

國立高雄餐旅大學
111 學年度外部自我評鑑

校務類自我評鑑報告

校長	陳敦基	簽章	
業務 主管	楊政樺 副校長	簽章	
聯絡人資訊			
姓名	劉維群	職級	主任秘書
電話	(07)8060505#10100		
傳真	07-8038991		
手機	0932-016937		
E-mail	wcliu@mail.nkuht.edu.tw		
寄件 日期	中華民國 111 年 10 月 31 日		

(請蓋關防)

目錄

摘要.....	1
第一節 歷史沿革	3
第二節 組織及運作	4
第三節 發展方向	6
第二章 自我評鑑結果	8
項目一：校務經營與發展	8
第一節 現況描述	8
項目二：課程與教學	34
第一節 現況描述	34
第二節 特色	55
第三節 問題與困難	57
第四節 改善策略	57
一、在「強化核心能力培育與學習成果檢核」方面的改善策略.....	57
第五節 項目二總結	58
項目三：學生學習確保與成效	59
第一節 現況描述	59
第二節 特色	85
第三節 問題與困難	89
第五節 項目三總結	93
項目四：校務經營績效與自我改善	95
第一節 現況描述	95
4-1-3 塑造國際教育環境.....	109
4-1-4 拓展國際合作交流.....	112
第三章 總結.....	131

表目錄

表 2-1-1	本校中程校務發展計畫之發展主軸、發展策略與策略意涵一覽表.....
表 2-1-2	本校中程校務發展計畫之行動方案一覽表.....
表 2-1-3	本校會議運作情形表.....
表 2-1-4	本校自 106-107 學年度以來師資結構一覽表(不含專案教師)...
表 2-1-5	本校 106-107 學年度以來已具博士學位之師資比例一覽表 ...
表 2-1-6	106-107 學年度本校新聘專任教師與專案教師人數一覽表.....
表 2-1-7	106-107 學年度本校新聘專技人員人數一覽表.....
表 2-1-8	106-107 學年度職員甄選暨新進職員一覽表.....
表 2-1-9	106-107 學年度教師升等情形一覽表
表 2-1-10	106-107 學年度教師多元升等情形一覽表.....
表 2-1-11	106-107 學年度申請補助件數、金額覽表
表 2-1-12	106-107 學年度總館藏量成長表
表 2-1-13	106-107 學年度各類型館藏量表
表 2-1-14	106-107 學年度各主題類別館藏量表.....
表 2-1-15	106-107 學年度入館總人次統計表
表 2-1-16	106-107 學年度圖書借閱總冊數/總人次表
表 2-1-17	106-107 學年度資料庫檢索次數統計表
表 2-1-18	單一登入系統整合各資訊系統現況表.....
表 2-1-19	網路與資訊系統使用之具體措施.....
表 2-1-20	本校執行資訊安全驗證及教育訓練情形.....
表 2-1-21	近 3 年財務收支情形.....
表 2-1-22	近 3 年收入經常門政府機關補助與自籌財源比較表.....
表 2-1-23	近 3 年資本門教育部基本需求(含績效型補助)及政府補助計畫決算數.....
表 2-1-24	近 3 年度學校經費支出結構.....
表 2-1-25	近 3 年度決算經費支出明細表.....
表 2-1-26	近 3 年度資產負債表表.....
表 2-1-27	近 3 年度固定資產建設改良擴充執行狀況.....
表 2-1-28	105-107 年度利息收入
表 2-1-29	近 3 年可用資金.....
表 2-1-30	專案型補助計畫核定數.....
表 2-1-31	108-110 年度財務規劃表

表 2-1-32	108-110 年度資本支出財務規劃
表 2-1-33	108-110 年度可用資金變化情形
表 2-1-34	106-107 學年度營繕工程重要工程
表 2-1-35	106-108 年度綠色採購績效評核統計表
表 2-2-1	國立高雄餐旅大學人才培育四大基本素養及八大核心能.....
表 2-2-2	核心能力與全人教育構面之十六項核心指標對應課程、 證照與活動.....
表 2-2-3	本校校級教育目標與核心能力對應一覽表.....
表 2-2-4	各院教育目標與核心能力對應一覽表.....
表 2-2-5	各院課程與產業趨勢連結之規劃.....
表 2-2-6	各學院課程共構資料表.....
表 2-2-7	106-107 學年度各學院學生校外實習人數統計表
表 2-2-8	106-107 學年度各學院學生校外參訪研習人數統計表
表 2-2-9	106- 107 學年度各學院餐旅講座課程場次統計表
表 2-2-10	106-107 學年度各學院舉辦研討會場次統計表
表 2-2-11	106-107 學年度各學院跨學院及跨系支援課程統計表
表 2-2-12	106-107 學年度全英授課課程統計表
表 2-2-13	106-107 學年度各學院普通教室暨實務操作教室空間統計表...
表 2-2-14	106-107 學年度物流中心協助課程及各項活動訂貨及收驗貨 統計表.....
表 2-2-15	菁英實習單位一覽表.....
表 2-2-16	師生實務增能計畫一覽表.....
表 2-2-17	餐旅學院主要專業教室功能與特色.....
表 2-2-18	觀光學院主要專業教室功能與特色.....
表 2-2-19	廚藝學院主要專業教室功能與特色.....
表 2-2-20	國際學院主要專業教室功能與特色.....
表 2-2-21	通識教育中心主要專業教室功能與特色.....
表 2-2-22	各系所主題圖書需求與資源物件形式.....
表 2-2-23	本校獲得教育部補助之磨課師課程一覽表.....
表 2-2-24	本校所設之「數位教學發展中心」支援一覽表.....
表 2-2-25	本校通過教育部數位課程認證一覽表.....
表 2-2-26	106-107 學年度學生學習歷程檔案系統建置人數
表 2-2-27	106-107 學年度導師晤談原因分析統計
表 2-2-28	106-107 學年度導師晤談學生主題分析統計（學習部分）.....
表 2-2-29	106-107 學年度導師晤談學生主題分析統計（生活部分）.....

表 2-2-30	106-107 學年度導師晤談學生主題分析統計(關係部分).....
表 2-2-31	各學院師資結構.....
表 2-2-32	各學院延攬國際知名學者接軌國際趨勢.....
表 2-2-33	106-107 學年度獎勵彈性薪資獲獎教師統計表
表 2-2-34	106-107 學年度業界協同教學時數分配數額
表 2-2-35	106-107 學年度業界專家協同教學經費分配數額
表 2-2-36	106-107 學年度業界協同教學業師人次統計表
表 2-3-37	106-107 學年度各學院 TA 執行績效統計表.....
表 2-2-38	106-107 學年度各學院課輔教學小老師 (LA) 績效統計表...
表 2-2-39	106-107 學年度教學創新獎勵及教學績優獎勵統計表
表 2-2-40	106-107 學年度本校教師進行產業實務研習或深耕服務人次...
表 2-2-41	106-107 學年度科技部補助與產學合作件數與金額統計
表 2-2-42	106-107 學年度本校專利申請核准件數及技術移轉件數與金額..
表 2-2-43	106 至 108 年度辦理教師多元升等系列活動
表 2-2-44	106-107 學年度教師多元升等情形一覽表
表 2-2-45	106-107 學年度教學實務及技術報告升等情形一覽表
表 2-2-46	106 至 108 年度辦理教師成長活動與專題講座一覽表
表 2-2-47	107 至 108 年度教學創新措施一覽表
表 2-2-48	106 至 107 年度專書出版情形一覽表
表 2-3-1	校級核心能力與全人教育構面之操作定義與訂定單位.....
表 2-3-2	106-107 學年度各系就業模組修課人數統計表
表 2-3-3	各學期教學評量填答率及全校教師平均成績.....
表 2-3-4	各學期學生扣考統計表.....
表 2-3-5	106-107 學年度學生學習歷程檔案競賽參與人數一覽表
表 2-3-6	106-107 學年度學生學習歷程檔案系統新生班級教育訓練參與人數...
表 2-3-7	106-107 學年度學生學習歷程檔案系統建置人數
表 2-3-8	106-107 學年度教學評量學期填答率及平均成績
表 2-3-9	106- 107 學年度教學評量不佳教師數量統計表
表 2-3-10	106- 107 學年度教師薪傳與諮詢服務人次統計表
表 2-3-11	106-107 學年度專任教師評鑑辦理結果及未通過而接受 輔導情形表.....
表 2-3-12	106-107 學年度第 1 學期學生社團參與服務學習活動 概況統計.....
表 2-3-13	106-107 學年度商輔導心理衛生教育活動參與人次統計.....
表 2-3-14	106-107 學年度各項弱勢助學措施補助統計表(校務基金).....

