

編號：○○(請勿填寫)

## 教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫



主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校  
合作對象：崑山科技大學、南臺科技大學  
嘉南藥理大學、遠東科技大學  
中華醫事科技大學



申請日期：中華民國 103 年 04 月 21 日

初審版

複審版

工作坊版

核定版

# 目 錄

● A 表、申請表	02
● B 表、學校評鑑結果	03
壹、現況分析與緣起	05
貳、計畫目標	20
參、計畫自主管理	22
肆、辦理子計畫一覽表	29
伍、子計畫內容與經費	30
一、數位學習課程精進計畫	30
二、教師增能暨教學精進計畫	34
三、學校本位特色課程計畫	38
陸、經費概算表	42
一、項目概算表	42
二、補助經費項目總表	44
三、經費需求分析總表	48
柒、子計畫詳細內容	49
一、數位學習課程精進計畫	49
二、教師增能暨教學精進計畫	53
三、學校本位特色課程計畫	59
附錄	
附錄 1、學校基本資料	64
附錄 2、申辦計畫檢核表	72
附錄 3、合作意願書（與大學校院）	74
附錄 4、會議紀錄（與大學校院）	79
附錄 5、初審意見修正對照表	81
附錄 6、複審意見修正對照表	83
附錄 7、工作坊意見修正對照表	85
附錄 8、核定版意見修正對照表	86

**教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫  
A表、申請表**

<b>主辦學校</b>	<b>臺南市亞洲高級餐旅職業學校</b>						<b>學校代碼</b> 211412			
<b>合作對象</b>	<input type="checkbox"/> 大學校院： <u>崑山科技大學</u> 、 <u>南臺科技大學</u> 、 <u>嘉南藥理大學</u> <u>遠東科技大學</u> 、 <u>中華醫事科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產 業 界：						<b>合作對象數(個)</b>			
							<b>大學校院</b>	<b>產業界</b>		
<b>辦理子計畫</b>	<b>子計畫編號</b>	<b>子計畫名稱</b>		<b>辦理項目</b>	<small>評鑑項目未達80分(打V)</small>	<b>子計畫補助款(仟元)</b>	<b>預計參加教師人數</b>	<b>預計參加學生人數</b>		
	103-1	數位學習課程精進計畫		課程教學	V	835	287	0		
	103-2	教師增能暨教學精進計畫		專業類科		905	170	250		
	103-3	學校本位特色課程計畫		績效表現		760	190	280		
<b>申請補助款(仟元)</b>	<b>A. 103 年度補助款 (103 年8~12 月)</b>			<b>B. 104 年度補助款 (104 年1~7 月)</b>			<b>C. 補助款 (A+B)</b>			
	<small>經常門</small>		<small>資本門</small>		<small>經常門</small>		<small>資本門</small>			
	605		840		645		410			
						2,500		<small>單位：仟元</small>		
<b>學校評鑑結果</b>	<b>校長領導</b>	<b>行政管理</b>	<b>課程教學</b>	<b>學務輔導</b>	<b>環境設備</b>	<b>社群互動</b>	<b>績效表現</b>	<b>實習輔導</b>	<b>專業類科</b>	
	二等	二等	三等	二等	二等	二等	×	二等	一等	
<b>教師員額(人)/學校地址</b>	<b>編制教師</b>		<b>核定專任教師</b>		<b>聘任專任教師</b>		<b>聘任兼任教師</b>		<b>學校地址</b>	
	62		62		41		7		臺南市大成路一段5號	
<b>聯絡人</b>	<b>姓名</b>	<b>職 稱</b>		<b>單 位</b>		<b>電 話</b>		<b>E-mail</b>		
	鄭文章	主 任		教 務 處		06-2640175#201		t001@mail.asvs.tn.edu.tw		
	徐 豪	專 員		進修學校		06-2640175#210		t999@mail.asvs.tn.edu.tw		
<b>申請日期</b>	103 年 04 月 21 日									
<b>校長核章</b>										

註：

- 1.【辦理子計畫】：每一子計畫僅能填寫一項辦理項目，建議以申請5件子計畫、每一子計畫以編列新臺幣80萬元為原則。
- 2.【學校評鑑結果】：請依據學校評鑑結果，以分數或等第表示。
- 3.【教師員額】：
  - (1)編制教師是依教師員額相關規定計算學校教師員額，其中普通科、工科、商科及農科各有不同之員額計算方式。
  - (2)核定專任教師是教育部每學年所核定各校的專任教師數。
  - (3)聘任專任教師是學校所聘任的專任教師數，含代理老師，不含代課老師及兼課老師。
  - (4)聘任兼任教師是學校所聘任的兼課老師，該教師只領鐘點費，無基本薪資。

## B 表、學校評鑑結果

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，對學生的學習與成長助益甚大。</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，如社團辦公室等，以供資料保存與參考。</li> </ol>

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	委員意見	
		優點	改進建議
		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。 5. 已設輔導室，並開闢個別諮商及團體輔導空間。 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。 7. 生命教育及性別平等教育辦理多元化頗受師生肯定。	4. 建議聘任專業合格之輔導教師。 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。 6. 輔導網站之建立可再求充實。 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。
六、環境設備	二等	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。 2. 積極改善校園設施，建造優良教學環境，美化校園。	1. 瓦斯鋼瓶儲存區，外圍的防護設施，宜加強其安全性。 2. 餐服實習場所之無障礙坡道，宜隨時保持淨空。 3. 餐服實習場樓梯邊牆面變電箱，應加防護設備。 4. 相關法規或使用規則，宜加註研議通過日期及會議名稱。 5. 圖書館設施雖已大幅改善，但雜誌期刊之展示收藏，仍有改善空間。
七、社群互動	二等	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。 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。	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。
八、專業類科	一等	<b>餐飲管理科</b> 1. 學生對科教師教學品質肯定。 2. 學校持續增設實習教室與設備。 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。 4. 學校增設推廣部，協助提供學生多項就業打工機會。 <b>觀光事業科</b> 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。 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。 3. 師生互動良好。 4. 與餐飲科之資源共享，績效良好。 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。	<b>餐飲管理科</b> 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。 2. 宜增加「示範教室」，提昇教學品質。 <b>觀光事業科</b> 1. 語文課程時數，宜酌予增加。 2. 學校環境暨專業教室情境可再強化，以發揮境教之功能。 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。

# 壹、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，辦學穩健，招生狀況佳，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 1400 人左右（圖 2）。因為聚焦所以專業，因為專業所以卓越，學生的質量漸次增加，甚至有國中基測高中一中者選擇就讀本校，辦學績效亦是有目共睹，被喻為學校轉型成功的典範，而於南部擁有一定的口碑形象。

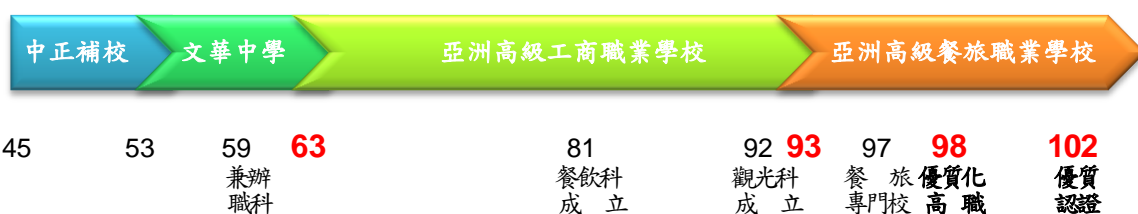


圖 1 亞洲餐旅學校歷史發展年譜

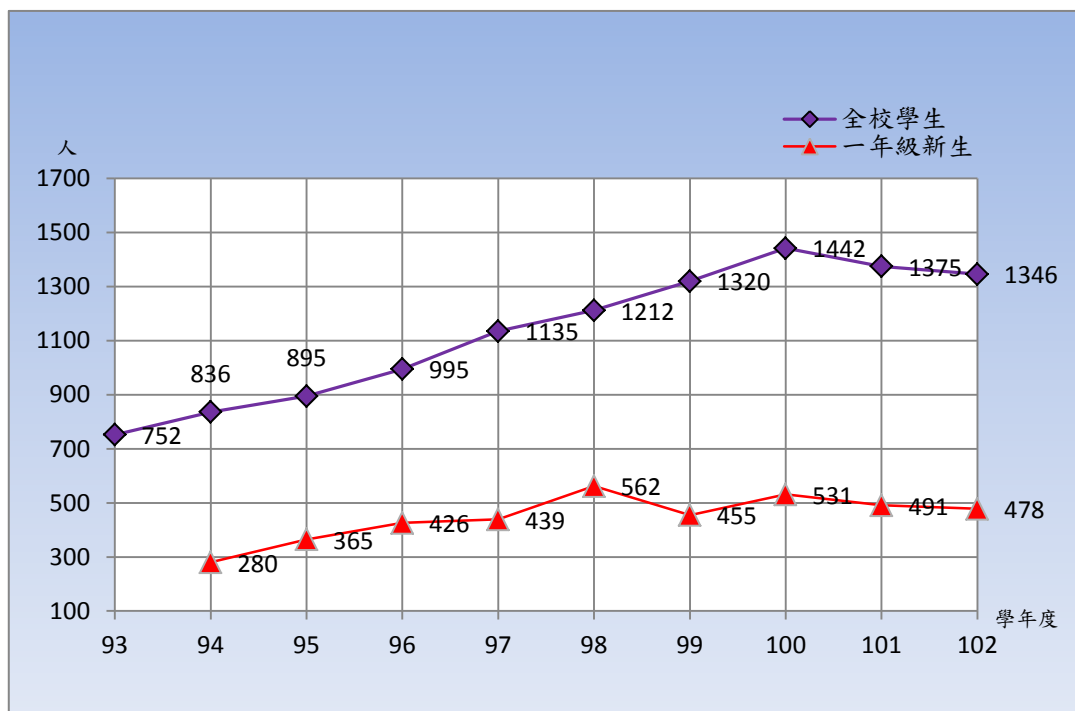


圖 2 亞洲餐旅學校 93 至 102 學年度學生人數

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 3）。本校遂經由 SWOT 分析 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。而刻正研擬的 103 至 107 學年度五年期的校務計畫，仍將植基於此基礎上發展，來因應少子化衝擊。

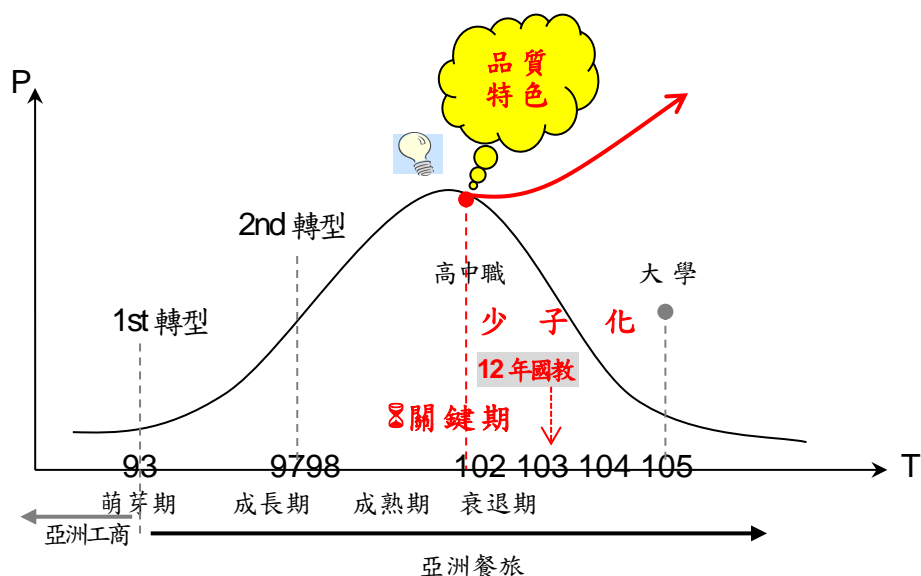


圖 3 亞洲餐旅學校校務發展生命週期

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，透過博雅教育養成，培育正確價值觀、工作態度與國際視野，確保畢業生德智兼備，能擁有帶得走的能力與就業即戰力。

誠如前文所言，本校發展迄今學生人數雖呈倍數成長，然受限於校地面積明顯不足，第二校區校地遲未尋獲，故學校規模難以做量能之擴張。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 Competence）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

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）。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，為相關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。

本校希冀藉由諸多計畫資源聚焦於同一目標，卻不重覆工作項目之行動策略，以產生點線面鏈結的最大綜效，進而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

TOWS 策略分析		SWOT 內部 條件分析	優勢(S)	劣勢(W)
		SWOT 外部環境分析	優勢(S)	劣勢(W)
機會 (O)	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計畫政策利多 2. 台南觀光旅遊業投資發展與人力需求增 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 4. 證照化時代，技術士技能證照普獲認同 5. 台南擁有豐沛人文歷史與美食觀光資源 6. 台南榮獲美食旅遊評鑑一米其林綠色旅遊指南，台灣唯二推薦值得旅遊的城市		1. 全國唯一全資源投入單一職群餐旅專業高職 2. 七大餐旅技能檢定考場，因為聚焦所以專業 3. 擁有他校未有的專業教室與深度差異化設備 4. 餐飲、觀光校評、實用技能、進校評鑑一等 5. 位處市區、交通便捷易停車、合作廠商眾多	1. 校地過小，校區位處飛航管制區限建範圍 2. 第二校區尋覓不易，各空間早已不敷需求 3. 生師比偏高、專任教師不足，教職員負擔重 4. 重餐飲輕觀光，觀光科缺乏做中學操練機會 5. 學生仍多低學習成就或來自經濟弱勢家庭者
			<b>攻擊策略 (SO)</b> <u>掌握趨勢 特色課程優勢強化 全面出擊</u> 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 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 <u>餐旅教育持續改善 績效導向</u> 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 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	<b>補強策略 (WO)</b> <u>積極正面解決教師不足 負擔重之品質困境</u> ①尋覓第二校區案，因少子化衝擊因素宜暫緩 ②教室空間利用調整，視少子化招生狀況而定 ③合格教師難尋，面對它且找方法地突破，而非找理由，以改善師資結構與提升校務品質 <u>涵養教師翻轉創新教學專業知能與技術</u> ①掌握觀光業發展趨勢，援引技職校院與產業外部資源深化合作，提供師生專業精進機會 ②提升學生學習興趣，謙遜地先求改變教師教學思維、方式與媒介，量身訂做地玩出名堂
威脅 (T)	1. 近年高職、綜高甚至連高工都普設餐旅科班，資源競爭激烈，辦學特色營造至關重要 2. 學校受少子化現象影響，生源勢漸減少 3. 觀光科定位模糊，直接證照需高職畢業應考，學習成效、招生不易彰顯與滿額 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		<b>預防策略 (ST)</b> <u>體察需求 擴大差異 加強廣宣</u> 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 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	<b>迴避策略 (WT)</b> <u>迴避空間不足困窘 追求教學品質提升</u> 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 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

## 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，再根據精進優質計畫規劃措施、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、前期精進優質輔導訪視意見、策略聯盟與教育資源現況等進行自我診斷，據以經由多面向之診斷分析，而提出精進優質計畫之需求：

### (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 精進優質計畫持續改善中。

#### 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 起精進優質計畫持續推動中。

### (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：

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 精進優質
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 精進優質

(四) 高職精進優質 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 精進優質
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 精進優質
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 精進優質
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 精進優質+優質化

(五) 學校評鑑改善情形檢核表

102 年 2 月至 12 月接受國前署優質認證後續改善督導（學校評鑑課程教學三等缺失項改善情形），已函知改善通過。

(六) 高職精進優質 102 學年度輔導訪視意見

參見表 2 之 7 月 14 日輔導訪視訪評結果：一等，茲分析如下：

1. 持續推動精進數位教學—建議 2, 8。由已改善到養成習慣。
2. 專題製作指導與競賽之推動—建議 4。開啟亞餐技藝成就到學術成就另一條路，重新正視，啟蒙師生問題探索與問題解決能力。
3. 借重科大端資源來精進課程教學管理—建議 5, 6, 8, 9。
4. 借重科大端資源來凸顯實務課程特色—建議 6, 7, 9。
5. POS 系統教學與專業教室建置之持續推動—建議 7。

