效教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專業精進 <input checked="" type="checkbox"/> 學習輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 教學評量 <input type="checkbox"/> 特殊教育 <input type="checkbox"/> 其他_____           註：有效教學和專業精進為必選內容，其餘內容可選擇辦理。			
	<input type="checkbox"/> 學務輔導	內容(複選): <input type="checkbox"/> 學輔機制 <input type="checkbox"/> 生活教育 <input type="checkbox"/> 多元發展 <input type="checkbox"/> 自治參與 <input type="checkbox"/> 體育衛生 <input type="checkbox"/> 弱勢扶助 <input type="checkbox"/> 適性發展 <input type="checkbox"/> 輔導諮商 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 性別教育 <input type="checkbox"/> 其他_____           註：多元發展和輔導諮商為必選內容，其餘內容可選擇辦理。			

六、科技校院協助高中高職項目（單選）	<input type="checkbox"/> 專業類科	內容（複選）： <input type="checkbox"/> 設備更新 <input type="checkbox"/> 群科特色發展 <input type="checkbox"/> 區域產學建教合作 <input type="checkbox"/> 學生產業見習 <input type="checkbox"/> 教師產業研習 <input type="checkbox"/> 與業界產學研發合作 <input type="checkbox"/> 教師與科大產學研發合作 <input type="checkbox"/> 其他_____																																																														
	<input type="checkbox"/> 教育資源	內容（複選）： <input type="checkbox"/> 設備資源共享 <input type="checkbox"/> 師資協同教學 <input type="checkbox"/> 其他_____ 註：教育資源係指高中高職學校位於教育資源相對弱勢地區者。																																																														
七、102 學年度預期效益	<p>一、強化校務行政</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 持續操練 101 學年度建置完成的 Moodle 學習平台與 mahara 學習歷程平台（校網中網路學習專區連結），開設行政資訊管理、知識管理、親師生交流區等，以記錄代替記憶，建立數位管理習慣，進而滿足數位原住民（Digital Natives）學生需求，預期可提升行政效能 30%與滿意度 80%。</li> <li>2. 處室數位 PLC 進行跨校培訓與自主學習，實驗性質地建立學習型校園，除可減輕既往固定人力之負荷，更可進一步促使校園改變的內驅力。</li> </ol> <p>二、促進高中高職特色發展</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應用所學，本校有系統地自主或與合作學校跨校協同製作「餐旅專技數位教材」，以期逐步達成訓練標準化。另建置校內數位教學規範與數位教材評鑑機制，以期教師製作數位教材時有所依循與一定之品質。</li> <li>2. 將 102-2 餐旅專技實務特色主題教學之系列課程與活動，透過協同教學原授課教師之過程全記錄，製作為特色課程數位教材而反饋至 102-1。</li> <li>3. 預期效益產出 1 份數位教學規範與評鑑機制、2 份使用手冊（Moodle 學習平台、mahara 學習歷程平台）、3 份協同製作的餐旅特色課程教材。</li> </ol> <p>三、提升高中高職學生生涯發展</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 101 學年度建置於 Moodle 平台的 mahara 數位學習歷程檔案，將配合輔導室活動與 UCAN 就業職能、人力銀行平台等資源整合，持續宣傳推動，促使新生入學即養成建立個人 e-portfolio 習慣。</li> <li>2. 一年級 100% 導入數位學習歷程檔案，二、三年級種子學生重點推動，下學期將舉辦學習檔案製作競賽。另配合積極推動之課程地圖規劃與輔導室之生涯進路多元輔導探索系列活動，預期學生對生涯發展有正向的認知。</li> </ol>																																																															
八、預期績效指標（量化指標部分可參考本資料附錄 1 所列量化檢核項目擇項填寫）	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2">指標項目</th> <th colspan="2">102 學年度</th> <th colspan="2">103 學年度</th> <th colspan="2">104 學年度</th> </tr> <tr> <th>目標</th> <th>績效</th> <th>目標</th> <th>績效</th> <th>目標</th> <th>績效</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>學生數位學習訓練參與人次</td> <td>500</td> <td></td> <td>600</td> <td></td> <td>700</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>教師數位教學研習參與人次</td> <td>200</td> <td></td> <td>220</td> <td></td> <td>250</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>數位教學研習滿意度</td> <td>80%</td> <td></td> <td>85%</td> <td></td> <td>90%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>資訊融入教學科目數</td> <td>25</td> <td></td> <td>30</td> <td></td> <td>35</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>平台師生使用率</td> <td>60%</td> <td></td> <td>70%</td> <td></td> <td>80%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>餐旅專技數位教材協同製作</td> <td>70%</td> <td></td> <td>80%</td> <td></td> <td>100%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		指標項目		102 學年度		103 學年度		104 學年度		目標	績效	目標	績效	目標	績效	1	學生數位學習訓練參與人次	500		600		700		2	教師數位教學研習參與人次	200		220		250		3	數位教學研習滿意度	80%		85%		90%		4	資訊融入教學科目數	25		30		35		5	平台師生使用率	60%		70%		80%		6	餐旅專技數位教材協同製作	70%		80%		100%	
指標項目		102 學年度			103 學年度		104 學年度																																																									
		目標	績效	目標	績效	目標	績效																																																									
1	學生數位學習訓練參與人次	500		600		700																																																										
2	教師數位教學研習參與人次	200		220		250																																																										
3	數位教學研習滿意度	80%		85%		90%																																																										
4	資訊融入教學科目數	25		30		35																																																										
5	平台師生使用率	60%		70%		80%																																																										
6	餐旅專技數位教材協同製作	70%		80%		100%																																																										

(102-1 精進數位教學能力) 102 會計年度概算表 (102 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	外聘鐘點費	節	3	1.6	4.8	102-1-1 數位教學與教材製作 (行動載具 EverNote 教學)
	內聘鐘點費	節	12	0.4	4.8	102-1-2 mahara+Moodle 二、三年級種子學生訓練研習各 6hr
	內聘鐘點費	節	4	0.8	3.2	102-1-2 Moodle 數位教學+測驗題庫研習 (PLC 種子教師)
	內聘鐘點費	節	12	0.8	9.6	102-1-2 Moodle 數位教學+測驗題庫教師研習 (四科各 3hr)
	諮詢輔導費	人次	1	2.0	2.0	總計畫諮詢輔導諮詢費
	差旅費	趟	2	1.35	2.7	總計畫諮詢輔導差旅費
	差旅費	趟	2	1.35	2.7	102-1-1 外聘講師差旅費
	印刷費	人次	130	0.05	6.5	102-1-1, 102-1-2 研習講義、成果展示
	物品耗材費	台	35	0.7	24.5	102-1-1 WebCam 數位教材錄製視訊攝影機
	物品耗材費	台	2	7.5	15.0	102-1-2 Moodle 平台伺服硬碟
小計				75.8		
雜支	雜支費	式	1	4.2	4.2	文具用品、紙張、誤餐費...等
	小計				4.2	
經常門小計				80.0		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	影音剪輯系統	套	1	30.0	30.0	102-1-1 剪輯數位教材
資本門小計				30.0		
102 會計年度總計				110.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## (102-1 精進數位教學能力) 103 會計年度概算表 (103 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	外聘鐘點費	節	6	1.6	9.6	102-1-1 數位教學與教材製作 (學生本位專案教學活動設計 PBL 工作坊)
	內聘鐘點費	節	8	0.8	6.4	102-1-1 Moodle 數位教學+數位教材製作教師研習(四科各 2hr)
	旅運費(國內旅費、短程車資、運費)	趟	2	0.106	0.212	102-1-1 外聘講師短程旅運費(高雄-臺南自強號)
	印刷費	人次	100	0.1	10.0	102-1-1 講義、成果發表輸出
	膳食費	個	50	0.08	4.0	102-1-1 全日研習膳食
	設備維護費	人次	100	0.03	3.0	102-1-1, 102-1-2 數位研習與教材製作設備維護
小計				33.212		
雜支	雜支費	式	1	1.788	1.788	文具用品、資料夾、誤餐費...等
	小計				1.788	
經常門小計				35.0		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	數位 e 化講桌	台	2	45.0	90.0	102-1-1 建置數位示範教室
	投影機+布幕	組	2	40.0	80.0	102-1-1 建置數位示範教室
資本門小計				170.0		
103 會計年度總計				205.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

二、子計畫編號：102-2

一、子計畫名稱	<b>餐旅專技實務特色主題教學</b>				
二、計畫目標	<p>1. 利用技職端的課程教學來協助高職端專業類科之發展，採納校務評鑑評委之建議，以追求卓越心態，更加強化本校一等評鑑的專業類科。</p> <p>2. 透過產學參訪崗位實作，加強餐飲科學生對產業經營、商品製程、管理流程之認識，以期訓用合一，並具體反饋於特色課程設計。</p> <p>3. 餐飲科透過移地訓練之情境移轉教學，以增進學生學習興趣、教師教學觀摩之反饋、銜接教育落差之認知與合作技職校院之互動，以期精進技藝、教師調修教學型態，讓有意升學者儘早策勵方向，實踐就近入學理念。</p> <p>4. 觀光科導入航空票務主題實務講座，以提升學生學習興趣與對觀光實務面的知能，俾利明確了解其未來進路發展。</p>				
三、工作內涵	工作項目 編號	工作項目	合作學校	實施對象	辦理期程 (可複選)
	102-2-1	創新參訪體驗實作 模式行動教室	遠東科大	餐飲科 三年級生	<input checked="" type="checkbox"/> 102 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 103 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 104 學年度
	102-2-2	餐飲專業技能精進	遠東科大	餐飲科 三年級生	<input checked="" type="checkbox"/> 102 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 103 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 104 學年度
	102-2-3	航空票務實務教學	遠東科大	觀光科 二年級生	<input checked="" type="checkbox"/> 102 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 103 學年度 <input checked="" type="checkbox"/> 104 學年度
四、經費需求	期 程	資本門 (仟元)	經常門 (仟元)	合計 (仟元)	
	102 學年度	300	385	685	
	103 學年度	300	400	700	
	104 學年度	300	400	700	
	總 計	900	1,185	2,085	
五、辦理主軸 (單選)	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路				
六、科技校院協助高中高職項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 課程教學	內容 (複選): <input type="checkbox"/> 課程發展 <input type="checkbox"/> 教材編選 <input type="checkbox"/> 多元視野 <input type="checkbox"/> 適性學習 <input type="checkbox"/> 有效教學 <input type="checkbox"/> 專業精進 <input type="checkbox"/> 學習輔導 <input type="checkbox"/> 教學評量 <input type="checkbox"/> 特殊教育 <input type="checkbox"/> 其他_____ <p>註：有效教學和專業精進為必選內容，其餘內容可選擇辦理</p>			
	<input type="checkbox"/> 學務輔導	內容 (複選): <input type="checkbox"/> 學輔機制 <input type="checkbox"/> 生活教育 <input type="checkbox"/> 多元發展 <input type="checkbox"/> 自治參與 <input type="checkbox"/> 體育衛生 <input type="checkbox"/> 弱勢扶助 <input type="checkbox"/> 適性發展 <input type="checkbox"/> 輔導諮商 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 性別教育 <input type="checkbox"/> 其他_____ <p>註：多元發展和輔導諮商為必選內容，其餘內容可選擇辦理</p>			

