

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」 輔導訪視表

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

承辦人簽章：

承辦主任簽章：

會計主任簽章：

校長簽章：

承辦人姓名：呂建億

職稱：教學組長

電 話：(06)2640175 轉 202

行動電話：0987507369

傳 真：(06)2611078

E-mail：asiahjj@yahoo.com.tw

主辦單位：教育部國民及學前教育署

承辦單位：國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校

協辦單位：中華科技大學

輔導訪視日期：中華民國 104 年 4 月 30 日

目 次

填表說明	03
一、基本資料	04
(一) 學校基本資料	04
(二) 學校評鑑結果	13
(三) 辦理子計畫一覽表	24
二、子計畫成效.....	25
103-1 數位學習課程精進計畫	25
103-2 教師增能暨教學精進計畫	33
103-3 學校本位特色課程計畫	40
三、自主管理成效	48
四、特色加分	49
附錄 1 經費執行率一覽表	50
附錄 2 專業諮詢表	54
附錄 3 季報表	56

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輔導訪視表」填表說明

- 一、 本表主要考評 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」之受補助學校各項子計畫之執行情形。
- 二、 本表分「基本資料」、「子計畫成效」、「自主管理成效」、「特色加分」等四部分及附錄。
- 三、 請各校於彙整資料及填寫表冊，並經單位主管核章後，於 **104 年 3 月 31 日前** 將本表冊電子檔上傳至高級中等學校精進優質計畫資訊網(網址: <http://www.cust.edu.tw/alliance/web/sub.html>)，書面 3 份及光碟檔案 1 份，免備文於 **104 年 3 月 31 日前掛號郵寄** 至國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校吳志文組長，電話：04-7252541 轉 272，(地址：500 彰化縣彰化市工校街 1 號)。
- 四、 請確實依說明填報相關數據，本表冊填報結果將視為 103 學年度各計畫執行績效之主要依據，並作為本署後續補助之參考。
- 五、 各項數據及填寫內容請務必依照實際狀況填寫，填報資料以 103 學年度資料為基準。如有必要請將填表結果自行影印留存，俾利日後查閱。
- 六、 填報資料中「一、基本資料」，可由申請計畫書及學校評鑑表總 1~7 複製(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)。
- 七、 填表時若有疑問，請洽中華科技大學李孟祐小姐。(電話：02-2782-1862#297；電子郵件信箱：yuyu@cc.cust.edu.tw)。

一、基本資料

(一) 學校基本資料

主辦學校	臺南市亞洲高級餐旅職業學校						學校代碼		
							211412		
合作對象	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院：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 <input type="checkbox"/> 產業界：						合作對象數(個)		
							大學校院	產業界	
							5		
辦理子計畫	子計畫編號	子計畫名稱		辦理項目	評鑑項目未達80分(打V)	子計畫補助款(仟元)	實際參加教師人數	實際參加學生人數	
	103-1	數位學習課程精進計畫		課程教學	V	835	266	0	
	103-2	教師增能暨教學精進計畫		專業類科		905	212	118	
	103-3	學校本位特色課程計畫		績效表現		760	206	224	
申請補助款(仟元)	A.103 年度補助款(103年8~12月)			B.104 年度補助款(104年1~7月)			C.補助款(A+B)		
	經常門		資本門	經常門		資本門	單位：仟元		
	605		840	645		410	2,500		
學校評鑑結果(103.09)	校長領導	行政管理	課程教學	學務輔導	環境設備	社群互動	績效表現	實習輔導	專業類科
	一等	二等	一等	二等	二等	二等	二等	二等	二等
教師員額(人)	編制教師	核定專任教師	聘任專任教師	聘任兼任教師	學校地址				
	62	62	41	7	臺南市大成路一段5號				
學校地址									

註：1. 本表請參考申請計畫書「A表、申請表」，依辦理現況更新人數資料(實際參加教師、學生人數；教師員額)。

表 1 學制規模

調查標準日：104/03/31

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	142	118	183		443	27	5		8	40	60	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	5		15	241	243	204		688	27	5		8	40	60	12
五、進修學校		1	1	1		3	39	28	47		114	27	5		8	40	60	12
其他	1.資源班																	
	2.																	
	3.																	
合計		10	9	11		30	422	389	434		1245	27	5		8	40	60	12

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。（普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新）

表 2 專業類科規模

統計標準日：104/03/31

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	23	1	21			3	66
	餐旅群	餐飲管理科	3	120	2	95	4	162			9	377
綜合高中												
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科	5	241	5	243	4	180			14	664
	食品群	烘焙食品科	0	0	0	0	1	24			1	24

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)

表 3 校舍規模

(面積單位：平方公尺) 學年度： 103 調查標準日：104/03/31

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	3913											
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「學校評鑑表冊」複製及貼上。(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)

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	52			1	2						1			48	12	
總務處	7			1	3							3				
實習處	7			1	1	2				1		2				
人事室	1			1												
會計室	1			1												
學務處	12			1	3		3	1	1			3				
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>60</u> 人，職員： <u>24</u> 人，技工、工友： <u>0</u> 人						全校現有 員 額	教師： <u>40</u> 人，職員： <u>13</u> 人，技工、工友： <u>0</u> 人								

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)

表 5 行政主管名單

調查標準日：104/03/31

	姓 名	性 別	任本職起始日	電 話	e-mail
校長	書國範	男	95.02.01	06-2640175 轉 101	skf@mail.asvs.tn.edu.tw
教務主任	鄭文章	男	80.08.01	06-2640175 轉 201	t001@mail.asvs.tn.edu.tw
學務主任	吳國榮	男	95.08.01	06-2640175 轉 301	t002@mail.asvs.tn.edu.tw
總務主任	黃振忠	男	95.08.01	06-2640175 轉 401	t006@mail.asvs.tn.edu.tw
實習主任	施智偉	男	98.08.01	06-2640175 轉 601	t055@mail.asvs.tn.edu.tw
主任輔導教師	黃淑珍	女	97.08.01	06-2640175 轉 501	t030@mail.asvs.tn.edu.tw
圖書館主任					
校務主任	陸大衛	男	98.08.01	06-2640175 轉 210	t035@mail.asvs.tn.edu.tw
夜間部主任					
人事主任	林正賢	男	93.08.01	06-2640175 轉 404	lcs@mail.asvs.tn.edu.tw
會計主任	吳春美	女	93.08.01	06-2640175 轉 403	t056@mail.asvs.tn.edu.tw
主任教官					
餐管科主任	楊美娟	女	101.08.01	06-2640175 轉 701	t034@mail.asvs.tn.edu.tw
觀光科主任	張乃文	男	104.02.01	06-2640175 轉 604	t003@mail.asvs.tn.edu.tw

表 6 校地規模

調查標準日：104/03/31

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	—	—		
總計	9134	—		

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。（普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新）

表 7 教師學歷概況

學年度： 103 調查標準日：104/03/31

		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	1	0	10	31.25	1	0	2	3	37.5	4	33
研究所四十學分班結業		1	0	0	1	3.125	0	0	0	0	0	0	0
大學畢業		17	3	0	20	62.5	0	0	4	4	50	8	67
專科學校畢業		0	1	0	1	3.125	1	0	0	1	12.5	0	0
其他		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		27	5	0	32	100	2	0	6	8	100	12	100

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)

表 8 102 學年度學生流動與教師異動概況

學年度： 103 調查標準日：104/03/31

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	廢止學籍人數 C	轉出人數 D	休學、廢止學籍及轉出 總人數 B+C+D=E	學生流失率 E/A×100%
1159	13	0	26	39	3.3%

- 註：1. 休學包括因病、志趣不合、經濟困難、兵役、出國、其他等。
 2. 廢止學籍：第二次休學學生未於期限內辦理復學、轉學或放棄學籍者。
 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：104/03/31

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%
40	0	0	0	0

(二) 學校評鑑結果

接受評鑑時間：民國 99 年 08 月

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
一、 校長領導	二等	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 校長熟悉管理知能，知人善任發揮行政團隊效能。 	<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"> 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。 2. 各項法規制度大致完備，且運作依法行政。 	<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"> 1. 學校設有課程發展委員會，並能有效整合運作。 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。 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。
四、 實習教學	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 積極推動技能教學，鼓勵學生參加技能檢定，且成績良好。 2. 學生對學校的教學與輔導認同度頗高，學生向心力強。 3. 教師教學具高度熱忱，對學生關懷度高。 4. 備有五個標準檢定場所，實習設備良好。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 宜增加學生校外參觀活動。 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。 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。 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

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
			<p>生的食品安全衛生管理觀念。</p> <p>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。</p>
五、學務輔導	二等	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>5. 已設輔導室，並開闢個別諮商及團體輔導空間。</p> <p>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。</p> <p>7. 生命教育及性別平等教育辦理多元化頗受師生肯定。</p>	<p>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。</p> <p>2. 學藝、體育各項競賽甚多，宜適時檢視是否恰當得宜。</p> <p>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。</p> <p>4. 建議聘任專業合格之輔導教師。</p> <p>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。</p> <p>6. 輔導網站之建立可再求充實。</p> <p>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。</p>
六、環境設備	二等	<p>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。</p> <p>2. 積極改善校園設施，建造優良教學環境，美化校園。</p>	<p>1. 瓦斯鋼瓶儲存區，外圍的防護設施，宜加強其安全性。</p> <p>2. 餐服實習場所之無障礙坡道，宜隨時保持淨空。</p> <p>3. 餐服實習場樓梯邊牆面變電箱，應加防護設備。</p> <p>4. 相關法規或使用規則，宜加註研議通過日期及會議名稱。</p> <p>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。</p>
七、社群互動	二等	<p>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。</p> <p>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。</p>	<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>