表 2 102 學年度「大學院校協助高中高職優質精進計畫」輔導訪視訪評結果

序號	83				
學校	私立亞洲餐旅				
日期	4 月 30 日				
委員	林副會長金財、莊校長立中				
項次	項目及分項	原始分數	權重	得分	
1	各子計畫	102-1	92	30%	27.3
	辦理成效	102-2	90		
2	學校自主管理（含進度掌控與機制運作）	86	10%	8.6	
3	網站及辦理提升校務之活動	86.8	10%	8.7	
4	行政協助與支援	84	10%	8.4	
5	學校評鑑改進建議之改善情形	88	20%	17.6	
6	各子計畫之執行情形	90	20%	18.0	
7	辦理特色	2	加分	2.0	
訪評成績		90.6			
等第		一等			
<b>輔導訪視意見</b>					
<b>優點</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各子計畫執行具有成果。</li> <li>2. 到遠東科大進階學習，返校後能轉化到學生學習。</li> <li>3. 到遠東科大進行 POS 系統示範教學與種子教師訓練。</li> <li>4. 同學確實有感受教師教學技術的成長，對學習有幫助。</li> <li>5. 能達成量化績效指標。</li> <li>6. 經費支用適當，進度控制良好。</li> </ol>					
<b>建議</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宜能以優精計畫為主軸召開控管會議，並依 PDCA 模式進行檢討改進。</li> <li>2. 建議能鼓勵學生多上學習平台瀏覽或進行線上評量、線上學習。</li> <li>3. 能增聘正式教師以減輕教師教學負擔（目前正式教師員額比僅 72%）。</li> <li>4. 鼓勵同學參加專題製作創意比賽。</li> <li>5. 各種教材建議彙輯成冊，以利延續管理及分享傳承。</li> <li>6. 透過計畫導入科大業師資源。</li> <li>7. POS 系統教學環境，建議另尋合適專科教室。</li> <li>8. 善用科大學教平台資源，除教師進修外亦能導入教學。</li> <li>9. 建議與遠東科大建立長期實習課程合作機制。</li> </ol>					

## (七) 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。

## (八) 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（甚至錄取臺南一中者）。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、丙級證照張數已逾 3 張，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精進優質與績效展現，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 3）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 3 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、同質性強的集體思維與品牌成熟度，此無法一蹴可幾，部份更非透過計畫得以改善推動。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。

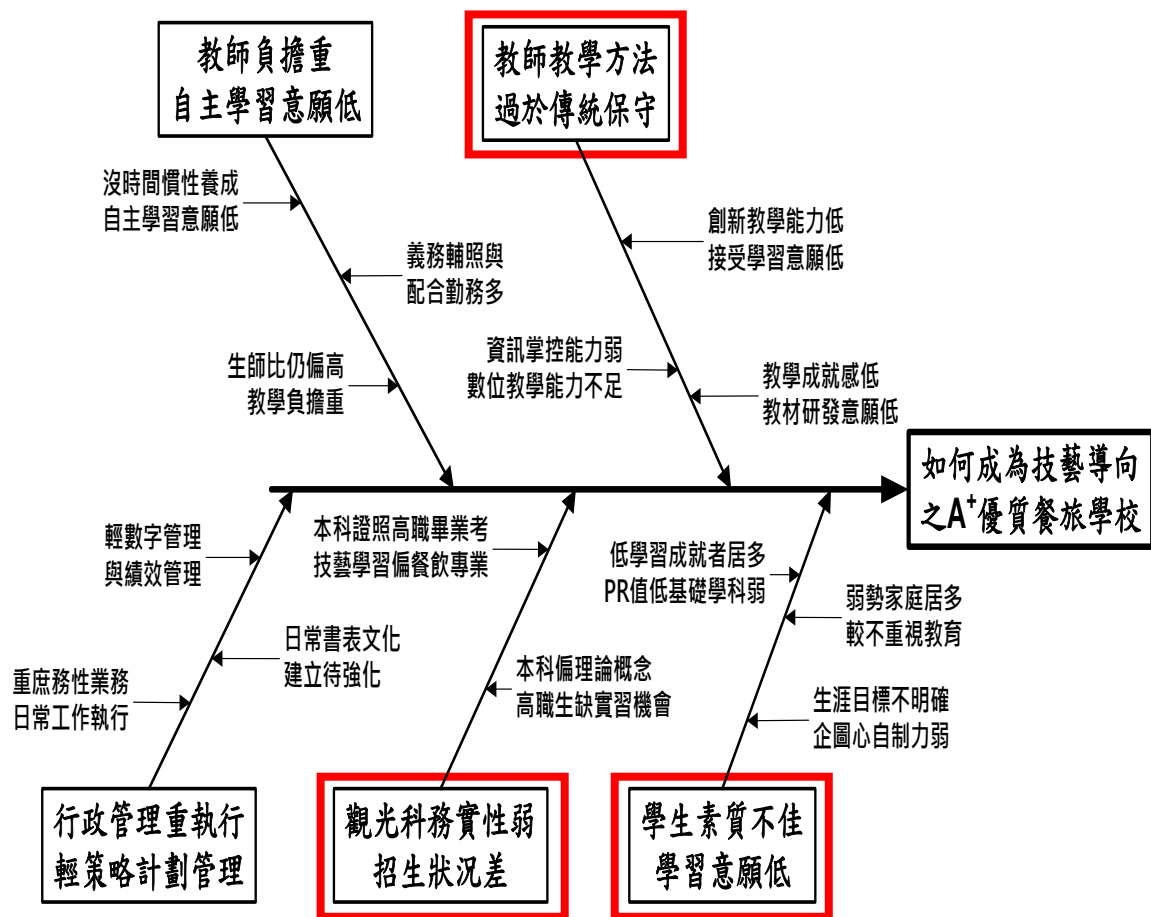


圖 3 亞洲餐旅學校自我診斷問題分析魚骨圖

表 3 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 精進優質計畫
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	精進優質計畫 <sup>✧</sup> 均質化計畫 <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	精進優質計畫
4 教師負擔重 自主學習意願低	學校主導 學習型社群	持續增聘教師 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精進優質發展為目標。
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」之崑山科大、嘉藥科大、南臺科大…等五所為合作學校。
4. 針對本校需要協助之項目，借重合作之五所技職校院的師資、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，以加速精進優質過程之校務品質改善與自主內驅力形塑。
5. 精進優質向上學習，重點派訓參與合作技職校院相關之「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 4)

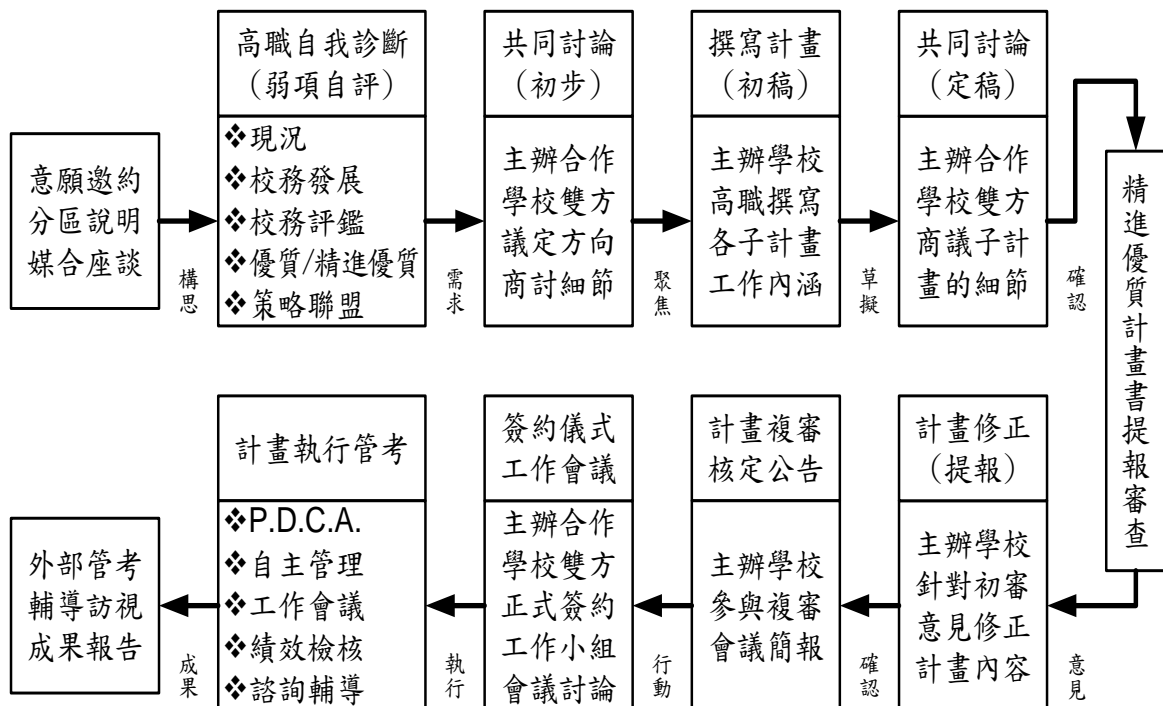


圖 4 亞洲餐旅學校精進優質計畫推動流程

### (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—崑山科大、嘉藥科大、遠東科大...等五所技職校院正式與私下召開工作小組會議，就所能提供的師資、課程和設備等資源、前期執行經驗，與計畫初審、複審委員之建議，討論出精進優質計畫相關工作內涵。本期除校務評鑑有關數位課程教學缺失項將持續推動外，更將聚焦於「教師增能暨教學精進」與「學校本位特色課程」兩大面向。其中，校本位特色課程植基於校級核心就業力指標之工作態度、基礎能力與專業能力（圖 5）所發展出各科共通之特色課程（表 4）。

## 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「嘉南區技職策略聯盟」之高職端夥伴學校，與諸多技職校院距離近，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，與策略聯盟中諸多學校（嘉南藥理大學、崑山科技大學、中華醫事科技大學）均有合作默契，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。亞洲餐旅與技職校院資源的全面整合，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) 合作技職校院的資源適足以提供亞洲餐旅精進優質之養分

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南藥理大學休閒學院（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。另崑山科大之數位課程通過數量為全國技職院校第一，亦有植基於 Moodle 平台上的開放式課程，該校有系統地推動數位教學與數位教材開發之經驗與成果，相關師資、課程與設備等資源，恰可提供亞洲餐旅精進優質第二年數位推動之養分。此外，南臺科大與中華醫事科大等師資與課程，亦可挹入本校。

# 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



## 科級核心就業力指標 - 烘焙科



圖 5 亞洲餐旅學校核心就業力指標



表 4 亞洲餐旅特色課程

因為聚焦所以專業 因為專業所以卓越 他校未有的專業教室 差異化設備與特色課程

特色課程（科目）名稱	特色說明
飲料調製進階Ⅱ  <b>咖啡達人實務特色課程</b>	本校為勞委會職訓局「調酒」、「飲料調製」技術士技能檢定與中華民國國際調酒協會「專業咖啡師」認證考場，擁有飲調、調酒、咖啡製作各式器皿與十餘台壓力式咖啡機、專業級咖啡烘焙機，師生於國內外飲調、調酒、托盤或咖啡調製競賽榮獲大獎無數。學生自習得基礎飲調與咖啡調製，並取得飲調丙級技術士證照後，三年級的進階課程安排有如下特色內容，俾利學生了解咖啡豆生長製程，最後一哩地輔導學生考取咖啡師認證與創業準備 1. 咖啡產地生態導覽暨咖啡博物館觀摩、咖啡職場達人系列講座 2. 咖啡師認證考試訓練、咖啡豆配豆、烘焙與杯測專業技術實作 3. 以數位教材、咖啡師培訓暨創業標準手冊，補強學生學習成效
中餐烹調實習Ⅴ、Ⅵ 西餐烹調實習Ⅰ、Ⅱ  <b>餐飲就業實務特色課程</b>	本校為勞委會職訓局「中餐烹調」技術士技能檢定考場，學生一、二年級通過中餐烹調丙級技能檢定後，三年級進階課程則安排有如下特色內容，以期精進學生非證照類中西餐廚藝與各崗位輪替職能，強化學生職場認知、進路選擇與涵養其未來就業即戰力 1. 來自業界的專任專技教師，連結一線主廚之雙師協同教學，教授學生 <b>最新實務地方特色小吃、宴席烹調與主廚創意料理</b> 等 2. 透過「創新參訪體驗實作模式行動教室計畫」於每學期各班各施予一次中大型連鎖餐廳之參訪暨前後場各崗位體驗實作 3. 各班各施予一次技職校院餐飲系之情境移轉移地訓練 4. 施予門市服務 POS 系統教學「餐廳前場櫃台實務單元訓練」
日式料理烹調Ⅰ、Ⅱ  <b>異國料理進階特色課程</b>	本校擁有 <b>全臺南唯一的異國料理暨鐵板燒教室</b> ，學生在一、二年級有了烹調基本技術與證照後，三年級利用日本料理課程，教授如下之特色內容，並禮聘傳統捏麵藝術大師傳授捏麵人技術。 1. 教授正統的日式料理、炸物、燒烤、鐵板燒料理 2. 添購烤鴨炸彈爐、專業冰淇淋機，教授烤鴨燒臘、冰淇淋製作 3. 學習捏麵人傳統民俗技藝之食材捏塑，透過此視覺饗宴技巧運用於廚藝或櫥窗展示上，以豐富美食外觀、挑逗味蕾
烘焙食品實習Ⅰ～Ⅳ 中式麵食加工Ⅰ、Ⅱ  <b>薑餅屋國際專案特色課程</b>	本校為勞委會職訓局「烘焙食品」、「中式麵食」技術士技能檢定考場，各年級烘焙食品、中式麵食課程之教學特色如下： 1. 教授麵包、蛋糕、中西點、餅乾與藝術蛋糕、翻糖公仔裝飾 2. 了解烘焙食品分類與作法，熟悉成本計算，以啟發從業興趣 3. 校內每學年均舉辦母親節蛋糕裝飾藝術競賽、薑餅屋大賽（連續九屆府城古蹟、台灣建築、世界建築薑餅屋競賽，賽後受邀百貨公司、文化中心、藝文中心、市政府等巡迴策展）與中秋拌手禮競賽，各班均推派代表參與，以期學生熟稔製作技術，發揮創意追求「食在有藝思」之五感食尚美學

## 貳、計畫目標

本校執行精進優質計畫經過 101 學年度之推廣試辦期迄今 103 學年度新計畫申請，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融入學術推展且以學生為中心之創新教學。

### (二) 103-1 數位學習課程精進計畫目標

1. 延續上期平台應用與教材製作，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. 吸取技職端資源與經驗，持續推動本校數位學習，以確實有效地改善校務評鑑：課程教學三等缺失項—e 化數位教學能力不足。
3. 導入教育部數位教學設計師人才培訓課程之創用 CC 教材，由崑山科技大學協助本校採虛擬實體並重之學習方式，目標希望能讓教師在數位教學設計能力上有所提升。
4. 與老師討論適合本校課程科目的媒體設計方式，由崑山科技大學協助導入教育部數位媒體設計師人才培訓課程之創用 CC 教材在本校的 Moodle 平台上，讓教師隨時可上線學習，並瞭解媒體製作工作的相關知識。
5. 在教師充分瞭解教學與媒體設計後，如何應用這些數位媒體教材配合設計妥適的課堂教學活動，成為在整體數位教學精進能力提升能真正發揮功效的最後一哩目標，而翻轉教學就是在小規模的混合式網路教學上的應用，可做為教師利用資訊科技融入教學的第一步。

### (三) 103-2 教師增能暨教學精進計畫目標

1. 以教師增能為策略手段，以教學精進、改善校務評鑑「課程教學」缺失項為計畫目標。經由內化轉移之教與學過程，可降低資源重置浪費，間接喚起教師之教學熱忱。
2. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師專製指導能力，有系統地帶動問題探索能力且改變既往重技藝輕學術成就之風氣。教師增能後反饋於校內指導，透過競賽活動參與而具體產出績效。
3. 利用技職端師資，協助提升本校教師烘焙、中麵、中米製作之指導能力，成就餐旅與食品群專業證照之跨域增能，並具體反饋於

教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練。

4. 透過門市服務種子教師增能培訓，填補餐旅養成教育於餐旅產業外場服務職能缺口。教師經培訓後通過考照，反饋於校內推動。

(四) 103-3 學校本位特色課程計畫目標

1. 全面深度開發咖啡達人實務特色課程，形塑「亞餐咖啡學」。另積極推動產學交流、強化學校與業界的產學合作關係，以增廣教師對於咖啡從源頭到餐桌的專業知能與學生對產業的認識，進而培育學生為專業咖啡吧檯師或烘焙師，擴展餐飲學子畢業後之工作出路。
2. 透過薑餅屋國際專案特色課程發展技藝教學層面外的課程，以涵養學生人文素養、美學與研究探索、精益求精精神，充分體現「食在有藝思」五感食尚美學之意境。同時藉國際教育資源網平台介紹本校與台南在地文化，以提升師生國際視野與學校能見度。

### 參、計畫自主管理

為推動精進優質計畫，本校與合作學校（嘉藥科大、遠東科大、崑山科大、南台科大、中華醫事科大等五所）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 6 範例所示。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，以確保精進優質計畫之目標達成，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 7）之持續改善精神，追求成為更卓越的優質學校。

