

十二、子計畫編號：103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發

一、子計畫名稱	跨校產業實務特色課程與教材之開發					
二、承辦學校	臺南市亞洲高級餐旅職業學校					
三、計畫目標	<p>1.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，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，以增進社區國高中職學校師生對餐旅技職教育的認識。</p> <p>2.開發具產業鏈結之特色課程與教材，相關製作、教學、評量經驗，與合作學校互相觀摩、共學交流。</p> <p>3.落實餐旅教育標準化流程，反饋成具學用合一功能之校本特色課程，並製作創用 CC 數位教材分享之。</p> <p>4.輔導合作國中之技藝競賽選手賽前集訓，以好表現，來實現社區教育資源攜手共進、就近入學之理念。</p> <p>5.有效利用課餘時間強化教學成效，輔導專題製作與技藝選手，以奠定學生良好學術與技藝基礎，提升表現。</p>					
四、工作內涵	子計畫申請辦理項目名稱(A)		對應項次	對應方案辦理項目(B)	指定辦理/自行申請	
	103-12-1	進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程	2-4	社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量	自行申請	
	103-12-2	教師增能・提升教學成效與幸福感	1-1-3	鼓勵教師製作教學檔案	指定辦理	
			1-1-5	落實教師專業成長		
	103-12-3	企業參訪活動及會計稅務業師專題講座	2-4	社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量	自行申請	
	103-12-4	食品產學合作特色學習	2-4	社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量	自行申請	
103-12-5	流通管理科產業特色行銷計畫	2-4	社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量	自行申請		
五、經費需求	經常門 (仟元)		資本門 (仟元)		人事費 (仟元) ※申請優質典範學校填列	行政管理費 (仟元) ※申請優質典範學校填列
	1,244		1,206		0	0
	合計：2,450					(仟元)

六、預期效益	質性目標描述					
	1.推出咖啡系列之跨校餐旅專業成長研習，資源共享、互相觀摩、共學交流。同時提升教師專業、培養第二專長。					
	2.營造具社區特色之適性學習環境，積極內化轉移所學。					
	3.落實餐旅教育標準化流程，反饋成具學用合一功能之校本特色課程，並開發創用 CC 數位教材以分享。					
	4.讓教職員在忙碌的職場中，亦能重視身心靈保健，增加幸福感與正向能量。					
	5.利用課餘時間教師將增能所學運用於輔導學生，進而提升教學成效與升學率。					
	6.輔導國中技藝選手、學校技藝與專題製作選手，於全國或縣市級競賽獲獎名次與人次之提升。					
	7.增加國際貿易實務、物流實務、導覽行銷觀念，增進教學成效與學生學習效果。					
	8.提升產業合作機會，發展產學合作特色課程、教材與進行教學與評量，以提升教師教學專業，增進學生學習成效。					
	量化目標規劃					
指標項目						
對應部 定指標	子計畫申請辦理項目名稱(A)	部定指 標項次	部定指標名稱(C)	指定 辦理	102 達成值	目標值
	103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理 技術特色課程	1-32	每生分配圖書冊數比	✓	10.1	10.3
		2-02	與產業合作廠家數		3	6
		2-07	教師參與研習平均次數	✓	40	60
		2-11	教師赴產業實習比率		0	20%
	103-12-2 教師增能 • 提升教學成效 與幸福感	1-06	教師製作教學檔案比率		85%	100%
		1-11	教師參加專業學習社群比率		18%	52%
		2-01	與大學合作課程數		0	3
		2-07	教師參與研習平均次數	✓	40	60
		2-19	學生參加全國技藝(能)競賽獲獎次數比		40%	65%
2-22		畢業生升學(含國外)比率	✓	46%	60%	
103-12-3 企業參訪活動及會計稅務 業師專題講座	3-20	平均每位學生參加縣市級競賽得獎人次	✓	3	5	
	2-2	與產業合作廠家數		0	2	
103-12-4 食品產學合作特色學習	2-2	與產業合作廠家數		2	3	

六、預期效益	對應部 定指標	子計畫申請辦理項目名稱(A)	部定指 標項次	部定指標名稱(C)	指定 辦理	102 達成值	目標值
		103-12-5 流通管理科產業特色行銷計畫	2-1	與大學合作課程數		0	1
			2-2	與產業合作廠家數		0	1
			2-22	畢業生升學(含國外)比率	✓	40%	45%
			2-23	畢業生就業比率	✓	60%	65%
六、預期效益	學校自 訂指標	學校計畫項次	自訂指 標項次	自訂指標名稱(D)		102 達成值	目標值
		103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理 技術特色課程	1	產出「咖啡實務」校本特色課程		0	1
			2	「亞餐咖啡學」創用 CC 數位教材		0	2
			3	輔導社區教師考取咖啡師證照，擴展第二專長		0	30
		103-12-2 教師增能・提升教學成效 與幸福感	1	數位教材暨數位課程競賽教材產出件數		0	41
		103-12-3 企業參訪活動及會計稅務 業師專題講座	1	協同教學業師人數		0	4
			2	業師協同教學科目數		0	2
			3	學生赴產業參觀家數		0	2
		103-12-4 食品產學合作特色學習	1	產學合作特色學習規劃課程數		1	2
			2	產學合作特色學習課程參與師生人數		43	90
		103-12-5 流通管理科產業特色行銷計畫	1	辦理參觀研習		0	4
			2	國中參與人次		0	160
			3	校本特色課程		0	1
			4	地方產業個案研究單元輔助教案資源		0	2