六、科技校院協助高中高職項目（單選）	<input checked="" type="checkbox"/> 專業類科	內容（複選）： <input type="checkbox"/> 設備更新 <input checked="" type="checkbox"/> 群科特色發展 <input type="checkbox"/> 區域產學建教合作 <input checked="" type="checkbox"/> 學生產業見習 <input type="checkbox"/> 教師產業研習 <input type="checkbox"/> 與業界產學研發合作 <input type="checkbox"/> 教師與科大產學研發合作 <input type="checkbox"/> 其他_____																																																														
	<input type="checkbox"/> 教育資源	內容（複選）： <input type="checkbox"/> 設備資源共享 <input type="checkbox"/> 師資協同教學 <input type="checkbox"/> 其他_____																																																														
七、102 學年度預期效益	<p>一、促進高中高職特色發展：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合協同教學，本校任課教師除依規定應要求學生完成學習單（依參加場次，計有產業參訪、廚藝精進與航空票務等 3 種）等資料外，另可就隨側記錄教學內容與專技流程匯製成教學檔案（不同班級不同原任課教師，針對相同精進主題，可加以交流彙整），進而產出 3 份數位教材，且上傳至 102-1 架構的數位學習平台，以達教學分享、增廣補救教育功能。同時亦可吸取其專業教室優點，俾利未來改善本校專業設備。</li> <li>2. 藉由產學參訪、至技職院校上進階廚藝課程、主題情境教學等方式，使學生在不同師資、課程與設備等情境下，引發興趣，增進其學習成效。預期滿意度達 80% 以上。</li> </ol> <p>二、提升高中高職學生生涯發展（含升學及就業）：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 為彌補無建教班學生實習機會之不足，合作學校間有系統地逐步建構「創新參訪體驗實作模式行動教室」之廠商資源與實務經驗，適時輔導廠商建置標準作業化流程，以深化產學互動，精進師生於廚藝以外之專業知能。參與對象除學生與隨隊原任課教師外，並內化轉移回校，安排課程予種子教師，進而研發 1 門「餐廳前場櫃台實務訓練」特色課程教授予學生。</li> <li>2. 餐飲科透過移地訓練之情境移轉教學，以增進學生學習興趣、教師教學觀摩之反饋與調修教學型態，銜接教育落差之認知與合作技職校院之互動為主，雖每班參與的僅為三小時之中廚或西廚廚藝精進課程，但本校原任課教師亦可共同彙整出 1 門此次菜色之研發製程。</li> <li>3. 加強觀光科航空票務實習，透過紮實的實務養成訓練，期能培訓學生熟稔航空訂位之專業技能，以提升學習興趣與觀光實務知能，俾利明確了解其未來進路發展。對於觀光科原授課教師亦能提升其專業知能，彌補實務經驗之不足，此課程對航空票務之認知滿意度預期將有 85%。</li> </ol>																																																															
八、預期績效指標（量化指標部分可參考本資料附錄 1 所列量化檢核項目擇項填寫）	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2">指標項目</th> <th colspan="2">102 學年度</th> <th colspan="2">103 學年度</th> <th colspan="2">104 學年度</th> </tr> <tr> <th>目標</th> <th>績效</th> <th>目標</th> <th>績效</th> <th>目標</th> <th>績效</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>主題研習歷程學習單</td> <td>1 篇/人</td> <td></td> <td>2 篇/人</td> <td></td> <td>2 篇/人</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>主題情境教學回饋心得</td> <td>1 篇/人</td> <td></td> <td>2 篇/人</td> <td></td> <td>2 篇/人</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>靜態成果發表會</td> <td>1 場</td> <td></td> <td>2 場</td> <td></td> <td>2 場</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>航空票務靜態展</td> <td>1 次</td> <td></td> <td>1 次</td> <td></td> <td>1 次</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>主題情境教學回饋心得</td> <td>2 篇/人</td> <td></td> <td>2 篇/人</td> <td></td> <td>2 篇/人</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>特色課程數位教材研發</td> <td>3 門</td> <td></td> <td>4 門</td> <td></td> <td>5 門</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	指標項目		102 學年度		103 學年度		104 學年度		目標	績效	目標	績效	目標	績效	1	主題研習歷程學習單	1 篇/人		2 篇/人		2 篇/人		2	主題情境教學回饋心得	1 篇/人		2 篇/人		2 篇/人		3	靜態成果發表會	1 場		2 場		2 場		4	航空票務靜態展	1 次		1 次		1 次		5	主題情境教學回饋心得	2 篇/人		2 篇/人		2 篇/人		6	特色課程數位教材研發	3 門		4 門		5 門		
指標項目				102 學年度		103 學年度		104 學年度																																																								
		目標	績效	目標	績效	目標	績效																																																									
1	主題研習歷程學習單	1 篇/人		2 篇/人		2 篇/人																																																										
2	主題情境教學回饋心得	1 篇/人		2 篇/人		2 篇/人																																																										
3	靜態成果發表會	1 場		2 場		2 場																																																										
4	航空票務靜態展	1 次		1 次		1 次																																																										
5	主題情境教學回饋心得	2 篇/人		2 篇/人		2 篇/人																																																										
6	特色課程數位教材研發	3 門		4 門		5 門																																																										

(102-2 餐旅專技實務特色主題教學)102 會計年度概算表(102 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	外聘鐘點費	節	24	0.63	15.12	102-2-3 航空票務實務 4 次、3hr/次_遠 102-2-3 航空票務主題教學 4 次、3hr/次
	外聘鐘點費	節	6	1.6	9.6	102-2-1 餐飲類 POS 示範教學(師)_亞
	內聘鐘點費	節	6	0.4	2.4	102-2-1 校內餐廳前場櫃台實務訓練(生)
	材料費	人次	380	0.13	49.4	102-2-1 產學參訪實務精進 9 班_廠商
	租車費	次	9	3.0	27.0	102-2-1 產學參訪實務精進 9 班_廠商
	租車費	次	4	6.0	24.0	102-2-3 航空票務實務 4 次_遠東
	保險費	次	460	0.05	23.0	102-2-1 產學參訪實務精進 9 班 380 人 102-2-3 航空票務實務 4 次× 20 人
	膳食費	個	20	0.08	1.6	102-2-1 餐飲類 POS 示範教學(師)_遠亞
	物品耗材費	組	5	1.66	8.3	102-2-1 餐飲類 POS 訓練耗材(投庫箱、 空白感應發票紙捲、假鈔一批、夾鏈袋...等)
小計				160.42		
雜 支	雜支費	式	1	9.58	9.58	文具用品、資料夾...等
	小計				9.58	
經常門小計				170		
<b>(二) 資本門</b>						
設 備 費	POS 餐飲 點菜系統	組	2	60	120	102-2-1 校內餐廳前場櫃台實務訓練
資本門小計				120		
102 會計年度總計				290		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

(102-2 餐旅專技實務特色主題教學)103 會計年度概算表(103 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	外聘鐘點費	節	51	0.63	32.13	102-2-2 餐飲專業技能精進 9 班×3hr 102-2-3 航空票務實務 4 次、3hr/次 102-2-3 航空票務主題教學 4 次、3hr/次
	材料費	人次	380	0.13	49.4	102-2-2 餐飲專業技能精進 9 班 380 人
	租車費	次	13	6.0	78.0	102-2-2 餐飲專業技能精進 9 班 102-2-3 航空票務實務 4 次
	保險費	次	460	0.05	23.0	102-2-2 餐飲專業技能精進 9 班 380 人 102-2-3 航空票務實務 4 次×20
	工讀費	節	108	0.109	11.772	102-2-2 餐飲專業技能精進 9 班×3hr×4 人
	印刷費	人次	460	0.02	9.2	102-2-2, 102-2-3 講義、成果展示輸出品
小計				203.502		
雜支	雜支費	式	1	11.498	11.498	文具用品、資料夾...等
	小計				11.498	
經常門小計				215		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	POS 餐飲 點菜系統	組	3	60	180	102-2-1 校內餐廳前場櫃台實務訓練
資本門小計				180		
103 會計年度總計				395		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## 柒、經費概算表

### 一、項目概算表

【102 會計年度（102 年 8 月至 12 月）】

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

單位：仟元

年度	項次	子計畫編號	子計畫名稱	主軸項目 (單選)	申請精進計畫 補助金額		主辦學校 預算配合款		主辦學校自籌款 或其他補助(整併)		合計	主管機關核列經費 (核定後填寫)	
					經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門		經常門	資本門
102 會計 年度	1	102-1	精進數位教學能力	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input checked="" type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	80	30	0	0	8	3	121		
	2	102-2	餐旅專技實務特色 主題教學	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	170	120	0	0	17	12	319		
				<input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路									
102 會計年度合計					250	150	0	0	25	15	440		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

【103 會計年度（103 年 1 月至 7 月）】

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

單位：仟元

年度	項次	子計畫編號	子計畫名稱	主軸項目 (單選)	申請精進計畫 補助金額		主辦學校 預算配合款		主辦學校自籌款 或其他補助(整併)		合計	主管機關核列經費(核定後填寫)	
					經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門		經常門	資本門
103 會計 年度	1	102-1	精進數位教學能力	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input checked="" type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	35	170	0	0	3	17	225		
	2	102-2	餐旅專技實務特色主題教學	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	215	180	0	0	22	18	435		
				<input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產業特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路									
103 會計年度合計					250	350	0	0	25	35	660		
102 學年度合計		全學年合計			500	500	0	0	50	50	1,100		
		經費門比例			50%	50%	0	0	50%	50%	1		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## 二、經費需求分析總表

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

單位：仟元

子計畫 編號	子計畫名稱	經費需求分析									小計	說明
		分年經費需求			經、資門分配		經費來源					
		102 學年	103 學年	104 學年	經常門	資本門	本預算	自籌款	其他 補助	優質精進 計畫 專案補助		
102-1	精進數位教學能力	346	350	350	126	220	0	31	0	315	346	
102-2	餐旅專技實務特色 主題教學	754	750	750	424	330	0	69	0	685	754	
合計		1,100	1,100	1,100	550	550	0	100	0	1,000	1,100	