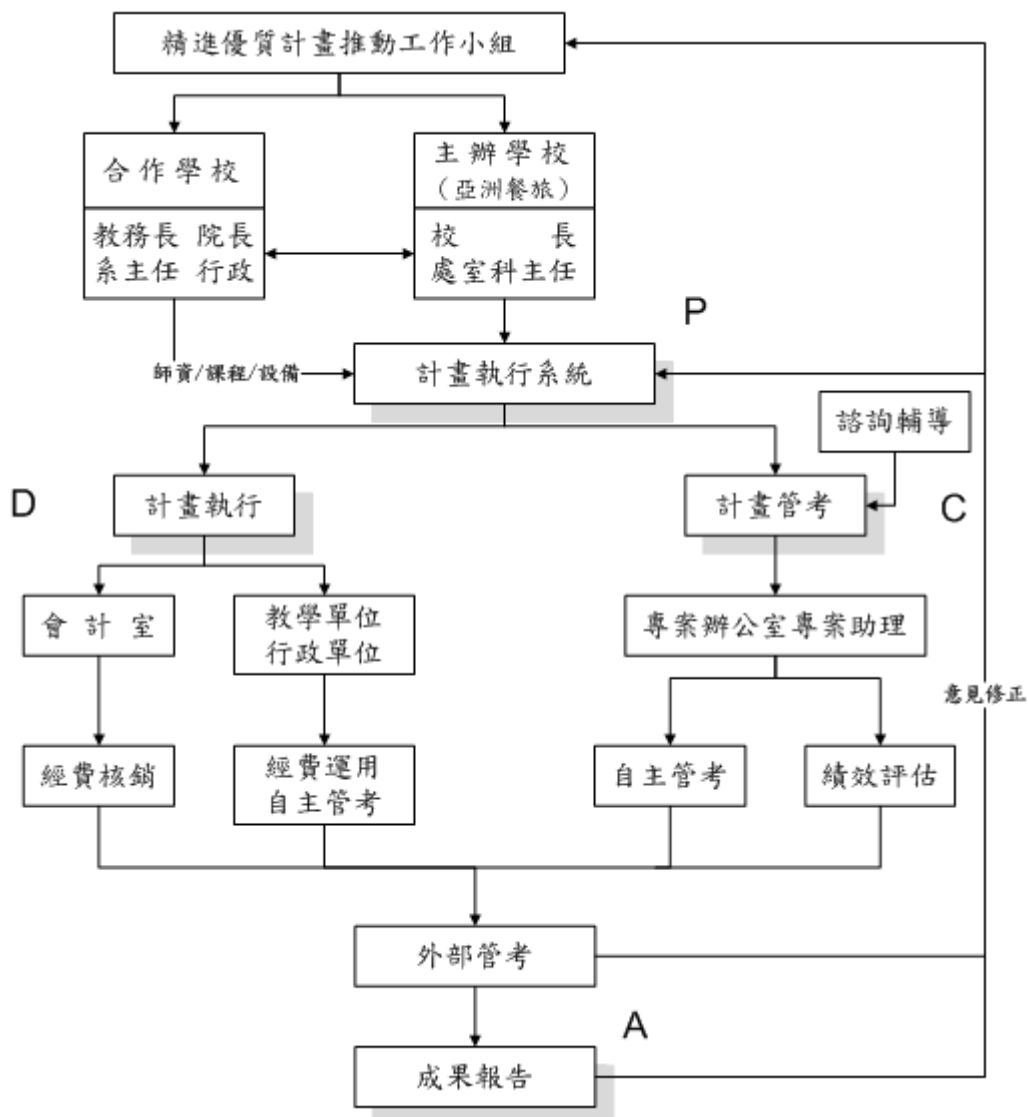


圖 6 亞洲餐旅學校推動及執行精進優質計畫之組織架構圖

此外，為落實學校自主管理精神，特訂定本校「精進優質計畫工作督導小組實施計畫」（附件一），並依據圖 8 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，針對精進優質

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。



圖 7 亞洲餐旅學校精進優質計畫 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。



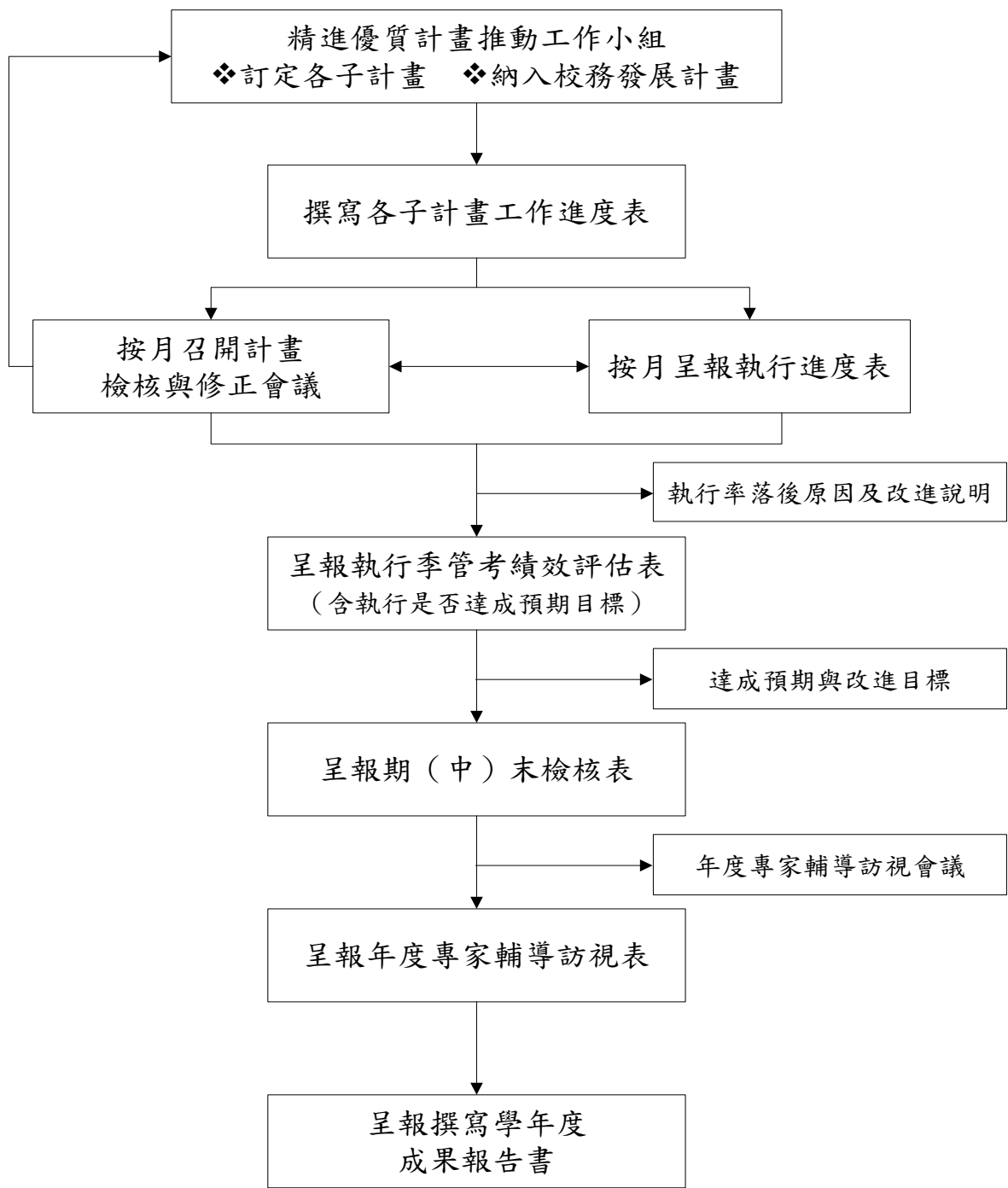


圖 8 亞洲餐旅學校精進優質計畫自主管理與績效檢核流程圖

## 亞洲餐旅學校高職精進優質計畫工作督導小組實施計畫

### 一、依據

為配合本校精進優質計畫之推動，特設置精進優質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) 掌握學校精進優質計畫各項計畫之目標，對各計畫進度加以追蹤與檢討，以確保學校精進優質計畫的執行成效。
- (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，以落實教育部精進優質、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、專案助理成立精進優質工作督導小組。
- (二) 依本校精進優質計畫書，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 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「精進優質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、本計畫經精進優質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 103 學年度精進優質計畫績效檢核辦理期程表

計畫管考與績效檢核進度		103 學年度精進優質計畫執行期間											
		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 2 亞洲餐旅學校精進優質計畫○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 亞洲餐旅學校精進優質計畫○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	
103-1 數位學習課程精進計畫						
103-1-1 數位學習與教學設計						
➢ 數位教學研習場次						
➢ 數位研習參與人次						
➢ 數位教學研習滿意度						
103-1-2 數位教材媒體製作						
....						
....						

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%)

## 肆、辦理子計畫一覽表

子計畫 編號	子計畫名稱	辦理 項目	主辦學校 (高中職)		合作對象 (大學校院)			合作對象 (產業界)	
			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	廠家數	業 界 人 數
103-1	數位學習課程精進計畫	課程 教學	280	0	2	7	0	0	0
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業 類科	150	250	5	20	0	0	0
103-3	學校本位特色課程計畫	績效 表現	170	280	2	20	0	0	2
總 計			600	530	9	47	0	0	2

## 伍、子計畫內容與經費

### 一、子計畫編號：103-1

一、子計畫名稱	數位學習課程精進計畫			
二、辦理項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 校長領導 <input type="checkbox"/> 行政管理 <input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input type="checkbox"/> 環境設備 <input type="checkbox"/> 社群互動 <input type="checkbox"/> 實習輔導 <input type="checkbox"/> 績效表現 <input type="checkbox"/> 專業類科			
三、合作對象	合作對象		提供資源 (可複選)	
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>崑山科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
	<input type="checkbox"/> 大學校院：_____ <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
	<input type="checkbox"/> 大學校院：_____ <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
四、計畫目標	<p>1. 延續上期平台應用與教材製作，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。</p> <p>2. 吸取技職端資源與經驗，來持續推動本校數位學習，以確實有效地改善校務評鑑：課程教學三等缺失—e化數位教學能力不足。</p> <p>3. 導入教育部數位教學設計師人才培訓課程之創用 CC 教材，由崑山科技大學協助本校採虛擬實體並重之學習方式，目標希望能讓教師在數位教學設計能力上有所提升。</p> <p>4. 討論出適合本校科目的媒體設計方式，由崑山科技大學協助導入教育部數位媒體設計師人才培訓課程，將創用 CC 教材置於本校 Moodle 平台上，讓教師隨時上線學習，瞭解媒體製作知識。</p> <p>5. 在教師充分瞭解教學與媒體設計後，如何應用這些數位媒體教材配合設計妥適的課堂教學活動，成為在整體數位教學精進能力提升能真正發揮功效的最後一哩目標，而翻轉教學就是在小規模的混合式網路教學上的應用，可做為教師利用資訊科技融入教學的第一步。</p>			
五、工作內涵	工作項目 編號	工作項目	實施對象	辦理時程
	103-1-1	數位學習與教學設計	專任教師	103/10/01 至 104/06/30
	103-1-2	數位教材媒體製作	專任教師	103/10/01 至 104/06/30
	103-1-3	翻轉教學的應用	專任教師	103/10/01 至 104/06/30

六、經費需求 (單位：仟元)	期 程	資本門	經常門	合計 (仟元)					
	103 學年度	700	135	835					
	104 學年度	400	150	550					
	105 學年度	400	100	500					
	總 計	1,500	385	1,885					
七、103 學年度預 期效益	<p>1. 提升學校評鑑績效</p> <p>(1)改善校務評鑑：課程教學三等缺失項—e化數位教學能力不足。</p> <p>(2)透過技職資源挹入，持續改善與逐步完善本校數位學習環境。</p> <p>(3)有效提升教育資源「平均每位專任教師參加研習時數」計點項。</p> <p>2. 提升教師專業素質</p> <p>(1)提升教師擁有資訊融入教學的專業能力，與體認改變的必要性。</p> <p>(2)透過部分教學活動設計與創新教學方法的研習工作坊，從媒介到教學方法之觀摩學習等，全面提升教師專業素質。</p> <p>3. 增進學生學習品質</p> <p>(1)強調 everyone、everywhere、everytime 的 E 化教學與學習。</p> <p>(2)去重複資源浪費，在增廣教育或補救教學可增進學生學習品質。</p>								
八、預期量化指標 (請參閱附錄 2 指標項目，擇 項填寫)	指標項目		103 學年度		104 學年度		105 學年度		
			目標	績效	目標	績效	目標	績效	
	工作 項目 指標	數位研習場次		7		8		8	
		數位研習參與人次		230		250		250	
		數位研習滿意度		80%		85%		85%	
		數位教學內容製作競賽		1		2		2	
		數位示範教室建置數		5		10		15	
	績 效 指 標	編號	績效指標	目標	績效	目標	績效	目標	績效
		1	大學協助高職辦理提升師資專業素養課程活動數	7		8		8	
		2	發展多媒體教材專題實作課程數	42		50		60	
		3	教師自製教材數	60		70		80	
		4	學習預警系統建置及重補修人次	90		80		70	
5		數位學習平台學生使用率	50%		60%		70%		



(103-1 數位學習課程精進計畫) 103 會計年度概算表 (103 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	小時	3	1.6	4.8	103-1-1 數位學習與教學設計 (數位教學的設計與評鑑)
	外聘鐘點費	小時	3	1.6	4.8	103-1-2 數位教材媒體製作 (數位教材的設計)
	外聘鐘點費	小時	3	1.6	4.8	103-1-3 翻轉教學應用 (Flipped Classroom 翻轉教學平台應用)
	外聘鐘點費	小時	6	1.6	9.6	103-1-3 翻轉教學的應用 (均一教育與學思達教學法)
	諮詢輔導費	人次	1	2.0	2.0	總計畫諮詢輔導諮詢費
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	103-1-3 翻轉教學的應用 (翻轉教室之學思達教學法)
	印刷費	人次	130	0.05	6.5	103-1 研習講義、成果展示
	物品耗材費	台	4	7.5	30.0	103-1 數位學習平台伺服硬碟
	雜支費	式	1	1.58	1.58	文具用品、資料夾...等
小計				70.0		
經常門小計				70.0		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	投影機+布幕	組	6	40.0	240.0	103-1-1~103-1-2 教學設備 (數位示範教室)
	數位 e 化講桌	台	1	60.0	60.0	103-1-1~103-1-2 教學設備 (數位示範教室)
	數位資料管理系統	套	1	150	150.0	103-1 數位資料管理
	1U 伺服器	台	1	100	100.0	103-1 存放數位資料
資本門小計				550.0		
103 會計年度總計				620.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

(103-1 數位學習課程精進計畫) 104 會計年度概算表 (104 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	小時	3	1.6	4.8	103-1-1 數位學習與教學設計 (數位教學的進行與支持服務)
	外聘鐘點費	小時	3	1.6	4.8	103-1-2 數位教材媒體製作 (數位教材的製作與評鑑)
	外聘鐘點費	小時	3	1.6	4.8	103-1-3 翻轉教學的應用(Rapid e-Learning 教學影片快速製作法)
	外聘鐘點費	小時	6	1.6	9.6	103-1-3 翻轉教學的應用 (學思達教學法之實務應用)
	諮詢輔導費	人次	1	2.0	2.0	總計畫諮詢輔導諮詢費
	出席費	人次	3	2.0	6.0	103-1 教師數位教學內容製作競 賽評審
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	103-1-3 翻轉教學的應用 (學思達教學法之實務應用)
	印刷費	人次	100	0.04	4.0	103-1-1 講義、成果發表輸出
	設備維護費	人次	100	0.2	20.0	103-1-1 數位研習與教學設計 設備維護
	雜支費	式	1	3.08	3.08	文具用品、資料夾...等
小計				65.0		
經常門小計				65.0		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	備份還原系統 伺服器	套	1	150.0	150.0	103-1 備份及保存數位資料
資本門小計				150.0		
104 會計年度總計				215.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## 二、子計畫編號：103-2

一、子計畫名稱	教師增能暨教學精進計畫				
二、辦理項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 校長領導 <input type="checkbox"/> 行政管理 <input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input type="checkbox"/> 環境設備 <input type="checkbox"/> 社群互動 <input type="checkbox"/> 實習輔導 <input type="checkbox"/> 績效表現 <input checked="" type="checkbox"/> 專業類科				
三、合作對象	合作對象		提供資源 (可複選)		
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>遠東科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>中華醫事科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>南臺科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
四、計畫目標	<p>1. 以教師增能為策略手段，以教學精進、改善校務評鑑「課程教學」缺失項為計畫目標。經由內化轉移之教與學過程，可降低資源重置浪費，間接喚起教師之教學熱忱。</p> <p>2. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師專題製作之指導能力，有系統地帶動問題探索能力且改變既往重技藝輕學術成就之風氣。教師增能後反饋於校內指導，透過競賽活動參與而具體產出績效。</p> <p>3. 利用技職端師資，協助提升本校教師烘焙、中麵、中米製作之指導能力，成就餐旅與食品群專業證照之跨域增能，並具體反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練。</p> <p>4. 透過門市服務種子教師增能培訓，填補餐旅養成教育於餐旅產業外場服務職能缺口。教師經培訓後通過考照，反饋於校內推動。</p>				
五、工作內涵	工作項目 編 號	工作項目		實 施 對 象	辦 理 時 程
	103-2-1	專題製作教師增能暨教學精進計畫		全體教師	103/11/01 至 104/06/30
	103-2-2	烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫		餐飲科師	103/10/01 至 104/05/31
	103-2-3	餐飲門市服務種子教師培訓		各 科 種子教師	103/10/01 至 104/01/31
六、經費需求 (單位：仟元)	期 程	資本門	經常門	合計 (仟元)	
	103 學年度	160	745	905	
	104 學年度	200	600	800	
	105 學年度	200	600	800	
	總 計	560	1,945	2,505	