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
八、專業類科	一等	餐飲管理科 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。 觀光事業科 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。	餐飲管理科 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。 觀光事業科 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。

註：1. 本表請將計畫書「B表、學校評鑑結果」複製貼上，如103年度有接受評鑑者，請增加填寫「103年度學校評鑑結果表」。

2. 表格可自行增加列高，若超過一頁，請自行增頁。

3. 若學校評鑑格式與本表不合，請自行修正，惟仍須有「評鑑結果」及「評鑑委員意見之優點及改進建議」。

103 年度學校評鑑結果（民國 103 年 09 月 12 日）

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
一、校長領導	一等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 校長接受正統師範校院之教育，歷經基層導師、組長、主任、校長等職務，對學校經營管理有豐富之經驗。 2. 校長時常親自撰寫提升效育的新聞稿，主動行銷學校的優良事蹟，不僅深獲媒體一致的肯定，而且激勵師生之信心，讓學校校譽被社會大眾普遍認同。 3. 校長在八年任內將學生數由 700 餘名提升至現今的 1300 餘名，在少子化的衝擊下，實屬不易，值得肯定。 4. 校長以身作則的行政領導風格圓融有效，深獲師生及家長之肯定。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 建議校長與董事會多加溝通，期能擴充校地，讓學校永續經營。 2. 校長可再與資深同仁溝通薪資問題，讓校園更加溫馨和諧。
		項目特色	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. 在校長有效的領導下，「亞洲餐旅」與「餐旅教育」畫上等號，成為學校特色。 2. 學校在專業服務活動及關懷弱勢方面頗有績效，值得肯定。 	
二、行政管理	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校積極規劃校務發展計畫，並能因應地區特色發展，營造專業辦學形象，校務績效逐年提升。 2. 行政電腦化已見成效，法規、表單品質亦隨之更新改善。 3. 學校積極增補餐飲特色設備，例如窯烤比薩爐、烤鴨爐，擴增學校餐飲發展空間。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 宜積極辦理學生校外職場實習等有益職場銜接的學習活動，而非侷限於參訪活動。 2. 各項會議章程宜更落實，例如教務會議出席人員與實際出席人員有所落差，如教師係以代表制方式出席，宜另訂遴選辦法。 3. 部份教室（B、C 棟）內部設備（含燈光照明、冷氣）較為老舊，宜加強維護。 4. 教師鐘點費編制額度為 320 元，與現行標準有所落差，且與政府補助學校之均質化優質化與優質精進（精進優質）等補助經費額度有所差異，宜請改善。 5. 圖書館人力配置宜再強化，並提升服務面向與深度。
		項目特色	

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
		1. 學校致力餐飲管理類科辦學，對學生技能證照輔導作為與成效良好，值得肯定。	
三、課程教學	一等	1. 學校全部教師均參與教師專業發展評鑑，可提供教師專業發展各面向之成長。 2. 教師積極協助學生提升競爭力，熱心指導學生取得專業證照，成果顯著。 3. 教師能編製多元輔導教材，並將教材上載教學平台，提供學生自主學習。 4. 學校積極推動網路教學平台，全體教師均能妥善使用，成效已逐漸彰顯。 5. 能透過 iEARN 國際網路學習活動，落實國際教育融入課程教學活動。 6. 教師能採多元評量方式進行學生學習評量，並能落實學生作業抽查。	1. 課程發展委員會、教學研究會議等相關會議，宜針對前次會議之決議執行情形，進行追蹤檢核。 2. 班級教室僅配置一台電視螢幕，對學生人數較多之班級教學效果不佳，宜改善。 3. 耕心園每月座談之記錄略顯簡略，不易呈現學生個別化學習及特教與行政支援服務情況，宜改善。
		項目特色	
		1. 全校教師皆能參與教師專業發展評鑑，通過初階與進階人數逐年增加。 2. 所有教師均能利用網路數位教學平台，提供數位教材予學生自主學習。 3. 能積極推動國際教育與文化交流活動，透過專業學習社群，提升國際教育融入課程教學。	
四、實習輔導	二等	1. 已設有專職主管綜理實習業務，定期召開實習會議進行溝通協調，並有檢討之機制。 2. 積極推動技能教學，鼓勵學生參加技能檢定，近三年通過證照比例及人數逐年提升，並能推動較高階乙級證照，增加學生競爭力。 3. 能以多元方式(如：引進業師、企業參訪、邀請講座等)，縮短理論教學與實務工作之差距。 4. 建有就業資訊網頁專區，連結公民營就業服務機構，並	1. 宜持續強化與地區產業之互動與連結，爭取符合類科目標之職場實習機會。 2. 目前係由人事主任參加勞工安全衛生教育訓練，未來宜增加由業務相關人員參與，以維護學生實習安全。 3. 現有的實習材料管理辦法並不符餐旅學校特性，建議依據食材採購之實際需求重新擬定，並宜有清查與盤點之機制與記錄，另供應商亦宜有合約之簽訂，以確保學生食材使用之安全。

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
		主動提供就業訊息，協助學生獲得求才訊息，引介學生進入職場。	4. 近三年專業類科專題製作成效逐年下降，宜進一步了解原因，並強化學生整合性學習體驗，以提升學生的實務能力。
		項目特色	
		1. 技能教學近三年有具體成果，學生取得證照、獲獎人數逐年提升。	
五、學務輔導	二等	1. 規劃「友善校園週」，宣導反黑、反毒、反霸凌，落實重大議題宣導。	1. 無專任合格輔導教師，輔導人力嚴重不足。
		2. 協助各類弱勢學生申請獎助學金，健全支持系統，對於急難學生提供無息分期付款，立意佳。	2. 主任輔導老師與特教組長每週教學時數過高，不易專心推動輔導業務。
		3. 實施學習檔案製作與競賽，增進學生未來升學與就業能力。	3. 宜謀求降低學生大過、小過與警告次數，鼓勵行善銷過等措施。
		4. 生命教育與性別平等教育的宣導與規劃落實。	4. 曠課人數比率過高，宜強化學生學習興趣與動機，降低缺曠課人次。
		5. 舉辦社團活動、幹部研習與成果展演等，社團發展成果佳。	
		6. 校園性別平等事件預防與處理流程，皆按規定辦理。	
		項目特色	
		1. 每學期實施全校校園生活問卷，實際了解學生在校生活適應情況，防範未然。	
		2. 加強反菸害防治，並為學生成立戒菸班，值得肯定。	
六、環境設備	二等	1. 受限於學校空間不大，認養週邊小型公園綠地，同時增加學生活動空間，做法甚佳。	1. 學校空曠區域不大，球場以外之水泥地面已呈現不平及裂痕，宜設法整修，以維學校整體綠美化之良好成果。
		2. 七個合乎國家證照考試標準之檢定場所，符應餐旅專門專校完整規劃，值得稱許。	2. 廢棄物及未移除之垃圾等之週邊，仍宜維持乾淨整齊，保持良好環境衛生。
		3. 「綠手指計畫」設置佳，積極督導可收良好之校園綠美化成效。	3. 圖書館宜有專職人員之設置，確保圖書館功能之發揮。
			4. 館藏圖書仍待充實，提供學生增長知能的環境。

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
		項目特色	
		1. 鐵板燒、掛爐烤鴨、窯烤 PIZZA 等設備及專業咖啡師認證考場，甚具特色值得稱許。 2. 學生在環境設備相關指標方面，整體滿意度極佳，實難能可貴。	
七、社群互動	二等	1. 家長會組織健全且運作正常，能發揮教育合夥人的功能（如：每年辦理親職教育講座、提供師生國內外比賽補助金、證照獎學金...等）。 2. 家長會成員積極參與學校相關活動；家長委員亦能熱心參與校內重要會議，建立親師互動良好機制。 3. 積極辦理推廣教育，如：第二專長證照輔導班，開放班別多元且具績效。 4. 能與不同類型、層級學校（國中及技專校院）策略聯盟，訂定具體可行合作計畫，並落實實施。 5. 能與學校、專業類科相關之鄰近職訓中心建立良好關係（如：專人接受勞委會職訓局 TTQS 培訓與辦理評核）	1. 請針對前次評鑑結果之建議『學校宜積極輔導成立校友會』項目，能及早成立與正常運作，以發揮其正向功能。 2. 家長會代表大會會議記錄內容，請加入前次會議決議執行情形及提案討論。
		項目特色	
		1. 能與不同類型層級學校策略聯盟，並積極落實多項合作事宜。 2. 家長會能積極協助校務推展，發揮教育合夥人功能。 3. 能與職訓單位建立良好互動關係。	
八、績效表現	二等	1. 落實教師專業成長之推動，全數教師參加教師專業發展評鑑，近五成教師獲進階資格。 2. 積極輔導學生技能檢定，在丙級及乙級技能證照通過比例逐年提升。 3. 運用專案計畫經費改善類科專業教室設備設施，獲教師及學生一致肯定。 4. 透過各類媒體行銷學校，教師及家長均表示，學校的社	1. 學校生師比偏高，專任教師人數較少，以致平均教師授課時數偏多，宜進行改善。 2. 各項專案計畫經費補助，宜確實挹注於教師教學輔導及學生技能提升之相關費用。 3. 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校。 4. 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必選