註：1. 本表「經費需求分析」為彙整前項「經費編列檢核表」之資料，並分為兩個部分。「經費來源」係請羅列辦理該子計畫挹注之所有經費情形，再將之切分至「經、資門分配」部分以瞭解該子計畫所需經、資門經費情形。

2. 「小計」之合計為「經費來源」部分所有項目之加總，或「經、資門分配」部分經常門與資本門之加總。

## 捌、子計畫詳細內容

### 一、102-1 精進數位教學能力

(一) 依據：102 年 4 月 25 日所召開之「102 學年度大學校院協助高中高職推動優質精進計畫工作小組第一次工作會議」決議內容。

#### (二) 計畫目標

1. 延續上期平台應用與教材製作所學，促使教師熟稔數位教材編製，並確實試教、反饋修訂，以提供學生增廣、補救學習與自我評量。
2. 吸取技職端師資、設備與經驗，來繼續推動本校數位學習，以有效改善校務評鑑弱項：課程教學領域缺失—e 化數位教學能力不足。
3. 持續加強辦理「數位學習教材研發」教師專業學習社群（PLC），種子教師額外派訓參與合作學校之教卓計畫數位研習課程，以精熟學習平台維護管理與數位教材製作，並透過協同探究、自主學習，以內化反饋於校內。
4. 建立與合作學校數位教學請益窗口，並透過種子教師內化訓練，增進教師教學熱情與對新事物之自主學習意願，提升資訊應用能力。
5. 建置數位教學環境，實驗性質地資本採購數位教學設備供做示範教室，以逐步推廣。

#### (三) 主辦、參與協助之科技校院

主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

合作學校：嘉南藥理科技大學

#### (四) 具體內容及配套措施

本子計畫聚焦於數位平台運用與教師數位教學能力提升之「課程教學」、「師資設備」等二支援面向，工作內涵涵蓋有數位學習平台應用、數位教學與教材製作研習等二大部份。即就 101 學年度試辦期之「101-1 提升 e 化數位教學能力」計畫已上過之數位教材製作研習所學（圖 11, 12），透過「內化轉移訓練」機制，以期教師消化吸收，充分熟稔已建置的 Moodle 數位學習與 mahara 學習歷程平台等數位學習資源網、作業指派、線上測驗題庫與評量分析、學習歷程檔案記錄等，另配合教師數位教材上傳、試教與師生平台應用與回饋、102-2 教學活動成果之收錄，如此當可提升整體課程教學成效、增加增廣或補救教學學習管道與促進師生互動等整合綜效。（圖 13）

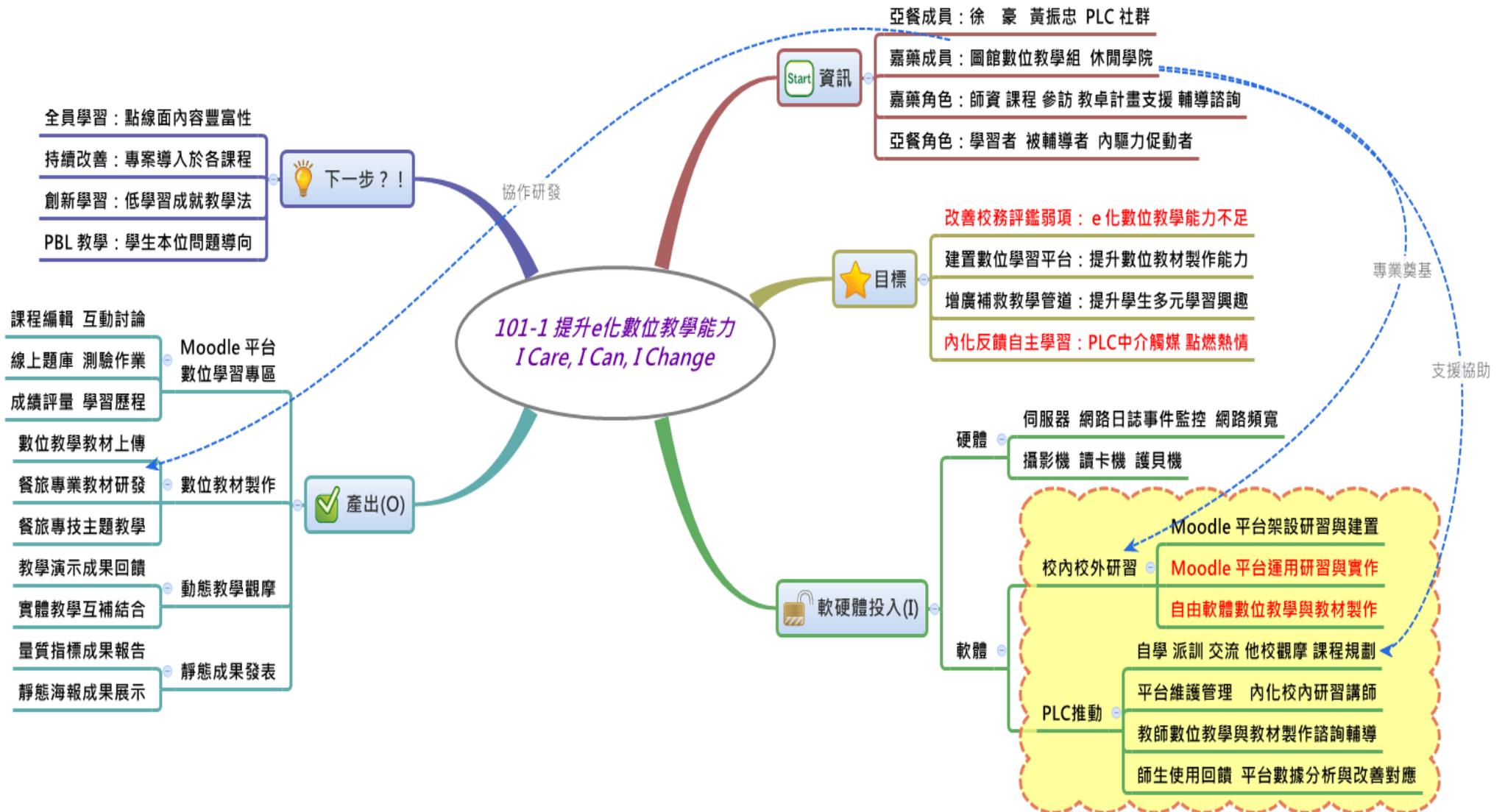


圖 11 101 學年度「101-1 提升 e 化數位教學能力」子計畫具體內容與關聯圖說


圖 12 101 學年度「101-1 提升 e 化數位教學能力」計畫相關研習與產出

工作項目：102-1-1 數位教學與教材製作  
102-1-2 Moodle 學習平台運用

計畫策略：➤以數位內容豐富性與平台應用熟稔度為目的  
➤以 101 所學軟體應用為基礎，內訓取代外訓  
➤擴及 PLC 種子教師、一般教師與全體學生  
➤一般教師以分科內化實務訓練推動之



圖 13 102 學年度「102-1 精進數位教學能力」計畫策略

102 學年度正式推廣期，為避免資訊學習能力較弱的教師吸收不良，故計畫重點不在於導入新的數位課程培訓，而在於數位內容的豐富性與免費自由軟體平台應用之熟稔，同時以成立社群、培訓「種子教師」與養成多數教師數位學習習慣為主要目的，俾利已建置完成的系統與數位示範教室投入時，能有較少阻力與更多水到渠成之成效。

具體做法：如下與圖 14。

1. 續推「數位學習教材研發」教師專業學習社群（PLC）。
  - (1)就 PLC 種子教師安排 4 小時之「Moodle 數位教學與測驗題庫」進階系列研習，以深化其專業能力，進而儲備校內研習講師。
  - (2)就 101 學年度所學之 Moodle 學習平台、mahara 學習歷程平台（已建置完成）與數位教材製作軟體，進階共學與分享，並率先上傳與開班與完成使用者手冊之編撰，以為他人學習參考典範。

- (3)另就教育部數位學習服務平台與相關網路資源自學分享。
- (4)分享嘉南藥理科技大學教學卓越計畫的資源，派員學習進階訓，參訪數位教材製作室等，另與圖書館數位教學組建立輔導諮詢管道，共同籌設自由軟體跨校 PLC 推動小組。
- (5)102 學年度正式開啟校內諮詢輔導推動小組之運作，機動研訂校內教師與學生場之研習進度，上下學期各安排分科內化實務訓練課程，並由 PLC 成員職司授課講師，以提高師生之使用率。
- (6)媒合專技教師與嘉南藥理科技大學休閒學院（或遠東科技大學餐旅休閒學院）教師群，就餐旅專業共通或銜接課程協同研發教材，攜手推動教材認證。
- (7)透過社群研習時間，老師們針對上課技巧、教學內容、如何提高使用率等進行討論或教學觀摩，並在課堂操作，提出改善意見。

## 2. 102-1-2 Moodle 學習平台運用研習

- (1)研訂本校數位教學之相關規範—研訂數位教學與教材製作，以及教學應用之相關推動規範，內含有關數位資訊融入增廣或補救教學之推動工作與競賽獎勵配套措施。
- (2)全校一年級新生全面導入數位學習—藉由各班文書處理、生活科技等電腦課程，將 mahara 學習歷程平台與 Moodle 學習平台之使用融入資訊教學，進而養成數位習慣，與各科教師上傳之數位教材無縫接軌，提高師生使用率，恢弘增廣與補救教育之綜效。
- (3)二、三年級種子學生數位學習訓練—各班遴選對推甄升學有興趣且資訊能力較佳者為代表，由校內 PLC 種子教師就 Moodle 學習平台、mahara 學習歷程平台，針對各年級各施予 6 小時的實作訓練（基礎至攜帶個人資料實作），並要求限期主動協助宣導與協助指導該科班其他同學使用本平台。
- (4)分科教師研習—由校內 PLC 種子教師就「**Moodle 數位教學與測驗題庫**」與「**mahara 學生學習歷程平台**」，針對國英數科、飲調餐服科、中西廚餐飲科、烘焙中麵餐飲科等四科，上下學期分別各施予 3、2 小時之進階實作訓練，以期各科教師能熟稔平台之教材製作與所授課程之教學應用，更進而合作分工地儘速完成四技二專、證照考試等相關測驗題庫與數位教材。