表 2-3-15	106-107 學年度生活助學金、緊急慰助金補助統計表 (校務基金).....
表 2-3-16	106-107 學年度教育部學產基金設置助學金及急難 慰問金統計表.....
表 2-3-17	106-107 學年度辦理就學貸款統計表
表 2-3-18	106-107 學年度獲得校內外各項獎助學金統計表
表 2-3-19	107 學年度學生社團明細
表 2-3-20	106-107 學年度學生社團成立運作統計
表 2-3-21	106-107 年度學生社團活動經費預算補助統計
表 2-3-22	106-107 學年度辦理各項社團活動概況統計
表 2-3-23	106-107 學年度學生社團相關法規條文增(修)訂現況表.....
表 2-3-24	106-107 學年度高餐大志工教育訓練研習概況統計
表 2-3-25	106-107 學年度學生社團參與服務學習活動概況統計
表 2-3-26	通識博雅領域課程.....
表 2-3-27	106-107 學年度各學院學生校外實習人數統計表
表 2-3-28	本校菁英實習單位一覽表.....
表 2-3-29	106-107 學年度參與菁英實習生面試統計表.....
表 2-3-30	106-107 學年度職涯講座次數統計表.....
表 2-3-31	107 學年度學院國內外實習人數
表 2-3-32	106-107 學年度各學院餐旅職涯講座一覽表
表 2-3-33	106-107 學年度各學院實務增能課程一覽表.....
表 2-3-34	106-107 學年度第 1 學期實施期中預警級輔導學生 人數統計表
表 2-3-35	106-107 學年度補教教學輔導措施統計表
表 2-3-36	106-107 學年度學生成長社群統計表
表 2-3-37	105-106 學年度四技部畢業生英語檢定通過率統計表
表 2-3-38	105-106 學年度未取得語文檢定證照(A)類學生人數 及未通過率.....
表 2-3-39	105-106 學年度未取得專業證照(B、C)類學生人數 及未通過率.....
表 2-3-40	106-107 學年度業界協同教師人數統計表
表 2-3-41	106-107 學年度學生企業參訪課程統計表
表 2-3-42	106-107 學年度企業說明會次數統計表
表 2-3-43	106-107 學年度職涯講座次數統計表
表 2-3-44	106-107 學年度校園徵才及就業博覽會次數統計表

表 2-3-45	106-107 學年度菁英單位甄選實習生統計表
表 2-3-46	106-107 學年度各學院實務課程比率統計表
表 2-3-47	學生參加國際性競賽活動成果統計表.....
表 2-3-48	106-107 學年度學生專業證照與競賽調查統計表
表 2-3-49	學生取得與該系所領域相關專業證照之成效.....
表 2-3-50	學生取得與該系所領域相關語文證照之成效.....
表 2-3-51	學生國外實習人數表.....
表 2-3-52	106-107 學年度學海計畫補助金額及人數統計表
表 2-3-53	師生國際進修交流研究統計表(研發處-科技部資料).....
表 2-3-54	本校國際移動與國際交流質量統計表.....
表 2-3-55	106-107 學年度開設國際餐旅大師典範課程統計表.....
表 2-3-56	106-107 學年度過教育部數位課程認證一覽表.....
表 2-3-57	106-107 年教師社群統計表.....
表 2-4-1	本校 107 學年度各學制學生人數分析表.....
表 2-4-2	本校近 2 學年度畢業生畢業一年後的就業流向調查一覽表.....
表 2-4-3	106-107 學年度餐旅技術研發暨創新育成中心技轉件數一覽表...
表 2-4-4	本校近 3 年在各項大學排名調查之情形一覽表.....
表 2-4-5	106-108 年度節能減碳明顯成效
表 2-4-6	106-108 年度公文線上簽核節能減紙成效.....
表 2-4-7	106 至 107 學年度各學院學生勞作教育人數統計表
表 2-4-8	106-107 學年度環境衛生活動
表 2-4-9	106-107 學年度環境保護活動參與情況一覽表.....
表 2-4-10	106-107 學年度學生校外賃居輔導成果統計表.....
表 2-4-11	106-107 學年度租屋安全與法律宣導成果統計表.....
表 2-4-12	106-107 學年度高餐大志工教育訓練研習概況統計.....
表 2-4-13	106-107 學年度學生社團參與服務學習活動概況統計.....
表 2-4-14	106-107 學年度辦理導師輔導增能研習活動一覽表.....
表 2-4-15	106-107 學年度交通安全教育相關主題活動
表 2-4-16	106-107 學年度交通安全教育活動人數統計
表 2-4-17	105-106 學年度四技部畢業生英語檢定通過率統計表
表 2-4-18	106-107 學年度新簽訂合作備忘錄締結姊妹校數
表 2-4-19	106-107 學年度學海計畫補助金額及人數統計
表 2-4-20	106-107 學年度交換教師交流合作成果.....
表 2-4-21	106-107 學年度國外學生來本校交換人數.....
表 2-4-22	106-107 學年度本校學生赴姊妹校交流交流人數.....

表 2-4-23	106-107 學年度正式學籍境外學生人數.....
表 2-4-24	師生赴國外參訪活動暨國際學生文化活動成果.....
表 2-4-25	近 3 年廚藝學院國際交流與台灣美食國際宣傳活動.....
表 2-4-26	2016~2018 年廚藝學院教師海外交流紀錄.....
表 2-4-27	106-107 學年度科技部補助與產學合作件數與金額統計.....
表 2-4-28	106-107 學年度本校教師進行產業實務研習或深耕服務人次...
表 2-4-29	餐旅創新育成中心企業進駐統計表.....
表 2-4-30	106-107 學年度產學研發成果回饋教學機制與成效.....
表 2-4-31	106-107 學年度教師產學研發成果回饋教學機制與成效統計表..
表 2-4-32	106-107 學年度學生社團辦理社區服務學習活動概況.....
表 2-4-33	106-107 學年度各項弱勢助學措施補助統計表(校務基金).....
表 2-4-34	106-107 學年度生活助學金、緊急慰助金補助統計表 (校務基金)
表 2-4-35	106-107 學年度教育部學產基金設置助學金及急難慰問金 統計表.....
表 2-4-36	106-107 學年度學生社團辦理社會服務與公益關懷活動概況 ...
表 2-4-37	106-107 學年度學生社團參與帶動教育優先區中小學服務 學習活動概況.....
表 2-4-38	106-108 年度推廣教育收入分析表
表 2-4-39	本校 106 學年度外部自我評鑑結果

圖目錄

圖 1-1	本校學術及行政單位組織架構.....	5
圖 1-2	本校發展方向暨策略	7
圖 2-1-1	本校 SWOT 分析圖.....	12
圖 2-1-2	中程校務發展計畫的相關組織與流程.....	15
圖 2-1-3	校務行政資訊系統架構圖.....	31
圖 2-1-4	多媒體資訊看版.....	31
圖 2-1-5	網路應用服務線上申請系統.....	32
圖 2-1-6	本校校園網路架構示意圖.....	41
圖 2-1-7	資訊安全管理系統 ISMS 工作組織架構	42
圖 2-1-8	ISMS 工作規劃	43
圖 2-2-1	國立高雄餐旅大學發展願景與定位.....	67
圖 2-2-2	國立高雄餐旅大學全人教育構面圖.....	68
圖 2-2-3	餐旅學院課程模組圖.....	76
圖 2-2-4	觀光學院課程模組圖.....	77
圖 2-2-5	廚藝學院課程模組圖.....	78
圖 2-2-6	國際學院課程模組圖.....	79
圖 2-2-7	國立高雄餐旅大學學院教學與學習之整合功能及運作機制圖....	81
圖 2-2-8	校級核心能力及專業核心能力雷達圖示意.....	89
圖 2-3-1	高餐大學生八大核心能力之比重分配圖.....	134
圖 2-3-2	教學品保系統流程圖.....	136
圖 2-3-3	106 學年至 107 學年諮商輔導人次統計.....	154
圖 2-3-4	105 至 107 學年度國內外實習合作廠商數	162
圖 2-3-5	本校海外實習相關作業流程.....	166
圖 2-3-6	學生參與國外餐旅相關專業競賽獲獎成績與國家分佈.....	174
圖 2-3-7	一學院一國際組織.....	178
圖 2-3-8	本校國內外實習人數、廠商家數與分佈國家圖.....	184
圖 2-4-1	106-107 學年度第 1 學期學生專業證照累計張數.....	199
圖 2-4-2	本校近 2 學年度畢業生畢業後一年從事工作產業類別.....	200
圖 2-4-3	近 2 年度教師研究成果統計圖	201
圖 2-4-4	106-107 學年度各項計畫經費統計圖.....	202

圖 2-4-5	106-107 學年度諮商輔導主題人次比例.....	212
圖 2-4-6	導師系統之導師輔導服務資訊	213
圖 2-4-7	106 至 107 學年度導師輔導研習滿意度分數.....	214
圖 2-4-8	106-107 學年度導師會議暨研習回饋建議主題-輔導增能系列 ...	215
圖 2-4-9	106-107 學年度導師會議暨研習回饋建議主題-導師成長系列 ...	215
圖 2-4-10	推動國際化組織架構	219
圖 2-4-11	本校校務事實報告書中的學校基本資訊	245
圖 2-4-12	本校校務事實報告書中的校務發展資訊	245
圖 2-4-13	本校自我評鑑實施流程圖	250

摘要

本校校務類自我評鑑的受評對象為學校整體，而評鑑項目與核心指標是依據教育部（委託台灣評鑑協會）最新公佈的評鑑項目與核心指標；至於本自我評鑑報告的撰寫格式，亦大抵依據教育部（委託台灣評鑑協會）最新公佈的報告大綱編撰，包含摘要、導論、自我評鑑結果（每一個項目包括必要之現況描述、特色、問題與困難、改善策略、項目總結）及總結等項。

為便於評鑑委員參閱資料，本自我評鑑報告概分成三章：第一章導論、第二章自我評鑑結果，以及第三章總結。第一章包含本校的歷史沿革、組織及運作，以及發展方向。第二章按各評鑑項目分節陳述，分別為項目一：校務經營與發展；項目二：課程與教學；項目三：學生學習確保與成效；項目四：校務經營績效與自我改善，並於每一節中分別就「現況描述」、「特色」、「問題與困難」及「改善策略」等加以說明，最後再歸納彙整為「項目總結」。第三章為自我評鑑結果之「總結」，提供評鑑委員對本校自我評鑑進行全方位的總覽。