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
		區聲望有顯著提升。	修之特色課程規劃及發展。
		項目特色	
		1. 教師積極熱心，運用課餘時間輔導學生專業技能，學生在競賽及證照的表現突出。 2. 與勞委會合作推動第二專長班。配合區域人才培育之政策，成效良好。 3. 配合教育政策申辦各項暨職補助專案，落實學校軟硬體之提升及發展。	

註：103 年度無接受學校評鑑者免填。

專業類科評鑑：餐飲管理科（含實用技能－餐飲技術科）

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
一、科培育目標	三等	1. 利用各項會議凝聚科的培育目標及各項能力培養。 2. 科務會議及教學研究會召開，有利教師共識之建立。	1. 科短、中、長期培育目標宜更明確，且對學生之宣導宜更 加強。科未來發展重點宜考慮學生升學的傾向。
二、科師資	二等	1. 科教師專業素養與專長皆相當優秀，具有乙級證照人數 多。 2. 教師教學認真，任勞任怨。	1. 合格教師比率偏低，宜增聘合格教師。 2. 鼓勵教師進修配套措施宜加強，鐘點費激勵可強化。 3. 教師任課鐘點數偏高，約 26~28 時/週，宜設法調整。
三、科課程	二等	1. 科專業師資及專業設備支援觀光科之中餐烹調、烘焙課 程、西餐課程及國中技藝課程，符合資源共享原則。	1. 宜依餐飲產業發展趨勢及科的培育目標，定期檢視評估課 程發展的需求，進行科課程的統整規劃。 2. 宜將中、西餐、烘焙及飲調等核心科目列為校訂必修科 目，以符合餐飲科培育目標。
四、科教學	二等	1. 學生可於課餘時間或假日借用專業教室，加強檢定訓練或 製作競賽作品，師生能充分運用實習相關設備。 2. 提供各項教學資源，協助學生完成專題製作課程，並參加 專題製作競賽獲獎(2014 健康樂活創意料理專題製作競賽 團體組第一名)。	1. 宜針對學生升學及就業需求實施相關輔導活動，協助學生 進行職涯規劃。
五、科圖儀設施	二等	1. 具有 5 間中餐、餐服、烘焙、飲調及中麵等職類丙級技術 士技能檢定術科合格場地，科實習場所教學設備 符合教學需求及工業安全與環境衛生相關法規。 2. 訂定有專業教室使用與管理辦法及設備器具使用登記辦 法，執行成效良好。	1. 宜持續添購相關器具，以汰舊換新。
六、科行政管理	二等	1. 科主任通盤規劃科務工作領導有方，使科務運作良好。 2. 積極爭取計畫經費補助，有助教學設備之改善。	1. 學生升學比率佔七至八成，輔導機制較缺乏，宜加強。 2. 學生上廚藝相關課程之服裝規範宜加強，如專業制服及安 全鞋等。 3. 有些資料遺漏，如 100 年科務會議紀錄，檔案管理宜再強 化。

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
七、科辦理成效	二等	1. 鼓勵學生對外參加比賽，成績優異，同時證照考取人數逐年增加。 2. 積極參與社區各項活動與餐會之舉辦，獲得好評。	1. 學生就業的行業別偏多，宜聚焦相關餐飲產業，有利教學成效。 2. 外語能力的培養宜再加強，有利銜接大學教育的發展。
類科特色			
1. 餐飲職類技術士乙級證照取得人數逐年增加，值得肯定。 2. 輔導學生參加全國技藝競賽，獲教育主管機關獎勵，成果優異。			

專業類科評鑑：觀光事業科

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
一、科培育目標	一等	1. 科短、中、長期發展目標已明確訂定。 2. 科目標符合科需求與特性。	1. 科培育目標宜加強向學生宣導，使學生明瞭學習重點。
二、科師資	一等	1. 教師對科之向心力強。 2. 科內教師熱心負責，並積極與學生互動。	1. 建議調任一位專任科主任，專理科內教學、行政事務。
三、科課程	一等	1. 各教學科目皆有教學大綱及教學進度表。 2. 課程依綱要規劃執行，理論與實務並重。	1. 宜減少廚藝學科，增加觀光導覽課程。
四、科教學	一等	1. 針對餐旅服務丙級、飲料調製丙級檢定，加強相關檢定輔導課程。	1. 為突顯觀光事業科特色，宜鼓勵學生參加全國性與觀光相關之競賽，如遊程規劃。
五、科圖儀設施	一等	1. 飲料調製、餐旅服務等課程之實習教室能充分運用。 2. 各專業教室訂有設備、設施使用及管理辦法。	1. 具 Demo 之專業教室僅一間，應可設置簡單之 Demo 設備，以利學生上課。
六、科行政管理	一等	1. 科主任領導科務之能力佳。 2. 科務會議記錄能持續追蹤執行。	1. 建議成立隸屬觀光事業科之教學研究會議。
七、科辦理成效	一等	1. 輔導學生獲取多張證照，值得嘉許。 2. 學生積極參與餐飲競賽，成績優越。	1. 宜加強觀光事業科學生參與臺南市各景點之解說服務，以提升本職學能。
類科特色			
1. 能充分運用學校既有之餐飲硬體相關資源，提升學生於觀光領域外，餐飲相關技術的能力。 2. 學生畢業前皆能獲得三張以上的證照。 3. 能結合鄰近科技大學補充票務（如：航空訂票）與解說導覽等課程之實務需求。			

(三) 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)	
			實際參與 教師人數	實際參與 學生人數	實際參與 校 數	實際參與 教師人數	實際參與 學生人數	實際參與 廠 家 數	實際參與 業 界 人 數
103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	259	0	1	7	0	0	0
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	212	118	5	0	0	0	0
103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	206	220	4	4	0	0	2
總 計			677	338	10	11	0	0	2

註：1. 本表請參考申請計畫書「肆、辦理子計畫一覽表」，數據請以最新辦理情況填寫（結算至 104/03/31）。

2. 辦理項目為校長領導、行政管理、課程教學、學務輔導、環境設備、社群互動、實習輔導、績效表現、專業類科。

二、子計畫成效

●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：崑山科技大學 <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，_____	
四、計畫目標	<ol style="list-style-type: none"> 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。 			
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

(一) 子計畫 103-1 達成目標情形

103-1 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<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>	<p>1. 103.11.26 由崑山科技大學協助本校辦理「數位教學的設計與評鑑」研習，建立數位學習新觀念，即老師『教』與學生『學』互動學習，著重學習者與學習內容的互動。</p> <p>2. 承前項數位教學的設計與評鑑研習，103.11.28 由崑山科技大學協助本校辦理「數位教材的設計」，深化互動式數位教材的設計，導引學生樂於使用數位教學，使本校數位學習平台成為課後補救學或增廣教學的利器。另進行一場 3D 列印技術（103.11.28）之翻轉教學平台應用。</p> <p>3. 辦理四場次「社區銜接教育：翻轉教室教學實務分享」研習活動，邀請近期國內相當火紅之翻轉教室創意教學先驅者蒞校演講：翻轉教室教學實務分享—區分性 ABC 教學法（103.12.19）、學思達教學操作與問題設計（103.12.26）、翻轉魔法 2.0—未來教室 SWEET Q（104.11.23）、數學咖啡館—互助共好的教學實踐（104.01.30）。共吸引本校教師 131 人、社區學校教師 48 人參與。</p> <p>4. 近期仍將由崑山科技大學協助數位學習課程精進，有：數位教學的進行與支持服務、數位教材的製作與評鑑、教學影片快速製作法等。另將自主辦理教師數位教學內容製作競賽。</p>	

(二) 子計畫 103-1 達成「預期效益」情形

103-1 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<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>	<p>1. 103 校務評鑑課程教學評等為一等、102 學年度精進優質評鑑一等、101-102 學年度精進優質國前署管考追蹤認定已改善。103 最新教育資源弱勢打點項目，本校「平均每位專任教師參加研習時數」已非計點項。</p> <p>2. 101 年更新學校網站與數位學習平台建置均已完成，並自 102 年開始由大學校院協助建立 moodle 數位學習平台，本年度數位研習參與人次與滿意度均達標，資訊融入教學科目之數位教材課程已達 66 門。教務處持續要求與監看教師數位教材製作內涵，並適時公告，讓教師養成數位教學習慣，俾利對學生進行增廣教學或補救教學。</p> <p>3. 學生使用數位學習平台比 54%，此比率尚有提升空間。</p> <p>4. 辦理五場次計 15 小時翻轉教學的應用研習活動，讓老師體驗分享各種不同的創意教學與教室管理，透過教學活動設計與創新教學方法，全面提升教學品質，增進學生學習成效。</p>	<p>1. 熱情參與的翻轉教學應用研習後，僅少部份教師嘗試運用所學於課堂上，尚需透過各 PLC 社群或委員會方式，鼓勵教師重新點燃熱情，顛覆傳統教學，並具體應用於教學。</p> <p>2. 學生使用數位學習平台比率仍有待加強，除了獎勵學生踴躍使用數位學習平台，亦應不斷提升教師數位教材製作的能力，以更具美觀、創意、互動性等面向，讓學生願意主動使用數位學習平台來學習。</p>