## 3. 102-1-1 數位教學與教材製作

- (1)「數位學習教材研發」 PLC 持續協助教師數位教材之產出—藉由本校與嘉藥科大組成之跨校 PLC 成員與較早完成上線開班之

教師實作經驗，主動協助其他教師完成數位教材。必要時，得擇優舉辦教學觀摩。

- (2)數位教學應用與教學方法改變之研習—有了數位教材之產出，若沒有改變教學方法，對於「數位原住民」世代仍無吸引力，故將針對師生利用平台或教師教材實作過程之不足處，另於寒假期間辦理 6 小時之「學生本位專案教學活動設計 PBL 工作坊」全日研習，以反饋教材與改善介面、增修增廣與補救教學相關配套。
- (3)建置數位教學示範環境—本校除專業電腦教室外，各班級教室僅配備有電視機一台，教師則人手一台 ePC，對於有意推動數位教學之教師，明顯有設備不足之虞，故先期實驗性地資本採購兩組非一般性經常的數位教學設備，供做推動數位教學之示範教室。
- (4)配套作為：舉辦教師數位教材競賽、學生學習歷程檔案競賽—透過 102 優質化計畫經費編列，與自籌款之運用，本校教務處、輔導室將於下學期舉辦上項競賽，以茲鼓勵表現優異者，並期引以效尤。

(五) 實施對象：全體教職員。

(六) 實施進度及分工

實施進度	102 學年度工作內涵執行期程											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
<b>數位教學與教材製作研習</b>												
行動載具 EverNote 餐旅教學應用				◎								
學生本位專案教學活動設計工作坊						◎						
數位教學與教材製作分科教師研習								◎	◎			
<b>Moodle 學習平台運用研習</b>												
M 數位教學與測驗題庫 PLC 研習		◎										
M 數位教學測驗題庫分科教師研習			◎	◎								
M&m 二 三年級種子學生訓練研習				◎	◎							
M&m 導入 全一年級資訊融入教學		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎		
專案管考工作小組會議		◎	◎		◎		◎		◎		◎	
期末檢討與成果發表						◎						◎
總計畫諮詢輔導						◎						

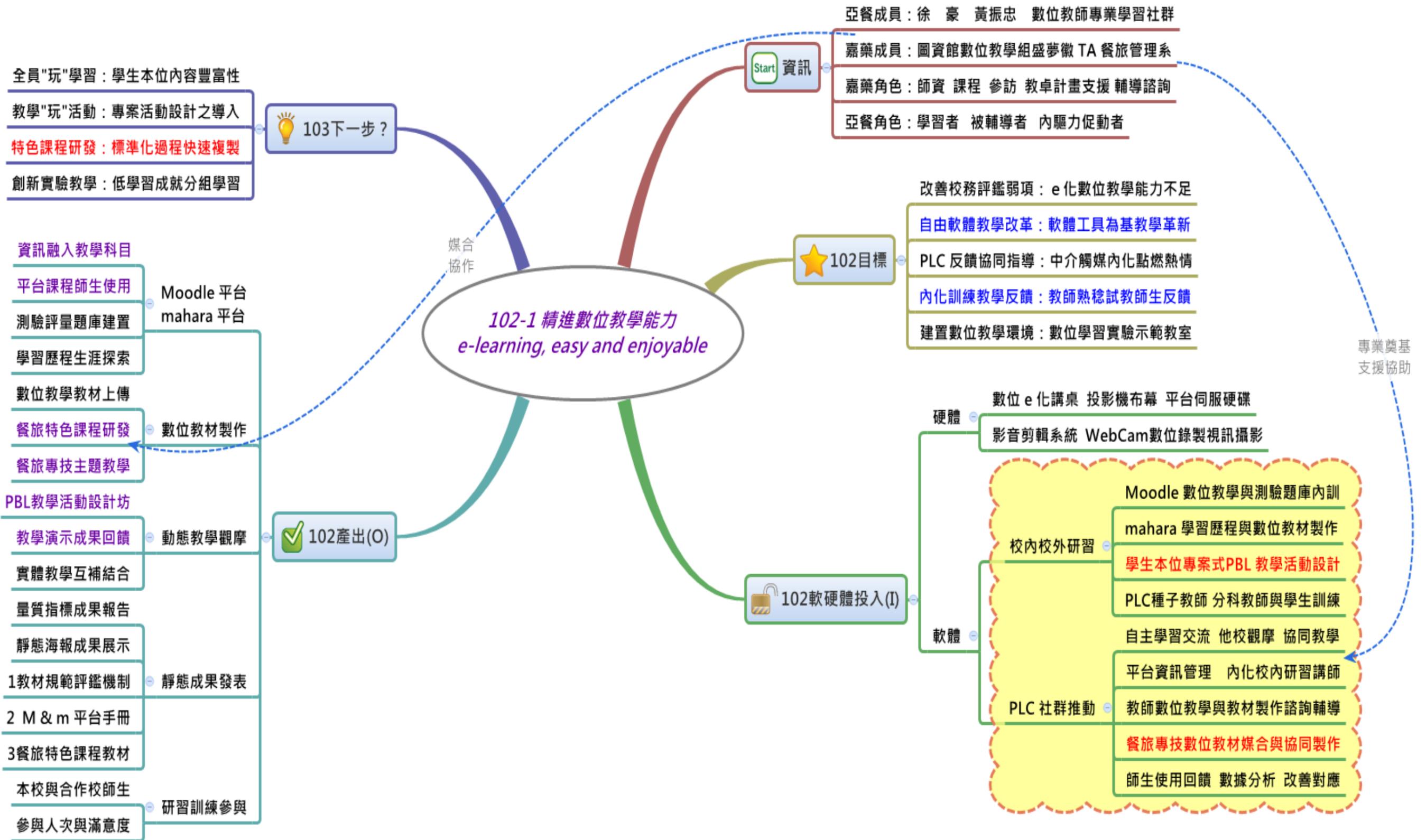


圖 14 102 學年度「102-1 精進數位教學能力」子計畫具體內容與關聯圖說

(七) 經費需求

資本門：200 仟元、經常門：115 仟元。

(八) 聯絡人

姓名：黃振忠主任、徐豪 服務單位：總務處、計畫室

電話：06-2640175 #40, 21 傳真：06-2611078

電子信箱：asiahjj@mail.asvs.tn.edu.tw、t999@mail.asvs.tn.edu.tw

(九) 預期效益

除第卅九頁之預期量化績效指標外，102-1 子計畫預期效益尚有：

1. 強化校務行政

(1)持續操練 101 學年度建置完成的 Moodle 學習平台與 mahara 學習歷程平台（校網中網路學習專區連結），開設行政資訊管理區、知識管理區、親師生交流區等，以記錄代替記憶，建立數位管理習慣，進而滿足數位原住民學生之需求，預期可提升行政效能 30%與滿意度 80%。

(2)數位 PLC 進行跨校培訓自主學習，實驗性地建立學習型校園，除減輕既往固定人力負荷，更可進一步促使校園改變的內驅力。

2. 促進高中高職特色發展

(1)應用所學，本校有系統地自主或與合作學校跨校協同製作「餐旅專技數位教材」，以期逐步達成訓練標準化。另建置校內數位教學規範與數位教材評鑑機制，以期教師製作數位教材時有所依循與一定之品質。

(2)將 102-2 餐旅專技實務特色主題教學之系列活動，透過協同教學原授課教師之過程全記錄，製作為數位教材而反饋至 102-1。

(3)預期效益產出 1 份數位教學規範與評鑑機制、2 份使用手冊（Moodle 學習平台、mahara 學習歷程平台）、3 份協同製作的餐旅特色課程教材。

3. 提升高中高職學生生涯發展（含升學及就業）

(1)101 學年度建置於 Moodle 平台的 mahara 數位學習歷程檔案，將配合輔導室活動與 UCAN 就業職能、人力銀行平台等資源整合，持續宣傳推動，促使新生入學即養成建立個人 e-portfolio 習慣。

(2)一年級 100%導入數位學習歷程檔案，二、三年級種子學生重點推動，下學期將舉辦學習檔案製作競賽。另配合積極推動之課程地圖規劃與輔導室之生涯進路多元輔導探索系列活動，預期學生對生涯發展有正向的認知。

## 二、102-2 餐旅專技實務特色主題教學

(一) 依據：102 年 4 月 25 日所召開之「102 學年度大專校院協助高中高職推動優質精進計畫工作小組第一次工作會議」決議內容。

(二) 計畫目標

1. 利用技職端課程教學、師資設備來協助高職端專業類科之發展，採納校務評鑑評委建議，以追求卓越心態，更加強化本校一等評鑑的專業類科，**儘速完成特色課程與教材之研發製作**，以因應少子化。
2. 透過產學參訪崗位實作，加強本校師生除廚藝之外，進一步對產業經營、商品製程、內外場管理流程有初步的認識，以期**教師能具體反饋於校本特色課程設計**，給予學生訓用合一的知識體。
3. 餐飲科透過移地訓練之情境移轉教學，以增進學生學習興趣、教師教學觀摩之反饋、銜接教育落差之認知與合作技職校院之互動，以期精進技藝、教師調修教學型態，讓有意升學者儘早策勵方向，實踐就近入學理念。
4. 觀光科導入航空票務主題情境教學與實務講座，以提升學生學習興趣與師生對觀光實務面的知能，俾利明確了解其未來進路發展。
5. 建置實習餐廳情境示範教室，實驗性質地融入教學推動，以逐步將合作學校軟硬體資源與觀摩經驗，內化回校，避免經費重置浪費。

(三) 主辦、參與協助之科技校院

主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

合作學校：遠東科技大學

(四) 具體內容及配套措施

本子計畫依優質精進計畫精神，擴及全體餐飲科、觀光科學生，藉由產學參訪、至技職校院上課、主題情境教學等方式，聚焦於合作學校之師資、課程與設備等「專業類科」、「課程教學」的支援。另在 101 學年度「101-2 餐旅專技實務特色主題教學」試辦（圖 15）基礎與委員建議下，加強**教師與課程、教學方法對應之責任與角色**。