(103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發) 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)	
(一) 經常門						
業 務 費	講座鐘點費(外)	小時	36	1.6	57.6	103-12-1 咖啡學(3)咖啡文化(8)新式料理(6) 103-12-2 健康樂活—生命禮讚(3) 103-12-3 租稅實務協同教學講座(8) 103-12-5 產業特色行銷課程(8)
	鐘點費(內)	小時	160	0.4	64.0	103-12-2 拔尖教學(中餐、餐服、烘焙各 20h) 國中技藝選手訓(4h/次×1.5 次×10 班) 課後專輔(5h/週×8 週)
	鐘點費(內)	小時	46	0.4	18.4	103-12-3 業師參訪導覽解說(6) 103-12-4 食品產學合作(40)
	工讀費	小時	110	0.115	12.65	103-12-1 新式料理(2 場×5 人×3hr) 103-12-2 國中技藝選手培訓(80h/10 班×1 人)
	健保補充保費	仟元	31.2	0.02	0.624	103-12-3(15.2)、103-12-4(16)
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	103-12-1 咖啡學(2) 103-12-2 健康樂活—生命禮讚(2)
	國內旅費	趟	2	0.25	0.5	103-12-5 產業特色行銷課程
	租車費	輛	5	8.0	40.0	103-12-3 企業參訪
	租車費	輛	3	4.0	12.0	103-12-4 接送參加師生
	租車費	輛	2	5.0	10.0	103-12-5 產業特色課程
	保險費	人	120	0.05	6.0	103-12-4(120)
	保險費	人	80	0.036	2.88	103-12-5(80)
	材料費	人次	520	0.2	104.0	103-12-1 新式料理(60) 103-12-2 技藝拔尖選手培訓(200) 103-12-2 國中技藝選手培訓(100) 103-12-3(80); 103-12-5(80)
	材料費	人次	120	0.14	16.8	103-12-4
	印刷費	人次	190	0.05	9.5	103-12-2 課後專題輔導
	膳食費	人次	81	0.08	6.48	103-12-3 活動餐費
	設備維護費	人次	100	0.12	12.0	103-12-1 器具維護及保養
	設備維護費	人次	300	0.17	51.0	103-12-2 器具維護及保養
	設備維護費	人次	100	0.14	14.0	103-12-4 器具維護及保養
	設備維護費	人次	235	0.1	23.5	103-12-5 器具維護及保養
物品耗材費	人次	100	0.2	20.0	103-12-1 物品耗材	
物品耗材費	人次	300	0.17	51.0	103-12-2 物品耗材	
物品耗材費	人次	50	0.255	12.75	103-12-4 物品耗材	

名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
	物品耗材費	人次	160	0.1	16.0	103-12-5 物品耗材
	雜支	式	1	44.396	44.396	103-12-1(12.39), 103-12-2(16.04); 103-12-3(5.516); 103-12-4(8.63); 103-12-5(1.82)文具用品、紙張、資料夾、郵資、誤餐費等
小計					612.0	
經常門小計					612.0	
(二) 資本門						
設備費	咖啡烘焙機	台	1	140.0	140.0	103-12-1 咖啡烘豆教專研習
	白鐵層架	組	7	20.0	140.0	103-12-1 咖啡烘豆專業教室改善
	白鐵工作桌	組	6	10.0	60.0	103-12-1 咖啡烘豆專業教室改善
	製冰機	組	1	100.0	100.0	103-12-1 咖啡烘豆專業教室改善
	冰箱	式	2	25.0	50.0	103-12-1 咖啡烘豆專業教室改善
	冰沙機	式	2	25.0	50.0	103-12-1 咖啡烘豆專業教室改善
	低溫烹調機	組	2	40.0	80.0	103-12-1 新式料理烹調技術研習
	圖書	批	1	30.0	30.0	103-12-1 專業圖書
	筆電	台	12	28.0	336.0	103-12-2 提升教學成效—數位示範教室
	投影機+布幕	組	4	30.0	120.0	103-12-2 提升教學成效—數位示範教室
	1U 伺服器	台	1	100.0	100.0	103-12-2 提升教學成效—數位學習平台資料庫主機
	小計					1206.0
資本門小計					1206.0	
103 會計年度總計					1818.0	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

(103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發) 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)	
(一) 經常門						
業務費	講座鐘點費(外)	小時	23	1.6	36.8	103-12-1 咖啡烘豆(5)咖啡園主題式研習(2) 103-12-3 租稅實務協同教學講座(8) 103-12-5 產業特色行銷課程(8)
	講座鐘點費(內)	小時	1.5	0.8	1.2	103-12-2 健康樂活—戰鬥有氧健身(1.5)
	鐘點費(內)	小時	100	0.4	40.0	103-12-2 拔尖教學(西餐、中麵各 20h) 國中技藝選手訓(4h/次×1 次×5 班) 課後專輔(5h/週×8 週)
	鐘點費(內)	小時	41	0.4	16.4	103-12-3 業師參訪導覽解說(6) 103-12-4 食品產學合作特色學習(35)
	諮詢輔導費	人次	1	2.0	2.0	103-12 子計畫專業諮詢輔導
	指導費	人次	5	2.0	10.0	103-12-2 專題製作校內競賽評審
	工讀費	小時	105	0.115	12.075	103-12-1 咖啡烘豆(1場×5人×5hr) 103-12-2 國中技藝選手輔導(40h/10班×2人)
	健保補充保費	仟元	29.2	0.02	0.584	103-12-3(15.2); 103-12-4(14)
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	103-12-1 咖啡烘豆(2) 103-12 子計畫專業諮詢輔導差旅費(2)
	國內旅費	趟	2	0.25	0.5	103-12-5 產業特色行銷課程
	材料費	人次	540	0.2	108.0	103-12-1 咖啡烘豆(70)咖啡園主題研習(60) 103-12-2 技藝拔尖選手培訓(200) 103-12-2 國中技藝選手培訓輔導(50) 103-12-3(80); 103-12-5(80)
	材料費	人次	120	0.125	15.0	103-12-4(120)
	印刷費	人次	210	0.2	42.0	103-12-2 課後專題輔導(210)
	租車費	輛	2	10.0	20.0	103-12-1 咖啡園主題式研習
	租車費	輛	5	8.0	40.0	103-12-3 企業參訪
	租車費	輛	3	4.0	12.0	103-12-4 接送參加師生
	租車費	輛	2	5.0	10.0	103-12-5 產業特色課程
	保險費	人	180	0.05	9.0	103-12-1 咖啡園主題式研習(60) 103-12-4 參加學生(120)
	保險費	人	80	0.036	2.88	103-12-5 產業特色課程
	膳食費	人次	60	0.12	7.2	103-12-1 咖啡園主題式研習
	膳食費	人次	81	0.08	6.48	103-12-3 活動餐費
	設備維護費	人次	325	0.1	32.5	103-12-1(90), 103-12-5(235)器具維護及保養
	設備維護費	人次	250	0.2	50.0	103-12-2 器具維護及保養
設備維護費	人次	100	0.114	11.4	103-12-4 器具維護及保養	