<p>七、103 學年度預期效益</p>	<p>1. 提升教師專業知能  (1)利用技職校院端師資與設備，提升教師專題製作之教學與帶隊競賽指導能力，具體於校外專題製作競賽獲獎。  (2)利用技職校院端師資，提升本校教師烘焙乙級證照指導能力，以精進證照輔導教學，並具體反應於學生證照通過率。  (3)利用技職校院端師資，跨進食品群與商管群技能領域，跨域增能提升本校教師中式麵食、中式米食與門市服務之指導能力，並具體反饋於教學，提供學生更深更廣技能養成訓練與更多元的就業機會。  2. 增進學生學習品質  (1)經由技職院校的師資至本校指導老師，進而帶領學生對專題製作科目的討論與研究，以提升學生專題製作與解決問題的能力。  (2)利用技職校院端師資，系統性地提升教師符合就業市場需求的專業技能教學能力。</p>								
<p>八、預期量化指標  (請參閱附錄 2 指標項目，擇項填寫)</p>	<p>指標項目</p>		<p>103 學年度</p>		<p>104 學年度</p>		<p>105 學年度</p>		
			<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	
	<p>工作項目  指標</p>	<p>專製競賽參與學生數</p>	<p>40</p>		<p>50</p>		<p>60</p>		
		<p>教師指導專題參賽件數</p>	<p>10</p>		<p>13</p>		<p>15</p>		
		<p>專題製作競賽獲獎數  (技職校院與小論文)</p>	<p>3</p>		<p>4</p>		<p>5</p>		
		<p>協同製作數位教材數</p>	<p>4</p>		<p>5</p>		<p>6</p>		
		<p>POS 專業教室建置</p>	<p>1</p>		<p>1</p>		<p>1</p>		
	<p>績效指標</p>	<p>編號</p>	<p>績效指標</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>
		<p>1</p>	<p>大學校院協助高級中等學校辦理提升師資專業素養課程活動數</p>	<p>9</p>		<p>10</p>		<p>12</p>	
		<p>2</p>	<p>發展多媒體教材專題實作課程數</p>	<p>4</p>		<p>5</p>		<p>5</p>	
		<p>3</p>	<p>教師專業成長表現績效(跨域考照)</p>	<p>5</p>		<p>6</p>		<p>7</p>	
<p>4</p>		<p>學校與大學校院合作數</p>	<p>3</p>		<p>4</p>		<p>5</p>		
<p>5</p>		<p>畢業生取得專業證照檢定張數</p>	<p>3.2</p>		<p>3.4</p>		<p>3.6</p>		

## (103-2 教師增能暨教學精進計畫) 103 會計年度概算表 (103 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	小時	9	1.6	14.4	103-2-1 專題製作教師增能(6) 103-2-3 門市服務教師增能(3)
	外聘鐘點費	小時	75	0.8	60.0	103-2-2 烘焙中麵教師增能訓練 (5hr/次*15次)
	出席費	人次	5	2.0	10.0	103-2-1 專題製作校內選拔評審
	材料費	人次	500	0.2	100.0	103-2-1 專題製作選手代表 103-2-2 烘焙中麵教師增能訓練
	短程車資	趟	28	0.25	7.0	103-2-1 專題製作選手至科大端利用設備研究之短程車資 (10次*2趟/次) 103-2-1 專題製作教師增能講師 (4人次*2趟/次)
	設備維護費	人次	500	0.08	40.0	103-2-2 烘焙中麵教室設備維護費
	物品耗材費	組	6	8.0	48.0	103-2-3 門市服務證照教師增能 清潔作業物品耗材 (6組)
	物品耗材費	人次	250	0.048	12.0	103-2 相關物品耗材費
	印刷費	人次	250	0.03	7.5	103-2-1 專題製作教師增能與指導 103-2-2 烘焙中麵教師增能 (資料)
	雜支費	式	1	16.1	16.1	文具用品、資料夾...等
	小計				315.0	
經常門小計				315.0		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	光華管理個案 收錄庫個案與 教學手冊	式	1	20.0	20.0	103-2-1 專題製作教師增能
	門市服務玻璃 框座	組	4	10.0	40.0	103-2-3 餐飲門市服務教師增能 清潔崗位 (POS專業教室)
資本門小計				60.0		
103 會計年度總計				375.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## (103-2 教師增能暨教學精進計畫) 104 會計年度概算表 (104 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	小時	9	1.6	14.4	103-2-1 專題製作教師增能(3) 103-2-3 門市服務教師增能(6)
	外聘鐘點費	小時	75	0.8	60.0	103-2-2 烘焙中麵教師增能訓練 (5hr/次*15次)
	外聘鐘點費	小時	16	0.63	10.08	103-2-1 專題製作協同教學 (2hr/班•週×4班×2週=16hr)
	出席費	人次	16	2.0	32.0	103-2-1 專題製作選手分組協同指導費(2次/組*8組)
	材料費	人次	450	0.2	90.0	103-2-1 專題製作增能 103-2-2 烘焙中麵教師增能訓練
	設備維護費	人次	450	0.1	45.0	103-2-2 烘焙中麵教室設備維護費
	物品耗材費	人次	450	0.2	90.0	103-2 物品耗材 (含POS專業教室建置)
	印刷費	人次	450	0.15	67.5	103-2-1 專題製作教師增能與指導 103-2-3 烘焙中麵教師增能訓 (資料與成果輸出展示)
	雜支費	式	1	21.02	21.02	文具用品、資料夾...等
小計				430.0		
經常門小計				430.0		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	繪圖機	台	1	100.0	100.0	103-2-1 專題製作指導成果展示
資本門小計				100.0		
104 會計年度總計				530.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

### 三、子計畫編號：103-3

一、子計畫名稱	學校本位特色課程計畫				
二、辦理項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 校長領導 <input type="checkbox"/> 行政管理 <input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input type="checkbox"/> 環境設備 <input type="checkbox"/> 社群互動 <input type="checkbox"/> 實習輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 績效表現 <input type="checkbox"/> 專業類科				
三、合作對象	合作對象		提供資源 (可複選)		
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>嘉南藥理大學</u> <input checked="" type="checkbox"/> 產業界： <u>住宿及餐飲業</u> 產業類別： <u>飲料店業</u>		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
	<input type="checkbox"/> 大學校院：_____ <input type="checkbox"/> 產業界：_____, 產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
四、計畫目標	<p>1. 全面深度開發咖啡達人實務特色課程，形塑「亞餐咖啡學」。另積極推動產學交流、強化學校與業界的產學合作關係，以增廣教師對於咖啡從源頭到餐桌的專業知能與學生對產業的認識，進而培育學生為專業咖啡吧檯師或烘焙師，擴展餐飲學子畢業後之工作出路。</p> <p>2. 透過薑餅屋國際專案特色課程發展技藝教學層面外的課程，以涵養學生人文素養、美學與研究探索、精益求精的精神，充分體現「食在有藝思」之五感食尚美學之意境。同時藉國際教育平台介紹本校與台南在地文化，以提升師生國際視野與學校能見度。</p>				
五、工作內涵	工作項目 編 號	工作項目		實施對象	辦理時程
	103-3-1	咖啡達人實務特色課程		全體師生	103/10/01 至 104/01/31
	103-3-2	薑餅屋國際專案特色課程		專製教師 語文教師	103/10/01 至 104/03/31
六、經費需求 (單位：仟元)	期 程	資本門	經常門	合計 (仟元)	
	103 學年度	390	370	760	
	104 學年度	400	400	800	
	105 學年度	400	400	800	
	總 計	1,190	1,170	2,360	
七、103 學年度預期 效益	<p>1. 提升教師專業素質 咖啡拉花技藝、烘豆實務為咖啡達人實務特色課程之進階研習。教師學習有助於提升飲調、咖啡等教學專業知能與指導能力，與培養教師第二專長。教師透過通過相關專業考試、內化轉移為教案與反饋於教學，將可增進學生的學習品質與專業技能。</p> <p>2. 強化技職產學鏈結 咖啡達人實務特色課程鏈結的不僅是技職校院資源，更強化與產業</p>				

七、103 學年度預期效益	業師之關係，以充份掌握業界第一手訊息與資源整合，俾利未來更多資源挹入本校，訓用合一，而學生畢業立可與職場無縫接軌。薑餅屋國際專案特色課程則與國際教育資源網學會鏈結，以期反饋於教學，培養學生辯思、多元發展能力與提升國際視野。								
八、預期量化指標 (請參閱附錄 2 指標項目， 擇項填寫)	指標項目		103 學年度		104 學年度		105 學年度		
			目標	績效	目標	績效	目標	績效	
	工作項目指標	咖啡實務特色課程場次	14		16		18		
		咖啡實務特色課程參與人次	200		250		300		
		咖啡師認證考試師生通過比率	85%		90%		92%		
		專業咖啡師教室建置	1		1		2		
		薑餅屋國際專案發表數	3		4		5		
		薑餅屋國際專案動靜態成果展	1		2		2		
	績效指標	編號	目標	績效	目標	績效	目標	績效	
		1	推動特色課程之科目數及成果	3		4	5		
		2	發展學校本位及特色課程教材數	2		3	3		
		3	產業導向實作及特色課程之科數	1		2	3		
		4	學生校外競賽得獎人次	2		3	4		
		5	科技大學協助高職實務增能校數	1		2	3		
6		取得產業界需求對應專業證照數	100		120		140		



(103-3 學校本位特色課程計畫) 103 會計年度概算表 (103 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	小時	12	1.6	19.2	103-3-1 專業拉花教學 (2場×4h/場) 103-3-2 薑餅屋國際專案 iEARN (4h/場)
	外聘鐘點費	小時	3	0.63	1.89	103-3-2 薑餅屋國際專案圖學 3h
	外聘鐘點費	小時	16	0.575	9.2	103-3-1 咖啡師認證示範教學 (2班×4次/班×2h/次)
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	103-3-1 專業拉花教學講師
	短程車資	趟	12	0.25	3.0	103-3-1 咖啡師認證示範教學(8) 103-3-2 薑餅屋國際專案(4)
	材料費	人次	200	0.2	40.0	103-3-1 咖啡達人特色課程(200)
	印刷費	人次	200	0.25	50.0	103-3-1 咖啡達人特色課程(200) (含教材製作與成果靜態展)
	物品耗材費	人次	200	0.2	40.0	103-3-1 咖啡達人特色課程(200)
	設備維護費	人次	200	0.2	40.0	103-3-1 飲調教室器具維護保養
	雜支費	式	1	10.79	10.79	文具用品、資料夾...等
小計					220.0	
經常門小計					220.0	
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	半自動咖啡機	台	1	200.0	200.0	103-3-1 咖啡達人實務特色課程
	活動咖啡推車	台	1	30.0	30.0	103-3-1 咖啡達人實務特色課程
資本門小計					230.0	
103 會計年度總計					450.0	

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

(103-3 學校本位特色課程計畫) 104 會計年度概算表 (104 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	8	1.6	12.8	103-3-1 專業烘豆技藝實務課程 (2場×4h/場)
	材料費	人次	100	0.2	20.0	103-3-1 專業烘豆技藝實務課程
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	103-3-1 專業烘豆技藝實務講師
	印刷費	人次	100	0.26	26.0	103-3-1 專業烘豆技藝實務(100) (含教材製作與成果靜態展)
	設備維護費	人次	100	0.5	50.0	103-3-1 飲調教室器具維護保養
	物品耗材費	人次	100	0.3	30.0	103-3-1 專業烘豆技藝實務課程
	雜支費	式	1	5.28	5.28	文具用品、資料夾...等
小計					150.0	
經常門小計					150.0	
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	烘豆機	台	1	160.0	160.0	103-3-1 專業烘豆技藝實務課程
資本門小計					160.0	
104 會計年度總計					310.0	

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## 陸、經費概算表

### 一、項目概算表

【103 會計年度（103 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	辦理項目	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	103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	70	550	7	55	0	0	682		
	2	103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	315	60	32	6	0	0	413		
	3	103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	220	230	22	23	0	0	495		
103 會計年度合計					605	840	61	84	0	0	1,590		

註：1. 主辦學校預算配合款、自籌款及其他補助款部分非強制配合編列項目，僅作瞭解辦理計畫資源取得情形使用。

2. 本表不敷使用可自行增列。

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

【104 會計年度（104 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	辦理項目	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	103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	65	150	6	15	0	0	236		
	2	103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	430	100	43	10	0	0	583		
	3	103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	150	160	15	16	0	0	341		
104 會計年度合計					645	410	64	41	0	0	1,160		
103 學年度合計		全學年合計			1,250	1,250	125	125	0	0	2,750		
		經資門比例			50%	50%					110%		

註：1. 主辦學校預算配合款、自籌款及其他補助款部分非強制配合編列項目，僅作瞭解辦理計畫資源取得情形使用。

2. 本表不敷使用可自行增列。

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## 二、補助經費項目總表

單位：仟元

名稱(項目)	103 會計年度經費概算(仟元)				104 會計年度經費概算(仟元)				總計(a+b)	備註	
	單位	數量	單價	a.總價	單位	數量	單價	b.總價			
<b>(一) 經常門</b>											
業務費	出席費	人次	5	2.0	10.0	人次	19	2.0	38.0	48.0	
	稿費										
	鐘點費	小時	36	1.6	57.6	小時	32	1.6	51.2	108.8	
	鐘點費	小時	75	0.8	60.0	小時	75	0.8	60.0	120.0	
	鐘點費	小時	3	0.63	1.89	小時	16	0.63	10.08	11.97	
	鐘點費	小時	16	0.575	9.2					9.2	
	鐘點費										
	裁判費										
	主持費										
	諮詢輔導費	人次	1	2.0	2.0	人次	1	2.0	2.0	4.0	
	工作費										
	工讀費										
	印刷費					人次	100	0.26	26.0	26.0	
	印刷費	人次	200	0.25	50.0					50.0	
	印刷費	人次				人次	450	0.15	67.5	67.5	

名稱(項目)	103 會計年度經費概算(仟元)				104 會計年度經費概算(仟元)				總計(a+b)	備註
	單位	數量	單價	a.總價	單位	數量	單價	b.總價		
印刷費	人次	130	0.05	6.5					6.5	
印刷費					人次	100	0.04	4.0	4.0	
印刷費	人次	250	0.03	7.5					7.5	
資料蒐集費										
國內旅費	趟	8	1.48	11.84	趟	8	1.48	11.84	23.68	
短程車資	趟	40	0.25	10.0					10.0	
運費										
膳費										
宿費										
保險費										
場地使用費										
全民健康保險補充保費										
臨時人員勞、健保費										
臨時人員勞工退休金										
設備使用費										
雜支	式			28.47	式			29.38	57.85	
雜支(獎金)										
設備維護費					人次	100	0.5	50.0	50.0	
設備維護費	人次	200	0.2	40.0	人次	100	0.2	20.0	60.0	

名稱(項目)		103 會計年度經費概算(仟元)				104 會計年度經費概算(仟元)				總計(a+b)	備註
		單位	數量	單價	a.總價	單位	數量	單價	b.總價		
	設備維護費					人次	450	0.1	45.0	45.0	
	設備維護費	人次	500	0.08	40.0					40.0	
	材料費	人次	700	0.2	140.0	人次	550	0.2	110.0	250.0	
	租車費										
	物品耗材費	台	4	7.5	30.0					30.0	
	物品耗材費	人次	6	8.0	48.0					48.0	
	物品耗材費					人次	100	0.3	30.0	30.0	
	物品耗材費	人次	200	0.2	40.0	人次	450	0.2	90.0	130.0	
	物品耗材費	人次	250	0.048	12.0	人次				12.0	
<b>經常門小計</b>		<b>605</b>				<b>645</b>				<b>1,250</b>	
<b>(二) 資本門</b>											
設備費	投影機+布幕	組	6	40.0	240.0					240.0	
	數位 e 化講桌	台	1	60.0	60.0					60.0	
	數位資料管理系統	套	1	150.0	150.0					150.0	
	1U 伺服器	台	1	100.0	100.0					100.0	
	備份還原系統伺服器					套	1	150.0	150.0	150.0	
	光華管理個案收錄庫	式	1	20.0	20.0					20.0	
	門市服務玻璃框座	組	4	10.0	40.0					40.0	

名稱(項目)	103 會計年度經費概算(仟元)				104 會計年度經費概算(仟元)				總計(a+b)	備註
	單位	數量	單價	a.總價	單位	數量	單價	b.總價		
繪圖機					台	1	100.0	100.0	100.0	
半自動咖啡機	台	1	200.0	200.0					200.0	
活動咖啡推車	台	1	30.0	30.0					30.0	
烘豆機					台	1	160.0	160.0	160.0	
<b>資本門小計</b>		<b>840</b>				<b>410</b>			<b>1,250</b>	
<b>總計(經常門+資本門)</b>		<b>1,460</b>				<b>1,040</b>			<b>2,500</b>	

