

學校基本資料、評鑑結果及辦學特色一覽表

| | |
|----|---|
| 校名 | 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 |
| 校址 | 臺南市南區大成路一段 5 號 |
| 網址 | http://web.asvs.tn.edu.tw/ |

| 校地面積(m ²) | 樓地板面積(m ²) | 教師人力素質 | | | | |
|-----------------------|------------------------|--------|-------|---------------|-------|-------|
| | | 博士(%) | 碩士(%) | 研究所 學分班(%) | 大學(%) | 其他(%) |
| 9134 | 11377 | 0% | 40.0% | 0% | 57.1% | 2.9% |

| 學生班級數與人數比率 (高中部係含高中職及綜合高中) | | | | | | | | | |
|----------------------------|----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|----|
| 科別 | 年級 | 高中部 | | | | | | 國中部合計 | |
| | | 一年級 | | 二年級 | | 三年級 | | | |
| | | 班數 | 人數 | 班數 | 人數 | 班數 | 人數 | 班數 | 人數 |
| 餐飲管理科 | | 3 | 136 | 3 | 115 | 2 | 92 | | |
| 餐飲技術科 | | 5 | 258 | 5 | 224 | 5 | 235 | | |
| 觀光事業科 | | 1 | 17 | 1 | 22 | 1 | 22 | | |
| 餐飲管理進修部 | | 1 | 21 | 1 | 40 | 1 | 33 | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 合計 | | 10 | 432 | 10 | 401 | 9 | 382 | | |
| 總班數/總學生數 | | 29/1215 | | | | | | | |

【說明】

1. 本表可依照各校實際辦學情況，自行增加或刪減。
2. 學生數及班級數請以 104 學年度具有學籍之學生為限。

學校最近 1 次接受學校評鑑之評鑑結果

| 評鑑實施日期 | | 103.09.12 | 評鑑總成績 | 二等 |
|---------------------|----|--|-------|----|
| 評鑑項目 (含專業評鑑之群、科) | 等第 | 優點 | | |
| 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校譽的新聞稿，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。 | | |
| 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。 | | |
| 課程教學 | 一等 | <ol style="list-style-type: none"> 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，成效顯著。 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。 | | |
| 學務輔導 | 二等 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 4. 生命教育與性別平等教育的宣導與規劃落實。 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。 | | |
| 環境設備 | 二等 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 | | |

| | | |
|---|-----------|---|
| <p>社群互動</p> | <p>二等</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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）。 |
| <p>績效表現</p> | <p>二等</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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，學校的社區聲望有顯著提升。 |
| <p>實習輔導 (設有專業群科或專門學 程之學校適用)</p> | <p>二等</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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。 |

辦學特色及優點

因為聚焦所以專業 因為專業所以卓越

亞餐讓您一技在身 就業沒煩惱 升學有加分 創業免花冤枉錢

1. 全國唯一全資源投入餐飲科及觀光科，專辦餐旅教育之專業高職。
2. 全台南唯一同時擁有勞動部勞動力發展署評鑑合格之餐旅類六大技術士技能檢定考場（中餐烹調、烘焙麵包、烘焙西點蛋糕、餐旅服務、飲料調製、中式麵食）與中華民國國際調酒協會評鑑合格之專業咖啡師認證考場。各專業教室齊備且經常性更新設備或增購與他校餐飲科差異化之設備（如：擁有大台南唯一的鐵板燒異國料理教室、窯烤教室、咖啡烘焙教室與掛爐烤鴨、冰淇淋機、義式咖啡機、大型烘豆機等），並據以設計特色課程。
3. 發展以餐飲專業深度教學、國內外餐飲技藝競賽與追求廣度輔照等技藝導向定位，採「做中學學中做」來培養全校實作興趣、提升自信與改善整體學習風氣。於職業類科畢業生丙級證照人均張數3.5張遠高於全國公私立學校平均值1.55張。身障生辦理成長營加強輔導，多人證照數更是已達五、六張。乙級證照則每年均有所成長。
4. 校內年度五大餐飲技藝競賽，以操練學生實作技能。校外除於歷屆全國技藝競賽榮獲中餐、烘焙、餐服等組優勝，全國調酒大賽或廚藝競賽等榮獲金牌、冠軍等大獎外，教師更引領

學生進入實務與勇於挑戰的餐飲達人競技殿堂，組隊參加國際烹飪廚藝競賽，屢屢榮獲特金獎、金牌、銅牌、團體組金牌等多項大獎。

5. 榮獲勞委會職訓局之國家訓練品質系統認證 TTQS 銅牌獎殊榮，成為南部唯一通過評核高職，與知名大學、企業與訓練機構同步。

【備註】學校評鑑待改進事項及改進策略(連結網址)：<http://210.60.165.3/index.php?option=optimization&lang=cht&task=showphoto&id=5420&index=6>。

學校近三年績優表現及特色概述

時間與資源花在那裡 成就就在那裡

1. 102學年度精進優質、均質化、實用技能學程(連續三年)與進修學校評鑑均為一等。
2. 102~103學年度連續兩年邱怡靜、陳俐婷同學榮獲教育部技職教育「技職之光」最高殊榮。
3. 103年劉冠緯同學榮獲總統教育獎、陳永富老師榮獲教育部杏壇芬芳獎。
4. 104年王亦華同學參加全國高級中等學校商業類科技藝競賽榮獲中餐烹調組金手獎。
5. 105年沃楨宜、陳佳韋同學參加遠大盃全國咖啡師競賽榮獲冠軍、季軍。
6. 104年陳佳韋同學參加2015 HWAJ全國校園盃咖啡拉花大賽榮獲冠軍、正修盃全國Barista競賽榮獲第二名、2015 JCLA全國校園盃咖啡拉花大賽冠軍。
7. 師資學歷、合格教師率提升與獎勵PR值較高者入學，102學年度更有高中台南一中學生選讀本校、105學年度繁星推甄至高雄餐旅大學。
8. 亞餐咖啡實務學、薑餅屋國際專案特色課程等餐飲教育資源共享已成為南部各級學校與在地知名特色課程，廣受媒體報導與巡迴策展邀約。

【備註】師生榮譽榜(連結網址)：<http://web.asvs.tn.edu.tw/index.php?option=module&lang=cht&task=showlist&id=1864&index=8>

學校校園環境、學生學習及教學情形相片





學校辦理專案計畫之相關資訊

1. 高職優質化計畫、高職精進優質計畫、適性學習社區教育資源均質化計畫。
2. 就業導向專班計畫、學生業界實習和職場體驗暨提升學生實習實作能力計畫、推廣教育計畫、業界協同教學計畫、實用技能學程、國中技藝學程。
3. 勞動部勞動力發展署委託辦理中餐烹調、烘焙食品—麵包、烘焙食品—西點蛋糕、中式麵食、飲料調製、餐旅服務等技術士技能檢定考試。
4. 中華民國國際調酒協會委託辦理咖啡師認證考試。
5. 社會人士第二專長職業訓練班（曾榮獲國家訓練品質系統 TTQS 訓練機構版銅牌獎）。
6. 推動教師專業發展評鑑、推動技專校院策略聯盟。
7. 資源教室輔導人員、學生學習扶助計畫。