名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
	物品耗材費	人次	70	0.2	14.0	103-12-1 物品耗材
	物品耗材費	人次	250	0.232	58.0	103-12-2 物品耗材
	物品耗材費	人次	100	0.129	12.9	103-12-4 物品耗材
	物品耗材費	人次	160	0.1	16.0	103-12-5 物品耗材
	雜支	式	1	39.161	39.161	103-12-1(6.765)103-12-2(17.14)103-12-3(5.516) 103-12-4(7.92)103-12-5(1.82)所需雜支
小計					632.0	
經常門小計					632.0	
(二) 資本門						
設備費						
	小計					0
資本門小計					0	
104 會計年度總計					632.0	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

(103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發－亞洲餐旅) 103 會計年度經費編列檢核表 (103 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

年度	項次	子計畫申請辦理項目名稱(A)	申請均質化補助金額		承辦學校 年度預算配合款		承辦學校 自籌款		承辦學校 其他專案補助	
			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	103-12-1	進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程	90.0	650	0	0	0	0	0	0
	103-12-2	教師增能・提升教學成效與幸福感	268.5	556	0	0	0	0	0	0
	103-12-3	企業參訪活動及會計稅務業師專題講座	83.5	0	0	0	0	0	0	0
	103-12-4	食品產學合作特色學習	86.5	0	0	0	0	0	0	0
	103-12-5	流通管理科產業特色行銷計畫	83.5	0	0	0	0	0	0	0
103 會計年度合計			612	1,206	0	0	0	0	0	0

註：1.本表「計畫辦理項目」請與「柒、子計畫內容與經費」中「四、工作內涵」所訂之計畫辦理項目一致，並彙整所有子計畫中於 103 會計年度（103 年 8 月至 12 月）辦理之計畫辦理項目，其各項經費之挹注情形於本表。

2.承辦學校本預算配合款、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。

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

(103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發－亞洲餐旅) 104 會計年度經費編列檢核表 (104 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

年度	項次	子計畫申請辦理項目名稱(A)	申請均質化補助金額		承辦學校 年度預算配合款		承辦學校 自籌款		承辦學校 其他專案補助	
			經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門
104 會計 年度	103-12-1	進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程	103.0	0	0	0	0	0	0	0
	103-12-2	教師增能・提升教學成效與幸福感	282.5	0	0	0	0	0	0	0
	103-12-3	企業參訪活動及會計稅務業師專題講座	83.5	0	0	0	0	0	0	0
	103-12-4	食品產學合作特色學習	79.5	0	0	0	0	0	0	0
	103-12-5	流通管理科產業特色行銷計畫	83.5	0	0	0	0	0	0	0
104 會計年度合計			632	0	0	0	0	0	0	0

註：1.本表「計畫辦理項目」請與「柒、子計畫內容與經費」中「四、工作內涵」所訂之計畫辦理項目一致，並彙整所有子計畫中於 104 會計年度（104 年 1 月至 7 月）辦理之計畫辦理項目，其各項經費之挹注情形於本表。

2.承辦學校本預算配合款、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。

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

十二、第十二子計畫名稱：103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發

一、103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發

(一)資源背景及需求分析

1.自行申請項－103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程

子計畫辦理項目主要對應 2.落實適性發展之「2-4 社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量」。其次，對應 3.共創夥伴優質之「3-1 學校特色課程、教材開發」與「3-9 學校與國中合作辦理特色典範分享活動」。

103-12 子計畫主辦學校－亞洲餐旅為全資源投入的餐旅專業學校，以學校持續開發中與產業深度鏈結的「進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程」，透過產學資源運用系列性的活動，來推動社區國高中職學校之跨校教育資源共享。同時，藉此較為軟性的咖啡特色進階課程，除可落實技術類教師之專業實務知能成長，更可吸引共同科專任教師之參與興趣，成就教師專業成長學習之帶領。

搭配其餘三所同為高職的合作學校所提之產學合作實務課程或企業參訪活動，以期橫向與合作高職資源分享、經驗交流，建立跨校跨領域之學習交流平台與對話機制，善用異質創意發想，儘早製作出系統性的特色課程與教材。縱向則與學區國中學校策略聯盟，產學攜手地協助國中教師認識技職教育，進而落實適性課程發展、實際教學應用與學生多元適性發展。

2.指定辦理項－103-12-2 教師增能・提升教學成效與幸福感

此工作項目為主辦學校－亞洲餐旅，針對教育部 103 年度高級中等學校教育資源弱勢打點項目，所對應教育資源 1.促進資源均衡 1-1 提升師資人力「1-1-3 鼓勵教師製作教學檔案」、「1-1-5 落實教師專業成長」與 1-3 優化教學成效之「1-3-1 辦理教師專業社群」與「1-3-2 提升課程教學成效」等項目辦理。

主辦學校之教育資源弱勢打點項最主要聚焦於師資結構、教師專業等互為因果之兩大項。其中因專任合格教師比、每班教師數、生師比不佳，致教師負擔過重，使得專任教師專業授課率過高、上下學期平均授課時數過高與平均每位專任教師參加研習次數過低。然，此部份肇因於師資人力不足，事涉餐旅「合格」教師應聘不易…等諸多「選」才因素，非以計畫資源挹入即可解決。本校雖每年均持續應聘教職，但成效有限，此有待學校高層針對問題解決問題，持續改善之。

故計畫針對平均每位專任教師參加研習次數、平均每生共用電腦數、每生可分配圖書冊數、職業科升學率、平均每生參加縣市級競賽得獎人次等，進行經費門計畫挹入之改善。資源弱項對應的 1-1 提升師資人力，辦理項目聚焦於 1-1-3 鼓勵教師製作教學檔案與 1-1-5 落實教師專業成長，辦理高職學校較弱的人力資源管理「選訓用留」中的訓練、用才與留才部份，以教師增能與激勵成長，提升教師專業素養與增加對學校之幸福感，間接改善私校求職環境相較於國立學校之