註：

1. 本表僅列出補助款。
2. 不同單價之項目，應分別列出。
3. 相同名稱(項目)且單價相同，應彙整後列出。



### 三、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					
		103 學年	104 學年	105 學年	經常門	資本門	本預算	自籌款	其他 補助	精進優質 計畫 專案補助		
103-1	數位學習課程精進計畫	835	800	800	148	770	835	83	0	0	918	
103-2	教師增能暨教學精進計畫	905	900	900	820	176	905	91	0	0	996	
103-3	學校本位特色課程計畫	760	800	800	407	429	760	76	0	0	836	
合計		<b>2500</b>	<b>2500</b>	<b>2500</b>	<b>1375</b>	<b>1375</b>	<b>2500</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2750</b>	

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」部分經常門與資本之加總。

## 柒、子計畫詳細內容

### 一、103-1 數位學習課程精進計畫

#### (一) 依據

103 年 4 月 11 日所召開之「103 學年度大學校院協助高中高職推動精進優質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，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. 吸取技職端資源與經驗，來持續推動本校數位學習，以確實有效地改善校務評鑑：課程教學三等缺失—e 化數位教學能力不足。
3. 導入教育部數位教學設計師人才培訓課程之創用 CC 教材，由崑山科技大學協助本校採虛擬實體並重之學習方式，目標希望能讓教師在數位教學設計能力上有所提升。
4. 討論出適合本校科目的媒體設計方式，由崑山科技大學協助導入教育部數位媒體設計師人才培訓課程，將創用 CC 教材置於本校 Moodle 平台上，讓教師隨時上線學習，瞭解媒體製作知識。
5. 在教師充分瞭解教學與媒體設計後，如何應用這些數位媒體教材配合設計妥適的課堂教學活動，成為在整體數位教學精進能力提升能真正發揮功效的最後一哩目標，而翻轉教學就是在小規模的混合式網路教學上的應用，可做為教師利用資訊科技融入教學的第一步。

#### (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：崑山科技大學

#### (四) 具體內容及配套措施

合作學校—崑山科技大學之數位課程通過數量為全國技職院校第一，亦有植基 Moodle 平台的開放式課程 <http://ocw.ksu.edu.tw/>。該校將協助本校導入教育部數位教學設計師人才培訓課程之創用 CC 教材，以有系統地讓本校教師之既有數位教材更臻完善與實用，並確實運用於課堂與補救教學上。



工作項目	103-1-1 數位學習與教學設計
	103-1-2 數位教材媒體製作
	103-1-3 翻轉教學的應用

#### 1. 數位學習與教學設計、數位教材媒體製作

→合作單位：崑山科技大學。

崑山科技大學運用其已建置完成的 Moodle 數位教材設計線上課程，從教材設計理論、教材設計策略、教材設計元件的形式與選擇、教材設計發展模型、數位教材製作與評鑑等五層面，除線上課程外，另上、下學期各安排二次（3hr/次）的初階與進階的實作實體教學，虛實並重地挹入師資、課程、設備等予本校。下學期本校仍將藉由自主經費，舉辦數位教學內容製作競賽，優秀者公開表揚獎勵。

#### 2. 翻轉教學的應用

→合作單位：崑山科技大學。

→崑山科技大學上、下學期安排一次（3hr/次）Flipped Classroom 翻轉教學平台應用、Rapid e-Learning 教學影片快速製作法的教學應用課程，俾利教師將資訊融入教學活動設計中。

→另聯合邀請近期國內相當火紅的翻轉教室工作坊（<http://flipped-classroom-workshop.wikispaces.com/home>）講師群，蒞校講授學思達教學法於實際教學之應用（完全針對學生學習設計的教學，真正訓練到學生自「學」、閱讀、「思」考、討論、分析、歸納、表「達」、寫作等等能力。透過全新製作問題導向的講義、小組之間「既合作又競爭」的新學習模式、將講臺還給學生、老師轉變成主持人、引導者，讓學習權完全交給學生。促進學生的學習興趣、增加學生的能力、增進學生的閱讀、思考、表達、寫作等等能力），俾利教師透過觀摩學習，真切地了解要改變學生的學習態度，必先改變自己的教學方式。

3. 上項學習過程，除將進行課程滿意度調查、資料匯集、教案收錄於學習平台外，並將要求教師就所學反應於數位教學內容製作競賽中。同時，在創用 CC 教材學習與製作過程中，亦將與崑山科技大學討論兩造之間有關銜接教育數位課程之共同開發可行性。

4. 採購部份有數位示範教室與相關數位教學設備（投影機＋布幕、數位 e 化講桌、數位資料管理系統）等資本採購外，尚包含諸多陸續建置完成的學習平台伺服硬碟與備份還原系統伺服器，以確保資料儲存空間容量與安全性。

(五) 實施對象—全體專任教師。

(六) 實施進度及分工

實施進度	103 學年度工作內涵執行期程											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
103-1-1 數位學習與教學設計研習			●	●	●				●	●		
103-1-2 數位教材媒體製作				●	●					●	●	
101-1-3 翻轉教學應用				●	●	●				●	●	
數位教學內容製作競賽											●	

(七) 經費需求—資本門：700 仟元、經常門：135 仟元。

(八) 聯絡人

姓名：鄭文章主任                      服務單位：教務處  
電話：06-2640175 # 201                傳真：06-2611078  
電子信箱：t001@mail.asvs.tn.edu.tw

(九) 預期效益

1. 提升學校評鑑績效

本校自 101 學年度優質精進計畫試行推動期開始，即強化改善校務評鑑：課程教學三等缺失項— e 化數位教學能力不足，迄今已有具體改善成效。今透過技職資源挹入（ 7 場數位研習、230 人參與、1 場數位教學內容製作競賽、多媒體教材與課程數 42 門）來持續改善與逐步完善本校數位學習環境，以期達到優質認證學校至少二等以上之標準。同時，也能提升教育資源中的「平均每位專任教師參加研習時數」計點，進而有效提升學校評鑑績效。

2. 提升教師專業素質

本校無資訊科班，既往資訊融入教學礙於數位環境設備匱乏與教師資訊素養不足因素，教學方式仍偏傳統重製的板書教學或技藝教學，對於補救教學助益有限。適逢少子化威脅與十二年國教啟動之際，教學改革儼然成為顯學，教師傳統教學的習慣領域勢將有所改變才行，必須真切地了解要改變學生的學習態度，必先改變自己的教學方式與運用活潑的教學媒介，不能再用過去所學來教授現今的學生，去面對未來的世界。因此，本計畫除可提升教師資訊能力，更透過部分教學活動設計與創新教學方法之研習（ 4 場次 12 小時），從媒介到教學觀摩，全面提升教師專業素質。

3. 增進學生學習品質

數位學習課程精進強調 everyone、everywhere、everytime 的 E 化教學，如此無論在增廣教育或補救教學，均可增進學習品質。

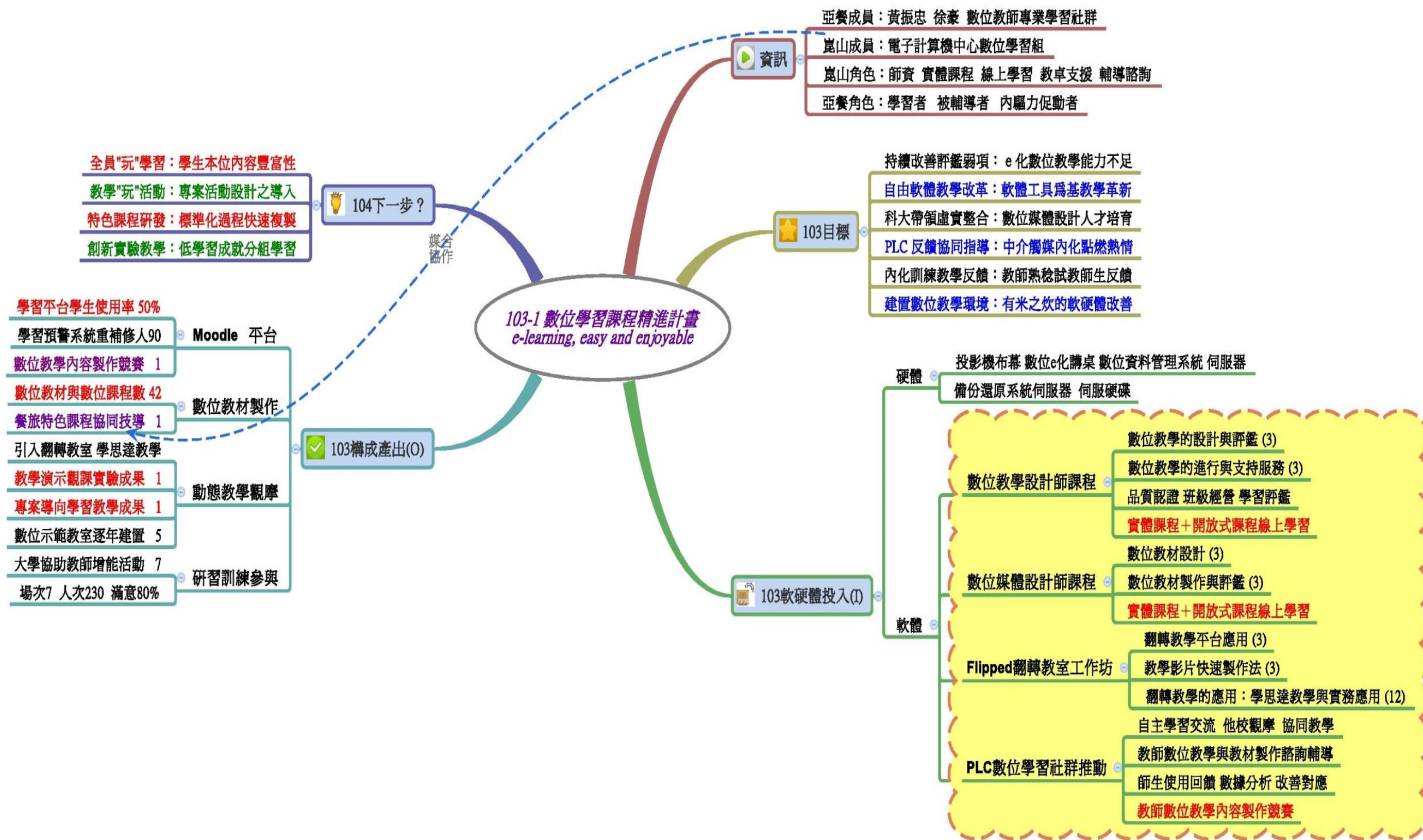


圖 9 103-1 數位學習課程精進計畫內容關聯圖

## 二、103-2 教師增能暨教學精進計畫

### (一) 依據

103 年 4 月 11 日所召開之「103 學年度大專校院協助高中高職推動精進優質計畫工作小組第一次工作會議」決議內容。

### (二) 計畫目標

1. 以教師增能為策略手段，以教學精進、改善校務評鑑「課程教學」缺失項為計畫目標。經由內化轉移之教與學過程，可降低資源重置浪費，間接喚起教師之教學熱忱。
2. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師專題製作之指導能力，有系統地帶動問題探索能力且改變既往重技藝輕學術成就之風氣。教師增能後反饋於校內指導，透過競賽活動參與而具體產出績效。
3. 利用技職端師資，協助提升本校教師烘焙、中麵、中米製作之指導能力，成就餐旅與食品群專業證照之跨域增能，並具體反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練。
4. 透過門市服務種子教師增能培訓，填補餐旅養成教育於餐旅產業外場服務職能缺口。教師經培訓後通過考照，反饋於校內推動。

### (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：南臺科技大學、遠東科技大學、中華醫事科技大學。

### (四) 具體內容及配套措施

工作項目	103-2-1 專題製作教師增能暨教學精進計畫
	103-2-2 烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫
	103-2-3 餐飲門市服務種子教師培訓

#### 1. 專題製作教師增能暨教學精進計畫

→ 合作單位：國立高雄餐旅大學、中華醫事科技大學。

→ 對應課程：專題製作。

藉由技職校院端的師資與設備，先培訓教師專題指導能力，並輔以部份班別非常態性的專題製作協同教學。爾後，本校專製教師利用課餘指導學生，進行資料蒐集、實地考察紀錄與成果分析等。最後，校內辦理專題製作選手選拔活動競賽（鎖定餐旅專題製作類，以恢弘本校師生專業研究），就校內指導專題製作成果，擇優參與校外技職校院舉辦之專題製作競賽，

以具體產出獲獎次數，鼓勵師生投入專題探索研究。

(1) 專題製作教師增能

- a. 對象：專題製作教師專業學習社群（餐飲科、觀光科、烘焙科與語言科專題製作教師或有興趣者）
- b. 研習：除專題製作指導能力之教師研習外，另資本採購光華管理個案收錄庫中的餐旅個案與教學手冊，並遴聘技職校院相關教師講授，以期提升教師問題指導能力與精進教學指導方式，呼應 103-1 翻轉教學應用以學生為主體，以問題導向討論為核心。
  - (a) 餐飲實作專題製作理論與實務經驗分析（3hr）
  - (b) 專題製作研究方法論（質量分析，3hr）
  - (c) 管理個案教學應用（3hr）
- c. 藉由技職校院端師資，安排 16 小時（2hr/班•週×4 班×2 週）非常態性主題式協同教學，教師隨側協同教學與學習。
- d. 鼓勵技職校院與高職教師專題製作或研究共同發表。

(2) 專題製作教學精進

- a. 對象：餐飲技術科二年級、餐飲管理科三年級學生  
觀光事業科三年級、烘焙食品科三年級學生  
專題製作選手代表
- b. 課程與活動：
  - (a) 專題製作選手校內選拔活動競賽  
本校專題製作教師課餘義務指導，部分餐飲實作類專題製作得由本校餐飲技術教師與具學術傾向且受有紮實碩士論文寫作訓練之教師協同指導。獲選為選手代表者，後續作品修訂或需至科大端實驗所衍生之材料或車資支出，則由本計畫專案部分補助。
  - (b) 配合專製選手選拔結果，技職端教師協同分組指導。
  - (c) 專題製作校外競賽活動  
視選手作品屬性，由學校推派參與各技職校院舉辦之專題製作競賽或台灣高中職專題暨小論文競賽。
- c. 專題製作主題方向：就此三大領域與技職校院師資、產業界討論，務期有產業需求之實務合作研究價值。
  - (a) 餐飲實作研發類專題製作  
烘焙美食與釀造技術的碰撞—利用在地農作物食材，以發酵技術，結合烘焙原創技術，或以配方改良研發或以米製品研發類專題製作，並輔以科學方法來辨識改良前

後差異與研究價值性。

(b) 餐飲行銷實務個案研究類專題製作

如以在地特色商店企業經營模式與創意改造，或咖啡連鎖品牌或個性店，或以台南在地美食文化探索...等。

(c) 遊程設計類專題製作

以觀光科三年級學生為主體，其他科班亦可參加。以學生實際旅遊體驗或在地景點匯串之遊程設計為佳。

2. 烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫

→ 合作單位：南臺科技大學、中華醫事科技大學。

→ 對應課程：烘焙實習 I~IV、蛋糕製作 I~II、蛋糕裝飾 I~II、中式麵食加工 I~II、中式米食加工 I~II。

此工作項目肇因於本校積極推動學生廣度取照，致應屆畢業生丙級持照率遠高於全國平均值，每年畢業生平均張數與最高紀錄屢創新高，也因此更深更廣相關技能養成之需求應運而生，「食品加工群」的烘焙乙級（年年成長，但學生入學 PR 值低，通過率尚無法完全量能提升）與中式米食、中式麵食中的發麵與水調麵類產品（精熟另一酥油皮糕漿皮類，但對此二項市場普遍存在的產品教學較不熟稔）之教師增能培訓，適足以提升中西式烘焙領域深度與廣度之指導能力與績效。

(1) 烘焙乙級培育實作觀課

a. 對象：餐飲管理科、餐飲技術科、烘焙食品科教師

b. 由南台科技大學餐旅管理系之烘焙教師於上學期蒞校示範指導乙級培育生教學過程，相關教師則安排觀課交流與協同教學。另就餐飲專業教師施予 15 次、5 小時/次之實作教學演練，以使教師精熟烘焙乙級實作與指導技能。

(2) 中麵中米廣度增能

a. 對象：餐飲管理科、餐飲技術科、烘焙食品科教師

b. 由中華醫事科技大學教師於下學期蒞校指導中式麵食與中式米食等食品加工領域之技能操作。規劃 15 次、5 小時/次之實作教學演練，以使教師精熟中式麵食全領域之實作與指導技能，進而反饋擴充學生學習領域與謀生技能。

c. 鼓勵教師參與 104 年勞動部舉辦之相關技能檢定考試。

3. 餐飲門市服務種子教師培訓

→ 合作單位：遠東科技大學。

→ 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）、餐飲服務技術。

餐旅群證照對應於產業界多半為內場技術類，外場服務類則為餐旅服務（餐廳項、房務項）證照，然現今連鎖餐飲門市眾多，實務外場服務尚包括櫃檯作業與清潔作業等，此訓練缺口恰可由「商管群」必考證照的門市服務補足，又因其具備丙、乙級，因此種子教師培訓可謂跨域整合。延續本校 102 學年度資本採購六台門市服務 POS 系統（櫃檯作業）與師生基礎訓練，本期將具體進行種子教師增能培訓，並添購少量的清潔作業崗位設備，以期建立門市服務專業訓練教室，教師得以培訓增能後操練，進而能有進一步的明確產出。