**工作項目**：102-2-1 創新參訪體驗實作模式行動教室

102-2-2 餐飲專業技能精進

102-2-3 觀光航空票務實務教學

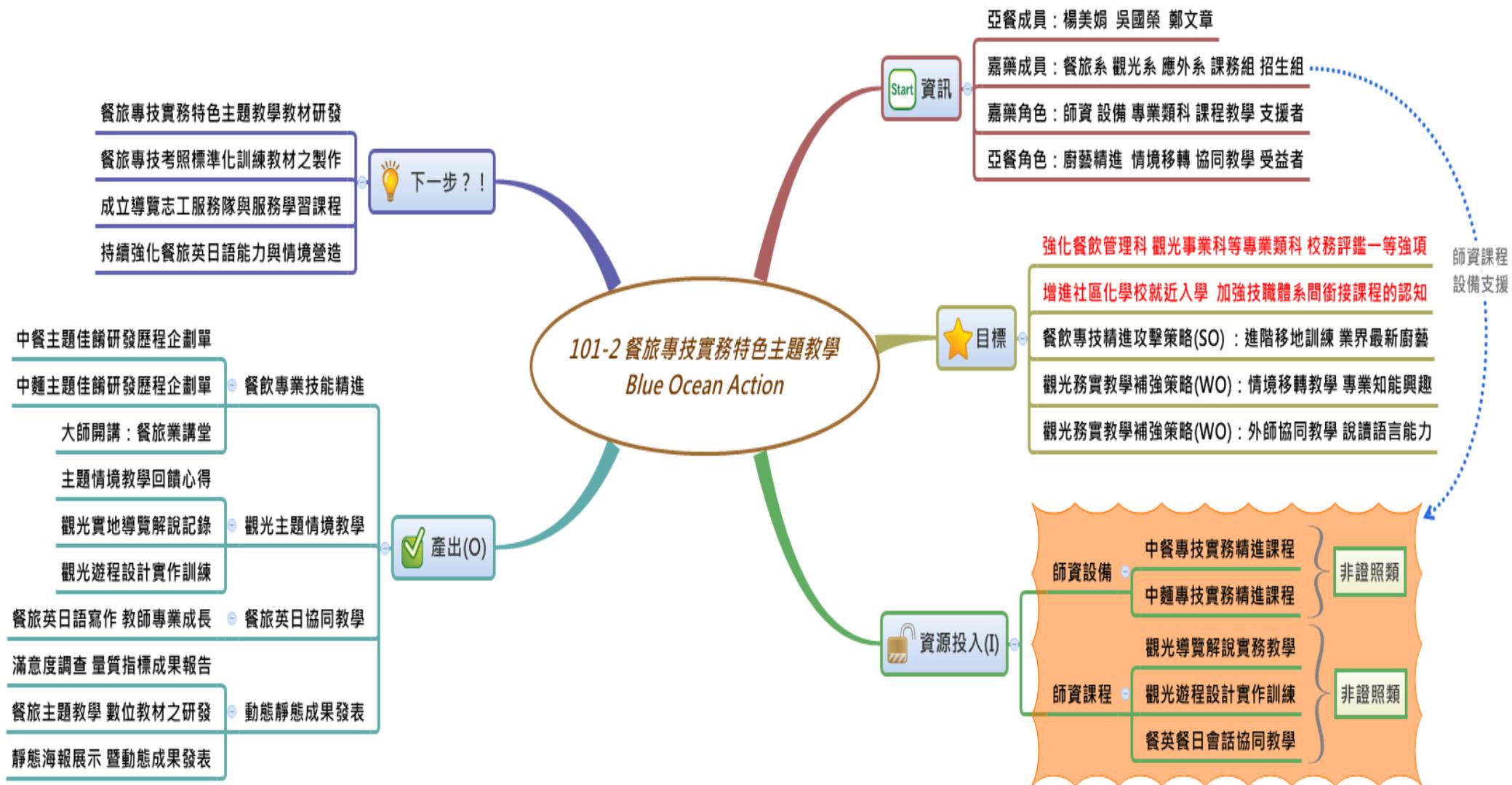


圖 15 101 學年度「101-2 餐旅專技實務特色主題教學」子計畫具體內容與關聯圖說

- 計畫策略：
- 以產學參訪崗位實作與情境移轉實務教學為主
  - 擴及多數學生與隨隊教師精進訓練，非取代現有課程
  - 強調單元課程與原授課程之鏈結關係，並研發特色課程
  - 強化教師觀摩學習、專業內化轉移之角色扮演與實踐



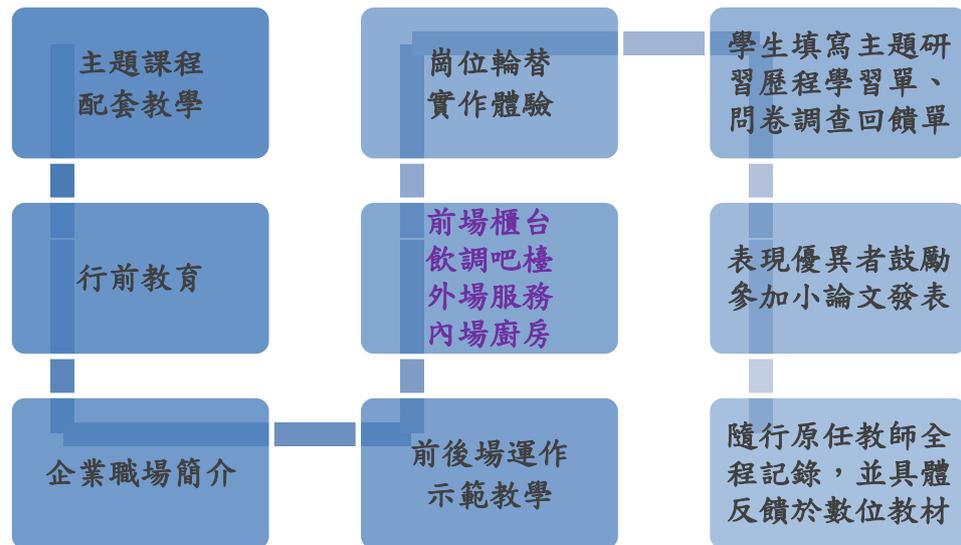
圖 16 102 學年度「102-2 餐旅專技實務特色主題教學」計畫策略

具體做法：如下與圖 17。

1. 創新參訪體驗實作模式行動教室—親愛的，我把餐廳變教室
  - (1)合作單位：遠東科技大學餐飲管理學系。
  - (2)對應課程：商業概論、餐旅概論、餐飲管理、餐飲行銷、餐旅實務（餐廳項）、餐旅服務技術、專題製作等。
  - (3)配合辦理餐旅產業參訪及實作體驗課程，讓本校高三學生能夠在體驗樂趣中增加最後一哩（本校已於 101 年停辦建教班，故已無對應之校外實習）之實務認知，清楚了解餐旅職群內涵與未來進路選擇，俾利儘早確認最後努力目標。其程序如下：
    - ①擬定徵求產學合作廠商說帖—從新服務商品創新、新經營模式創新與新行銷模式創新等角度，以及此模式可傳遞公司理念、提升品牌知名度與員工素質、填補營業離峰時段，要求廠商將其營運程序建立可供參訪實作體驗的標準作業化流程 S.O.P.
    - ②產學合作參訪廠商遴選標準—透過遠東科大協助嚴選，以具有一定規模、有可供輪調崗位之營運標準作業化流程，且有意願

與能力執行此專案之在地餐旅企業為主。初步鎖定之企業有黑橋牌香腸博物館、台灣滷味博物館(得意中華)、美芝城實業、馬克先生麵包坊、7-ELEVEN 御飯糰、台南大飯店、巴沙諾瓦餐飲連鎖、內門外燴辦桌…等，102 學年度將先擇一辦理。必要時亦得由遠東科大與亞洲餐旅兩校教師，專案協助廠商建置「創新參訪體驗實作模式行動教室」之標準作業化流程。

### ③ 體驗實作行動教室活動流程一



- (4) 實施對象為餐飲管理科、餐飲技術科全三年級學生，共九班 380 人。上學期各班各一次前往業界進行「進階移地崗位訓練」，接受短時數之職場營運與廚藝實作體驗。
- (5) 由教授相關對應課程、持有相關證照或有興趣之教師擔當種子教師，參與遠東科大之門市服務 P.O.S. 系統示範教學，另資本採購 P.O.S. 系統，置於本校鐵板燒異國料理教室，形塑模擬實習餐廳，以期教師充分操練、備課與研發數位教材，進而內化轉移，對學生教授「餐廳前場櫃台實務訓練」特色課程，以為本校未來「微型創業」特色課程系列之一。若師生反應佳，則後期亦可順勢推動門市服務丙、乙級技術士技能檢定證照輔導。
- (6) 由賦有三創特色盛名之遠東科大教授群引領有興趣之亞洲餐旅高職教師，針對 SIIR (服務業創新研發計畫) 進行個案研究，以期深化實質合作內涵與對象，提升高職教師之實務專業知能，同時亦可從個案中挖掘值得體驗的未來行動教室。

## 2. 餐飲專業技能精進

- (1)合作單位：遠東科技大學餐飲管理學系。
- (2)對應課程：中餐烹調實習、西餐烹調實習、宴席烹調實習等。
- (3)下學期安排餐飲管理科、餐飲技術科三年級學生，共九個班 380 人，配合校內課程，由原授課教師領隊分批前往遠東科技大學，學習非證照類之中廚或西廚進階實作課程，每班一次（3hr/次）。
- (4)學生多已持有中餐烹調丙級證照與烹調基礎，進階學習後依規定須完成主題研習歷程學習單與問卷調查回饋，隨行之本校原授課教師，則需全記錄與協同合作完成相關之數位教材。

### 3. 觀光航空票務實務教學

- (1)合作單位：遠東科技大學旅遊事業管理學系。
- (2)對應課程：國際票務常識、航空業務實務等。
- (3)航空票務實務教學：本校觀光科二年級學生至遠東科技大學，由旅遊事業管理學系「航空票務」教師，安排四次（3hr/次）實務單元教學，體驗實地操作線上訂位，並上場操練。
- (4)航空票務主題教學：上完航空票務實務教學後，另委請遠東科技大學業師蒞校指導四次（3hr/次）全球區域劃分實務課程。
- (5)學生須完成主題研習歷程學習單與問卷調查回饋，隨行之本校原授課教師，則需全記錄與協同合作完成相關之數位教材。

4. 上項學習過程，學生應依規定分別完成滿意度調查、主題研習歷程學習單..等資料，帶隊教師當為原授課教師或相關對應課程教師，教師有義務全程參與，隨班教學觀摩與記錄，必要時得協同教學，課後除可將觀摩優點融入校內所授課程外，當由相關教師匯製成數位教學檔案，並收錄至平台。相關計畫負責人應於行前即召集相關教師，明確告知計畫目標與課後成果產出要求，並確實管考。