弱勢。

(二)辦理項目詳細內容

1.主辦、合辦單位、參與單位

主辦單位：臺南市亞洲高級餐旅職業學校（教務處、實習處）

合辦單位：國立臺南高級商業職業學校（實習處）

國立臺南高級海事水產職業學校（教務處、實習處）

高雄市華德高級工業家事職業學校（實習處、教務處）

參與單位：臺南女中、光華高中...等其他臺南一區 10 校。

2.實施對象：如下表所示。

辦理項目	具體內容	實施對象
103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發		
103-12-1（亞餐） 進階咖啡實務暨新式 料理技術特色課程	1-1.咖啡烘豆教師專業研習	本校與合作高國中師
	1-2.咖啡園產地生態體驗主題式研習	本校師生
	1-3.咖啡文化研習	本校與合作高國師生
	1-4.新式料理烹調技術研習	本校與合作高國中師
103-12-2（亞餐） 教師增能・提升教學 成效與幸福感	2-1.健康樂活同學會	本校與合作高國中師生
	2-2.提升課程教學成效	本校專題製作選手
	2-3.提升技藝競賽表現成效	本校選手/國中選手
103-12-3（南商） 企業參訪活動及會計 稅務業師專題講座	3-1.高雄海關、國際物流中心參訪活動	國際貿易、商業經營 、資料處理科學生
	3-2.外銷公司一台灣工業參訪及實作	
	3-3.會計稅務業師協同教學	會計事務科學生
103-12-4（海事） 食品產學合作特色學習	4-1.食品產學合作特色學習課程	食品科師生
103-12-5（華德） 流通管理科產業特色 行銷計畫	5-1.在地產業實地導覽行銷演練課程	綜高生、國中應畢生 合作高中職教師

3.具體內容及配套措施

103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程（亞洲餐旅）	
具體內容	1-1.咖啡烘豆教師專業研習 1-2.咖啡園產地生態體驗主題式研習 1-3.咖啡文化研習 1-4.新式料理烹調技術研習
配套措施	<p>1-1.咖啡烘豆教師專業研習</p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。</p> <p>(2)協辦機構：①1場、3hr/場。台大咖啡學課程設計經驗分享－王裕文¹⁰³ （台大農藝系教授、台大咖啡學熱門選修課程授課教師） ②1場、5hr/場。烘豆－林東源（2004第一屆咖啡大師）¹⁰⁴</p> <p>(3)實施對象：合作高中職與國中教師，預計各1場，教師100人。</p> <p>(4)研習地點：亞洲餐旅飲調教室。</p> <p>(5)工作要點：咖啡為本校特色課程，為甚受好評的國高中跨校交流媒介，透過咖啡專業研習帶領，期能建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域教與學對話機制，激盪出餐旅創意特色課程新風貌，更甚者讓國中教師充份體認技職教育內涵。</p> <p>(6)實施計畫：①台大咖啡學課程設計經驗分享－講師2005年起於台大開設甚受歡迎且選修爆滿的咖啡學與咖啡官能鑑定班。希藉由其豐富的授課經驗，引領本校於課程規劃與教材開發具體產出，成就亞餐咖啡學。 ②烘豆－遴聘專家實作授課。此課程為欲進階咖啡達人之基礎關鍵課程（咖啡品質鑑定），課程難易為中間偏難，參與學員最好有咖啡調理基本概念或濃厚興趣。課程主要教授如何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，進行烘焙實作示範。此屬國際證照基礎研習課程，可讓有志從事專業級咖啡師者，有所基本概念、設定個人目標與進行更高階之專業學習。 ③產出咖啡實務特色課程與亞餐咖啡學創用CC數位教材。</p> <p>1-2.咖啡園產地生態體驗主題式研習</p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。</p> <p>(2)協辦機構：東山咖啡協會。</p> <p>(3)實施對象：本校學生（含帶隊教師），預計1場60人。</p> <p>(4)研習地點：東山咖啡莊園。</p> <p>(5)工作要點：採主題式研習方式，透過咖啡產業產地之一日生態體驗、全製程了解與實作，使參與學生了解從產地到餐桌之咖啡學，教師得以精進學習與增能，並具體內化轉製成特色教材。</p> <p>(6)實施計畫：1場、6hr/場。東山咖啡園產地觀摩暨生態導覽活動¹⁰⁴ ①向台南在地產業－東山咖啡產地取經，以充份了解咖啡樹生長環境、製程、烘豆技術與東山得獎咖啡特色等。 ②活動設計以咖啡園生態導覽參訪、咖啡製程動手體驗為主。</p>

③產出咖啡實務特色課程與亞餐咖啡學創用 CC 數位教材。

1-3.咖啡文化研習

- (1)主辦單位：亞洲餐旅。
- (2)協辦機構：咖啡 JAZZ 音樂饗宴—知名爵士樂團¹⁰³
- (3)實施對象：本校與合作高國中師生，預計各 1 場，師生 1400 人。
- (4)研習地點：亞洲餐旅籃球場。
- (5)工作要點：建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域教與學對話機制，以激盪餐旅創意特色課程新風貌。
- (6)實施計畫：1 場、2hr/場、4 人。咖啡 JAZZ 音樂饗宴
一邊品嚐現調的濃醇香咖啡，一邊聆聽爵士樂團現場表演咖啡館常播放的經典專輯。當 JAZZ 爵士樂與咖啡碰撞，激盪出特有的酸苦甘不同風味，至此咖啡就不只是咖啡，而是沉浸於五感六覺絕妙氛圍，讓咖啡少了些匠氣，多了些人文氣息。

1-4.新式料理烹調技術研習

- (1)主辦單位：亞洲餐旅。
- (2)協辦機構：①1 場、3hr/場。國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢教授¹⁰³
②1 場、3hr/場。高雄國賓飯店賴俊雄主廚¹⁰³
- (3)實施對象：本校教師與合作國高中職教師，2 場，教師 60 人。
- (4)研習地點：亞洲餐旅西餐實習教室。
- (5)工作要點：建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域教與學對話機制，以激盪餐旅創意特色課程新風貌。
- (6)實施計畫：上學期 2 場、3hr/ 場。新式料理烹調技術研習¹⁰³
體驗產業新式料理烹調技術，學習如何將大塊肉類，利用 Sous-vide 低溫真空烹調法，將食材達到近乎完美的境界。

- 1.推出咖啡系列之跨校餐旅專業成長研習，互相觀摩、共學交流。
- 2.提升教師專業教學品質、培養教師第二專長，落實資源共享機制。
- 3.營造具社區特色之適性學習環境，積極內化轉移所學。
- 4.落實餐旅教育標準化流程，反饋成具學用合一功能之校本特色課程。