(1)種子教師增能培訓

- a. 對象：門市服務種子教師（由教授相關對應課程、持有相關證照或有興趣之教師）。
- b. 研習：藉由遠東科大行銷與流通系師資於上、下學期蒞校指導有興趣之種子教師，熟稔門市服務丙級技術士技能檢定術科考試內容。

(a)櫃檯作業崗位實作－POS 文教／零售／餐飲服務（3hr）

(b)清潔作業崗位實作－地板／玻璃清潔（3hr）

(c)術科筆試解析－門市管理作業／櫃檯管理作業／清潔管理作業／門市管理表報／POS 相關帳表（3hr）

(2)具體產出

- a. 種子教師們將培訓所學，反饋於協同製作的教材設計。
- b. 種子教師應報名 104 年勞動部舉辦之門市服務丙級技術士全國技能檢定考試。

4. 上項學習過程，應依規定分別完成滿意度調查、學習單..等資料，教師更當將增能學習成果匯製成數位教學檔案收錄至平台。

(五) 實施進度及分工

實施進度	103 學年度工作內涵執行期程											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
<b>103-2-1 專題製作教師增能</b>												
餐飲實作專題製作理論與實務				●								
專題製作研究方法論					●							
管理個案專題製作						●						
<b>103-2-1 專題製作教學精進</b>												
專題製作協同教學與指導						●						
專題製作選手校內選拔競賽					●	●						
專題製作校外競賽_科技大學				●	●	●		●	●			

實施進度	103 學年度工作內涵執行期程											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
專題製作校外競賽_小論文寫作								●	●	●	●	
<b>103-2-2 烘焙中麵教師增能</b>												
烘焙乙級培育實作觀課			●	●	●							
教師中麵中米廣度增能								●	●	●		
<b>103-2-3 門服種子教師培訓</b>												
櫃檯作業崗位實作增能			●	●								
清潔作業崗位實作增能						●						
術科筆試解析						●						

(六) 經費需求

資本門：160 仟元、經常門：745 仟元。

(七) 聯絡人

姓名：陸大衛主任                      服務單位：進修學校  
電話：06-2640175 # 210              傳真：06-2611078  
電子信箱：t035@mail.asvs.tn.edu.tw

姓名：呂建億組長                      服務單位：教務處  
電話：06-2640175 # 202              傳真：06-2611078  
電子信箱：t085@mail.asvs.tn.edu.tw

(八) 預期效益

1. 提升教師專業知能

- (1) 利用技職校院端師資與設備，提升教師專題製作之教學與帶隊競賽指導能力（競賽參與學生數 40 人、教師指導參賽件數 10 件），具體於校外專題製作競賽獲獎（3 件）。
- (2) 利用技職校院端師資，提升本校教師烘焙乙級證照指導能力，以精進證照輔導教學，並具體反應於學生證照通過率（畢業生取得專業證照檢定張數 3.2 張）。
- (3) 利用技職校院端師資，跨進食品群與商管群技能領域，跨域增能提升本校教師中式麵食、中式米食與門市服務之指導能力。教師透過跨域考照之專業成長表現（目標 5 人通過）與協同製作相關課程之數位教材（4 件），具體將學習成果反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練與更多元的就業機會。

2. 增進學生學習品質

- (1) 經由技職院校的師資至本校指導老師，進而帶領學生對專題製作科目的討論與研究，以提升學生專題製作、解決問題的能力與改善學校重技藝、輕學術探索之傳統文化氛圍。

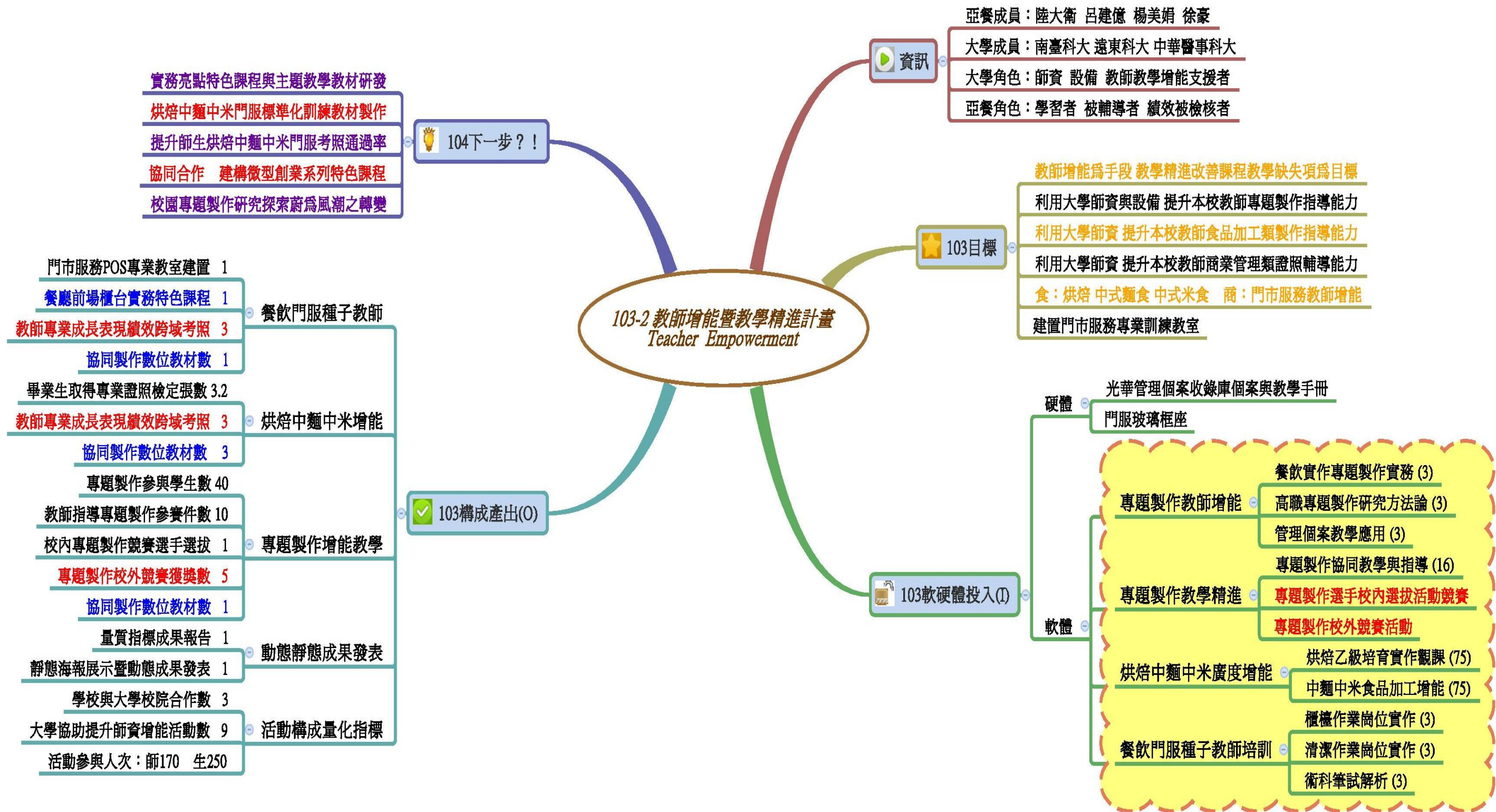


圖 10 103-2 教師增能暨教學精進計畫內容關聯圖

### 三、103-3 學校本位特色課程計畫

(一) 依據：103 年 04 月 11 日所召開之「103 學年度大專校院協助高中高職推動精進優質計畫工作小組第一次工作會議」決議內容。

(二) 計畫目標

1. 全面深度開發咖啡達人實務特色課程，形塑「亞餐咖啡學」。另積極推動產學交流、強化學校與業界的產學合作關係，以增廣教師對於咖啡從源頭到餐桌的專業知能與學生對產業的認識，進而培育學生為專業咖啡吧檯師或烘焙師，擴展餐飲學子畢業後之工作出路。
2. 透過薑餅屋國際專案特色課程發展技藝教學層面外的課程，以涵養學生人文素養、美學與研究探索、精益求精精神，充分體現「食在有藝思」五感食尚美學之意境。同時藉國際教育資源網平台介紹本校與台南在地文化，以提升師生國際視野與學校能見度。

(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：嘉南藥理大學。

(四) 具體內容及配套措施

本校為餐旅專業學校，校本特色課程（詳附件一揭釀於本校校網）俱為各科（餐飲管理科、餐飲技術科、觀光事業科與烘焙技術科）共同參與者。本計畫執行其中的「咖啡達人實務特色課程」與「薑餅屋國際專案特色課程」，餐飲就業實務特色課程則透過 103 學年度就業導向課程專班執行，異國料理進階特色課程則為下一階段推動之目標。計畫透過技職校院師資與共同嚴選產業知名業師、學會，以深化學習專業技能，教師增能後具體反饋於課程教學。

工作項目	103-3-1 咖啡達人實務特色課程
	103-3-2 薑餅屋國際專案特色課程

1. 咖啡達人實務特色課程

➔合作單位：嘉南藥理大學餐旅管理系、產業業師。

➔對應課程：飲料調製進階Ⅱ。

本特色課程有：咖啡產地生態導覽暨咖啡博物館觀摩、咖啡職場達人系列講座；咖啡師認證考試訓練、咖啡豆配豆、烘焙與杯測專業技術實作；以數位教材、咖啡師培訓暨創業標準手冊，補強學生學習成效等三大課程發展方向。囿於計畫屬性

難以辦理師生咖啡產地觀摩，故本計畫聚焦於第二、第三課程發展方向。

#### (1)咖啡師技藝實務課程

- a. 對象：專業授課教師優先，有興趣與相關訓練基礎的三年級學生為輔。
- b. 說明：由嘉南藥理大學餐旅管理系之飲調講師（世界傳統調酒冠軍）蒞校實作輔導專業咖啡師認證考試。於上學期針對本校教職員與餐飲技術科三年級（多已有飲料調製丙級證照）四個班，有興趣者抽離成二班、4次/班，2小時/次，預計參與師生數100人。課程涵蓋除咖啡歷史演進、各產地咖啡豆品種、烘焙製程基礎認知外，亦包括虹吸式、特調、滴漏式等各種調製器具介紹、沖煮技巧實作操練，以及咖啡拉花、咖啡沖泡變化、咖啡師考照工作流程示範、創業營銷管理與成本分析等。

#### (2)咖啡拉花技藝實務課程

- a. 對象：專業授課教師優先，有興趣與相關訓練基礎的三年級學生為輔。
- b. 說明：與嘉南藥理大學嚴選業界師資，於上學期針對本校師生辦理二場次、4小時/次之專業咖啡拉花示範教學暨實作訓練。預計參與師生數達100人。

#### (3)專業烘豆技藝實務課程

- a. 對象：專業授課教師優先，有興趣與相關訓練基礎的三年級學生為輔。
- b. 說明：與嘉南藥理大學嚴選業界師資，於下學期針對本校師生辦理二場次、4小時/次之專業烘豆示範教學暨實作訓練。預計參與師生數達100人。  
此課程屬性為咖啡達人進階研習，課程難易度為中間偏難。課程涵蓋學習辨識與挑選優劣質咖啡生豆、咖啡烘焙基礎概念，介紹烘焙機專業操作法與深焙、中焙、淺焙等烘焙實作。

#### (4)具體產出

- a. 教師群匯集上課資訊與相關影片，協同製作「咖啡實務特色數位課程」1門，上傳至本校 Moodle 數位學習平台。
- b. 教師群協同製作咖啡師培訓標準手冊。
- c. 輔導師生咖啡師認證考試，通過率達85%以上。

## 2. 薑餅屋國際專案特色課程

→合作單位：嘉南藥理大學餐旅管理系、iEARN 台灣國際教育資源網學會。

→對應課程：烘焙食品實習 I ~IV、中式麵食加工 I、II。

薑餅屋創意競賽為本校全國知名之特色活動，已舉辦九屆（府城古蹟、台灣建築、世界建築薑餅屋競賽），每次活動結束即立刻獲邀至文化中心、藝文中心、百貨公司、市政府巡迴策展與新聞媒體報導。此特色課程發展方向不僅在於技藝層面，更希冀涵養學生人文素養、美學、國際觀與研究探索、精益求精的精神，充分體現「食在有藝思」五感食尚美學之意境。

### (1) 薑餅屋創意設計競賽

a. 對象：各年級學生報名參加，經企劃初選取得參賽資格。

b. 說明：

(a) 薑餅屋創意設計競賽—學校自有經費辦理（每年耶誕節前）。

(b) 建築基本圖學研習—依據過往比賽經驗，因學生無圖學比例訓練，故辦理一場研習（3hr），以作為指導教師與參賽選手於活動期間選擇全球或臺南歷史建築標的時，烘焙製模放樣精準度之專業學習。

### (2) 薑餅屋國際專案製作

a. 對象：專題製作校內選手選拔活動參賽報名。

b. 說明：

(a) 學校自有經費辦理。擇優代表學校參與校外競賽。

(b) 國際專案製作研習—辦理一場研習（4hr），主要以協同指導型式進行。

(c) 國際專案製作內容—語文科與專題製作教師於課餘時間，以 PBL（Project-Based Learning 專案導向學習法），協助學生薑餅屋國際專案製作（以薑餅屋創意設計競賽隨側紀實為發想主體，藉此介紹本校與台南在地文化為核心），並將具體成果，以國際語言多媒體或微電影方式，於 iEARN 國際教育資源網平台展現。同時，亦透過海報輸出方式於校內進行動靜態成果展示，讓未參與之師生引為效尤而跟進。

### (3) 具體產出

a. 薑餅屋國際專案製作（專題製作成果）。

b. 薑餅屋國際專案動靜態成果展。

(五) 實施進度及分工

實施進度	103 學年度工作內涵執行期程											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
<b>103-3-1 咖啡達人實務特色課程</b>												
咖啡師技藝實務課程			●	●	●							
咖啡拉花技藝實務課程			●		●							
專業烘豆技藝實務課程						●						
<b>103-3-2 薑餅屋國際專案特色課程</b>												
建築基本圖學研習			●									
薑餅屋國際專案製作研習			●	●								
薑餅屋國際專案製作推動				●	●	●	●	●				

(六) 經費需求

資本門：390 仟元、經常門：370 仟元。

(七) 聯絡人

姓名：施智偉主任、楊美娟主任 服務單位：實習處、餐管科

電話：06-2640175 # 601, 701 傳真：06-2611078

電子信箱：t055@mail.asvs.tn.edu.tw

(八) 預期效益

1. 提升教師專業素質

14 場次 200 人參與之咖啡拉花技藝、烘豆實務為咖啡達人實務特色課程之進階研習。教師學習有助於提升飲調、咖啡等教學專業知能與指導能力，與培養教師第二專長。教師透過通過相關專業考試（師生通過率目標 85%），配合專業咖啡師教室之建置，具體內化轉移為教案與反饋於教學，以發展出極具亮點之特色課程與教材，增進學生的學習品質與專業技能，進而輔導學生參與校外咖啡競賽得獎（目標 2 人）與取得產業界需求對應之專業證照（目標 100 人）。

2. 強化技職產學鏈結

咖啡達人實務特色課程鏈結的不僅是技職校院資源，更強化與產業業師之關係，以充份掌握業界第一手訊息與資源整合，俾利未來更多資源挹入本校，訓用合一，而學生畢業立可與職場無縫接軌。薑餅屋國際專案（目標專案發表數 3 件）特色課程則與國際教育資源網學會鏈結，以期反饋於教學，培養學生思辯、多元發展能力與提升國際視野。另透過 1 場的動靜態成果展，讓全體師生瞭解技藝教育成果產出的另一面貌。