### （五）實施對象

1. 餐飲管理科、餐飲技術科三年級學生（九班）。
2. 觀光事業科二年級學生（一班）。

### （六）實施進度及分工

實施進度	102 學年度工作內涵執行期程											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
<b>創新參訪體驗實作模式行動教室</b>												
產學參訪實務精進訓練 (生師)			◎	◎	◎							
餐飲類 P.O.S. 示範教學 (師師)				◎								
餐廳前場櫃台實務訓練 (生師)					◎							
<b>餐飲專業技能精進</b>												
中廚進階實作單元課程 (生師)								◎	◎	◎		
西廚進階實作單元課程 (生師)								◎	◎	◎		
<b>觀光航空票務實務教學</b>												
航空票務實務 (生師→遠東)			◎	◎				◎	◎			
航空票務主題教學 (遠東→生師)				◎	◎				◎	◎		
專案管考工作小組會議		◎	◎		◎		◎		◎		◎	
期末檢討與成果發表						◎						◎

(七) 經費需求

資本門：300 仟元、經常門：385 仟元。

(八) 聯絡人

102-2-1 創新參訪體驗實作模式行動教室

姓名：陸大衛主任 服務單位：進修學校

電話：06-2640175 # 21 傳真：06-2611078

102-2-2 餐飲專業技能精進

姓名：施智偉主任、楊美娟主任 服務單位：實習處、餐飲科

電話：06-2640175 # 60, 46 傳真：06-2611078

102-2-3 觀光航空票務實務教學

姓名：吳國榮主任 服務單位：學務處

電話：06-2640175 # 30 傳真：06-2611078

電子信箱：liu0509x@yahoo.com.tw

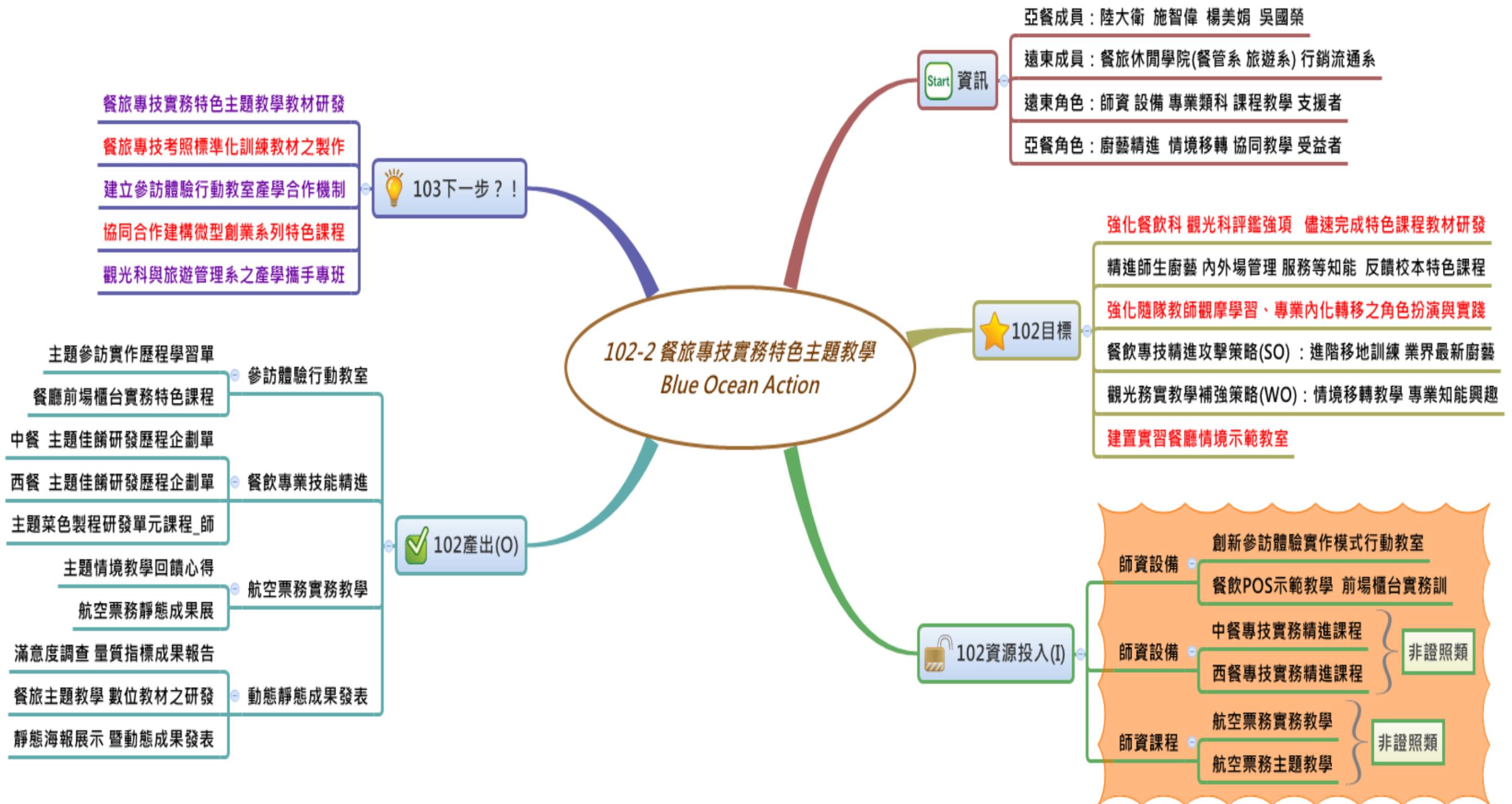


圖 17 102 學年度「102-2 餐旅專技實務特色主題教學」子計畫具體內容與關聯圖說

## (九) 預期效益

除第四十三頁之預期量化績效指標外，102-2 子計畫預期效益尚有：

### 1. 促進高中高職特色發展

(1)配合協同教學，本校任課教師除依規定應要求學生完成學習單（依參加場次，計有產業參訪、廚藝精進與航空票務等3種）等資料外，另可就隨側記錄教學內容與專技流程匯製成教學檔案（不同班級不同原任課教師，針對相同精進主題，可加以交流彙整），進而產出3份數位教材，且上傳至102-1架構的數位學習平台，以達教學分享、增廣補救教育功能。同時亦可吸取其專業教室優點，俾利未來改善本校專業設備。

(2)藉由產學參訪、至技職院校上進階廚藝課程、主題情境教學等方式，使學生在不同師資、課程與設備等情境下，引發興趣，增進其學習成效。預期滿意度達80%以上。

### 2. 提升高中高職學生生涯發展（含升學及就業）：

(1)為彌補無建教班學生實習機會之不足，合作學校間有系統地逐步建構「創新參訪體驗實作模式行動教室」之廠商資源與實務經驗，適時輔導廠商建置標準作業化流程，以深化產學互動，精進師生於廚藝以外之專業知能。參與對象除學生與隨隊原任課教師外，並內化轉移回校，安排課程予種子教師，進而研發1門「餐廳前場櫃台實務訓練」特色課程教授予學生。

(2)餐飲科透過移地訓練之情境移轉教學，以增進學生學習興趣、教師教學觀摩之反饋與調修教學型態，銜接教育落差之認知與合作技職校院之互動為主，雖每班參與的僅為三小時之中廚或西廚廚藝精進課程，但本校原任課教師亦可共同彙整出1門此次菜色之研發製程。

(3)加強觀光科航空票務實習，透過紮實的實務養成訓練，期能培訓學生熟稔航空訂位之專業技能，以提升學習興趣與觀光實務知能，俾利明確了解其未來進路發展。對於觀光科原授課教師亦能提升其專業知能，彌補實務經驗之不足，此課程對航空票務之認知滿意度預期將有85%。

## 合作意願書

嘉南藥理科技大學  
臺南市亞洲高級餐旅職業學校

### 合作意願書

嘉南藥理科技大學與臺南市亞洲高級餐旅職業學校（以下簡稱兩校）為有效運用兩校資源，落實區域均質發展，結合兩校之師資、課程和設備等資源，促進高中高職學校優質發展，兩校特建立合作結盟與教育夥伴關係，進行資源整合與共享，並就以下列內容進行合作。

本意願書為達優質精進之目標，整合兩校間的師資、課程和設備等資源，有效落實校際間、學科或群系科的資源共享，促進學生生涯和進路發展，以達到無縫銜接為目標。

前項合作內容細節及本意願書未盡事宜，得經雙方學校負責單位主管協商後另定之。

本合作意願書乙式二份，經兩校代表簽署後生效。條文之修正或合作協議之終止，締約之任一方得於每學年開學前六個月以書面通知他方以修正或終止本意願書。



嘉南藥理科技大學



臺南市亞洲高級餐旅職業學校



註：合作學校得視實際合作項目，調整意願書內容

## 合作意願書

遠東科技大學

合作意願書

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

遠東科技大學與臺南市亞洲高級餐旅職業學校（以下簡稱兩校）為有效運用兩校資源，落實區域均質發展，結合兩校之師資、課程和設備等資源，促進高中高職學校優質發展，兩校特建立合作結盟與教育夥伴關係，進行資源整合與共享，並就以下列內容進行合作。

本意願書為達優質精進之目標，整合兩校間的師資、課程和設備等資源，有效落實校際間、學科或群系科的資源共享，促進學生生涯和進路發展，以達到無縫銜接為目標。

前項合作內容細節及本意願書未盡事宜，得經雙方學校負責單位主管協商後另定之。

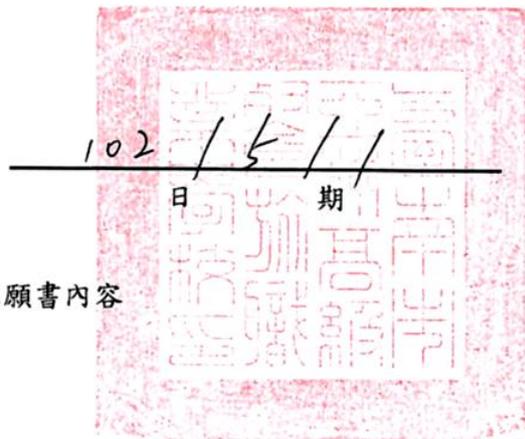
本合作意願書乙式二份，經兩校代表簽署後生效。條文之修正或合作協議之終止，締約之任一方得於每學年開學前六個月以書面通知他方以修正或終止本意願書。