本校在四個評鑑項目皆有許多特色。第一、在「校務經營與發展」方面：1. 本校建構餐旅專業屬性之自我定位，並運用本校願景、使命、目標、價值及辦學理念以確認本校優勢、劣勢、轉機與危機，已有效發展符合本校發展方向及重點特色之策略及行動方案。2. 本校依據校務發展目標，確實擬定校務發展計畫，並透過校務發展行動方案及各類工作計畫，妥善執行及管考，使本校辦學成效日益彰顯。3. 本校在教職員的「選、用、評、育、留」之五大機制甚為嚴謹，並有不斷檢討精進的改善機制，促使本校教職員不斷成長。4. 各項開源與節流的方法均頗為可行與合理，而預算編列與資源分配亦相當合適。5. 隨時偵測校園網路使用狀況，並及時回報校園網路狀態，有效提高網路使用可靠性及提供穩定的校園網路環境。6. 整合單一登入系統及校園入口網站，提供本校教職員工生一個資訊整合服務之平台，並提供多功能的校務行政資訊系統，以提升行政人員的工作效率與品質。7. 推動節約能源相關策略，近年已大幅減少天然氣鍋爐使用，並有效降低電力費用。8. 全面推動「跨平台無紙化會議管理系統」，利用平板ipad為載具召開各級會議，每年節省約一百萬張白紙的列印，可謂既環保，又節流。

第二、在「課程與教學」方面：1. 落實教學創新，以提升教學品質。包括重視教學質量的提升、打造優質數位學習環境、提倡翻轉傳統教學模式，以及獎勵教師創新教學。2. 推動數位與科技學習，打造優質數位學習環境與建置相關硬體設施。3. 產學共構實務教學，培育餐旅專業人才。包括推動產業就業導向系科本位課程，提升學生就業力；聘請產業專技教師，引進企業化經營能力；開設跨領域學程，培育學生多元就業力。4. 強化學生的國際學習能力，以接軌國際就業市

場。包括建構友善的國際化校園環境，提升學生國際視野；推動國際課程認證，接軌國際就業市場。

第三、在「學生學習確保與成效」方面：1. 不斷改善教學環境設施，包括改善教務資訊系統與提升硬體教學設施。2. 強化師資結構，維持教學品質。包括持續增聘專兼任教師、推動多元升等制度，以及建構彈性薪資制度。3. 積極拓展學生的國際視野與國際移動力，包括開設國際餐旅大師典範課程，以及開辦國際雙聯學位。4. 不斷鼓勵教師教學創新，以提升學習品質。包括開設產業就業導向之系科本位課程、跨域學分學程、全英授課課程、數位課程，以及制訂其他創新教學制度。5. 積極促進學生學習成效，包括辦理業師協同教學、教學助理（TA）與教學小老師（LA）制度、教師知能精進研習、教師社群與學生社群。6. 擴大實務選才，落實適性選才，與擴大研究所招收海外僑生。7. 落實教學評量制度，並實施學習預警與輔導機制。8. 提升大學社會責任與高教公共性。本校師生力行偏鄉服務與輔導，提升大學社會責任及高教公共性。

第四、在「校務經營績效與自我改善」方面：1. 本校不僅是國內餐旅教育界的龍頭大學，在全球餐旅觀光教育領域亦具國際水準。2. 本校歷年來均招收國內高適性優質學生（成績為該類群前3%之學生），並擁有高素質及專業的師資。3. 本校已打造一個餐旅示範教育的校園環境，並藉此美麗校園陶冶學生的性情及孕育學生高尚的氣質。4. 近年深耕於國際合作與交流（與世界一百多所餐旅相關高等教育學府或國際餐旅業界機構，簽訂學術交流合作協議書和實習建教合作備忘錄），已有效促進國際學術交流。5. 積極推動學生海外實習與參訪課程，使本校的三明治教學能與國際同步，進而強化學生的國際移動力與就業能力。6. 積極招收外籍學生（107學年度共有303名國際學生，佔日間部學生之8.4%），已有效促進生源多元化。7. 營造友善校園國際化環境，增進本地生國際交流契機與推廣在地文化。8. 成立「技術研發暨創新育成中心」，並整合本校的廚藝、餐旅、觀光及國際學院等四大學院及共同教育委員會的經驗及創意研發的專業能力，挹注到目前多元化的餐旅產業中，使本校成為餐旅產業發展的關鍵夥伴。9. 積極進行產學共構，建立獨特餐旅品牌。本校與一流企業產學共構，結合產學合作、技術研發、菁英實習與就業發展，共同形塑獨特餐旅品牌，建立餐旅教育新典範。10. 接軌國際，建立教育國際品牌。本校與國際知名餐旅教育機構合作，促進餐旅教育國際化，建立國際餐旅教育學習網絡，達成餐旅教育輸出的目標。本校與法國藍帶（LE CORDON BLUE）廚藝學院合作建立「臺灣高餐-法國藍帶國際廚藝學習園區」，進而建立中華美食國際人才培育平台與餐旅服務產業創新平台，使本校成為亞洲餐旅人才培育的重鎮。11. 本校依據自我評鑑所獲得的良善建議進行自我改善，逐步達成整體發展計畫目標與教育目標。

第一章 導論

第一節 歷史沿革

本校自民國 84 年由李創校校長福登博士運籌創校，歷經第二任容校長繼業博士遠見擘劃，逐步完善軟硬體教學環境與相關教學規劃；現第三任林校長珣秀博士則延續扎實餐旅教育的傳統，並提出「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」及「創新發展」等五大中程校務發展主軸。發展迄今，本校除以「務實致用的實務導向課程」及「融合理論與實務的教學策略」為辦學方針外，近年更妥善運用教學卓越計畫、典範科大計畫、高教深耕計畫及相關計畫的豐沛資源，以在學校硬體建設、教師專業成長、國際交流與合作、校友網絡連結與發展，以及產官學合作與創新發展等各方面力求突破，藉以達成各項校務發展目標，並贏得了莘莘學子的青睞與社會大眾的肯定。

過去二十多年來，本校不斷致力於實務導向的餐旅專業課程與教學，除已達成「務實致用，學用合一」的人才培育目標，亦成功協助業界提升其餐旅產業的國際競爭力；同時，本校配合政府經濟發展重點的六大新興產業—「觀光旅遊」，更進一步樹立本校餐旅專業的辦學特色。為此，本校專注於「本土扎根，國際拓伸」之定位，在 101 年與法國藍帶廚藝學院成立合資共構公司，經過 4 年的積極推動，已於 105 年正式招生營運。本校除觀光、餐旅及廚藝三個學院外，為貫徹本校餐旅教育國際化之目標，更於 102 年 2 月正式成立國際學院，以培養具國際視野與競爭力之餐旅專業人才，並打造一個領先全球、具備國際格局的餐旅學習環境。此外，本校更積極建立與產業界的交流管道，並協助校內資源與業界需求進行有效整合，以致力於推動產學合作（研究）計畫。再者，更在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，朝深耕東南亞與營造國際學習園區之方向邁進，並積極整合相關系所的資源，推出以觀光學院、餐旅學院、廚藝學院及國際學院為核心的資源整合機制，以使相關系所成為亞洲觀光餐旅教育的新典範，進一步提升臺灣觀光餐旅教育在國際高等教育的地位。

另外，本校以專業化、企業化與國際化為辦學核心主軸，並以人文化為基礎，積極開創本校成為培育餐旅菁英的搖籃、企業的關鍵夥伴及餐旅教育的新典範。在執行策略上，以「人文關懷」之信念出發，積極建構本校「專業化」、「企業化」以及「國際化」的辦學核心理念；亦即首先以「專業化」培育學生餐旅專業知能，提供餐旅產業之人力發展需求；再以「企業化」落實校園行政績效，並提升產學

合作效益，藉以轉換教學產出，開拓資源，以實現校園企業化經營的目標；更藉由「國際化」推展國際合作與交流，進一步落實「全球在地化」(Globalization)的理念，使學校發展能與國際脈動同步接軌。

第二節 組織及運作

本校為因應校務發展與各項業務需要，除設置學術單位與行政單位外，亦設置校務、行政會議及各類委員會（見圖 1-1）。本校學術單位為發展「全球智慧、繁榮地方」精神，除設有餐旅學院、觀光學院、廚藝學院、國際學院等四個學術性學院外，亦設有共同教育委員會。此外，一級行政單位共有 13 處，並整體性地有效連結，以打造本校成為最具領導創新與發展之餐旅大學。有關各學術及行政單位設置情形分述如下（107 學年度第 2 學期情形）：

一、學術單位

- （一）餐旅學院：包括餐旅研究所、旅館管理系、餐飲管理系、餐旅暨會展行銷管理系。
- （二）觀光學院：包括觀光研究所、旅運管理系、休閒暨遊憩管理系、航空暨運輸服務管理系。
- （三）廚藝學院：包括飲食文化暨餐飲創新研究所、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科。
- （四）國際學院：包括應用英語系、應用日語系、國際觀光學士學位學程、國際廚藝學士學位學程。
- （五）共同教育委員會：包括通識教育中心、師資培育中心。

二、行政單位

行政單位為支援學術單位執行教學、研究、輔導、服務、國際交流、學生實習、產學合作、進修推廣等需要，並配合校務發展，因而設置13個一級單位，計有教務處、學生事務處、總務處、圖書資訊處、國際事務處、研究發展處、產學營運總中心、語文中心、體育與健康中心、軍訓室、秘書室、主計室、人事室。目前全校一級單位下分29組、4中心。