預期
效益

部訂指標	對應部定指標名稱(C)
1-32	每生分配圖書冊數比(資本採購)
2-02	與產業合作廠家數
2-07	教師參與研習平均次數(指定辦理項)
2-11	教師赴產業實習比率
自訂指標	對應自訂指標名稱(D)
1	產出「咖啡實務」校本特色課程
2	「亞餐咖啡學」創用 CC 數位教材
3	輔導社區國高中職教考取咖啡師證照，擴展第二專長

103-12-2 教師增能 • 提升教學成效與幸福感(亞洲餐旅)

具體內容	<p>2-1.健康樂活同學會 2-2.提升課程教學成效 2-3.提升技藝競賽表現成效</p>
配套措施	<p>2-1.健康樂活同學會</p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。 (2)協辦機構：①傳愛•生命禮讚—蘇惠娟（Dora 媽咪、知名作家）¹⁰³ ②戰鬥有氧健身營—張蕙雯（亞餐體衛組長、戰鬥有氧教練）¹⁰⁴ (3)實施對象：本校與合作國高中職教職員生，預計各 1 場，共 250 人。 (4)研習地點：亞洲餐旅禮堂、籃球場。 (5)工作要點：邀請知名講者進行生命禮讚、愛的故事演講，以撼動學生內心深處的赤子之心，從而傳愛、啟發學生對生命的重新詮釋與認真看待每一天的正向能量。另外本校四十歲以上教職員人數多，為使平日忙於教學或行政的教職員，亦能重視身心靈保健，特請近年帶領學生跳戰鬥有氧大會操而頗受好評的校內教師（體適能戰鬥有氧專業教練）示範帶領教職員跳戰鬥有氧。 (6)實施計畫：① 1 場、 3hr/場。師生場，講授 93 奇蹟•生命禮讚。 ② 1 場、 1.5hr/場。教職員場，戰鬥有氧示範與帶領。</p> <p>2-2.提升課程教學成效</p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。 (2)協辦單位：課後專製輔導，上下學期各 8 週、5hr/週—本校師資^{103, 104} (3)實施對象：本校專製教師群與選手，預計教師 5 人、學生 20 人。 (4)研習地點：亞洲餐旅會議室。 (5)工作要點：有鑒於本校入學者之 PR 值多僅 20~30 或會考成績普遍為 C，對此學習成就低、自我驅動力弱的學生，本校近年多較重視易產生教學績效的做中學技藝成就表現，因此投入餐飲技術的經費頗多，相對地對於基礎學科課程教學成效關注較少。為此，除由他項計畫提供課後升學輔導外，透過本計畫施予教師教學改革增能研習、加強專題製作選手輔導，俾利引發學生學習興趣、提升學生探索問題、解決問題與未來進路選擇能力，同時也有效提升課程教學成效。 (6)實施計畫：專題製作已列為四技二專推甄加分項目，本計畫將透過校內專題製作競賽，選拔出團隊選手，進而由深具學術研究傾向之碩士級師資團隊結合實務專技與合作技職校院教師群，利用課餘指導各組專題。以參與技職校院所舉辦之專題製作競賽或小論文獲獎，漸次形成校內風氣為目標。</p> <p>2-3.提升技藝競賽表現成效</p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。 (2)協辦單位：①技藝拔尖選手培訓—高雄餐旅、南台科大、崑山科大^{103, 104} ②國中技藝選手培訓—與本校配合之國中技藝教育學校^{103, 104} (3)實施對象：①本校遴選乙級培育生與技藝選手，教師 10 人、學生 60 人。</p>

	<p>②與本校配合之國中技藝教育學校，教師 5 人、學生 30 人。</p> <p>(4)研習地點：亞洲餐旅實習教室。</p> <p>(5)工作要點：①技藝拔尖選手培訓—本校身為餐飲專業學校，技藝選手表現雖年有成長，但於全國技藝競賽多僅止於優勝，難以突破，是以師生均有必要更精進學習。他項計畫利用技職校院師資協助本校專業類科高階課程教學與合作訓練拔尖選手，期盼能收到卓越成效。本計畫則安排增能後的本校專業老師於假日反覆指導教學，使學生於技藝競賽之學術科能更精熟。</p> <p>②國中技藝選手培訓—為增進就近入學成效與國中學生對本校辦學成效之認同度，特針對十一所國中技藝合作學校（崇明、復興...等），提供選手額外培訓服務，以期有所好表現。</p> <p>(6)實施計畫：①技藝拔尖選手培訓—上、下學期假日，由校內教師加強輔導、反覆操練，帶領中餐、西餐、餐服、中麵、烘焙等五職類選手，各職類 20hr，培訓總時數共 100hr。</p> <p>②國中技藝選手培訓—因應 103 學年國中技藝競賽前合作國中技藝選手集訓需求，而施予假日密集輔導協助，以恢弘技藝教育具體績效。開設 10 班、2 次/班、4hr/次。</p> <p>③TA 助理協助教師拍攝訓練過程，教師再轉製成數位教材與上傳至數位學習平台，以收精進與補救教學之效。</p>																				
預期效益	<p>1.要活就要動，讓教職員在忙碌的職場中，亦能增加幸福感與正向能量。</p> <p>2.利用課餘輔導學生專題製作，並參與校外競賽，以提升學術教學成效。</p> <p>3.輔導本校與國中技藝選手於全國或縣市級技藝競賽獲獎名次與人次之提升。</p> <table border="1" data-bbox="331 1108 1449 1585"> <thead> <tr> <th>部訂指標</th> <th>對應部定指標名稱(C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-06</td> <td>教師製作教學檔案比率</td> </tr> <tr> <td>1-11</td> <td>教師參加專業學習社群比率</td> </tr> <tr> <td>2-01</td> <td>與大學合作課程數</td> </tr> <tr> <td>2-07</td> <td>教師參與研習平均次數</td> </tr> <tr> <td>2-19</td> <td>學生參加全國技藝（能）競賽獲獎次數比</td> </tr> <tr> <td>2-22</td> <td>畢業生升學（含國外）比率</td> </tr> <tr> <td>3-20</td> <td>平均每位學生參加縣市級競賽得獎人次</td> </tr> <tr> <th>自訂指標</th> <th>對應自訂指標名稱(D)</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>數位教材暨數位課程競賽教材產出件數</td> </tr> </tbody> </table>	部訂指標	對應部定指標名稱(C)	1-06	教師製作教學檔案比率	1-11	教師參加專業學習社群比率	2-01	與大學合作課程數	2-07	教師參與研習平均次數	2-19	學生參加全國技藝（能）競賽獲獎次數比	2-22	畢業生升學（含國外）比率	3-20	平均每位學生參加縣市級競賽得獎人次	自訂指標	對應自訂指標名稱(D)	1	數位教材暨數位課程競賽教材產出件數
部訂指標	對應部定指標名稱(C)																				
1-06	教師製作教學檔案比率																				
1-11	教師參加專業學習社群比率																				
2-01	與大學合作課程數																				
2-07	教師參與研習平均次數																				
2-19	學生參加全國技藝（能）競賽獲獎次數比																				
2-22	畢業生升學（含國外）比率																				
3-20	平均每位學生參加縣市級競賽得獎人次																				
自訂指標	對應自訂指標名稱(D)																				
1	數位教材暨數位課程競賽教材產出件數																				
103-12-3 企業參訪活動及會計稅務業師專題講座（臺南高商）																					
具體內容	<p>3-1.高雄海關、國際物流中心參訪活動</p> <p>3-2.外銷公司—台弟工業參訪及實作</p> <p>3-3.會計稅務業師協同教學</p>																				
配套措施	<p>3-1.高雄海關、國際物流中心參訪活動</p> <p>(1)主辦單位：臺南高商。活動地點：高雄海關、高雄國際物流中心。</p> <p>(2)協辦單位：高雄海關、高雄國際物流中心。</p> <p>(3)實施對象：國際貿易科、商業經營科、資料處理科學生，學生 200 人。</p> <p>(4)工作要點：為培養本校商管群學生對相關課程實務觀摩及學習之機會，增</p>																				