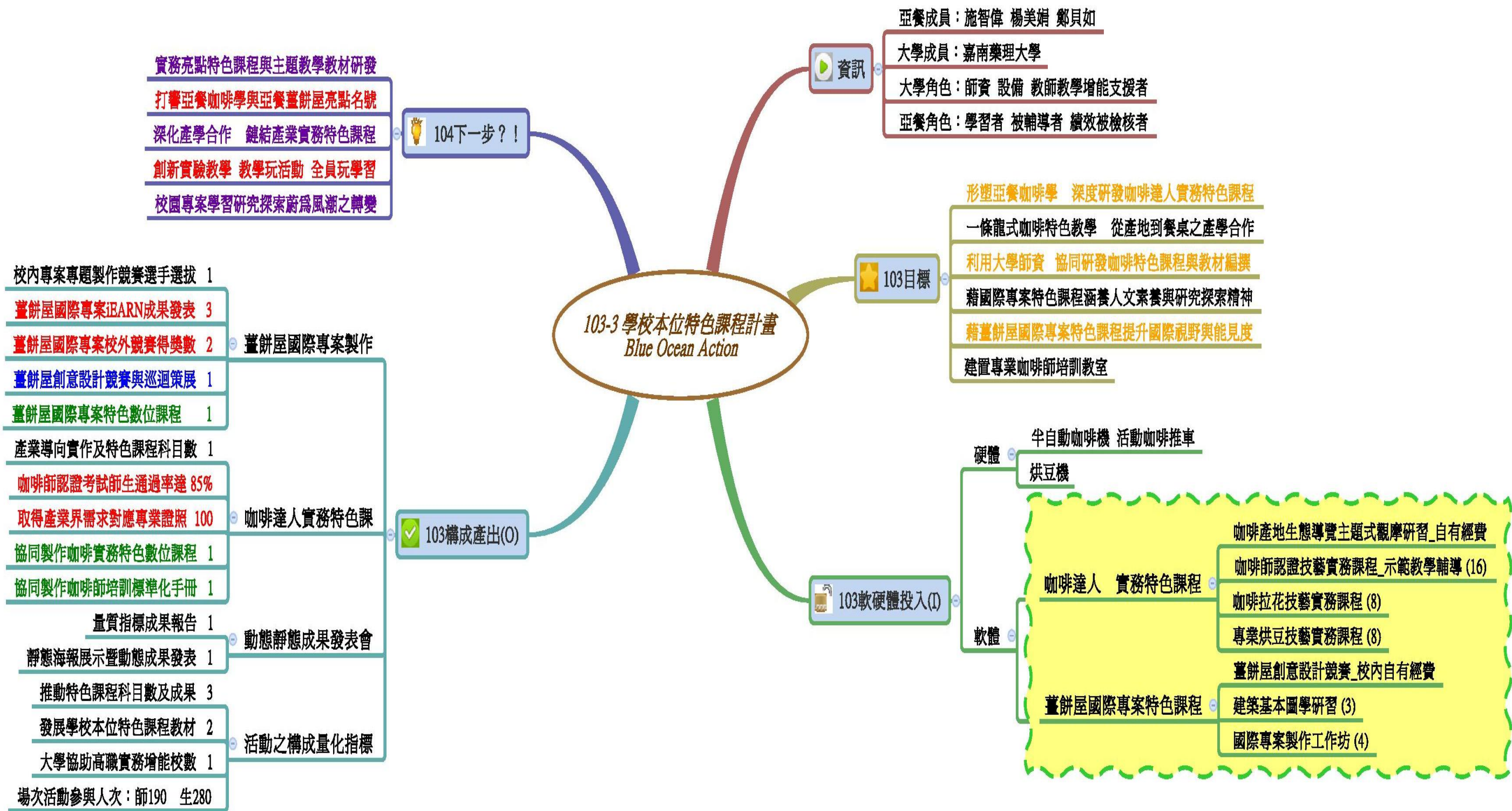


圖 11 103-3 學校本位特色課程計畫內容關聯圖



# 附錄 1、學校基本資料

## 表 1 學制規模

調查標準日：103/08/30

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			未具合格教師資格	合計(合格與未合格之合計)		
												專任教師	技術教師	代理教師				
一、普通科																		
二、職業類科	1. 日間部	4	3	5		12	143	124	185		452	26	6		6	38	62	14
	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	5		15	264	254	213		731	26	6		6	38	62	14
五、進修學校		1	1	1		3	40	27	48		115	26	6		6	38	62	14
其他	1.																	
	2.																	
	3.																	
合計		10	9	11		30	447	405	446		1298	26	6		6	38	62	14

表 2 專業類科規模

統計標準日：103/09/05

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	22	1	25	1	21			3	68
	餐旅群	餐飲管理科	3	121	2	99	4	164			9	384
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科	5	264	5	254	4	187			14	705
	食品群	烘焙食品科	0	0	0	0	1	26			1	26
綜合高中												
			9	407	8	378	10	398			27	1183

註：各學制科班人數合計不含進修學校學生數 115 人。烘焙食品科自 102 學年度起停辦。

表 3 校舍規模

(面積單位：平方公尺) 學年度： 102 調查標準日： 103/03/31

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	9134				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	11377											
室外運動場所面積	3193											
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	4			1	2						1				
總務處	4			1	3										
實習處	5			1	1	2				1					
人事室	1			1											
會計室	1			1											
學務處	7			1	3		2		1						
輔導室	2			1										1	
圖書館	1			1											
導師及專 兼任老師	52													38	14
全校應有 編制員額	教師： <u>62</u> 人，職員： <u>20</u> 人，技工、工友： <u>0</u> 人							全校現有 員額	教師： <u>38</u> 人，職員： <u>10</u> 人，技工、工友： <u>0</u> 人						

表 5 行政主管名單

調查標準日：103/08/30

職 稱	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	國立台灣師範大學歷史系 (國立高雄師範大學教育研究所 40 學分班)	國立家齊女中 進修部主任	95.02.01	06-2640175 轉 101	skf@mail.asvs.tn.edu.tw
教務處主任	鄭文章	男	57	國立海洋大學電子工程系	教師、註冊組長 、主任	80.08.01	06-2640175 轉 201	asiahjj@yahoo.com.tw
學務處主任	吳國榮	男	54	靜宜大學觀光研究所	協理、教師 主任	95.08.01	06-2640175 轉 301	liu0509x@yahoo.com.tw
總務處主任	黃振忠	男	51	國立成功大學電機工程系	教師、教學組長 、主任	95.08.01	06-2640175 轉 401	asiahjj@mail.asvs.tn.edu.tw
實習處主任	施智偉	男	35	大仁科技大學休閒事業 管理研究所	教師、庶務組長 、主任	98.08.01	06-2640175 轉 601	scw0818@yahoo.com.tw
輔導室主任	黃淑珍	女	51	南台科技大學休閒事業 管理研究所	教師、主任	97.08.01	06-2640175 轉 501	olivia521201@yahoo.com.tw
進校校務主任	陸大衛	男	47	大仁科技大學休閒事業 管理研究所	中西餐調理師 教師、主任	101.08.01	06-2640175 轉 210	d0935557146@yahoo.com.tw
人事室主任	林正賢	男	57	立德大學城鄉與資產計 畫研究所	廠長、經理 幹事、主任	93.08.01	06-2640175 轉 404	lcs@mail.asvs.tn.edu.tw
會計室主任	吳春美	女	50	真理大學財金系	會計、幹事 主任	93.08.01	06-2640175 轉 403	y6552396@yahoo.com.tw
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	教師、組長 科主任	101.08.01	06-2640175 轉 701	qp11977@yahoo.com.tw
圖書館主任								
主任教官								

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

調查標準日：103/03/31

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	9134		教學用途	
其他狀況之校地			教學用途	
總計	9134			

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：103 調查標準日：103/09/05

		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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	碩士	9	2	0	11	35%	0	0	2	2	29%	9	64%
研究所四十學分班結業		1	0	0	1	3%	0	0	0	0	0	0	0
大學畢業		16	3	0	19	59%	1	0	2	3	43%	3	22%
專科學校畢業		0	1	0	1	3%	1	0	1	2	28%	2	14%
其他													
合計		26	6	0	32	100%	2	0	5	7	100%	14	100%

表 8 學生流動與教師異動概況

學年度： 102 調查標準日：103/03/31

8-1 學生流動情形（不含進修學校）

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%
1211	12	14	19	45	3.7%

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。

學年度： 103 調查標準日：103/09/05

8-2 教師異動情形

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%
38	1	0	1	2.6%

註：B 一人為原任本校未具合格教師資格之教師，教育學程研修完留任「本校」實習，故身分變更為實習教師。



## 附錄 2、申辦計畫檢核表

說明：本表請學校自行檢核。

檢核項次	檢核內容	申辦學校自核	收件單位檢核
計畫書封面	主辦學校、合作對象名稱、申請日期等均填寫完整，有勾選審查版本	■符合□須更正	□符合□須更正
目錄	目錄內容符合規定、頁碼正確	■符合□須更正	□符合□須更正
A 表、申請表	各欄位均填寫完整	■符合□須更正	□符合□須更正
	建議以申請 5 件子計畫、每一件子計畫以編列新臺幣 80 萬元為原則	■符合□須更正	□符合□須更正
	評鑑項目任一項目未達 80 分（含專業類科總成績）者，應列入優先辦理項目	■符合□須更正	□符合□須更正
	核章	■符合□須更正	□符合□須更正
B 表、學校評鑑結果	最近一次接受教育部評鑑成績填寫完整	■符合□須更正	□符合□須更正
壹、現況分析與緣起 貳、計畫目標	辦理子計畫是否呼應學校現況與未來發展	■符合□須更正	□符合□須更正
參、計畫自主管理	以圖表或文字說明主辦學校及合作對象推動計畫之自主管理檢核機制	■符合□須更正	□符合□須更正
	有明確進度及績效管控。	■符合□須更正	□符合□須更正
肆、辦理子計畫一覽表	人數、校數確實填寫	■符合□須更正	□符合□須更正
伍、子計畫內容與經費	各欄位均填寫完整。	■符合□須更正	□符合□須更正
	子計畫內容之「六、經費需求」：資本門與經常門應明確登錄、總金額之計算正確。	■符合□須更正	□符合□須更正
	依會計年度分年填寫「會計年度概算表」	■符合□須更正	□符合□須更正
	「會計年度概算表」核章	■符合□須更正	□符合□須更正
	經費編列以新臺幣仟元為單位表示	■符合□須更正	□符合□須更正
	各計畫用途項目應依教育部補助及委辦計畫經費編列基準表編列，且項目名稱以與基準表一致為原則。	■符合□須更正	□符合□須更正
	不得編列人事費、加班費、行政管理費、學校一般性經常設備、獎金與獎品，及教師校外觀摩參訪活動費用等。	■符合□須更正	□符合□須更正
	租車費每車每日最高不得超過新臺幣一萬元，且不得支用於學校校車。	■符合□須更正	□符合□須更正
	編列物品耗材費之單價需為壹萬元以下，且不得超過經常門總經費之百分之二十。	■符合□須更正 □未編列	□符合□須更正 □未編列
	材料費以參與計畫之師生人次實際使用編列，其材料費之總經費不得超過經常門總經費之百分之二十。	■符合□須更正	□符合□須更正

檢核項次	檢核內容	申辦學校自核	收件單位檢核
	大學校院教師至高級中等學校授課，其鐘點費比照大學校院授課鐘點標準；其在校外授課時數，應受原服務學校相關規定之限制。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	業界師資鐘點費比照「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校遴聘業界專家協同教學作業要點」辦理。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	鐘點費之總經費不得超過經常門總經費之百分之二十。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	編列資本門：與計畫相關之各項圖儀設備，耐用年限二年以上且金額新臺幣一萬元以上之機械與設備（包括電腦軟體設備費）及什項設備。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	為辦理專業諮詢，建議編列委員的諮詢及交通費。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
陸、經費概算表	全學年之經、資門比例符合 1:1 規定	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
柒、子計畫詳細內容	目錄內容應清楚明列。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	內容應具體可行。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	執行內容應明確達到計畫目標。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	計畫執行與分工應合宜。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	有明確之成效檢核標準。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	如合作對象為大學校院，應屬校對校計畫。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	預期效益應明確陳述。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
	子計畫目標、內容及預期效益的關聯強度。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 須更正
附錄	檢附學校基本資料	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件
	檢附合作意願書（與大學校院）	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件 <input type="checkbox"/> 未與大學校院合作不須檢附	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件 <input type="checkbox"/> 未與大學校院合作不須檢附
	檢附合作意願書（與產業界）	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件 <input checked="" type="checkbox"/> 未與產業合作，不須檢附	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件 <input type="checkbox"/> 未與產業合作，不須檢附
	檢附會議紀錄（雙方合作會議紀錄及各子計畫會議紀錄）	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件，缺_____件	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件，缺_____件
	檢附申辦計畫檢核表	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 需補件

### 附錄 3、合作意願書（與大學校院）

崑山科技大學

合作意願書

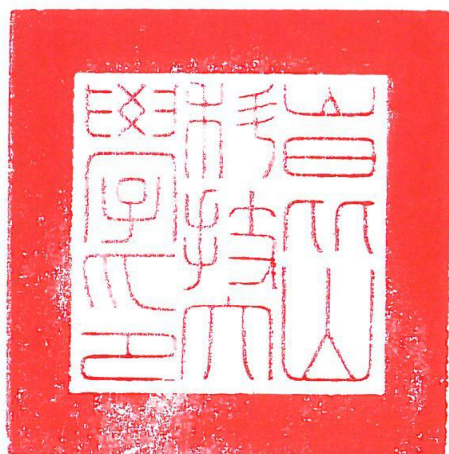
臺南市亞洲高級餐旅職業學校

崑山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，促進高級中等學校優質發展，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。

本意願書為達精進優質之目標，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。

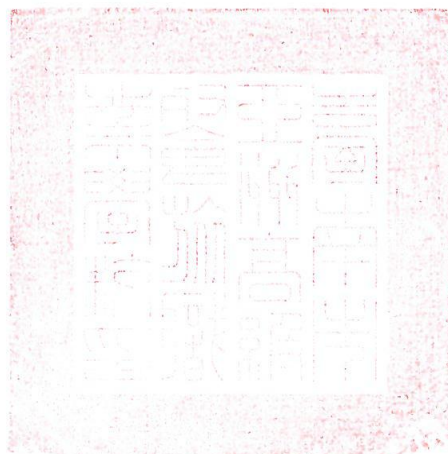
前項合作內容細節及本意願書未盡事宜，得經雙方學校負責單位主管協商後另定之。

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。



崑山科技大學

崑山科技大學



臺南市亞洲高級餐旅職業學校

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

中 華 民 國 103 年 04 月 15 日

嘉南藥理大學

## 合作意願書

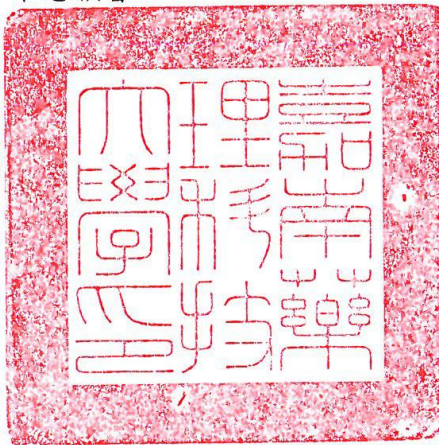
臺南市亞洲高級餐旅職業學校

嘉南藥理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，促進高級中等學校優質發展，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。

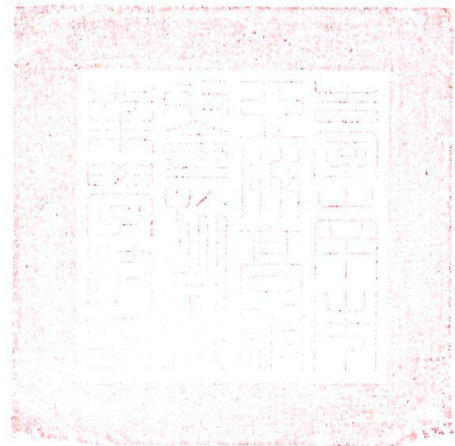
本意願書為達精進優質之目標，整合兩校間的師資、課程和設備等資源，有效落實校際間、學科或群系科的資源共享，促進學生生涯和進路發展，以達到無縫銜接為目標。

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。



借用印信



李孫策

嘉南藥理大學

謝同範

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

中華民國 103 年 04 月 15 日

遠東科技大學

## 合作意願書

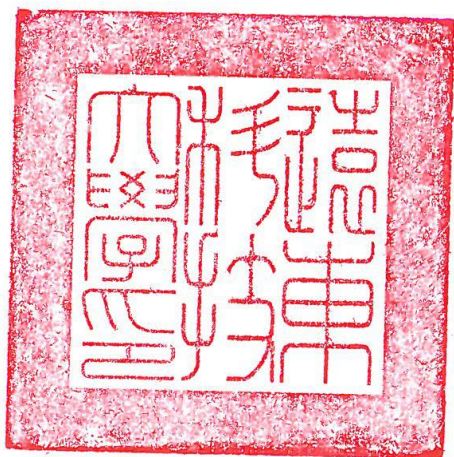
臺南市亞洲高級餐旅職業學校

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，促進高級中等學校優質發展，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，並就以下內容進行合作。

本意願書為達精進優質之目標，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。

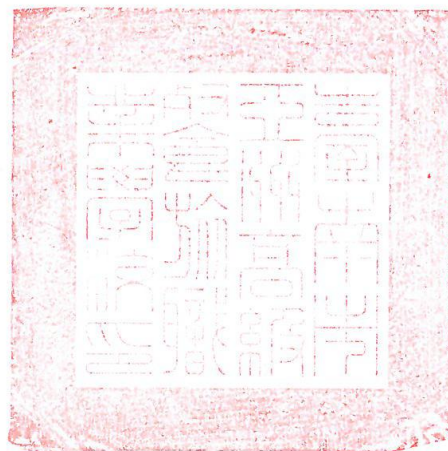
前項合作內容細節及本意願書未盡事宜，得經雙方學校負責單位主管協商後另定之。

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

遠東科技大學



謝同範

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

中華民國 103 年 04 月 16 日

中華醫事科技大學

## 合作意願書

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

中華醫事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，促進高級中等學校優質發展，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，並就以下內容進行合作。