(三) 子計畫 103-1 達成量化指標情形

103-1 指標項目		103 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項	
		目標	績效			
工作項目 指標	數位研習場次	7	7	本學期仍有三場次待執行		
	數位研習參與人次	230	210	本學期仍有三場次待執行		
	數位研習滿意度	80%	86%			
	數位教學內容製作競賽	1	0	本學期始將進行		
	數位示範教室建置數	5	6	三年級教室優先建置		
績效指標	編號	績效指標	目標	績效	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
	1	大學協助高職辦理提升師資專業素養課程活動數	7	7		
	2	發展多媒體教材專題實作課程數	24	24		
	3	教師自製教材數	66	66		
	4	學習預警系統建置及重補修人次	71	71		
	5	數位學習平台學生使用率	54%	54%		

(四) 子計畫 103-1 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
三、課程教學	三等 (99.08)	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 	<p>101-102 學年度精進優質國前署管考追蹤</p> <p>1.98 校務評鑑缺失項目已具體改善。</p> <p>102 學年度精進優質評鑑</p> <p>1. 一等。</p> <p>103 下半年校務評鑑</p> <ol style="list-style-type: none"> 教師能編製多元輔導教材，並將教材上載教學平台，提供學生自主學習。 學校積極推動網路教學平台，全體教師均能妥善使用，成效已逐漸彰顯。所有教師均能利用網路數位教學平台，提供數位教材予學生自主學習。 能透過 iEARN 國際網路學習活動，落實國際教育融入課程教學活動。 教師能採多元評量方式進行學生學習評量，並能落實學生作業抽查。 	
	一等 (103.09)	<ol style="list-style-type: none"> 課程發展委員會、教學研究會議等相關會議，宜針對前次會議之決議執行情形，進行追蹤檢核。 班級教室僅配置一台電視螢幕，對學生人數較多之班級教學效果不佳，宜改善。 耕心園每月座談記錄略顯簡略，不易呈現學生個別化學習及特教與行政支援服務情況，宜改善。 	<ol style="list-style-type: none"> 責成各處室與委員會等所有學校會議管理程序當修訂，宜宣達追蹤檢核狀況。 學校教育資源弱勢打點項目，已逐年透過各專案計畫添購投影機、布幕，現已完成三年級全教室建置、104 學年度將進行二年級全教室建置。 已改善。 	

註：評鑑結果請以申辦計畫書之資料填寫。

(五) 子計畫 103-1 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院 <input type="checkbox"/> 產業界	導入教育部數位教學設計師人才培訓課程之創用 CC 教材	<ol style="list-style-type: none"> 1. 採適合本校科目的媒體設計方式，由崑山科技大學協助本校採虛擬實體並重之學習方式，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。 2. 教務處持續要求與監看教師數位教材製作內涵，並適時公告，讓教師養成數位教學習慣，以具體產出績效。 	

(六) 子計畫 103-1 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	0	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	0	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	0	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	0	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	0	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	0	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	0	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	0	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	0	單元
10. 本項子計畫辦理學生數位自主學習課程科目數	0	科
11. 本項子計畫辦理資訊融入教學科目數	0	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
13. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程參加人數	0	人
14. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 場次	7	場次
15. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 之課程時數	21	小時
16. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 之參加人次	259	人次
17. 本項子計畫辦理大學校院教師補助本校教師研發教材件數	0	件
18. 本項子計畫補助教師至業界進修或研習 (三天以上)	0	人次
19. 本項子計畫延攬產業專業技術人才協助專題製作人次	0	人次
20. 本項子計畫之大學校院教師協助專題製作人次	0	人次
21. 本項子計畫辦理研習或活動之大學校院師生參與人次	7	人次
22. 本項子計畫辦理研習或活動之產業界人士參與人次	0	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	259	人次
24. 本項子計畫之學生參加產學合作人次	0	人次
25. 本項子計畫之教師參加產學合作人次	0	人次

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	0	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	0	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	0	次
30. 本項子計畫辦理學生多元學習活動（含營隊、研習、競賽、參訪等）場次（不含產業參觀活動）	0	場次
31. 本項子計畫辦理學生多元學習活動（含營隊、研習、競賽、參訪等）之參與學生人次（不含產業參觀活動）	0	人次
32. 本項子計畫辦理學生適性輔導時數	0	小時
33. 本項子計畫辦理學生進路規劃活動場次	0	場

●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

(一) 子計畫 103-2 達成目標情形

103-2 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<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>	<p>1. 專題製作參與學生數 103 上學期達 25 人，103 下學期參與人數達 30 人。遠東科技大學、中華醫事科技大學師資群協助本校專題製作教師增能，並協助指導學生製作專題，103 上、下學期各 5 件作品。下學期將指導學生作品參與校外專題製作競賽。</p> <p>2. 由南臺科技大學、中華醫事科技大學餐管系專技師資協助本校非烘焙專長教師，於假日進行 75 小時烘焙乙級、75 小時中式麵食乙級培育實作，並由本校任教教師進行全程錄影觀課與協同教學。烘焙、中式麵食乙級分別培訓七名教師，後者更有五名參與全國技術士技能檢定測試，目前學科檢定全過，待術科考試。此些教師通過考試後將可支援協助烘焙、中麵專任教師，尤其是各校國中技藝學程同時來訪之際。</p> <p>3. 已成立門市服務訓練教室，種子教師 6 名經培訓後將參加 104-105 年度證照考試，反饋於新職類教學。</p>	<p>1. 專題製作為第一年推動學術型專案，與本校餐飲專業技能推廣有些許落差；學生成效產出未能達到亮眼成績，本專案應投入更多時間與教師共同努力，以期有更好成效。</p> <p>2. 門市服務訓練為本校新推動跨域整合（商業職類），餐旅實務應用層面頗多，惟與本校既往餐飲核心能力尚有極大出路，有意願持續投入增能之專任教師尚嫌不足，現況僅一名行政同仁擁有乙丙級證照。小型訓練教室成立後，距離正式納入教學及證照考場模擬，仍需更長時間人力投入。</p>

(二) 子計畫 103-2 達成「預期效益」情形

103-2 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 提升教師專業知能</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>2. 增進學生學習品質</p> <p>(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。</p> <p>(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>1. 專題製作參與增能教師，經大專教授協助指導後，對於自然科學與社會科學撰寫模式及實驗型方法，有深入了解。學生已開始投入專題製作，並有成果產出。</p> <p>2. 烘焙、中式麵食教師增能，除提升本校授課教師指導能力外，參與的非專長教師也相當用心學習與練習，學校更提供場地供教師考照練習。</p> <p>3. 門市服務參與增能教師，經教授協助指導後，已具備基礎操作能力，並開始傳授學生。門市服務訓練已有數十位學生，開始接觸與學習。</p> <p>4. 本校學生對於餐飲專業技能，已有顯著成果，對於新設職類與學術寫作，已開始萌芽學習。</p>	<p>1. 專題製作需有相當學術寫作的技巧，本校學生基礎學科能力一向水準不高，執行推動過程中，需加倍精神與時間。</p> <p>2. 商管群的門市服務專業教室，因環境因素無法與專業考場空間相比，未來推動此職類需更多資源投入。可授課教師須加緊腳步利用設備練習，並考取證照，俾利教務處配合融入課程。</p>

(三) 子計畫 103-2 達成量化指標情形

103-2 指標項目		103 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項	
		目標	績效			
工作項目 指 標	專製競賽參與學生數	40	50			
	教師指導專題參賽件數	10	10	專題製作成果文章，已轉成電子檔案，呈現本校專屬網頁		
	專題製作競賽獲獎數 (技職校院與小論文)	3	0	本學期待執行項目		
	協同製作數位教材數	4	4			
	POS 專業教室建置	1	1	門市服務專業教室已設置完成 6 套 POS 收銀系統、清潔崗位		
績效指標	編號	績效指標	目標	績效	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
	1	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	9	9		
	2	發展多媒體教材專題實作課程數	4	4		
	3	教師專業成長表現績效 (跨域考照)	5	5		
	4	學校與大學校院合作數	3	3		
	5	畢業生取得專業證照檢定張數	3.2	3.4		

註：本表如不敷填寫可自行增頁

(四) 子計畫 103-2 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
八、專業類科	一 等 (99.08)	餐飲管理科 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。 觀光事業科 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。	1. 透過子計畫鼓勵教師參與專題製作指導、烘焙乙級、中式麵食乙級與門市服務丙級之專業增能訓練。 2. 增設門市服務訓練教室一間。 3. 業界參訪則透過其他專案計畫執行之。	
	二 等 (103.09)	無相對應之改進建議		