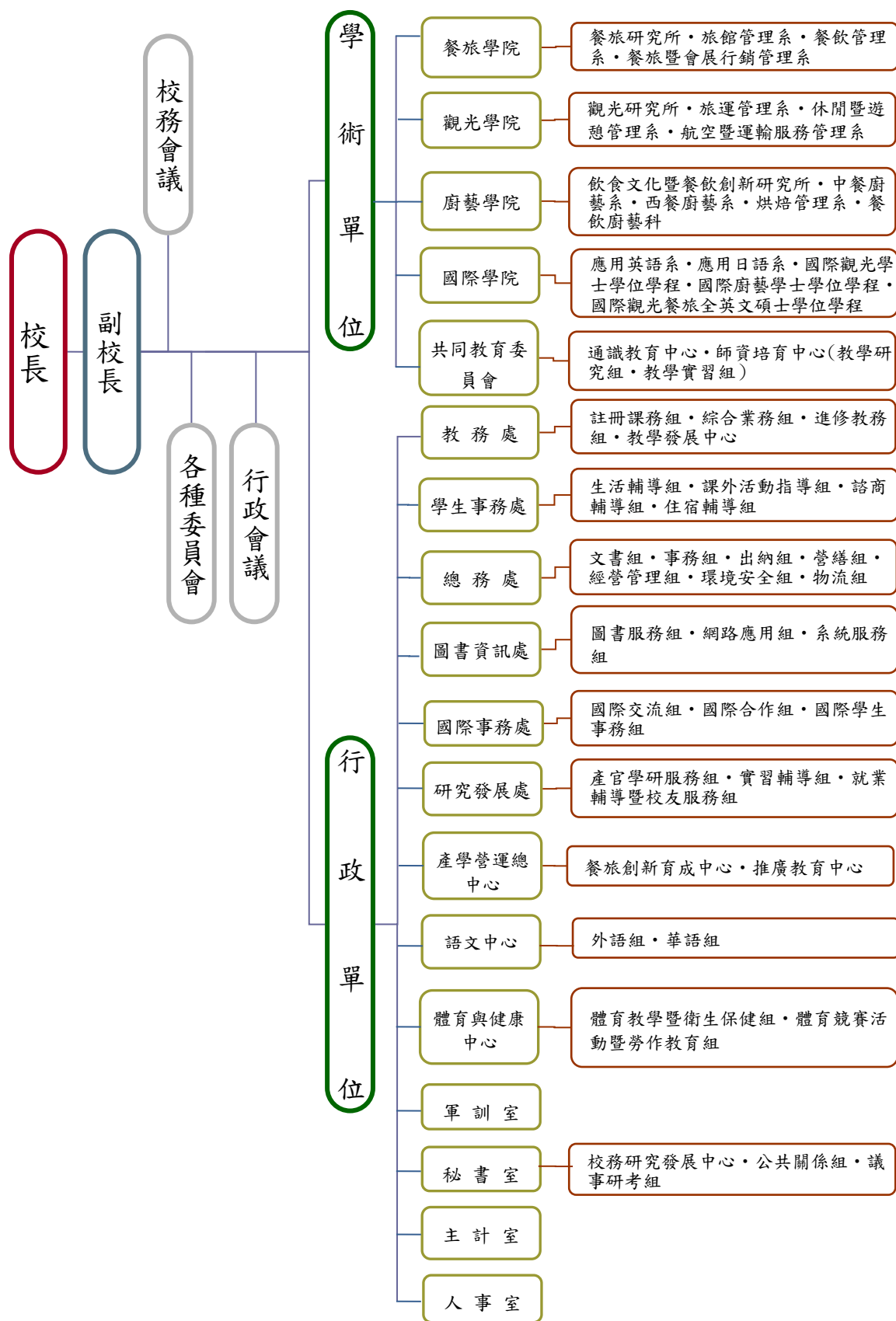


圖 1-1 本校學術及行政單位組織架構（110 學年度第 2 學期情形）

第三節 發展方向

隨著國內外觀光餐旅產業的蓬勃發展，以及內外環境快速邁向全球化及國際化的發展趨勢，我國產業面臨結構調整與升級壓力。因此，如何降低餐旅人才培育學用落差的缺口，並且持續領導群雄將臺灣餐旅教育推向國際舞台，更是本校追求卓越、成就典範與永續經營的發展方向。基於學校定位、發展願景、辦學理念、辦學宗旨及SWOT分析（詳見第二章），於是訂立五大發展主軸：「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」與「創新發展」。同時，考量本校發展現況、資源分配及教師產學能力分析，擬定十一項中程校務發展策略。有關SWOT分析結果與發展策略之對應如下（如圖1-2）：

一、以優勢結合機會（SO）的策略

本校擁有國內高適性優質學生、高素質與高專精教師資源、具備國際水準的研究能力及優質餐旅素養之歷史傳承，長期更獲得政府高度重視及資源挹注，形成了具備紮實專技導向之教學氛圍等優勢條件；在當前中華美食已成為世界美食典範，以及觀光餐旅產業近年蔚為時尚趨勢等大好時機下，本校將採取「建立餐旅教育品牌」、「落實人文關懷校風」、「輸出中華美食教育」、及「協助在地創業經營」的發展策略，以導向「人文化」及「培養餐旅菁英人才搖籃」之發展目標。

二、以優勢面對威脅（ST）的策略

本校擁有國內高適性優質學生，以及高素質與高專精教師資源，且長期獲得政府高度重視及資源挹注，並具備紮實專技導向之教學氛圍等優勢條件。然而，面對中國大陸餐旅教育質量急速成長，以及國際教育市場招生競爭已白熱化等外部環境的挑戰，本校將採取「開創產業創新平台」，以及「活化餐旅產學合作」的發展策略，以導向「企業化」及「成為餐旅企業的關鍵夥伴」之發展目標。

三、化劣勢成為轉機（WO）的策略

本校目前尚處於國際化發展條件亟需打造，以及國際性餐飲廚藝知名度待開拓等相對劣勢條件；把握當前東南亞及大陸留學臺灣的人數快速成長及臺灣社會環境與教育開放，易獲得國際青睞等良好機會，本校將採取「塑造國際教育環境」與「建構資訊化服務校園」的發展策略，以導向「國際化」與「深化餐旅教育的創新典範」之發展目標。

四、化劣勢去除威脅（WT）的策略

本校目前校園行政資源及軟硬體仍有待擴充，且行政與教學資訊化亦有待提升等相對劣勢；復加面對臺灣面臨少子化衝擊，生源銳減、政府財政緊縮與國內觀光餐旅專業系所過度供給等外部環境的威脅，本校將採取「打造友善校園環境」、「統合學院教學資源」以及「成立節能共享機制」的發展策略，以導向「專業化」及「深耕餐旅典範科技大學」之發展目標。