進學生對公民營事業機構作業環境及製程之瞭解，俾增廣見聞，提升學習效果並有助於未來選擇就業出路之參考。因此藉由進行實地參訪的多元學習方式，來加強學生就業競爭力。同時也可落實理論與實務之整合，加強與業界良性的互動與合作。因此，在本次的業界參訪中，期望讓參加的學生們認識在地的產業，落實理論與實務結合，縮短理論與實務差距之成效。

(5)實施計畫：上、下學期辦理海關與企業物流參訪活動。

註：高雄國際物流中心為台灣第一座整合國際運輸、國內配送、倉儲管理、流通加工等全方位國際物流中心。於2002年10月取得「國際物流中心」執照，藉由「24小時受理通關作業」、「業者自主管理」、「海關不派員押運」、「進儲之貨物無存儲期間之限制」、「海關以風險管理理念降低查驗比率，簡化作業流程，加速通關」等特點，為國內外廠商提供良好之整體物流環境，以專屬的訂單管理、倉儲管理、多國配送、流通加工、多國拆併櫃、海內外發貨中心、供應商庫存管理等專業服務，滿足客戶多樣化需求。

3-2.外銷公司—台弟工業參訪及實作

(1)主辦單位：臺南高商。活動地點：台弟工業。

(2)協辦單位：台弟工業。

(3)實施對象：國際貿易科、商業經營科、資料處理科學生，學生80人。

(4)工作要點：同3-1。

(5)實施計畫：上、下學期辦理企業移地實作活動。

註：家用輕合金萬能縫紉機相關零組件製造及外銷商—台弟工業公司，自1978年在高雄楠梓加工區設廠至今已逾30年。該公司成立有全球唯一的縫紉機博物館，其中包括日本總公司所生產的第一代縫紉機乃至其後各代產品，以及縫紉原理等。為培養本校學生實務課程學習機會，增進對企業機構作業環境製程之瞭解，以增廣見聞，提升學習效果，而有助於未來就業進路之選擇。因此藉由進行移地實作多元學習方式，加強學生現場實作能力，以落實學術理論與業界實務之整合，並加強與業界良性的互動與合作。

3-3.會計稅務業師協同教學

(1)主辦單位：臺南高商。活動地點：臺南高商。

(2)協辦單位：財政部南區國稅局。

(3)實施對象：會計事務科學生。

(4)工作要點：同3-1。

(5)實施計畫：規劃稅務會計協同教學課程，上、下學期協同講座各12hr。

註：一般新進會計人員大都不曾接受完整租稅課程，即使是會計本科畢業生，在學所學均為理論而無實務經驗，因此在初任稅務會計工作時會茫然無措，恐生無心之過。本計畫擬聘請國稅局稅務人員到校進班協同教學，其因處理眾多類型企業報稅實務，擁有富豐稅務處理實務經驗，將可以實例介紹租稅整體處理過程，由淺入深，幫助即將成為初任會計人員的會計事務科學

	生了解各項稅務完整報稅處理流程及各種可能發生的實務狀況，以利其將來進入企業可幫助企業做最佳的租稅規劃與控制。												
預期 效益	1.增加國際貿易實務及物流實務觀念，增進教學成效與學生學習效果。 2.提升學生赴職場實習之意願。 3.提升學校與企業合作機會。 4.增加學生租稅理論與實務課程學習之連結。												
	<table border="1"> <tr> <th>部訂指標</th> <th>對應部定指標名稱(C)</th> </tr> <tr> <td>2-02</td> <td>與產業合作廠家數</td> </tr> <tr> <th>自訂指標</th> <th>對應自訂指標名稱(D)</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>協同教學業師人數</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>業師協同教學科目數</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>學生赴產業參觀廠家數</td> </tr> </table>	部訂指標	對應部定指標名稱(C)	2-02	與產業合作廠家數	自訂指標	對應自訂指標名稱(D)	1	協同教學業師人數	2	業師協同教學科目數	3	學生赴產業參觀廠家數
	部訂指標	對應部定指標名稱(C)											
	2-02	與產業合作廠家數											
	自訂指標	對應自訂指標名稱(D)											
	1	協同教學業師人數											
2	業師協同教學科目數												
3	學生赴產業參觀廠家數												
103-12-4 食品產學合作特色學習（臺南海事）													
具體 內容	4-1.產學合作特色課程												
配套 措施	(1)主辦單位：臺南海事。 (2)協辦單位：食品業廠家。 (3)實施對象：食品科師生，參與學生 120 人。 (4)工作要點：與食品業者合作，發展產學合作之食品特色課程、教材等，並進行教學與評量，以提升教師教學專業，增進學生學習成效。 (5)實施計畫：規劃食品產學合作特色課程。上、下學期各執行產學實務課程 40、35 小時，講座指導各 6 小時與產業參訪各 1 次。												
預期 效益	1.與食品業者合作，發展產學合作食品特色課程、教材。 2.進行教學與評量，提升教師教學專業，增進學生學習成效。												
	<table border="1"> <tr> <th>部訂指標</th> <th>對應部定指標名稱(C)</th> </tr> <tr> <td>2-02</td> <td>與產業合作廠家數</td> </tr> <tr> <th>自訂指標</th> <th>對應自訂指標名稱(D)</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>產學合作特色學習規劃課程數</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>產學合作特色學習課程參與師生人數</td> </tr> </table>	部訂指標	對應部定指標名稱(C)	2-02	與產業合作廠家數	自訂指標	對應自訂指標名稱(D)	1	產學合作特色學習規劃課程數	2	產學合作特色學習課程參與師生人數		
	部訂指標	對應部定指標名稱(C)											
	2-02	與產業合作廠家數											
自訂指標	對應自訂指標名稱(D)												
1	產學合作特色學習規劃課程數												
2	產學合作特色學習課程參與師生人數												
103-12-5 流通管理科產業特色行銷計畫（華德工家）													
具體 內容	5-1.產業特色行銷計畫												
配套 措施	(1)主辦單位：華德工家。 (2)協辦單位：大學、產業廠家。 (3)實施對象：社區高中職教師、綜合高中學生及國中應屆畢業生。 (4)工作要點：行銷涵括了各式各樣的產業，學生對於產業的認識度普遍不高，藉由本計畫，讓學生對於各個產業能有基本的認知及瞭解，進而對各個產業進行行銷。 (5)實施計畫：聘請業界與大專師資，發函邀請學區內合作高職端及國中端教師進行 4 場研習。經由研習活動以交通車乘載教師及國中端師												