註：評鑑結果請以申辦計畫書之資料填寫。

(五) 子計畫 103-2 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院 <input type="checkbox"/> 產業界	1. 專題製作教師增能與協同指導 2. 烘焙與中式麵食乙級教師培訓與觀課示範教學 3. 門市服務丙級跨域教師增能	1. 遠東科技大學與中華醫事科技大學餐旅系師資群協助。 2. 南臺科技大學餐旅系專技教師協助。 3. 遠東科技大學行銷流通學系師資協助。	1. 專題製作與門市服務尚待教務處與教師正視，積極培育適合本校學生的相關指導教師，並鼓勵教師願意投入課後專製輔導，且帶領學生參加校內校外專題製作競賽。

註：本表如不敷填寫可自行增頁

(六) 子計畫 103-2 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	0	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	10	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	50	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	20	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	12	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	4	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	1	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	1	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	1	單元
10. 本項子計畫辦理學生數位自主學習課程科目數	1	科
11. 本項子計畫辦理資訊融入教學科目數	2	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	1	科
13. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程參加人數	2	人
14. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 場次	34	場次
15. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 之課程時數	168	小時
16. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 之參加人次	212	人次
17. 本項子計畫辦理大學校院教師補助本校教師研發教材件數	4	件
18. 本項子計畫補助教師至業界進修或研習 (三天以上)	0	人次
19. 本項子計畫延攬產業專業技術人才協助專題製作人次	0	人次
20. 本項子計畫之大學校院教師協助專題製作人次	6	人次
21. 本項子計畫辦理研習或活動之大學校院師生參與人次	6	人次
22. 本項子計畫辦理研習或活動之產業界人士參與人次	0	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	260	人次
24. 本項子計畫之學生參加產學合作人次	0	人次
25. 本項子計畫之教師參加產學合作人次	0	人次

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	0	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	0	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	0	次
30. 本項子計畫辦理學生多元學習活動（含營隊、研習、競賽、參訪等）場次（不含產業參觀活動）	0	場次
31. 本項子計畫辦理學生多元學習活動（含營隊、研習、競賽、參訪等）之參與學生人次（不含產業參觀活動）	0	人次
32. 本項子計畫辦理學生適性輔導時數	6	小時
33. 本項子計畫辦理學生進路規劃活動場次	0	場

●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"/> 課程 <input type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____
	<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
	103-3-1	咖啡達人實務特色課程	全體師生
	103-3-2	薑餅屋國際專案特色課程	專製教師 語文教師
辦理時程	103/10/01 至 104/01/31		
	103/10/01 至 104/03/31		

(一) 子計畫 103-3 達成目標情形

103-3 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<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>	<p>1. 增設半自動義式咖啡機 1 台、咖啡烘豆機 1 台設備。</p> <p>2. 辦理相關咖啡專業研習</p> <p>(1)2014 世界烘豆大賽冠軍賴昱權 師 (Cafe 自然醒、握咖啡老闆) 蒞校講授咖啡館創業實務。</p> <p>(2)2012 台灣咖啡拉花大賽冠軍程昱嘉 師 (iCafe 愛咖啡老闆) 蒞校「專業咖啡拉花示範實作」教學。</p> <p>(3)2010 台灣咖啡大師大賽亞軍張健龍 師蒞校「專業咖啡拉花示範實作」教學。</p> <p>(4)和春技術學院餐旅系謝美美 (中華民國國際調酒協會理事長)、嘉南藥理大學餐旅系鄧杞祝 (世界傳調冠軍)、台南應用科技大學王樺勅等講師蒞校對師生進行系列「咖啡師認證」示範教學。</p> <p>(5)下學期將辦理一場專業烘豆技藝實務課程。</p> <p>3. 非本計畫之其他相關咖啡專業研習活動</p> <p>(1)禮聘台大園藝系王裕文教授蒞校講授「台大咖啡學課程設計經驗分享」。</p> <p>(2)禮聘林東源 師 (2004 台灣咖啡大師大賽冠軍) 蒞校實作示範「精品咖啡後製與烘焙」。</p> <p>(3)辦理咖啡園產地生態體驗暨環境教育主題式研習、品皇咖啡博物館參訪、咖啡 JAZZ 音樂饗宴。</p> <p>4. 配合本校每年優良傳統—薑餅屋創意設計競賽，辦理薑餅屋建築基本圖學製作、薑餅屋微電影製作與薑餅屋國際專案製作成果展，逐步將活動特色課程化。</p>	<p>所有工作項目相關構成指標、產出指標具體成效與產出成效媒體報導，均達標且相當豐碩。惟子計畫發展必要之核心設備—咖啡機具，受限於採購金額，較屬低階入門款，相較於業界仍有相當大的落差。未來分期計畫，基於計畫必要性、課程完整性與計畫專業性，建請計畫審查時可酌予放寬。</p>

(二) 子計畫 103-3 達成「預期效益」情形

103-3 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<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。</p>	<p>1. 通過教育部技職認證合格咖啡師認證考場。辦理咖啡師考照認證，教師通過率 100%、學生 85%。</p> <p>2. 提升咖啡、飲料之專業技能： (1)2014TISCA 全國虹吸式咖啡競賽沃楨宜同學佳作。 (2)2014TNTT 全國咖啡拉花大賽陳禹彰同學季軍。 (3)施智偉 師通過 2014 年咖啡師中階認證考照合格。 (4)施智偉 師通過 2014 年咖啡師考照評審資格認證。</p> <p>3. 透過咖啡系列特色課程推動社區跨校教育資源共享與教師專業成長帶領，確能提升教師專業教學品質、培養教師第二專長，落實適性學習資源共享機制，進而增進社區國高中職學校師生對餐旅技職教育的認識。開放專業研習資源予來自臺南高屏區的科技大學、臺南社區國高中職教師，研習過程實作練習，均對亞餐投入餐飲專業的深度與設備的廣度，認為遠遠超過同級學校，更表示這是讓國中教師認識技職教育內涵，進而適性輔導學生的最佳宣傳方式。</p> <p>4. 除吸納合作嘉南藥理大學餐旅系技職資源外，另邀請產業界知名業師，且透過諸多計畫與自有經費，完整地補強咖啡實務特色課程中有關產業認識至烘焙之前端教學缺口，完成第一階段極具亮點『從產地到餐桌』亞餐咖啡學的最後拼圖。透過教師增能完整地認識咖啡生長生態環境，樹上果實至生豆製程、烘豆技術、烘豆杯測、調製咖啡、咖啡拉花..等一系列咖啡專業知能，與蒐集到製作特色課程之完整素材。</p>	

(三) 子計畫 103-3 達成量化指標情形

103-3 指標項目		103 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項		
		目標	績效				
工作項目 指 標	咖啡實務特色課程場次	14	16	含非本計畫之其他咖啡專業活動			
	咖啡實務特色課程參與人次	200	423	含非本計畫之其他咖啡專業活動			
	咖啡師認證考試師生通過比率	85%	90%	教師 100%、學生 85%			
	專業咖啡師教室建置	1	1	通過咖啡師認證合格考場			
	薑餅屋國際專案發表數	3	3	微電影製作，下學期持續成品指導			
	薑餅屋國際專案動靜態成果展	1	1				
績效指標	編號	績效指標		目標	績效	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
	1	推動特色課程之科目數及成果		3	3		
	2	發展學校本位及特色課程教材數		2	2	素材皆已蒐集完備，教材產出中	下學期持續完備教材編撰
	3	產業導向實作及特色課程之科數		1	1	咖啡實務特色課程	
	4	學生校外競賽得獎人次		2	2	2014 TISCA、TNTT 全國咖啡競賽	
	5	科技大學協助高職實務增能校數		1	2		
	6	取得產業界需求對應專業證照數		100	120	咖啡師認證考試	

註：本表如不敷填寫可自行增頁

(四) 子計畫 103-3 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
八、績效表現	(99.08)	98 校務評鑑無此評鑑範疇		
	二等 (103.09)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校生師比偏高，專任教師人數較少，以致平均教師授課時數偏多，宜進行改善。 2. 各項專案計畫經費補助，宜確實挹注於教師教學輔導及學生技能提升之相關費用。 3. 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校。 4. 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必修之特色課程規劃及發展。 	<p>(委員對項目優點與特色之評價)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 配合教育政策申辦各項補助專案，運用專案經費改善類科專業教室設備設施，落實學校軟硬體之提升及發展，獲教師及學生一致肯定。 2. 教師積極熱心，運用課餘時間輔導學生專業技能，學生在競賽表現突出，在丙級及乙級技能證照通過比例也逐年提升。 <p>(專案子計畫對應之改善)</p> <p>少子化餐旅專業亮點特色課程</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鎖定咖啡達人實務、餐飲就業實務、異國料理進階、薑餅屋國際專案等四大特色課程。其中咖啡實務與薑餅屋國際專案特色課程，特別融入校本課程規劃，前者已完成生態+生產+生活的三生咖啡學課程架構，積極研發「從產地到餐桌」的亞餐咖啡學，已贏得南部地區相當口碑與媒體報導；後者，則規劃跨域整合多元學習課程(烘焙實作技巧+捏塑裝置藝術+建築圖學技巧+在地文史特色+策展企劃能力+語文解說能力+說故事敘事能力+國際專案學習...等)。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 持續增聘合格教師未果，已增聘三名未具合格教師資格的專任教師，以逐步解決生師比與平均授課時數問題。