整體而言，本校規劃之發展方向在於降低學用落差缺口與邁向國際舞台，相關策略如圖1-2所示。

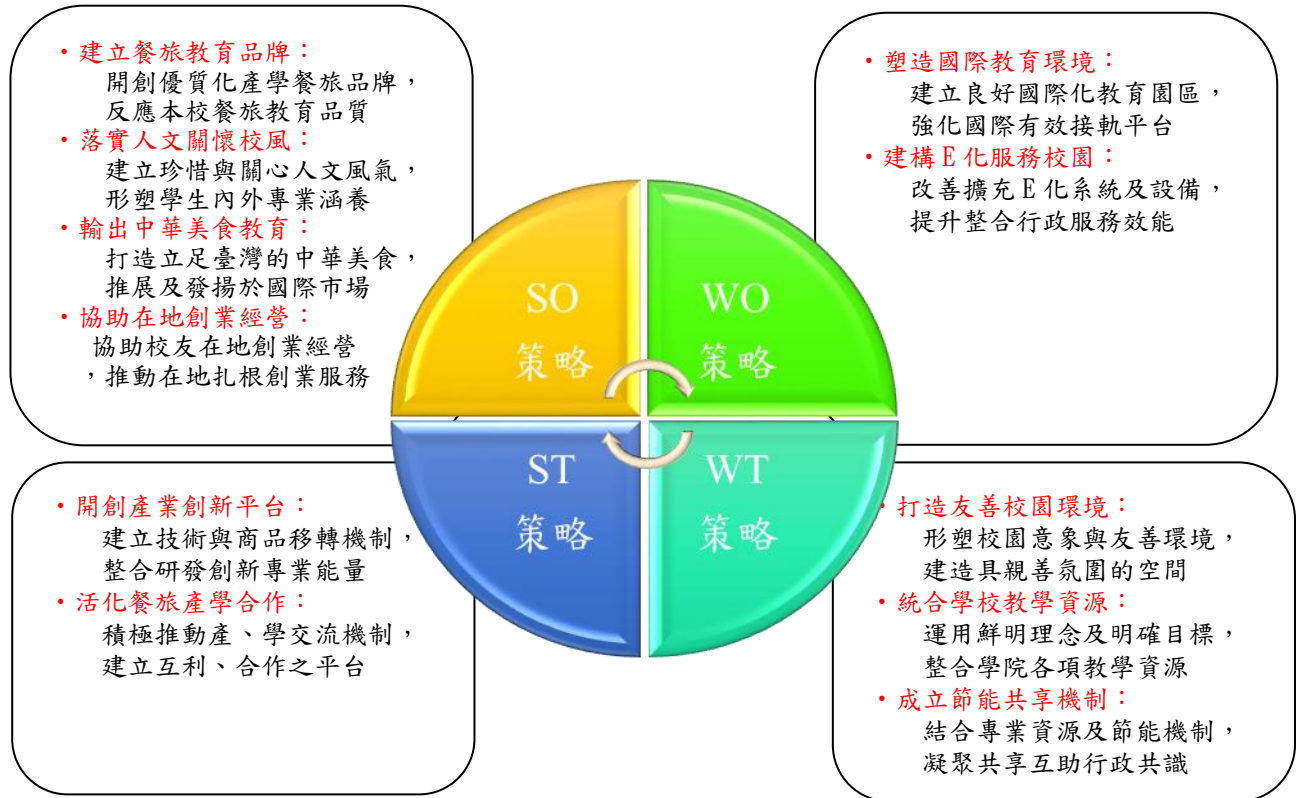


圖1-2 本校發展方向暨策略

第二章 自我評鑑結果

項目一：校務經營與發展

第一節 現況描述

1-1 學校定位與發展目標

1-1-1 學校發展沿革

本校自創校以來，適逢技職學校面臨轉型之際，從民國 84 年專科創校、民國 89 年改制技術學院，以及民國 99 年改名為國立高雄餐旅大學，一路走來，始終堅定理念。自從民國 81 年 8 月，本校奉行政院核定成立「國立高雄餐旅管理專科學校」籌備處，指派李福登博士擔任籌備處主任，統籌各項事宜後，於民國 84 年 8 月以嶄新面貌呈現於國人眼前。本校結合產官學界共同集思廣益，提出許多具劃時代意義之創舉，例如民國 91 年成立國際化推動工作小組，綜理規畫校際交流與合作事宜，豐碩成果包含國際學術研討與交流、開發海外實習據點、拓展雙聯學制、招收國際學生等。另外，本校的三明治教學、勞作教育及海外參訪等榮華大者，亦廣獲各界好評。與此同時，校園規畫秉持「經年常綠、四季有花、荷風椰影、南國風光」、「春風無限意、庭園發清新、校園即觀光景點」的理念規畫佈置，營造豐富人文氣息的校園景觀。此外，遵循古禮儀式進行的開學「拜師感恩禮」和畢業「謝師祝望典禮」，皆為膾炙人口的創舉。在當今高教充滿挑戰的時代，本校結合教育部高教深耕計畫之政策主軸，進而落實本校設立宗旨，以逐步達成發展願景。

1-1-2 學校發展宗旨

本校在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，朝深耕東南亞與營造國際學習園區之方向邁進，並積極整合系所、學程、學院的資源，推出以觀光學院、餐旅學院、廚藝學院與國際學院為核心的資源整合機制，以使相關系所成為亞洲觀光餐旅教育的新典範，進一步提升臺灣觀光餐旅教育在國際高等教育的地位。爰之，本校校務發展共有下列核心概念。

一、願景

本校為呼應高等教育國際化的需求，積極發展校務成為台灣餐旅產業拓展之推手，更期許透過提升本校國內外學術聲譽、雇主評價及研究能量，逐步進入 Quacquarelli Symonds (QS) 世界大學排名餐旅休閒管理類別前 10 名，以躍升國

際舞台，成為亞洲餐旅專業人才教育之重鎮。

二、發展使命

本校除了成為餐旅菁英的人才搖籃（人才菁英）與餐旅企業的關鍵伙伴（企業夥伴）之外，也期許成為餐旅教育的創新典範（教育典範）。

三、教育目標

本校為落實融合理論與實務並重的教學策略，推動學用合一之實務致用課程，以培育用心服務、精進創新的優質餐旅人才為目標。

四、核心價值

本校秉持「精、誠、勤、樸」為核心價值，以陶冶學生發展誠信、質樸、勤奮與紀律的人格，強調專業能力及服務態度的養成。

五、辦學理念

本校強調「人文化」、「專業化」、「企業化」及「國際化」，以提升學生的實作力、就業力與競爭力。其意涵如下：（一）人文化，以「全人關懷」的信念，強調培養學生健全的思想、情操及知能，使其充分發展個人潛力，實現自我，並具備慈悲寬厚的人格與敬業樂群的服務精神；（二）專業化，以「專業知能」的教學，著重提升學生表達、思辨、實作及創新能力，使其具有前瞻務實、精益求精的終身學習精神，並培養其應用所學、解決問題的專業能力；（三）企業化，以「企業經營」的觀念，落實校園企業化經營的目標，使學校成為企業界的關鍵夥伴，有效支援餐旅產業之技術研發與創新，以善盡社會責任及帶動國家發展；（四）國際化，以「全球在地化」與「在地全球化」的精神，增進師生迎接多元化生活及全球化社會的能力，使其具備「珍惜本土、擁抱國際」之胸襟，強化其國際視野與競爭力。

綜觀本校之發展願景、發展使命、教育目標、核心價值與辦學理念，本校復提出「定向、定量、盤整、永續」之發展指標，做為落實學校願景之基石。

定向—強調本校教學策略具備積極融合理論與實務之優點，奠定穩健發展之基礎，在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，培育優質餐旅專業人才，提升學生的實作力、就業力與競爭力，並定向滾動整合，使餐旅菁英的搖籃、企業的關鍵夥伴以及餐旅教育新典範的多元策略目標得以連動。

定量—因應國內餐旅產業國際人才資源移動力之需求，及配合國家推動高等教育產業輸出政策—深耕東南亞與營造國際學習園區之主軸，學校未來招生與培育目標，將採國內定量與國際多元之雙軌雙贏策略「定量」發展。

盤整—本校以觀光、餐旅、廚藝及國際四大專業型學院為主軸，期能藉由學術整合、資源分享，群策群力打造各學院特色。是故，本著精實

管理之精神進行組織發展，營造師資、設備與空間的共構與共享，達成提升教學效益與行政效能，追求品質化的校園管理。

永續—乃指生生不息之意，象徵校園文化永恒之綻放。如何在環境變革中，仍能昂首闊步而屹立不搖，端賴「觀點」之建立與「方向」之鋪陳。藉由打造學習友善之校園文化，凝聚全體師生同仁共識，在責任感與榮耀感的使命下，使本校得以繼往開來，永續成長。

1-1-3 學校 SWOT 分析及自我定位

本校校務發展策略規畫，首重貫徹本校辦學理念，亦即運用人文化、專業化、企業化與國際化的概念，建立穩定成長及永續經營之校園環境。透過本校的優勢與機會，發展餐旅特色與核心價值；同時彌補劣勢、降低威脅，形成本校之校務發展策略。綜觀本校之優、劣勢、機會與威脅，說明如下（如圖 2-1-1）：

一、優勢方面

- （一）本校招收國內高適性優質學生。近五年，從四技聯合登記分發錄取之學生，為該類群成績前 3%之學生。
- （二）擁有高素質及專業教師資源。除了專業技能之資深業師、雙師制度，以及與時俱進的師資群，目前全校教師（不含專案教師）具博士學位者已達 74.0%，且助理教授職級以上師資佔全體師資之 97.6%。
- （三）具有紮實專技導向之教學氛圍。本校教學首重實務操作能力，學生參與國際性競賽屢創佳績。
- （四）獲得政府高度重視及資源挹注。本校除過去連續十年獲教育部補助教學卓越計畫，累計金額超過 4 億元外，107、108 年高教深耕計畫均獲教育部補助 9 千多萬元。
- （五）本校致力於餐旅觀光領域長達二十餘年的經營，在教育部的推動下，本校在全球餐旅觀光教育領域已具國際水準。
- （六）良好服務傳承，打造高素養人才。本校推動服務教育及校內實習，傳承學生正確的服務態度及熱忱。
- （七）推動海外實習，並落實國際接軌。本校除了與越南、泰國等地學校及政府單位簽署合作意向書外，現於全球更有高達一百多所國際姐妹校，皆積極發展海外實習及海外參訪。
- （八）落實產學合作及教學成果應用。為推動產學合作，本校成立專責育成中心，以搭建產業及學者之互助橋樑。除了協助教師將研發成果轉化成專利以滿足廠商的需求外，更透過合作機制，幫助教師構思新創意，研發新教材。