本意願書為達精進優質之目標，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。



林金鵬

中華醫事科技大學



書國範

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

中華民國 103 年 04 月 16 日

南臺科技大學

## 合作意願書

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

南臺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，促進高級中等學校優質發展，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。

本意願書為達精進優質之目標，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。



餐旅系 黃旭怡 主任

南臺科技大學



書 國 範

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

中 華 民 國 103 年 04 月 16 日

## 附錄 4、會議紀錄（與大學校院）

### 103學年度教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫 工作小組第一次工作會議 會議記錄

會議日期：103 年 4 月 8 日（星期二）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、教學組長呂建億、專案行政徐豪

列席人員：崑山科技大學電子計算機中心數位學習組 郭政翰組長  
遠東科技大學旅遊事業管理系 陳天惠主任

#### 壹、主席致詞

首先感謝兩位科大代表，能於百忙之中撥冗與會，經過幾次的電話與拜會磋商，103 學年度本校精進優質計畫確定將與崑山、遠東、嘉藥、南臺、中華等五所科技大學合作，各校均有專擅之處，亦多獲教育部教學卓越計畫，希望藉由大家的協助，能讓本校校務更加精進發展。部份學校未克出席，但多早已多次接觸而有工作項目之共識，僅待資料彙整即可。

#### 貳、工作報告

- 一、計畫期程：經過 101 學年度試辦期、102 學年度開始正式三年期計畫迄今，本校均有申請精進優質計畫。3/12 申辦說明會→3/31 申請意願調查表回傳→4/21 申請計畫書提交。一個月的時間必須完成徵詢與確認合作的大學校院、共同診斷、開會、簽訂合作意願書與撰寫計畫書等作業。
- 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，但課程教學為三等。因此，雖獲優質學校認證，但不得申請優質化，只能申請精進優質。專業類科，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。課程教學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。

#### 參、提案討論

【提案一】103-1「數位學習課程精進計畫」工作內涵說明與建議，請討論。

說明：此次合作對象為崑山科技大學。已事前與郭組長多次溝通，101、102 辦理多場「數位教學與教材製作」與「Moodle 學習平台運用」數位學習，教師也產出 40 多門數位課程與試教，然數位內容豐富性、數位教材設計與如何與實體課程結合，仍不尚熟稔，仍有極大進步空間。

- 決議：1. 將協助本校導入教育部數位教學設計師人才培訓課程、創用 CC 教材，有系統地讓教師既有數位教材更臻完善與實用。
2. 課程分數位學習與教學設計、數位教材媒體製作兩大類。各於上、下學期



各安排兩次（3hr/次）的初階與進階的實作實體教學。另有線上虛擬課程，虛實整合地挹入資源。

**【提案二】103-2「觀光實務體驗紀行計畫」工作內涵說明與建議，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，聚焦於產業觀光工廠參訪、行程設計導覽實務教學、國際禮儀餐旅英語協同教學等三大項目。亞餐負責單位為觀光科，遠東則為旅遊事業管理系，將協助師資、設備支援等。

決議：1. 遠東將協助觀光工廠之遴選建議與接洽。  
2. 支援行程設計與導覽解說師資，先主題教學再實務教學，實地操練。  
3. 國際禮儀餐旅英語協同教學將以親善大使實務培訓為主。

**【提案三】103-3「校園環境精實管理計畫」工作內涵說明與建議，請討論。**

說明：合作對象為崑山科技大學。重點工作為數位典藏文件處理，希冀將學校舊有紙本資料借助科技輔助，更有效率地管理。

決議：具體數位典藏文件處理軟硬體需求近日由崑山科大協助規劃。建議另建置行政e化管理系統，讓行政管理無紙化，節能且提升行政效率。

**【提案四】103-4「學校本位特色課程計畫」工作內涵說明與建議，請討論。**

說明：合作對象為嘉南藥理大學、南臺科技大學與崑山科技大學。初步規劃為咖啡培訓、技藝拔尖選手、廚藝精進乙級培訓等三項工作內涵，咖啡由長期配合的嘉藥支援，後兩者則由崑山、南臺與嘉藥等三校支援。

決議：1. 咖啡培訓涵蓋咖啡師培訓、咖啡拉花、烘豆實務與咖啡產地導覽。  
2. 技藝選手拔尖與乙級同樣將分為中餐、西餐、烘焙、中麵與餐服等五職類。具體細節，再由本校餐管科與各校確認。

**【提案五】103-5「學生拔尖實務探索計畫」工作內涵說明與建議，請討論。**

說明：合作對象為中華醫事科技大學。工作內涵經先前討論，將聚焦於專題製作與語文能力提升等二大項目。相關規劃協助之建議或師資、設備支援等，會後再請教學組與中華醫事科大確認。

## 肆、主席結論

本計畫相當趕，部份學校未到，故後續計畫細節與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，始通知開會。

## 伍、臨時動議

有關本校與各校簽訂合作意願書部份，預計本週計畫有所初稿後，於下週4月15日左右執行。此計畫總聯絡窗口為教務處鄭主任，各子計畫工作項目則由相關處室主任為窗口，請本校同仁密切與各校聯繫。

## 陸、散會

## 附錄 5、初審意見修正對照表

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	初審審查委員建議 (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	(建議刪除) 103-2 觀光實務體驗紀行計畫 103-3 校園環境精實管理計畫 103-4 學校本位特色課程計畫 103-5 學生拔尖實務探索計畫	103-3 刪除、原 103-2 與 103-5 整併為 103-2 觀光實務體驗暨專題增能計畫 <sup>New</sup> ；原 103-4 增補為 103-3 學校本位特色課程計畫 <sup>New</sup> 。	
2	2.103-2,103-4,103-5 三個子計畫，宜整併為一個子計畫，並以「培養老師指導能力為主，培養學生能力為輔」為前提。 7.子計畫 103-2,103-4 及 103-5 三子計畫請以「培養老師指導能力為主，培養學生能力為輔」前提，檢討整併為一個子計畫，並提列教師產出性指標。	新提計畫之 103-2 觀光實務體驗暨專題增能計畫與 103-3 學校本位特色課程計畫，均依建議改採以教師增能為主、培養學生能力為輔。教師產出指標則有特色課程教材、數位教材數、數位課程與教材競賽、指導專題製作件數與參賽獲獎數、咖啡師認證考試通過數...等等。	
3	4.103-1 宜參酌納入學校評鑑「課程教學」改進建議及 101 學年度輔導訪視意見。 6.子計畫 103-1 宜再納入評鑑意見配合修正。 23.雜支請修正於業務費項下 P28.29。	4.6.均有依建議內容改進，部份已於 101、102 計畫中改進完成。 23.雜支項已全數修正於業務費項下。	
4	9.103-2 應敘明與合作院校遠東科大之合作項目與內容。 12.103-2 子計畫宜全數刪除，或另行修正以「課程教學」為主軸之工作內容，以符合精進優質輔助之要項。 16.103-2 對象以學生為主，建議刪除。	9.詳計畫書 p.48-49 說明。 12.16.新提計畫之 103-2 觀光實務體驗暨專題增能計畫，已修正為以教師增能、課程教學為主，並增補專題製作增能學習。	
5	3.103-3 宜增到「提升行政人員知能」之辦理內容，並參酌納入學校評鑑「行政管理」之改進建議。 8.子計畫 103-3 請納入行政人員相關培訓，以配合硬體提升，並帶動整體發展。 10.103-3 宜敘明數位典藏文件之數量與預定進度。 13.子計畫 103-3 工作項目 103-3-2 宜全數刪除，尤其相關工作內容及效益無法連結計畫補助要項，且其 103-3-1 之工作具體內容及效益再具體化、量化描述。 17.103-3 計畫內容均為學校原本應建置項目，建議刪除。	已刪除。	

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	初審審查委員建議 (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)
6	<p>11.103-4.103-5 宜敘明與合作院校合作之項目與內容。</p> <p>14.子計畫 103-4-1 宜針對課程發展並深化為學校特色課程之一，<u>P40.P41.之設備費宜全數刪除，另 103-4-2.103-4-3 不符合補助要項宜全數刪除。</u></p> <p>18.103-4 證照與選手培訓計畫建議刪除，103-4-1 建議併入 103-5。</p> <p>20.103-4-1 參訪部份不宜編列，建議刪除。</p>	<p>11.103-4 增修說明詳計畫書 p.51-52 (新計畫 103-3)。</p> <p>14.原計畫 103-4-2~-3 計畫經費門已刪除，103-4-1 原即針對飲調進階課程發展。</p> <p>18.依建議已將原計畫 103-4-2~-3 計畫刪除。原 103-4-1 補留於新計畫 103-3，並增補他項教師增能計畫。</p>	
7	<p>15.子計畫 103-5 之工作內涵 103-5-2 不符合補助要項宜全數刪除，P44 之資本門亦不符合補助要項宜刪除，工作內涵不宜以移地訓練及全民英檢為主軸，且亦應考量計畫內涵，置於課程教學為宜。</p> <p>19.103-5-2 英檢部份建議刪除，103-5-1 與 103-4-1 合併為一子計畫，以專業類科擬定辦理項目。</p> <p>21.P43 參與對象以師生為主，建議修正工作項目指標，績效指標建議納入教材開發之量化指標。</p> <p>23.雜支請修正於業務費項下 P44.45。</p> <p>24.內聘教師鐘點費建議刪除 P44.45。</p> <p>25.參訪及語文教學移訓，編列租車費共 18 萬元，是否與技尖計畫有必要性 P44.45</p> <p>26.保險費亦請修正調整 P44.45。</p>	<p>15.19.僅保留專題製作，並整併於新計畫 103-2 觀光實務體驗暨專題增能計畫中。移地訓練與英檢皆已刪除。</p> <p>21.同上整併說明。除教材開發外，尚包含教師指導專題參賽件數、技職專題製作競賽獲獎數。</p> <p>44.45.雜支登載處，全計畫均已修正。內聘教師鐘點費、參訪及語文教學移訓、租車費、保險費等均已刪除。</p>	
8	<p>1.所附表格或內容為「優質精進」，請調整為「精進優質」。</p> <p>5.資本門之辦理成果亦宜納工作項目及績效指標。</p>	<p>1.已修正。</p> <p>5.已納入。</p>	

## 附錄 6、複審意見修正對照表

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	初審審查委員建議 (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	<b>優點</b> 1. 針對初審計畫已統整為新計畫。 2. 所提 3 項子計畫具有特色。 3. 自主管考機制及組織架構明確。 4. 各項子計畫確實可行，若能落實執行全面推動，可以改進學校評鑑弱項。		
2	1. 103-1 計畫，目標宜聚焦明確。	1. 目標業已修正且明確。	P.30, 49
3	2. 103-2 計畫，目標宜再修正具體明確。 8. 子計畫 103-2，工作項目 3 (P.49 頁) 宜整合併入特色課程，並與教師增能及課程設計結合。 12. 針對評鑑結果意見「教師多參與專業進修及研習、業界經驗分享、交流」部分，於子計畫 103-2 除了帶學生前往業界參訪外，請思考是否還可以和產業界有那些實務性之合作。	2. 103-2 刪除所有導覽解說、行程設計工作(含參訪)，併入原 103-3-2，且豐富內容，重新命名為「教師增能暨教學精進計畫」後，計畫目標業已修正且明確。 8. 已依建議調整與修正。 12. 業界參訪已依經費建議全數刪除。	P.52 P.59
4	3. 103-3 計畫，可再統整。 6. 子計畫 3 應聚焦校本特色之課程規劃，103-3-2 不宜列入(該項目為教師增能，而非校本課程)。 9. 子計畫 103-3 工作項目 2 宜聚焦於教師實務增能，並規劃實作及演練之後，如何帶領教師取得相關證照及實作課程之教材教法，其相關績效指標宜適度修正(P.35 頁)。 10. 子計畫 103-3 之工作項目一，宜再聚焦於課程發展，並發展為校訂課程之特色教學，宜考量刪除參訪等活動。	3. 103-3 重新統整，聚焦於校本特色課程規劃。 6. 103-3-2 已依 8. 建議挪至 103-2「教師增能暨教學精進計畫」103-2-2 9. 同上。103-2-2 工作項目主要產出以協同製作數位教材為主，另鼓勵教師取得相關證照。指標已重新修正。 10. 參訪活動業已刪除。內容聚焦特色課程發展。	P.34-35 P.53-56  P.31, 50  P.36-37 P.53-56
5	4. 前次評鑑結果建議學校在「課程教學」方面大力改進，包括教學平台、補救教學及自我評量、教材教法改進等，惟本計畫並未針對此部分深入檢討並提出全面之改進規劃，建請重行修正 103-2、103-3 子計畫。 11. 103-2 及 103-3 請聚焦在大學端協助老師規劃專題製作的能力及開發學校特色課程活動。	4. 課程教學缺失已於內文補充說明。缺失項已獲函知改善通過，且 102 訪評結果為一等。 11. 103-2、103-3 已依建議重新調修，分別聚焦於教師增能、特色課程。	P.11-12

計畫學校名稱		臺南市亞洲高級餐旅職業學校	
編號	初審審查委員建議 (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)
6	<p>5. 本校僅餐飲和觀光二科，基礎教學設施不宜由本計畫支應，宜由學校編列預算執行。</p> <p>13. 103-1：獎金不予編列 P.29。</p> <p>14. 103-2：①業界參訪之導覽解說所編列之內聘鐘點費、租車費、保險費、膳費建議刪除。應加強大專校院及產業界導入提升教育之目標 P.32-33。②獎金不予編列 P.32-33。③桌上型電腦不予補助 P.32。</p> <p>15. 103-3：①每一子計畫以 800-1000 仟元編列，103-3 共 1040 千元，建請下修 P.36。②材料費單價以 0.2 仟元標準編列 P.36-37。③本計畫不予編列工讀費 P.36-37。④業界參訪建議刪除，應以提升教學為目標之相關經費。</p> <p>16. 整體：鐘點費全部子計畫逾經常門 20%，請修正，另內聘單價 0.55 千元，非精進優質之目標。</p>	<p>5. 已依經費建議刪除。</p> <p>13. 已刪除。</p> <p>14. ①悉數刪除，計畫亦已對應調修。 ②已刪除。 ③已刪除。</p> <p>15. ①已下修。 ②已修正。 ③已刪除。 ④已刪除。</p> <p>16. ①經費依建議刪減與計畫配合調修後，鐘點費未逾 20%。 ②本校專題製作教師假日課餘指導之內聘講師費依建議刪除，改採義務指導方式。</p>	<p>P.33 P.36-37</p> <p>P.40-41</p> <p>P.44 P.36-37</p>

## 附錄 7、工作坊意見修正對照表

計畫學校	臺南市亞洲高級餐旅職業學校	組別 第 10 組
諮詢重點	意見（請條列說明）	
<p>複審意見修正情形</p> <p>1. <input checked="" type="checkbox"/> 修正通過</p> <p>2. <input type="checkbox"/> 需再修正</p>		

## 附錄 8、核定版意見修正對照表

第 2 次修訂計畫檢核結果 (收件單位填寫)	<input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 請再修正		
第 1 次修訂計畫檢核結果 8.12 (收件單位填寫)	<input type="checkbox"/> 通過 <input checked="" type="checkbox"/> 請再修正		
第 1 次檢核意見 (請自行複製檢核結果)	學校回覆 (請針對修正後結果進行說明)	參照頁 碼(修正 後計畫 書頁碼)	收件單位第 2 次檢核 結果 (收件單位填寫)
一、審查意見修正情形 1. <input checked="" type="checkbox"/> 已修正	—	—	<input type="checkbox"/> 已修正 <input type="checkbox"/> 請再修正 <input checked="" type="checkbox"/> 不需修正 (已於第 1 次檢核通過)
二、計畫書格式是否符合規定 2. <input checked="" type="checkbox"/> 否，請修正  (1)各子計畫設備維護費編列過高，請下修。  (2)103-1 攝影機不宜編列。103-2 攝影機、筆記型電腦不宜編列。  (3)子計畫詳細內容預期效益無量化敘述	(1)本校為餐飲學校，每班每週均有計畫對應實習課，復加國中技藝 11 校每週數百人蒞校實作與部分專業教室設備老舊，每日從早到晚設備大量使用，故易損耗。今下修將原佔比 20%，調降至 15.6%，並配合調修經常門經費。  (2)皆已刪除，經重新檢討，新增數位 e 化講桌 1 台，投影機＋布幕、門市服務玻璃框組各增加 1 組。  (3)已修正。	P.36 P.37 P.45 P.46         P.32 P.36 P.46 P.47   P.51 P.57 P.62	<input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 再修訂 <input type="checkbox"/> 不需修正 (已於第 1 次檢核通過)