	<p>生至規劃地點，實地進行導覽課程與演練，培養學生口說導覽能力及提升其行銷在地特色之能力。另將辦理成果匯整成冊，召開檢討會以為改進之依據。</p>																				
<p>預期 效益</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.有效縱向、橫向整合社區資源，加強區域高中職及社區國中之聯繫，使社區合作學校共同發展成長，達成資源均質化計畫預設目標。 2.提高適性學區內就近入學比例，與適性學區內建立夥伴關係，提供各國中各項教學資源與支援，達到適性學區內資源共享的目的。 3.辦理在地特色課程研習 4 場，參與均質化活動國中生達 160 人次。 4.配合教育部未來朝向十二年國民教育之終極目標，逐年增加適性學區內學生優先免試入學之名額，並達成「就近入學」比率的提升。 5.藉由各校老師在教學資源與品質提昇的競合關係，促進校際分工與整合，讓社區內合作學習得以順利發展多元化適性課程，以滿足學生適性學習需求。 6.透過特色課程整合本校教師與產業界設備資源及大學校院三方資源，深化均質化資源共享理念。 																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="336 757 507 801">部訂指標</th> <th data-bbox="507 757 1449 801">對應部定指標名稱(C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="336 801 507 846">2-01</td> <td data-bbox="507 801 1449 846">與大學合作課程數</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 846 507 891">2-02</td> <td data-bbox="507 846 1449 891">與產業合作廠家數</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 891 507 936">2-22</td> <td data-bbox="507 891 1449 936">畢業生升學（國外）比率</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 936 507 981">2-23</td> <td data-bbox="507 936 1449 981">畢業生就業比率</td> </tr> <tr> <th data-bbox="336 981 507 1025">自訂指標</th> <th data-bbox="507 981 1449 1025">對應自訂指標名稱(D)</th> </tr> <tr> <td data-bbox="336 1025 507 1070">1</td> <td data-bbox="507 1025 1449 1070">辦理參觀研習場次數</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 1070 507 1115">2</td> <td data-bbox="507 1070 1449 1115">辦理國中參與人次</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 1115 507 1160">3</td> <td data-bbox="507 1115 1449 1160">校本特色課程</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 1160 507 1205">4</td> <td data-bbox="507 1160 1449 1205">地方產業個案研究單元輔助教案資源</td> </tr> </tbody> </table>	部訂指標	對應部定指標名稱(C)	2-01	與大學合作課程數	2-02	與產業合作廠家數	2-22	畢業生升學（國外）比率	2-23	畢業生就業比率	自訂指標	對應自訂指標名稱(D)	1	辦理參觀研習場次數	2	辦理國中參與人次	3	校本特色課程	4	地方產業個案研究單元輔助教案資源
部訂指標	對應部定指標名稱(C)																				
2-01	與大學合作課程數																				
2-02	與產業合作廠家數																				
2-22	畢業生升學（國外）比率																				
2-23	畢業生就業比率																				
自訂指標	對應自訂指標名稱(D)																				
1	辦理參觀研習場次數																				
2	辦理國中參與人次																				
3	校本特色課程																				
4	地方產業個案研究單元輔助教案資源																				

(三)實施進度及分工

1.實施進度

課程/活動	期程	103 年					104 年						
		8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月
103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程（亞洲餐旅）													
1-1. 咖啡烘豆教師專業研習			◎			◎							
1-2. 咖啡園產地生態體驗主題式研習						◎	◎						
1-3. 咖啡文化研習					◎								
1-4. 新式料理烹調技術研習				◎									
103-12-2 教師增能・提升教學成效與幸福感（亞洲餐旅）													
2-1. 健康樂活同學會				◎		◎							
2-2. 提升課程教學成效				◎	◎	◎		◎	◎				
2-3. 提升技藝競賽表現成效			◎	◎	◎	◎		◎	◎	◎			
103-12 子計畫專業諮詢輔導							◎	◎					
103-12-3 企業參訪活動及會計稅務業師專題講座（臺南高商）													
3-1.海關、企業物流參訪活動			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎				
3-2.企業參訪及實作計畫			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎				
3-3.租稅實務協同教學計畫			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎				
103-12-4 食品產學合作特色學習（臺南海事）													
4-1.食品產學合作特色課程教學與評量			◎	◎	◎			◎	◎	◎	◎		
103-12-5 流通管理科產業特色行銷計畫（華德工家）													
5-1.在地產業實地導覽行銷演練課程			◎	◎	◎		◎	◎	◎	◎	◎		

2.分工

(1)本計畫各校分工如下：

工作項目分工	各校角色扮演	產學鏈結	國中鏈結
103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程	●「2-4 社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學	台大農藝系教授 自營專家業師 東山咖啡協會	國中教師 （透過函文與全國教師