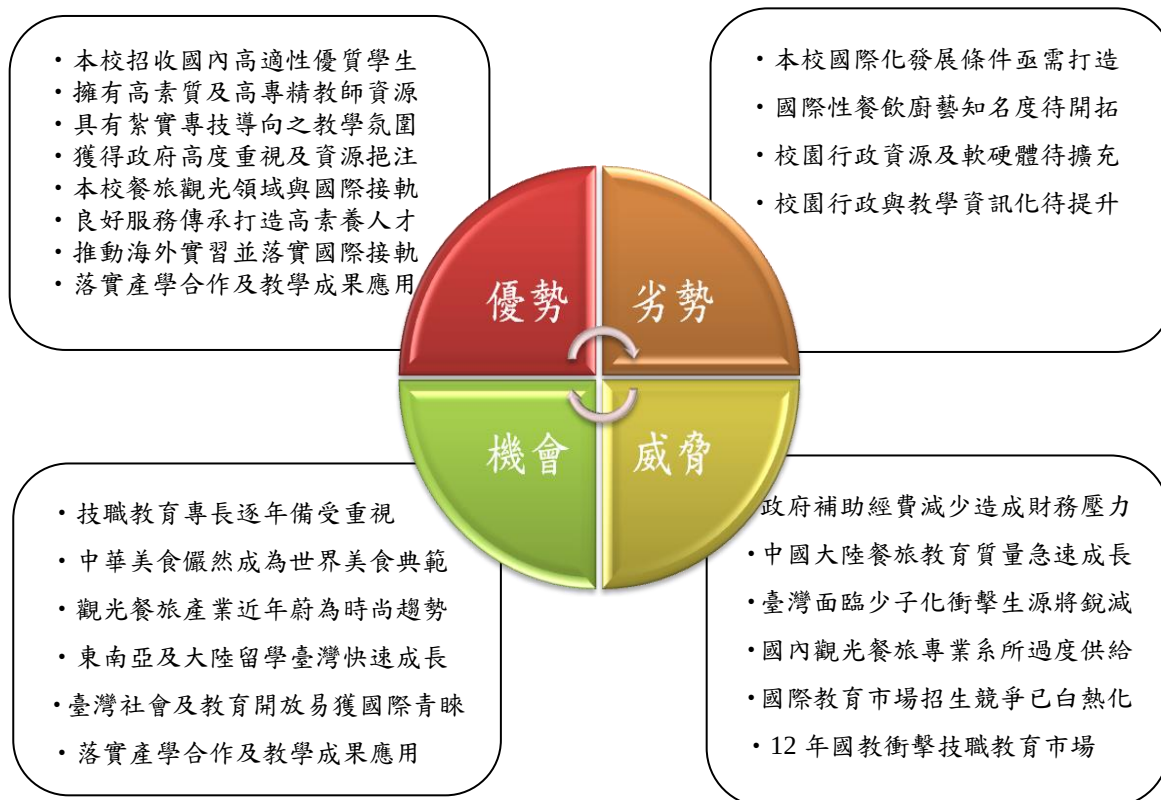


圖 2-1-1 本校 SWOT 分析圖

二、劣勢方面

- (一) 本校國際化發展條件亟需打造。本校努力與國際接軌，但校園發展國際化的條件仍顯不足，亟需打造。尤其，隨著每年境外生人數的持續增加，更需進一步完善校園內的軟硬體設施。
- (二) 國際性餐飲廚藝知名度待開拓。本校雖在東南亞及大陸地區享有名聲，但在國際知名度方面，仍有待開拓。
- (三) 校園行政資源及軟硬體待擴充。
- (四) 校園行政與教學資訊化待提升。因應資訊化時代的來臨，校園行政與教學之資訊整合系統尚待精進。

三、機會方面

- (一) 技職教育逐年備受重視。近年政府為推動技職教育升級，促使技職教育提供無縫接軌的產學學習模式，提供學生升學及就業的管道；除了提供充沛之經費，亦規畫技職教育政策。
- (二) 中華美食儼然成為世界美食典範。地球村風潮盛行全世界，中華美食更吸引全球饕客，各國爭相欲瞭解中華美食文化。
- (三) 觀光餐旅產業近年蔚為時尚趨勢。走遍/吃遍世界，成為各地遊客探究不同文化的活動，促進觀光旅遊產業快速發展。
- (四) 東南亞及大陸學生留學臺灣快速成長。政府開放外籍學生就讀我國高等

教育體系，增加東南亞及大陸學生就近選讀機會。

(五) 臺灣社會及教育開放易獲國際青睞。我國民主自由，人情味濃厚、特有的傳統文化與高品質教育水準，頗受國際社會好評。

(六) 高等技職教育的產學合作成果漸被業界接受。

四、威脅方面

(一) 餐旅產業相較於其他產業之工作，其型態較多元，但就業起薪又普遍偏低，因此影響學生畢業後從事相關工作之意願，間接影響學生續讀率。

(二) 中國大陸餐旅教育質量急速成長。中國餐旅服務業需求孔急，已開始著手成立專屬觀光學院及學校，急起直追我國餐旅教育。

(三) 臺灣面臨少子化衝擊，生源將銳減。根據教育部資料顯示，從 105 學年度起，大專校院新生開始大幅減少，而明顯的跌勢將一直延續到 111 學年度；其中 106 及 109 學年度均有較大幅度縮減，分別較前一學年度減少 1.4 萬與 2.7 萬人，且自 111 學年度起，新生人數開始降至 20 萬人以下，117 學年度更降至 16.8 萬人。

(四) 國內觀光餐旅專業系所過度供給。由於本校優良學術及教育表現，促使各校紛紛成立推出餐旅相關系所，造成供過於求的現象，而教育部乃因此減招全國觀光餐旅科系學生。

(五) 國際教育市場招生競爭已白熱化。近年來國際教育市場積極吸收優秀學生，例如香港、新加坡與美國頂尖大學均提供全額獎學金以吸引學生目光，造成國際市場競爭激烈情況愈趨嚴峻。

(六) 十二年國教衝擊技職教育。隨著十二年國教的推行，免試升學將衝擊技職教育市場。

1-1-4 學校發展目標

本校以餐旅專業為本，以專業餐旅人才教育重鎮為體，並配合「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」及「創新發展」等五大中程校務發展主軸，以培育具備餐旅專業競爭力、人文關懷及國際企業觀之餐旅專業人才。

1-2 校務發展計畫之訂定、執行與檢討

1-2-1 校務發展計畫之規劃流程及發展策略

本校歷年中程校務發展計畫皆以PDCA(Plan-Do-Check-Action；規劃、執行、檢核、行動)之循環機制進行規劃，並兼採「由上而下」與「由下而上」的方式進行。另外，近年來基於發展願景、發展使命、教育目標、核心價值與辦學理念，並參考前述的SWOT分析結果，訂立了五大發展主軸與十一項發展策略。說明如下：

一、中程校務發展計畫之規劃流程

本校中程校務發展計畫之規劃，乃先由校長及一級單位主管依據學校發展願景、發展使命、教育目標、核心價值與辦學理念等，擬定中程校務發展主軸、發展策略及綱要；之後，再交由各行政與學術單位研提相關細部計畫，包括規畫行動方案、工作計畫及經費編列。在各單位完成行動方案、工作計畫及經費編列之後，再由秘書室彙整及提案至校務會議中審議；校務會議審議通過後，再交由各單位於新學年度執行。

二、中程校務發展主軸與發展策略

本校基於發展願景、發展使命、教育目標、核心價值與辦學理念，並參考前述的SWOT分析結果，於是訂立五大發展主軸：「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」與「創新發展」。同時，考量本校發展現況、資源分配及教師產學能力分析，擬定十一項中程校務發展策略（如圖2-1-2）。說明如下：

（一）校園再造

強化與更新行政運作系統、提升節能與專業設備，建立行政單位資源共享模式。具體發展策略為：

1. 打造友善校園環境：整合校園意象與友善環境，形塑具親善氛圍的友善校園空間；
2. 建構E化服務校園：改善並擴充本校E化相關服務及行政系統、設備，整合提升行政服務效能；
3. 成立節能共享機制：整合專業資源及節能機制，凝聚共享互助行政共識。

（二）師生增能

確定明確的教育理念並落實培育目標，形成具體識別設計，反映本校教育品質及文化內涵。具體發展策略如下：

1. 統合學院教學資源：強調應用創新教學策略及明確教育目標，提升教師學科教學科技和知識能力，整合各學院之教學資源；
2. 建立餐旅教育品牌：開創高品質之產學餐旅品牌，反應本校餐旅教學品質。