(五) 子計畫 103-3 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<p>■ 大學校院 ■ 產業界</p>	<p>1. 咖啡師認證示範教學指導</p> <p>2. 咖啡業大師級講師實作示範</p> <p>3. 咖啡莊園生態體驗暨環境教育主題式研習</p> <p>4. 薑餅屋建築圖學教學</p>	<p>1. 以嘉南藥理大學餐旅系為首，結合中華民國國際調酒協會師資群（謝美美、鄧杞祝、王樺勅、施智偉），蒞校進行教師場與學生場之咖啡師認證示範教學與實作。</p> <p>2. 邀請咖啡產業大師級講師或咖啡競賽得主（GABEE 咖啡：林東源、歐舍咖啡：許寶霖、Cafe 自然醒、握咖啡：賴昱權、iCafe 艾咖啡：程昱嘉、張健龍、台大園藝系：王裕文）蒞校演講或實作示範，講授咖啡杯測、烘豆、拉花、競技拉花等實務技巧，與咖啡學課程設計、咖啡館創業實務經驗分享等。</p> <p>3. 非本計畫之活動：與屏東縣泰武鄉吾拉魯滋部落之有限責任屏東縣泰武咖啡生產合作社產學合作，以實地了解咖啡樹生長環境、從果實至生豆製程與烘豆技術，補強「從產地到餐桌」亞餐咖啡學特色課程之前端教學缺口。</p> <p>4. 由高苑科技大學建築系教授蒞校指導學生薑餅屋創意設計競賽之基礎圖學設計，俾利餐旅群學生亦能有空間放樣、尺寸比例概念，從而使成品一屆比一屆精進。</p>	

註：本表如不敷填寫可自行增頁

(六) 子計畫 103-3 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	0	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	0	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	0	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	220	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	8	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	4	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	3	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	1	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	0	單元
10. 本項子計畫辦理學生數位自主學習課程科目數	0	科
11. 本項子計畫辦理資訊融入教學科目數	1	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
13. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程參加人數	0	人
14. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 場次	16	場次
15. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 之課程時數	54	小時
16. 本項子計畫辦理教職員研習 (如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等) 之參加人次	206	人次
17. 本項子計畫辦理大學校院教師補助本校教師研發教材件數	0	件
18. 本項子計畫補助教師至業界進修或研習 (三天以上)	0	人次
19. 本項子計畫延攬產業專業技術人才協助專題製作人次	2	人次
20. 本項子計畫之大學校院教師協助專題製作人次	0	人次
21. 本項子計畫辦理研習或活動之大學校院師生參與人次	20	人次
22. 本項子計畫辦理研習或活動之產業界人士參與人次	22	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	361	人次
24. 本項子計畫之學生參加產學合作人次	10	人次
25. 本項子計畫之教師參加產學合作人次	36	人次

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	0	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	0	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	0	次
30. 本項子計畫辦理學生多元學習活動（含營隊、研習、競賽、參訪等）場次（不含產業參觀活動）	2	場次
31. 本項子計畫辦理學生多元學習活動（含營隊、研習、競賽、參訪等）之參與學生人次（不含產業參觀活動）	100	人次
32. 本項子計畫辦理學生適性輔導時數	0	小時
33. 本項子計畫辦理學生進路規劃活動場次	0	場

三、自主管理成效（含進度掌控與機制運作）

資料來源與佐證資料		學校自評結果	
		具體成果	遭遇困難及待改進事項
1. 自主管理策略及推動機制 2. 各項計畫執行進度 3. 經費執行情形 4. 季報工作 5. 專業諮詢工作 6. 設備採購及使用情形 7. 精進優質相關會議情形 8. 計畫管考和績效評估 9. 各計畫追蹤建議與改善 10. 網站建置與運用	1. 學校自主管理策略圖（表） 計畫推動組織圖（表） 2. 各項計畫執行進度紀錄表 3. 經費執行率一覽表（如附錄 1） 4. 季報表（如附錄 2） 5. 專業諮詢表（如附錄 3） 6. 設備採購及使用情形（設備請務必貼上補助款採購標籤） 7. 學校召開計畫相關會議通知紀錄 8. 計畫管考和績效評估紀錄 9. 各計畫追蹤建議與改善作法紀錄 10. 網站建置情形 11. 其他相關佐證資料	1. 原計畫即訂有推動及執行計畫之組織圖、工作督導小組實施計畫、自主管理與績效檢核流程圖、PDCA 循環持續改善架構、自主管理配套措施等。 2. 依規定，提交執行進度季報表予優質精進專案小組。 3. 填記經費執行率一覽表。專案購入設備貼有補助款採購標籤。 4. 依管考進度，相關會議記錄（月工作會報、專案會議、績效檢核會議、諮詢輔導會議）詳資料夾。 5. 建置有精進優質網頁，隨時更新活動資訊與成果，並有專人監看管考。 6. 依 P.D.C.A. 持續改善精神，加強檢核 Check、再行動 Act 等面向，訂定有各計畫追蹤建議與改善作法紀錄。 7. 其他相關部辦各階段說明會、工作坊、計畫申辦暨輔導訪視說明會等資料，詳見資料夾所載。	

四、特色加分

※請敘述學校校務提升之具體內容或值得作為他校學習典範之特色

特色項目	特色描述	佐證照片
1. 因為聚焦所以專業 2. 重視學生考照與謀生技能實務提升 3. 校內餐飲競技活動多 4. 差異化設施設備 5. 積極推動從產地到餐桌亞餐三生咖啡學	1. 亞餐是全國唯一全資源投入餐飲科、觀光科，專辦餐旅教育之專業高職。聚焦餐旅專業，資源集中、辦學穩健、招生佳。轉型成功典範，近年更有基測高中一中選讀本校。 2. 全台南唯一同時擁有勞委會職訓局評鑑合格餐旅職群七大技能檢定（中餐葷食、烘焙麵包、烘焙蛋糕、中式麵食、飲料調製、餐旅服務）之即測即評及發證國家級證照考場，以及中南部高職唯一榮獲中華民國國際調酒協會評鑑為專業咖啡師認證考場，專業教學設備符合國家考照標準。 3. 校園考照風氣盛，鼓勵廣度考照，教師課餘義務輔導學生考照，夜間或假日開放各專業實習教室，義務輔導考照與培育選手。畢業生丙級證照人均張數遠高於全國公私立職校平均值。102~103 連續兩年應屆畢業生榮獲教育部技職教育最高榮譽技職之光殊榮，唯一餐旅類證照達人獎。 4. 做中學、學中做，亞餐活動真正多。我們不斷提供校內外舞台，操練學生餐飲實作技藝，激盪學生動手玩創意，並發揮團隊精神。如辦理薑餅屋、蛋糕裝飾與敬師料理校內廚藝五大競技大賽，另台南市各機關團體辦理重大活動均指定本校提供餐飲製作或支援親善大使現場服務。師生屢獲國內外廚藝競賽特金獎、金牌等大獎，更獲邀參展。 5. 擁有完善專業、他校未有的專業教室、差異化設備與特色課程（如：大台南唯一的鐵板燒異國料理教室、掛爐烤鴨、窯烤爐、冰淇淋機、壓力式咖啡機、咖啡烘焙機...等）。102 學年度起積極推動咖啡達人實務（已完成生態＋生產＋生活的三生咖啡學課程架構，積極研發「從產地到餐桌」的亞餐咖啡學，已贏得南部地區相當口碑與媒體報導）、餐飲技術就業導向、異國料理進階與薑餅屋國際專案等特色課程，以期形塑餐旅教育差異化特色亮點。	連結網址： http://210.60.165.3/index.php?temp=event&lang=cht （請將佐證照片、影片等資料上傳至學校自建網站，並貼上連結網址）

附錄 1 經費執行率一覽表

一、資本門項目執行一覽表

單位：仟元

填報日期：104/01/28

103 會計年度 (103 學年度上學期) 資本門 經費概算							103 會計年度 (103 學年度上學期) 資本門 經費執行				備註	
項次	名稱 (項目)	規格	單位	數量	單價	總價	單位	數量	單價	總價		
1	投影機+布幕		組	6	40	240	組	6	34.4	206.4	103-1	
2	數位 e 化講桌		台	1	60	60	台	1	55.088	55.088	103-1	
3	數位資料管理系統		套	1	150	150	套	1	133.875	133.875	103-1	
4	1U 伺服器		台	1	100	100	台	1	155	155.0	103-1	
5	光華管理個案收錄庫個案與教學手冊		式	1	20	20	式	1	14.387	14.387	103-2-1	
6	門市服務玻璃櫃座		組	4	10	40	組	4	11.5815	46.326	103-2-3	
7	半自動咖啡機		台	1	200	200	台	1	355	355.0	103-3-1	
8	活動咖啡推車		台	1	30	30	台	1	30	30.0	103-3-1	
總經費概算 (A)						840	經費執行總額(B)			996.076	經費執行率 B/A%	118.58%

104 會計年度 (103 學年度下學期) 資本門 經費概算							104 會計年度 (103 學年度下學期) 資本門 經費執行				備註	
項次	名稱 (項目)	規格	單位	數量	單價	總價	單位	數量	單價	總價		
1	備份還原系統伺服器		套	1	150	150	套	1	150	150	103-1	
2	繪圖機		組	1	100	100	組				103-2-1	
3	烘豆機		台	1	160	160	組				103-3-1	
總經費概算 (A)						410	經費執行總額(B)			150	經費執行率 B/A%	36.59%