工作項目分工	各校角色扮演	產學鏈結	國中鏈結
(亞洲餐旅)	及評量」子計畫主辦 ●規劃跨校餐旅教育教師專業成長學習事宜	國立高雄餐旅大學 高雄國賓飯店	進修網資訊登錄報名)
103-12-2 教師增能 • 提升教學成效與幸福感 (亞洲餐旅)	●子計畫主辦學校資源弱項指定辦理項 ●增能資源跨校交流	知名生命教育作家 國立高雄餐旅大學 南台、崑山科大	國中教師 國中技藝班合作校
103-12-3 海關暨企業物流參訪活動 (臺南高商)	●國貿、商經、資處、會計學生產業參訪 ●合作推廣參與	高雄海關 高雄國際物流中心 台弟工業 南區國稅局	無
103-12-4 食品產學合作特色學習 (臺南海事)	●食品產學合作特色課程 ●合作推廣參與	食品產業 業師	無
103-12-5 流通管理科產業特色行銷計畫 (華德工家)	●實地導覽解說行銷活動 ●合作推廣參與	產業合作廠家 大學	國中應屆畢業生

(2)組織分工：

分工職稱	姓名	職稱	執掌
103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程 (亞洲餐旅) 103-12-2 教師增能•提升教學成效與幸福感			
召集人	書國範	校長	督導計畫執行與推動
執行秘書	徐豪	計畫專員	計畫撰寫、整合、過程管控與檢核
督導小組	鄭文章	教務主任	負責工作執行總協調與總管考
執行組 成果組	施智偉	實習主任	1-1~1-3 執行、績效產出、成果撰寫 2-3 技藝選手培訓執行、績效產出
	吳國榮	學務主任	1-2 工作執行、績效產出、成果撰寫
	陸大衛	進校主任	1-4 工作執行、績效產出、成果撰寫 2-2 績效產出、成果撰寫
	徐豪	專案執行	1-2 工作執行、績效產出、成果撰寫 2-1~2-3 協辦、成果撰寫
	呂建億	教學組長	2-2 績效產出、成果撰寫
	楊美娟	餐管主任	2-3 協辦、績效產出、成果撰寫
總務組	黃振忠	總務主任	辦理資本採購與總務相關事宜
會計組	吳春美	會計主任	相關經費之請領核銷
103-12-3 企業參訪活動及會計稅務業師專題講座 (臺南高商)			

分工職稱	姓名	職稱	執掌
主持人	劉政嘉	實習輔導 主 任	籌劃及推動企業參訪活動計畫
成 員	蘇月珍	實習輔導 組 長	執行海關、企業物流參訪活動計畫
成 員	陳坤德	就業輔導 組 長	執行海關、企業物流參訪活動計畫
成 員	陳雅婷	商經科主任	執行海關、企業物流參訪活動計畫
成 員	洪瓊珠	國貿科主任	執行海關、企業物流參訪活動計畫
成 員	張淑真	會計事務科 主 任	執行租稅實務協同教學計畫
成 員	陳慧菁	資料處理科 主 任	執行海關、企業物流參訪活動計畫
103-12-4 食品產學合作特色學習（臺南海事）			
主持人	黃耀寬	校 長	計畫統籌
計畫委員	李昌杰	教務主任	計畫分工協調、計畫執行進度控管
計畫委員	林聰明	實習主任	計畫分工協調、計畫執行進度控管
計畫委員	顏英文	教學組長	計畫分工協調、行政支援
計畫委員	林育助	設備組長	計畫分工協調、行政支援
執行委員	蔡雅紋	食品科主任	計畫執行
執行教師	業 師	食品業公司	計畫執行
執行教師	劉錕源	均質化承辦	計畫執行
103-12-5 流通管理科產業特色行銷計畫（華德工家）			
召集人	徐步魁	校 長	督導並統整中心工作執行與推動
執行秘書	余思漢	教務主任	擬訂計畫並負責工作執行與協調
督導小組	陳仲晟	副 校 長	督導及評鑑計畫成效
考核小組	歐介仁	秘 書	考核及評鑑計畫成效
執行組	何美蓮	設備組長	負責工作執行與協調
執行組	李玉如	流管科主任	工作執行與推動
會計組	王靖雯	會計主任	相關經費之預算核銷

分工職稱	姓名	職稱	執掌
總務組	曾源銘	總務主任	辦理總務相關事宜

(四)經費需求

會計年度	經常門	資本門	總計(仟元)
103	612	1,206	1,818
104	632	0	632
合計	1,244	1,206	2,450

(五)聯絡人

	姓名	職稱	電話	傳真	電子信箱
1	鄭文章	亞洲餐旅 教務主任	06-2640175#201 0987507369	06-2611078	t001@mail.asvs.tn.edu.tw
2	徐豪	亞洲餐旅 計畫專員	06-2640175#210 0929877689	06-2611078	t999@mail.asvs.tn.edu.tw

(六)子計畫申請辦理項目檢核彙整表

子計畫申請辦理項目名稱(A)		對應部定指標數 (C)	對應自訂指標數 (D)
103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發			
103-12-1	進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程	4	3
103-12-2	教師增能・提升教學成效與幸福感	7	1
103-12-3	企業參訪活動及會計稅務業師專題講座	1	3
103-12-4	食品產學合作特色學習	1	2
103-12-5	流通管理科產業特色行銷計畫	4	4

(七)指定辦理項目對應檢核表

指定辦理項目名稱 (教育資源分析建議項目－全部列出)		是否有相對應子計畫申請辦理 項目(A)(Y/N)
1	專任合格教師比率(%)	Y
2	每班教師數(不含進修學校)	Y

指定辦理項目名稱 (教育資源分析建議項目－全部列出)		是否有相對應子計畫申請辦理 項目(A)(Y/N)
3	生師比	Y
4	專任教師專業授課率(%)	Y
5	專任教師上學期平均授課時數	Y
6	專任教師下學期平均授課時數	Y
7	平均每位專任教師參加研習次數	Y
8	平均多少位學生共同一台電腦	Y ^資
9	每生可分配圖書冊數	Y ^資
10	學生淨流失率(%)	N
11	職業科升學率(%)	Y
12	平均每位學生參加縣市級競賽得獎人次	Y
13	平均每位畢業生通過英文能力檢定比率	Y