（三）國際拓展

強化國際合作與交流，建立國際園區及中華美食輸出機制。具體發展策略如下：

1. 塑造國際教育環境，強化國際有效接軌平台；
2. 輸出中華美食教育：打造立足臺灣（在地化）的中華美食，推展暨發揚於國際市場（國際化）。

（四）校友連結

透過學校教育塑造具人文關懷的薰陶環境，建立珍惜與關新人文風氣，形塑

學生內外專業涵養；透過本校專業資源協助校友創業經營，推動在地扎根創業服務。具體發展策略如下：

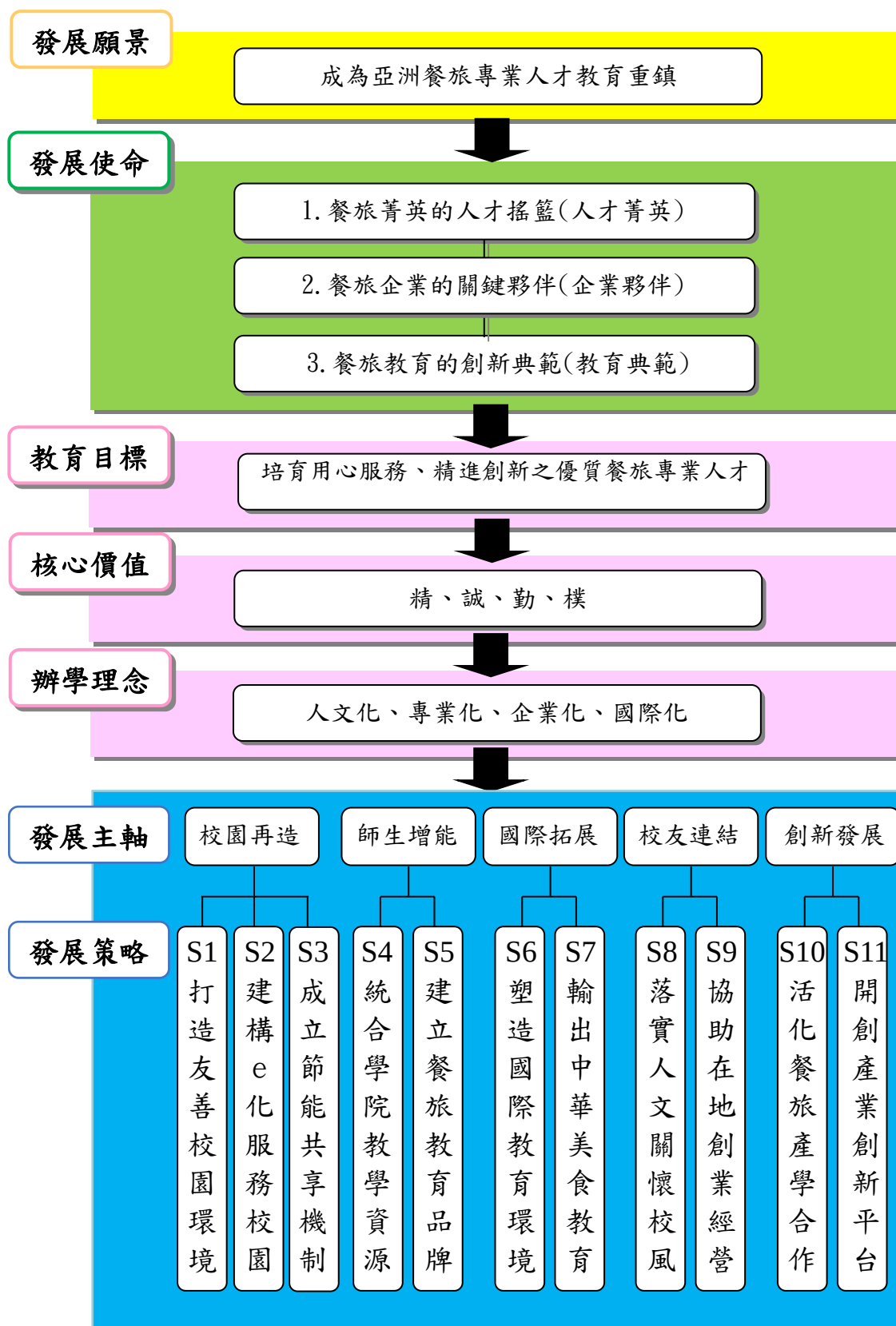


圖 2-1-2 中程校務發展計畫主軸架構圖

1. 落實人文關懷校風：建立珍惜與關懷人文風氣，形塑學生內外專業涵養；
2. 協助在地創業經營：協助校友在地創業經營，推動在地扎根創業服務。

(五) 創新發展

積極參與餐旅服務品牌及創新育成餐旅產品，達到餐旅產品技術轉移和商品化。具體發展策略如下：

1. 活化餐旅產學合作：積極推動產業與學術交流機制，並建立產業與學術互利合作之平台；
2. 開創產業創新平台：擴展整合本校各項專業研發能量，以建立技術及商品移轉機制。

關於本校中程校務發展計畫中的發展主軸、發展策略與策略意涵之詳細內容，請見表2-1-1。

1-2-2 整體行動方案

根據前述中程校務發展計畫之發展主軸、發展策略與策略意涵，本校中程發展計畫的行動方案如表 2-1-2。在主軸一「校園再造」方面，共有 10 個行動方案；在主軸二「師生增能」方面，共有 9 個行動方案；在主軸三「國際拓展」方面，共有 5 個行動方案；在主軸四「校友連結」方面，共有 8 個行動方案；在主軸五「創新發展」方面，共有 5 個行動方案，整體計畫共有 37 個行動方案。

1-3 校務經營之機制與運作

1-3-1 一般行政

一、各單位組織架構、運作情況及相關制度

本校正式組織均依據報奉教育部核定再經考試院核備之本校組織規程，及相關法規成立，並均符合規定。本校行政組織現有 13 個一級行政單位、4 個學院、1 個共同教育委員會、17 個系（所、科、學位學程）、師資培育中心、通識教育中心及 35 個二級行政單位等，均依照奉准之組織編制設置（如圖 1-1）。

二、各種委員會組成情況及運作情形

本校相關會議如表 2-1-3 所示：

三、人事管理制度執行與檢討作法

(一) 人力運用

本校依據「本校教師員額統籌分配暨管控作業要點」及「國立大專校院行政人力契僱化實施原則」管控教職員員額，另依「國立大學校務基金進用教學人員研究人員及工作人員實施原則」，本公平、公正、公開之原則，進用以校務基金自籌經費支出之編制外人員，以維持正常行政業務運作及撙節校務基金人事費開

支。

1. 本校教職員編制員額：合計 205 人，其中教師 144 人（含校長、教師、專業技術人員、軍訓教官），職員 44 人，技工警 17 人。
2. 編制內現職教職員工警人數：合計 181 人，其中教師 131 人（含校長 1 人、教師及專業技術人員 126 人、軍訓教官 4 人），職員 33 人，工友 13 人及駐衛警察 4 人。
3. 編制外現職教職員人數：合計 179 人，其中專案教師 21 人、專案專業技術人員 15 人及工作人員 143 人。
4. 師資結構與成長情形：編制內教師計有教授 33 人（含專技人員 6 人），副教授 57 人（含專技人員 1 人），助理教授 34 人（含專技人員 4 人），講師 3 人（含專技人員 0）。博士 94 人，碩士 32 人，學士 1 人，師資水準正逐年改善提升中。本校自 106 學年度以來師資結構及教師具博士學位比例，如表 2-1-4 和表 2-1-5 所示。

（二）教職員工進用

1. 教師進用之教評會運作現況

(1)新聘教師依「教師法」、「教育人員任用條例」、「本校教師聘任及升等審查辦法」及等規定聘用，於每年二月底前就應徵教師有關證件資料進行初審，並提出擬聘教師名額加二倍之人選，併同其餘未經各學術單位教評會通過之應徵教師基本資料（含學經歷證件影本、成績單或有關之專門著作）及學術單位教評會會議紀錄，送會教務處及人事室，經校教評會審議後，陳請校長核定聘任。如表 2-1-6 所示。

(2)為延攬在專業領域中具有特殊造詣或成就之技術人員擔任教學工作，依「大學聘任專業技術人員擔任教學辦法」規定訂定「本校專技人員聘任及升等審查辦法」，依其曾從事與擬任教科目有關之技術工作資歷證明、特殊造詣或成就證明或獲有國際級大獎證明等，比照教師規定之聘任程序及聘期辦理。如表 2-1-7 所示。

(3)基於人力資源共享與師資課程共構構想，另訂定「本校教師合聘辦法」，確定本校合聘教師之權利與義務，自 104 學年度以來，本校餐旅教育研究所與師資培育中心、航空暨運輸服務管理系與通識教育中心，均以合聘師資，達成促進學術合作及師資交流等多元目標。

（三）教師升等與敘薪機制

1. 升等機制

(1)為確保對教師資格送審人之專業學術能力及成就，建立客觀可信、公平正確之評量：本校教師副教授職級以下資格審查作業，業經教育部授權

為部分授權自審學校，並為爭取「教育部補助大專校院推動教師多元升等制度重點學校計畫」，前由校長指示教務處協同人事室、教學發展中心及師資培育中心成立專案工作小組，以利建置本校教師多元升等制度，經研訂通過「本校教師教學實務暨技術應用升等辦法」，自 103 年 8 月 1 日正式生效實施。

- (2)教師升等評審項目分為研究（著作）及教學服務成績，對於研究成果之評審，為兼顧質與量，已建立嚴謹之外審制度，並依其送審資格等級填具「本校教師校外審查專家學者推薦名單」，核定著作審查之外審委員：
- A. 送審教授資格者，由校長核定 3 位校外專家學者密送審查，審查結果 2 位（含）以上審查委員評定達七十分以上者為通過。
 - B. 送審副教授以下資格者，由校長核定 5 位校外專家學者密送審查，審查結果 4 位（含）以上審查委員評定達 70 分以上者則為通過。

至教學及服務成績之項目，依據「本校教師教學服務成績考核辦法」及「教師教學服務成績考核評分基準表」，分教學、服務二大項，分別佔總成績 70%和 30%，以量化之指標作為評核，並為符合參與多元化原則，均送審當事人、教師同儕、受教學生、教學服務相關之學術及行政單位主管等，以其現任送審職級之表現，總分應達 70 分以上，始予採計。如總分超過八十分則需由所屬單位主管依本辦法之評分基準表內容提出具體理由。

外審審查結果及教學服務評核結果一律提校教評會審議，審議通過者，送審教授資格者，陳報教育部辦理複審（研究著作佔升等審查總分之 70%，教學服務佔 30%）；送審副教授以下資格者，報教育部申請核發教師證書，並將審議決議以正式書函通知送審教師及所屬學術單位；未獲通過者，敘明理由及救濟方式通知當事人。

本校教師升等審查作業，每學年第一、第二學期各辦理一次，得於每年二月底（晉等年資預計自八月起計）、八月底（晉等年資預計自隔年二月起計）前提出申請，教評會應分別於每年四月底、十月底前完成審查。

- (3) 本校為應 106 年 2 月 1 日生效之「專科以上學校教師資格審定辦法」（以下簡稱部頒審定辦法）並整合本校教師多元升等制度，107 年 6 月校務會議審議修正通過本校教師聘任及升等審查辦法，自 107 年 8 月 1 日起實施。
- (4)本校為健全專業技術人員升等制度，均依「專科以上學校教師以技術報告送審教師資格作業要點」、「專科以上學校藝術類科教師以作品及成就證明送審教師資格作業要點」及本校專業技術人員聘任及升等審查辦法

等規定，參照本校教師相關升等審查程序辦理。升等副教授職級以上，除需具有曾從事與擬升等職級之技術工作資歷證明、特殊造詣或成就證明或獲有國際級大獎證明等外，並應具有與任教科目相關之技術報告或學術論文兩篇以上。近年各級教師及專技人員申請升等情形統計，如表 2-1-9 及表 2-1-10 所示。