註：名稱 (項目) 欄請按照計畫申請之品項填入，如需說明請填寫於備註欄。

二、經常門項目執行一覽表

單位：仟元

填報日期：104/01/28

項次	名稱(項目)	103 會計年度 (103 學年度上學期) 經常門 經費概算及執行			104 會計年度 (103 學年度下學期) 經常門 經費概算及執行		
		概算總額 A	執行總額 B	執行率(B/A)%	概算總額 A	執行總額 B	執行率(B/A)%
1	出席費	10.0	10.0	100%	38.0		
2	稿費	—	—	—	—		
3	講座鐘點費	128.69	128.69	100%	121.28		
4	裁判費	—	—	—	—		
5	主持費	—	—	—	—		
6	諮詢費	2.0	2.0	100%	2.0		
7	工作費	—	—	—	—		
8	工讀費	—	—	—	—		
9	印刷費	64.0	66.59	104%	97.5		
10	資料蒐集費	—	—	—	—		
11	國內旅費	21.84	9.421	43%	11.84		
12	短程車資	—	—	—	—		
13	運費	—	—	—	—		
14	膳費	—	—	—	—		
15	宿費	—	—	—	—		
16	保險費	—	—	—	—		
17	場地使用費	—	—	—	—		
18	全民健康保險補充保費	—	—	—	—		
19	臨時人員勞、健保費	—	—	—	—		

項次	名稱(項目)	103 會計年度 (103 學年度上學期) 經常門 經費概算及執行			104 會計年度 (103 學年度下學期) 經常門 經費概算及執行		
		概算總額 A	執行總額 B	執行率(B/A)%	概算總額 A	執行總額 B	執行率(B/A)%
20	臨時人員勞工退休金	—	—	—	—		
21	設備使用費	—	—	—	—		
22	雜支	28.47	31.98	112%	29.38		
23	設備維護費	80.0	82.05	103%	115.0		
24	材料費	140.0	147.438	105%	110.0		
25	租車費	—	—	—	—		
26	物品耗材費	130.0	130.818	101%	120.0		
小計		605	608.987	101%	645		

註：請參看申請計畫書「陸、經費概算表」之「二、補助經費項目總表」填寫，請勿自行增列名稱(項目)。

三、計畫經費執行一覽表

103 會計年度 (103 學年度上學期)										
單位：仟元 填報日期：104.01.28										
項次	子計畫名稱	經常門			資本門			整體經費執行		
		經費概算 (A)	經費執行 (B)	執行率 (B/A)%	經費概算 (C)	經費執行 (D)	執行率 (D/C)%	整體經費概算(A+C)	整體經費執行(B+D)	整體執行率 (B+D)/(A+C)%
1	數位學習課程精進計畫	70	70.399	100.57%	550	550.363	100.07%	620	620.762	100.12%
2	教師增能暨教學精進計畫	315	318.155	101%	60	60.713	100.19%	375	378.868	101.03%
3	學校本位特色課程計畫	220	220.433	100.20%	230	385	167.39%	450	605.433	134.54%
	合計	(a) 605	(b)608.987	100.66%	(c) 840	(d)996.076	118.58%	1445	1605.063	111.08%
104 會計年度 (103 學年度下學期)										
項次	子計畫名稱	經常門			資本門			整體經費執行		
		經費概算 (A)	經費執行 (B)	執行率 (B/A)%	經費概算 (C)	經費執行 (D)	執行率 (D/C)%	整體經費概算(A+C)	整體經費執行(B+D)	整體執行率 (B+D)/(A+C)%
1	數位學習課程精進計畫	65		%	150		%	215		%
2	教師增能暨教學精進計畫	430		%	100		%	530		%
3	學校本位特色課程計畫	150		%	160		%	310		%
	合計	(e) 645	(f)	%	(g) 410	(h)	%	1055		%
103 學年度全學年										
經常門		資本門			整體經費執行					
(A)經費概算(a+e)	(B)經費執行(b+f)	(C)經費概算(c+g)	(D)經費執行(d+h)	(E)經費概算(A+C)	(F)經費執行(B+D)	經費執行率(F/E)%				
1250		1250		2500		%				

承辦人簽章：

承辦主任簽章：

會計主任簽章：

校長簽章：

附錄 2、專業諮詢表

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


103 學年度專業諮詢總表

學校名稱	臺南市亞洲高級餐旅職業學校	學校代碼	211412
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	完成諮詢
103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	■
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	■
103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	■
專業諮詢日期	中華民國 <u>103</u> 年 <u>12</u> 月 <u>25</u> 日		

注意事項

1. 受補助學校以每學期至少邀請專業諮詢委員到校諮詢一次為原則。
2. 本表請填列申請之**所有子計畫**。
3. 專業諮詢辦理完成後，請確認專業諮詢委員簽名確認。
4. 專業諮詢辦理完成後，請將專業諮詢總表及諮詢成果保存，並將資料上傳至「高級中等學校精進優質計畫網站」(網址：<http://www.cust.edu.tw/alliance/web/sub.html>)。

**高級中等學校精進優質計畫
103 學年度專業諮詢表**

學校名稱	臺南市亞洲高級餐旅職業學校			學校代碼	211412
聯絡人	單位	教務處	職稱	主任	
	姓名	鄭文章	電話	06-2640175#201	
	行動電話	0987507369	傳真	06-2611078	
	E-mail	t001@mail.asvs.tn.edu.tw			
學校辦理遭遇的困難與題 (請條例)	<p>1. 專任教師不足與教學負擔大根本問題仍未決：招不到合格教師之困境，導致教師參與計畫或主動教學創新之熱情普遍匱乏，計畫綜效與反饋力道薄弱而淺碟。惟透過教師增能活動的部分活躍教師為小齒輪，與透過翻轉教學實務之啟發與刺激，來持續驅動學校大齒輪之翻轉。</p> <p>2. 諸多計畫活動眾多，優質講師時間難以安排：配合學校行事曆而有時間排擠，多僅能利用下班後、假日或寒假執行，教師微言起、參與降。</p> <p>3. 結果績效指標達成與綜效擴大仍待持續提升：行政承辦人員教學負擔大，計畫執行仍聚焦於構成指標之呈現，結果績效指標之提升尚不明確，仍有待建立統一規準供參考與後續持續要求。</p> <p>4. 資本採購簽核流程冗長，影響執行率之達成：本學期經常門活動幾已完成，刻正核銷作業中，惟金額佔比大的資本門，仍多未完成交貨。</p>				
專業諮詢委員診斷和建議(請條例)	<p>1. 有關所提的第 1、2 點問題：餐飲科的專業教師缺乏問題，為目前全台所有餐飲科系所共有的現象，貴校辦理活動的方式宜可朝向小規模小團體制度的教師專業成長社群方式，可以比較容易辦的成，利用很多的小型活動，形塑成全校性普遍活動的氛圍。</p> <p>2. 過程指標為計劃實施的過程中必然會產生的成效，所以可以視為有沒有依據計畫辦理的一種檢核機制，但是辦理活動是否可以達到原先預期的成效則必須依賴績效指標的確認。因此在執行計畫初期必須讓所有餐語的老師先行了解計畫的最後預期產出績效為何，凝聚如何達成這些績效的共識與做法，方可事半功倍的達成成效。</p> <p>3. 資本門的設備理應是配合活動所需進而採購的設備，目前學校執行的活動已接近尾聲而設備仍未完成交貨，未來宜朝向以下措施改善： (1)計畫一經核定，即使在經費尚未核撥之前即可進行採購的規劃，現行將採購公告、擬採購的設備規格要求等文件先行準備完成。 (2)預期採購的設備與活動的直接關聯性必須強化。</p>				
專業諮詢委員簽名	 (請簽章)				

備註：1. 專業諮詢辦理完成後務必請專業諮詢委員簽名並存參。

附錄 3、季報表

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

填表日期：103 年 12 月 10 日

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	835 <u>103:70/550</u> 104:65/150	50.9	6.1%	103-1-1	數位學習與教學設計	崑山科大	1 柯玲琴教授(資傳系) 2 數位教學的設計與評鑑	專任教師	103/11/26 14:00-17:00	50%
						103-1-2	數位教材媒體製作	崑山科大	1 柯玲琴教授(資傳系) 2 數位教材的設計	專任教師	103/11/28 14:00-17:00	50%
						103-1-3	翻轉教學的應用	崑山科大	1 莊昌霖教授(電子工程) 2 翻轉教學平台應用(3D列印技術)	專任教師	103/11/28 09:00-12:00	50%
									1 林健豐老師(右昌國中) 2 翻轉教室教學實務分享	專任教師	103/12/19 09:00-12:00	0%
									1 吳勇宏老師(宜蘭高中) 2 學思達教學操作與問題設計	專任教師	103/12/26 13:20-16:20	0%
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科				103-2-1	專題製作教師增能暨教學精進計畫	遠東科大	1 吳許得教授(院長) 2 專題製作教師增能	專任教師	103/11/25 13:30-16:30	67%
								中華醫事	1 林淑瑗教授(餐旅系) 2 專題製作教師增能	專任教師	103/12/05 13:30-16:30	