王元仁

葉國艷

遠東科技大學

臺南市亞洲高級餐旅職業學校



註：合作學校得視實際合作項目，調整意願書內容

# 102 學年度大學校院協助高中高職推動優質精進計畫

## 工作小組第一次工作會議 會議記錄

會議日期：102 年 4 月 25 日（星期四）上午 10 時～12 時

會議地點：臺南市亞洲高級餐旅職業學校行政大樓會議室

主席：臺南市亞洲高級餐旅職業學校 書校長國範

出席人員：教務主任鄭文章、學務主任吳國榮、總務主任黃振忠

實習主任施智偉、進校主任陸大衛、餐飲科主任楊美娟

專案行政徐豪

列席人員：嘉南藥理科技大學教務長 楊朝成

嘉南藥理科技大學資訊管理系暨圖書館數位教學組 盛夢徽教授

遠東科技大學餐旅休閒學院院長 吳許得、餐飲管理系主任 蘇宏文

遠東科技大學旅遊事業管理系主任 陳天惠

### 壹、主席致詞

首先感謝各位科大代表，能於百忙之中撥冗與會，經過幾次的電話與拜會磋商，102 學年度的優質精進計畫除持續與嘉藥科大合作外，亦增加遠東科大團隊，兩校均有各自專擅之處，亦同時榮獲教育部教學卓越計畫，希望藉由兩校的協助，能讓本校的課程教學與專業類科更加精進發展。

### 貳、工作報告

- 一、計畫期程：經過 101 學年度試辦期後，102 學年度開始為正式三年期計畫。3/20 南區說明會→4/15 申辦意願調查表回傳→4/25 自行召開合作學校工作會議與簽訂合作意願書→5/10 提報計畫書→5 月下旬書審→6 月上旬提報複審計畫書→6 月中旬複審面談→7 月中旬核定公告補助款→7 月下旬工作坊。
- 二、根據 99 年教育部第六期程高職校務評鑑，亞洲餐旅平均評鑑等第為二等，其中餐飲科與觀光科之專業類科評鑑為一等，課程教學則為三等。前者，評鑑針對餐飲科建議應增加更多產學交流，觀光科則建議宜增加語文課程時數，安排更多情境教學或產業交流、校外參訪等實務面（高職觀光科定位較模糊，專業植基於餐飲服務，有關旅行社產業認知僅止於教科書理論）。後者，主要缺失來自於數位化程度不佳，建議強化網路教學平台、數位教材與評量題庫之建置（亞餐以實作技藝教學為主，對數位教學建置與軟體應用較不熟稔）。

### 參、提案討論

#### 【提案一】

案由：**102-1「精進數位教學能力」**子計畫工作內涵可行性與建議，請討論。

說明：合作對象為**嘉南藥理科技大學**。本學年沿續 101 試辦期之「數位教學與教材製作」與「Moodle 學習平台運用」等二工作項目，經過 101 學年度諸多數位研習，教師們也開設了 48 門課程，進度雖超前，但數位內容仍尚未豐富與學生也應開始試教，輔導訪視委員也建議宜開始反饋具體產出與增設數位教室設備。因此，102 學年度將聚焦於先前研習之數位教材製作軟體與學習平台之綜合應用，以「教師上課教材實作演練」為重點。

決議：1. 上、下學期各安排 6hr 的「Moodle 學習平台運用」進階應用研習，與各 9hr、6hr 之校內資訊研習月活動 PLC。  
2. 聚焦於種子教師培育與一般教師數位教材開發之實作演練，以具體產出且經試教、學生使用之反饋修訂為績效指標。  
3. 共同課程亦將朝向教師群以「協同製作」方式共同開發標準化作業之基本教材與元件為主。  
4. 與嘉藥持續推動自由軟體應用；另活動嘉藥可支援教師與資管系學生，做為講師、助教協助。  
5. 數位教室設備將採購電子講桌、投影機與布幕，做為部份的示範教室，以提供教師能實施數位教學。

#### 【提案二】

案由：**102-2「餐旅專技實務特色主題教學」**子計畫之工作內涵可行性與建議，請討論。

說明：合作對象為**遠東科技大學**。工作內涵經先前討論，將聚焦於產學參訪實務見習、餐飲專業技能精進、航空票務實務教學與國際禮儀餐旅英語協同教學等四大項目。相關規劃協助、課程主題教學方向與形式（講座、協同教學、情境移轉、產業參訪）之建議或師資、設備支援等。

決議：1. 「產學參訪實務見習」歸類於課程教學、產業特色、生涯進路辦理主軸，以高三生為實施對象，參訪廠商需具有崗位輪調訓練流程與教學經驗者，此部份由遠東科大協助安排。  
2. 「餐飲專業技能精進」延續 101 學年度「進階移地訓練」之辦理方式，重點要擺在課前授課溝通與隨行教師記錄反饋。  
3. 「航空票務實務教學」以旅行社航空票務主題教學與航空訂位系統實務教學為主，重點要求擺在課前溝通與隨行協同原任課教師之記錄成

果反饋為主。

4. 「國際禮儀餐旅英語協同教學」以親善大使實務培訓為主。
5. 將資本採購 POS 餐飲點餐系統，做為餐飲實務情境示範教室設備，並透過遠東科大師資與課程，協助本校師生熟悉與市場接軌的實機操作。

### 【提案三】

案由：優質精進輔導訪視建議之合作重點，請討論。

說明：經 101 學年度計畫輔導訪視之委員建議，任何情境移轉或協同教學之重點是要參與之原任授課教師，能內化轉移，具體反饋於試驗式教學，如教材、教具與教學方法之改變，不是學生上上課、寫寫心得就算績效產出，要能透過計畫為學校留下改變的動能。

- 決議：
1. 本校計畫執行負責主管請確實課前與執行過程進行完整溝通，針對課程內容、程度、講師能力與計畫績效要求討論，讓參與的利害關鍵人都能具體了解計畫的目的，俾利計畫順暢執行、學生有效學習、本校教師亦能有具體產出。
  2. 本校計畫執行負責主管請嚴格告知與督導隨班協同教學教師之責任與具體績效產出。負責主管可透過統一書表或影音記錄或協同製作等方式，務期有具體產出之改變。
  3. 合作科技大學亦能以此基準，提供必要之協助。另為深化合作基礎，科大端教卓或其他活動資源，即非本計畫規劃內容，亦將邀約與共同合作推動，以期發揮大手牽小手之具體綜效。

### 肆、主席結論

本校近期因訪視評鑑與新提計畫頗多，故所有計畫作業期程相當趕，本計畫書因須於 5/10（星期五）前完成，後續計畫撰寫作業之協調就逕交付予相關子計畫之合作窗口處理，再於本校日常主管會議或優質精進推動會議中討論，不另召集會議，待後續審查與執行管考過程，始不定期通知開會。

### 伍、臨時動議

### 陸、散會

# 101 學年度大專校院協助高中高職優質精進計畫輔導訪視意見

亞洲餐旅

## 優點

1. 提升 e 化數位教學能力 Moodle 系統已初步架設，教材及學習資料宜加強發展。
2. 對入學程度低之學生設計實務且創新之課程，差異教學頗值鼓勵。
3. 能運用本計畫推動課程及教學改善，本校課程已初步彰顯特色。
4. 計畫草擬相當嚴謹，現況分析符合計畫需求。
5. 充分結合科大資源，協助本校強化評鑑弱項。
6. 學校重視技術教師及鼓勵學生參與競賽，用心值得肯定。
7. 各項子計畫依進度執行，自主管理機制良好。
8. 學校處室協調推動本計畫，能有效落實計畫理念及目標。

## 建議改進事項

1. 子計畫 101-1 進度大多符合且甚或超出原先規劃進度，唯教師專業社群、題庫數位化建置宜再加強，尤其社群以自學或派訓方式僅分佈於 101 年 10-11 月稍嫌薄弱，種子教師及效益宜再擴散。
2. 數位教材已建置 48 門，遠遠超過規劃之 20 門，唯對平台使用、評量等應逐步導入，以適時回饋其發展成效；題庫建置宜再強化研習及規劃。
3. 子計畫 101-2 鐘點費支付佔經常門 33%，顯見貴校對借重科大師資協助相當重視，唯後續對專任教師的增加除再規劃考慮外，本計畫預計參與教師人次有 180 人次，其實參與教師能量（教材教具、教學方法）產出宜再擴大。
4. 餐飲科移地訓練之情境教學移動，可增進學生學習興趣，唯建議應逐步規劃在本校設置情境學習環境或示範教室。
5. 觀光導覽解說實務教學、觀光實務主題教學分別由科大、業界師資多次協助，對學生助益頗大，唯對教師產出應進一步加強，以發揮精進精神。
6. 子計畫一中 Moodle 系統的發展，宜推廣更多師生運用，可以競賽方式鼓勵老師將教學資料鍵入，並以活動方式導引學生操作。
7. 教師研習次數偏多，可推動教師至業界見習及實習。
8. 推動教學深化，宜注意合格教師比例問題，並逐步改善。
9. 科大教師至本校教學，宜以專業及實習課程為主，日文及英文等仍以發展本校教師專業優先考量。
10. 除科大教師的連結之外，宜加強與業界的合作。
11. 可運用本計畫構思學校的特色課程，並逐步邁向國際競賽發展。

# 102 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫初審意見

11-09 亞洲餐旅

審查結果：通過，參加諮詢輔導及複審

## ◎格式檢核意見

序號	頁碼	修訂建議（請條列敘述）
1	P.3.10	學生與教師數不符宜修正。
2	P.49	103 及 104 學年申請補助全額超過 200 萬。
3	P.41.42	印刷費單位為”式”建議修正。
4	P.41	資本門講桌及投影機+布幕建議以學校經費編列。
5	P.41	未編列專家諮詢費。
6	P.52.55	預期效益宜加入量化描述。

## ◎建議事項

1. 102-1 預期效益宜量化呈現。
2. 102-1MOODLE 學習平台運用之具體做法請詳加述明，補救教學宜規劃於其中。
3. 102-2 請具體說明 4 項課程與校內原有課程之連結及教師如何提升專業能力。
4. 102-2 預期效益宜量化呈現。
5. 子計畫 102-2 工作項目 4，實施對象不一僅限於親善大使，而應擴及全部餐旅科學生，以符優質精進精神。
6. 102-2 辦理對象宜包含師生，效能才能延續。

## ◎經費意見

1. 鐘點費為授課性質且對象為學生，請依授課老師於原學校授課標準核列，請修正。
2. 材料費編列上限為經常門總額之 20%，超過部分請修正 P45。
3. 租車費編列 279 千元，佔經常門 35%，編列過高，請重新再審視檢討修正 P45、P46。
4. POS 餐飲點菜系統因說明為空白無法審查編列之合宜性，且若於高職優質化亦有編列，請勿重新編列 P45。
5. 物品耗材費編列上限超過經常門總額 20%，請修正 P41。