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	905 103:315/60 104:430/100	109.6	12.1%	103-2-2	烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫	南臺科大	1 蔡宏儒講師(餐管系) 2 烘焙乙級教師培育實作觀課	教職員	103/11/02 09:00-14:00	30%
											103/11/15 09:00-14:00	
											103/11/16 09:00-14:00	
											103/11/22 09:00-14:00	
											103/11/23 09:00-14:00	
											103/11/29 09:00-14:00	
											103/11/30 09:00-14:00	
											103/12/06 09:00-14:00	
											103/12/07 09:00-14:00	
											103/12/13 09:00-14:00	
											103/12/14 09:00-14:00	
											103/12/20 09:00-14:00	
											103/12/21 09:00-14:00	
						103/12/27 09:00-14:00						
103/12/28 09:00-14:00												
					103-2-3	餐飲門市服務種子教師培訓	遠東科大	1 粘孝堉教授(行銷系主任) 2 門市服務教師增能—櫃檯POS作業	教職員	103/12/19 13:30-16:30	33%	

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	760 <u>103:220/230</u> 104:150/160	46.9	6.2%	103-3-1	咖啡達人實務特色課程	嘉藥大學	1 程昱嘉老師(拉花冠軍) 2 專業咖啡拉花示範實作 1 張健龍老師(亞洲亞軍) 2 專業咖啡拉花示範實作 1 許哲尚經理(尚品咖啡) 2 咖啡師認證示範教學 I 1 鄧杞祝講師(餐旅系) 2 咖啡師認證示範教學 II III 1 王樺勅老師(台首大餐旅) 2 咖啡師認證示範教學 IV	教職員 選手 社區校	103/10/15 13:00-17:00 103/12/15 13:00-17:00 103/10/19 13:00-17:00 103/12/13 08:00-16:00 103/12/19 17:00-21:00	37%
						103-3-2	薑餅屋國際專案特色課程	高苑科大	1 賴宗吾教授(建築系) 2 薑餅屋國際專案建築基本圖學製作 1 李明山老師(建興國中) 2 薑餅屋國際專案微電影製作實務	師生 師生	103/11/12 13:10-15:50 103/11/30 09:00-14:00	

註：經費執行落後主要係資本、設備維護與物品耗材等採購仍進行中，尚未結案所致。

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	835 103:70/550 104:65/150	634 (資 550.363)	76%	103-1-1	數位學習與教學設計	崑山科大	1 柯玲琴教授(資傳系) 2 數位教學的設計與評鑑	專任教師	103/11/26 14:00-17:00	50%
									1 2 數位教學的進行與支持服務	專任教師	104/0 /	
						103-1-2	數位教材媒體製作		1 柯玲琴教授(資傳系) 2 數位教材的設計	專任教師	103/11/28 14:00-17:00	50%
									1 2 數位教材的製作與評鑑	專任教師	104/0 /	
									教師數位教學內容製作競賽	專任教師	104/0 /	
						103-1-3	翻轉教學的應用		1 莊昌霖教授(電子工程) 2 翻轉教學平台應用(3D列印技術)	專任教師	103/11/28 09:00-12:00	50%
									1 2 教學影片快速製作法	專任教師	104/0 /	
									1 林健豐老師(右昌國中) 2 翻轉教室教學實務分享	專任教師	103/12/19 09:00-12:00	100%

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率							
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)	
103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學				103-1-3	翻轉教學的應用	崑山科大	1 吳勇宏老師 (宜蘭高中) 2 學思達教學操作與問題設計	專任教師 含 社區 學校 教師	103/12/26 13:20-16:20	100%	
									1 卓憶嵐老師 (明德高中) 2 翻轉魔法 20—未來教室 SWEET Q		104/01/23 13:20-16:20		
									1 彭甫堅老師 (中港高中) 2 數學咖啡館—翻轉教學的實踐		104/01/30 13:20-16:20		
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	905 103:315/60 104:430/100	450 (資 60.713)	50%	103-2-1	專題製作教師增能暨教學精進計畫	遠東科大	1 吳許得教授 (院長) 2 專題製作教師增能	專任教師	103/11/25 13:30-16:30	30%	
									1 吳許得教授 (院長) 2 專題製作協同教學指導		104/0 /		
									1 2 管理個案教學應用		104/0 /		
									中華醫事	1 林淑瑗教授 (餐旅系) 2 專題製作教師增能	專任教師		103/12/05 13:30-16:30
										1 林淑瑗教授 (餐旅系) 2 專題製作協同教學指導			104/0 /
										專題製作競賽			學生

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科				103-2-2	烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫	南臺科大	1 蔡宏儒講師(餐管系) 2 烘焙乙級教師培育實作觀課	教職員	103/11/02 09:00-14:00	100%
											103/11/15 09:00-14:00	
											103/11/16 09:00-14:00	
											103/11/22 09:00-14:00	
											103/11/23 09:00-14:00	
											103/11/29 09:00-14:00	
											103/11/30 09:00-14:00	
											103/12/06 09:00-14:00	
											103/12/07 09:00-14:00	
											103/12/13 09:00-14:00	
											103/12/14 09:00-14:00	
											103/12/20 09:00-14:00	
											103/12/21 09:00-14:00	
103/12/27 09:00-14:00												
103/12/28 09:00-14:00												




子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科				103-2-2	烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫	華醫科大	1 彭秋婷講師(屏農) 2 中麵乙級教師培育實作觀課	教職員	104/02/01 08:00-15:00	100%
											104/02/02 08:00-15:00	
											104/02/04 08:00-15:00	
											104/02/05 08:00-15:00	
											104/02/06 08:00-15:00	
											104/02/07 08:00-14:00	
											104/02/09 08:00-15:00	
											104/02/11 08:00-15:00	
											104/02/12 08:00-15:00	
											104/02/13 08:00-15:00	
											104/02/14 08:00-14:00	
103-2-3	餐飲門市服務種子教師培訓	遠東科大	1 粘孝堉教授(行銷系主任) 2 門市服務教師增能—櫃檯POS作業	教職員	103/12/19 13:30-16:30	33%						
					1 粘孝堉教授(行銷系主任) 2 門市服務教師增能—清潔作業崗位		104/0 / 13:30-16:30					
					1 粘孝堉教授(行銷系主任) 2 門市服務教師增能—術科筆試解析		104/0 / 13:30-16:30					

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	760 103:220/230 104:150/160	605.433 (資 385)	80%	103-3-1	咖啡達人實務特色課程	嘉藥大學	1 程昱嘉老師(拉花冠軍)	教職員 選手 社區校	103/10/15 13:00-17:00	60%
									2 專業咖啡拉花示範實作			
									1 張健龍老師(亞洲亞軍)			
									2 專業咖啡拉花示範實作			
									1 許哲尚經理(尚品咖啡)			
									2 咖啡師認證示範教學 I			
									1 鄧杞祝講師(餐旅系)			
						2 咖啡師認證示範教學 II III						
						1 王樺勳老師(台首大餐旅)	103/12/19 17:00-21:00					
						2 咖啡師認證示範教學 IV						
1 王樺勳老師(台首大餐旅)	103/12/19 17:00-21:00											
2 咖啡師認證示範教學 IV												
1	104/04/ 13:00-17:00											
2												
1 賴昱權(自然醒)		104/05/13 13:00-17:00										
103-3-2	薑餅屋國際專案特色課程	高苑科大	1 賴宗吾教授(建築系)	師生	103/11/12 13:10-15:50	100%						
			2 薑餅屋國際專案建築基 本圖學製作									
			1 李明山老師(建興國中)	師生	103/11/30 09:00-16:00 103/12/14 09:00-11:00							
			2 薑餅屋國際專案微電影製作實務									

註 1：實際支出、經費執行率、工作執行率已涵括 103 會計年度執行完畢且經會計室統計之數據計算，104 會計年度迄今已執行者則概估。

103 學年度亞洲餐旅學校精進優質計畫資本門執行進度

執行單位：總務處

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)	總計 (會計年)	檢核記錄
	單位	數量	單價	a.總價	單位	數量	單價	b.總價			
103-1 投影機+布幕	組	6	40	240	—	—	—	—	240	550	
103-1 數位 e 化講桌	台	1	60	60	—	—	—	—	60		
103-1 數位資料管理系統	套	1	150	150	—	—	—	—	150		
103-1 1U 伺服器	台	1	100	100	—	—	—	—	100		
103-1 備份還原系統伺服器	—	—	—	—	套	1	150	150	150	150	
103-2 光華管理個案收錄庫	式	1	20	20	—	—	—	—	20	60	
103-2 門市服務玻璃框座	組	4	10	40	—	—	—	—	40		
103-2 繪圖機	—	—	—	—	台	1	100	100	100	100	
103-3 半自動咖啡機	台	1	200	200	—	—	—	—	200	230	
103-3 活動咖啡推車	台	1	30	30	—	—	—	—	30		
103-3 烘豆機	—	—	—	—	台	1	160	160	160	160	
資本門核定補助	840				410				1,250		
資本門實際支出	996.076										
經費執行率 (%)	118.58%										