**102 學年度大專校院協助高中高職優質精進計畫初審審查意見  
修正對照表**

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	審查委員建議 (請複製審查意見表之建議)	修正說明 (請針對修正後結果進行說明)	參照頁碼 (修正後之計畫書頁碼)
1	學生與教師數不符宜修正。 (P.3.10)	已修正。將 P.3 全校學生數 1,335 人，依表 8 不含進修學校題意，扣除進校學生數 157 人，得日間部學生 1,178 人。	P.3.10
2	103 及 104 學年申請補助全額超過 200 萬。(P.49)	已修正。依委員建議，各子計畫編列金額參考值，向下調修，如 P.48 總表 120、130 萬。	P.38.42.48
3	印刷費單位為”式”，建議修正。(P.41.42)	已修正。依均質化計畫會計審查之建議，印刷費之單位改採”研習人次”。	P.40.41.45
4	資本門講桌及投影機+布幕建議以學校經費編列。(P.41)	(1)根據 P.18 校務評鑑專業類科、P.20 優質精進 101 訪視委員建議，除數位學習教學外，亦能於計畫中增設多媒體數位教學環境之示範教室預算編列，供教師使用。 (2)經費編列縮減，採購兩組數位講桌及投影機+布幕，以做為數位示範教室之建置。	P.20.40
5	未編列專家諮詢費。(P.41)	已修正，將原編列於 103 會計年度 P.41 的諮詢輔導費挪至 102 會計年度 P.40，並加編可能之差旅費，以儘早接受輔導，儘早反饋與修訂執行落差。	P.40
6	預期效益宜加入量化描述。 (P.52.55)	已修正。將七、102 學年度預期效益欄位中原規定之質化描述，加入依題意之量化描述，並與八、預期績效指標共構。	P.39.52 P.43,56-57

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	審查委員建議 (請複製審查意見表之建議)	修正說明 (請針對修正後結果進行說明)	參照頁碼 (修正後之計畫書頁碼)
7	102-1 預期效益宜量化呈現。	已加入依題意之量化描述。呈現如 P.39 預期效益與 P.52 預期績效指標。另八、預期績效指標亦有相關之量化呈現。	P.39.52
8	102-1 MOODLE 學習平台運用之具體做法請詳加述明，補救教學宜規劃於其中。	依 P.20 1.-3.委員建議，原外聘改以內聘講師方式來教授 PLC 種子教師、一般教師與學生等三類對象，以推動自主學習，加速師生消化吸收與提高使用率。具體做法詳如 P.50.51。	P.40.50-51
9	102-2 請具體說明 4 項課程與校內原有課程之連結及教師如何提升專業能力。	P.55 帶隊教師當為原授課或相關對應課程教師，其有義務全程參與，並隨班教學觀摩與記錄，精進課程連結，課後當由相關教師匯製成數位教學檔案，並收錄至平台。相關計畫負責人於行前更須明確告知計畫與成果產出要求，並管考之。	P.53-55
10	102-2 預期效益宜量化呈現。	已加入依題意之量化描述。呈現如 P.43 預期效益與 P.56-57 預期績效指標。另八、預期績效指標亦有相關之量化呈現。	P.43.56-57
11	子計畫 102-2 工作項目 4，實施對象不一僅限於親善大使，而應擴及全部餐旅科學生，以符優質精進精神。	依委員建議，各子計畫編列金額參考值，子計畫 102-2 已向下调修縮減，此工作已刪除。	P.42-45 P.53-55
12	102-2 辦理對象宜包含師生，效能才能延續。	優質精進依規定不適教師參訪，故以學生為主體，但均有原授課教師隨隊參與，角色扮演如 P55.之 4.說明，以留下優質精進之教學改變元素為任務。	P.53-55

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	審查委員建議 (請複製審查意見表之建議)	修正說明 (請針對修正後結果進行說明)	參照頁碼 (修正後之計畫書頁碼)
13	鐘點費為授課性質且對象為學生，請依授課老師於原學校授課標準核列，請修正。	技職端授課老師為助理教授，故改依助理教授於原任學校授課鐘點費 0.63 千元/節修之。	P.44.45
14	材料費編列上限為經常門總額之 20%，超過部分請修正 (P.45)	已修正。子計畫內容與經費編列，均重新審視與調修。材料費總和 76 千元，未超標。	P.44.45
15	租車費編列 279 千元，佔經常門 35%，編列過高，請重新再審視檢討修正 (P.45.46)	已下修至 129 千元。因 102-2 為產學參訪體驗與至科大端進階主題學習，實施對象擴及全部餐飲觀光科學生，復加上僅提報二子計畫，故佔比較高。	P.44.45
16	POS 餐飲點菜系統因說明為空白無法審查編列之合宜性，且若於高職優質化亦有編列，請勿重新編列 (P.45)	(1)本校高職優質化與其他任何專案計畫均未曾編列。 (2)說明欄已補入 102-2-1 校內餐廳前場櫃台實務訓練。	P.44.54
17	物品耗材費編列上限超過經常門總額 20%，請修正 (P.41)	已修正。102-1 與 102-2 之物品耗材費 15、31 千元均小於該子計畫經常門總額之 20%。	P.40.44

# 102 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫複審意見

10-06 亞洲餐旅

## 優點

1. 計畫內容尚稱詳細。
2. 接受初審建議。
3. 培訓內訓教師，使用軟體示範教室，數位平台具體化，落置學生身上。
4. 採取滾動修正的過程，漸次聚焦，且能符合校務評鑑缺失改進事項之對應及調整。
5. 餐飲專業課程完整化，師生同步學習。

## 建議改進事項

1. 部分計畫內容實施內容，宜能更具體詳實。
2. 目前子計畫的數位教學的立意甚佳，且能符合學校需求，有利學校轉型及深化。未來建議可以「餐旅」的課程設計本質，進行計畫的修訂。
3. 自主管理的部分，宜建立質性及量化的資料績效品質檢核，以利於進度及品質管控。
4. 課程內涵宜說明詳實。
5. 實作課程部分應強化現場實作，效能部分應具體化。
6. 學生淨流失率百分比過高，是否思考因應學生之需求，規劃生涯進路、輔導機制，能更有績效，以免影響校方、學生之不良。
7. 每子計畫補助上限 500 千元，學校提出兩個子計畫，本補助計畫最高補助金額 1000 千元，學校編列 1030 千元，請修正。
8. 102-2 物品耗材費數量勿以「1 式」表示，請修正。

**102 學年度大專校院協助高中高職優質精進計畫複審審查意見  
修正對照表**

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	審查委員建議 (請複製審查意見表之建議)	修正說明 (請針對修正後結果進行說明)	參照頁碼 (修正後之計畫書頁碼)
1	部分計畫內容實施內容，宜能更具體詳實。	整章節修正處為(四)具體內容及配套措施、(六)實施進度及分工。主要係補入子計畫具體內容與關聯圖說...等圖解，與少部分對應之文字，俾利文字閱讀，與更為具體詳實。	P.49-52, P.54-55
2	目前子計畫的數位教學的立意甚佳，且能符合學校需求，有利學校轉型及深化。未來建議可以「餐旅」的課程設計本質，進行計畫的修訂	找出校本課程特色為因應少子化之重要關鍵，此將為本校持續推動之重要計畫內涵。除餐旅數位化課程外，亦導入 PBL 學生本位專案式學習，透過專案活動設計融入教學，以提升學生學習興趣	P.39, 43 P.53,55,56 P.60,63
3	自主管理的部分，宜建立質性及量化的資料績效品質檢核，以利於進度及品質管控	各子計畫除質量化指標之成效稽核外，於研習或教學活動成效採 Kirkpatrick 的訓練評估四層次：反應評估(L1)、學習評估(L2)、行為評估(L3)、(L4)成果評估，尚含 P.35 之計畫執行進度報告與管制單。另外 P.34 之配套措施中，明確資訊揭露與目視化進度掌控提醒，亦將是計畫考管要求重點。	P.31, 34-35
4	課程內涵宜說明詳實。	整章節修正處為(四)具體內容及配套措施、(六)實施進度及分工。主要係補入子計畫具體內容與關聯圖說...等圖解，與少部分對應之文字，俾利文字閱讀，與更為具體詳實。至於部分課程內涵更為詳實之說明，有待近期開學，與合作學校工作小組會議定案，進而擬訂各工作項目實施計畫。	P.49-52 P.54-55

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	審查委員建議 (請複製審查意見表之建議)	修正說明 (請針對修正後結果進行說明)	參照頁碼 (修正後之計畫書頁碼)
5	實作課程部分應強化現場實作，效能部分應具體化。	關聯圖說 101-1, 101-2 相關研習與教學活動，均為現場實作課程，故編列有材料費（數位課程為 step by step 未編與航空票務主題教學除外）。效能除一般性質量指標外，特色課程等產出即為具體。	<u>P.55, 63</u>
6	學生淨流失率百分比過高，是否思考因應學生之需求，規劃生涯進路、輔導機制，能更有績效，以免影響校方、學生之不良。	經由教育部高職優質化、優質精進計畫委員之提醒，本校已查知此相對比較狀況。本校原即有相當輔導與警示機制，並提供銷過抵過服務機會；本校於校內會議已多次提醒，強化班級經營與轉班輔導機制，輔導室 102 優質化亦提出生涯輔導計畫。	無對應頁碼，係主辦學校提供予委員之「教育資源統計資料」（已取得參閱）
7	每子計畫補助上限 500 千元，學校提出兩個子計畫，本補助計畫最高補助金額 1000 千元，學校編列 1030 千元，請修正。	已修訂。配合核定補助經費調降與國教署 102 年度預算經費年度（補助款比例調配），重新檢討各經費項目與精準編列。	<u>P.40-41</u> <u>P.44-45,</u> <u>P.46-48</u>
8	102-2 物品耗材費數量勿以「1 式」表示，請修正。	已修訂。配合核定補助經費調降與年度補助款比例調配，重新檢討各經費項與精準編列，故修正單位、數量與單價，總價降至 8.3 千元。 <u>5 組、1.66 仟元/組，總價 8.3 仟元。說明：102-2-1 餐飲類 POS 訓練耗材（投庫箱、空白感應發票紙捲、假鈔一批、夾鏈袋...等）</u>	<u>P.44</u>

註：貴校所送【工作坊版】計畫書電子檔，業經檢核委員審閱，檢核結果為“通過”，請依據教育部國民及學前教育署 8 月 20 日，臺教國署高字第 1020081179 號函（主關機關為直轄、縣市政府者，文號為 1020081140 號），儘速辦理寄送紙本相關事宜。