2. 教師敘薪

本校專任教師（含專業技術人員）依本校教師評鑑辦法實施之學年度起接受評鑑，並於評鑑通過後，每任教滿三年接受下一次評鑑，惟任教至本辦法實施之學年度尚未滿三年者，自任教滿三年始接受評鑑，新聘教師於到職日起任教滿三年後接受評鑑。

（四）員工申訴

1. 教師申訴制度：依據「本校教師申訴評議委員會組織及評議要點」與「教師申訴評議委員會組織及評議準則」辦理。

本校注重事前之溝通協調機制，106 學年教師升等申訴案 2 件經決議申訴無理由駁回，其中 1 件並經本校再申訴至教育部，業經教育部評議決定，再申訴有理由，原申訴評議決定不予維持，原措施應於維持；107 學年度並無申訴案件。

2. 職員申訴制度：依據「公務人員保障法」、「本校職工申訴委員會設置及評議辦法」處理職員申訴案件。

本校注重事前溝通之協調機制，於 106 學年至 107 學年度無申訴案件。

（五）員工福利

1. 本校依行政院 104 年 1 月 28 日院授人給字第 1040022565 號函頒，中央機關（構）員工一般健康檢查補助基準表，辦理校長、副校長每年一次 14000 元，及法定編制內依法任用及依教育人員任用條例聘任之四十歲以上員工每二年一次 3500 元之健康檢查費用補助。經統計分別為 106 學年度 23 人，107 學年度 23 人，合計 46 人。
2. 本校校務基金工作人員年度服務成績考核作業，自 106 年度起，考列優等及甲等之初核人數上限，即由受評總人數百分之四十調整至百分之六十六，校長拔擢校務基金工作人員受考等次（乙等拔擢至甲等須 8 薪點，甲等拔擢至優等須 4 薪點），亦由 28 薪點調整至 72 薪點，以茲鼓勵年度工作表現績優者。
3. 為期有效協助本校同仁照護身體健康，自 106 年 4 月起同意參照公教人員補助規定，本校校務基金進用人員到校服務滿兩年者，凡 40 歲以上人員每兩年實施一次，未滿 40 歲從事重複性、輪班、夜間、長時間工作等有危害安全及衛生顧慮工作之人員，得每三年實施一次，均得補助新台

幣 1,500 元，並依其檢附之證明文件，覈實給予公假最高 2 日；至非屬從事危害安全及衛生顧慮工作之未滿 40 歲人員，僅得每 2 年實施一次給予公假 1 日，自費參加健康檢查。

四、行政 E 化推動及執行情況（教務、公文、學務、人事、會計及出納、圖資系統等）

本校圖書資訊處肩負著提供便捷與多元化資訊服務內容，因此，如何建置一個既便利且安全的校務行政使用環境是我們主要的任務與職責。

（一）圖書自動化情形（實體館藏及電子資源自動化服務機制）

1. 建置本校資源探索服務系統，提供類似 Google 單一檢索介面，快速查檢館藏及雲端各類資源，並能進一步類分這些資源，指引資源的出處，同時滿足師生於查檢資訊時資源探索（discovery）與文獻獲取（delivery）之需求。
2. 提供 ERMG 電子資源管理系統，結合 Smartweaver 及 SFX 電子資源整合查詢系統，讓讀者快速有效掌握電子資源，並能便利連結電子全文。
3. 設置館藏線上薦購系統，方便讀者透過線上查詢並推薦新書，順暢圖書徵集確實掌握讀者所需，讓彼此間的互動更趨頻繁與完善。
4. 採用專屬系統架構，提高系統使用安全性；輔以每日、每週硬碟自動備分以保障資料安全。
5. 其他資源 E 化服務

(1) 建置無障礙網頁，透過網頁即時發布最新服務訊息，並提供讀者反映意見郵件信箱（E-mail），暢通與讀者之間的溝通管道。

(2) 本校讀者除能於校園網域使用本館所訂購的電子資源，也可透過 AutoRPA 連線認證方式於校外使用。

(3) 本館二樓設置語言自學及資料庫光碟單機檢索區。

(4) 全館提供無限上網服務，除於各讀者使用區域設置網路節點，各樓層均設有檢索檯提供電腦，供讀者查詢 Webpac 及網路上各種資訊資源。

(5) 本館一樓規劃掃瞄列印區，整合投幣式影印及列印服務，讓讀者利用電腦掃瞄及列印所需資料，並提供網路資源列印服務。

(6) 建置本校學位論文服務系統，整合並保存本校碩士學位論文，並提供全文下載機制。

(7) 館際合作文獻申請，可透過電子傳遞方式，立即取得文獻全文資料。

（二）校務行政 E 化

1. 配合校務行政 E 化之推動，提供資訊服務和電腦技術支援，以建立高效率的行政作業體系為目標。本校目前現行之校務行政系統，皆可透過校園資訊入口網站連結整合，並提供教職員工及學生個人化的行政資訊整

合服務，目前已整合之校務行政資訊系統如下圖 2-1-3 所示：

教務系統	學務系統	公用系統	其他系統	總務系統
- 招生系統 - 註冊系統 - 課務系統 - 成績系統 - 畢業審核系統 - 職能診斷系統 - 調補課系統	- 點名請假獎懲系統 - 生輔管理系統 - 就學貸款系統 - 安定就學系統 - 獎學金系統 - E-Portfolio學生學習歷程檔案系統 - 社團管理系統 - 諮商輔導系統 - 宿舍差勤系統 - 宿舍報修系統	- 公告管理系統 - 會議管理系統 - 行事曆管理系統 - 榮譽榜管理系統 - 研討會管理系統 - i高餐行動校園APP系統 - 圖書管理系統 - 全球資訊網 - 校園資訊入口網	- 會計管理系統 - 實習就業系統 - 推廣教育管理系統 - 物流中心資訊系統 - 教師評鑑系統 - 人事差勤系統 - 無紙化會議管理系統 - 工讀金管理系統	- 出納管理系統 - 註冊繳費系統 - 公文管理系統 - 空調申請系統 - 財產管理系統 - 營繕報修系統 - 場地借用系統 - 教室借用系統

圖 2-1-3 校務行政資訊系統架構圖

2. 本校校園資訊入口整合之相關資訊系統，皆採 Web-based 的三層式架構開發。目前校務行政資訊系統部份委外開發，部份為自行開發及維護，各系統依各單位行政運作流程與最新之電腦技術量身訂做，使其符合各單位實際需要之內容與時效，**各分類系統請參考附錄 3「本校現有資訊系統彙整表」。**

(三) 提供線上服務，提升服務效率

為維持全校行政及教學電腦之用、網頁修改、設備借用申請及校務系統修改等行政支援服務，圖書資訊處設置有網路應用服務線上申請，並提供使用者隨時掌握修復狀態，網路應用服務線上申請系統如下圖 2-1-5 所示：

圖 2-1-5 網路應用服務線上申請系統

五、圖書資訊處行政規劃及執行

本校圖書資訊處除了擔負支援教學與促進研究發展，及提供學生優質學習環境之任務外，致力於打造並成為校園知識中心是我們服務的目標。另外，積極規劃暢通無阻的資訊校園環境及全校教職員工資訊素養的培養、尊重智慧財產權及資訊安全等行政規劃與執行，也是本處持續不斷在積極落實的業務職責。

（一）館藏發展

為有效利用經費，館藏購書以不採購複本為原則，並定期召開審書會議，嚴謹討論館藏發展的重點。圖書館為滿足師生不同的資訊需求，多年來朝向建置紙本與數位館藏並重之複合圖書館。

1. 圖書資源

(1)為使年度圖書經費有效運用，本館訂有「館藏發展政策」及「圖書資本門經費分配原則及採購程序要點」做為圖書採購之依據，確實掌握購入符合本校師生教學研究之需。

(2)呼應資訊時代師生對數位化產品的殷切需求，積極參與聯盟合作採購數位化專業館藏，至今電子書館藏已購置近 30 萬冊。

(3)至 107 學年度止，總館藏量已超過 52 萬冊/件，其中含電子書 314,481 冊（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）。

(4)106-107 學年度圖書館藏成長情形：

A. 總館藏量：

106-107 學年度各主題類別館藏量表，詳參見下**表 2-1-12**。

B. 各類型館藏量成長情形：

西文書的數量已有明確增加。另外，電子書與視聽資料也穩定成長。如下**表 2-1-13**所示：

C. 106-107 學年度各類館藏成長情形：

本館館藏以應用科學類 56,960 冊、語文類 47,720 冊、社會科學類 33,365 冊，分列前 3 名，館藏量收錄情形與本校專業教學特色是有相呼應的，詳參下**表 2-1-14**所示：

2. 期刊與資料庫

為節省經費，本館於民國 100 年起，採取學術性期刊之訂購以電子資源為主，同時刪除紙本之訂購，並以餐旅類核心資源為徵集重點。本館所訂購餐旅類期刊資源，比對 SCOPUS「Tourism, Leisure And Hospitality Management」曾被引用的學科領域期刊及 SSCI「Hospitality, Leisure, Sport & Tourism」餐旅類主題期刊，本館館藏收錄比例達 100%，詳參「108 年本校中西文餐旅專業核心期刊訂購清單」。

（二）館藏資源利用

館藏資源利用將從入館人數、館藏圖書借閱流通統計及資料庫檢索次數統計說明之。

1. 106-107 學年度入館人次分析

106-107 學年度入館總人次統計如下**表 2-1-15**所示：

2. 106-107 學年度館藏圖書借閱情形

網際網路的興盛，為讀者帶來便利的資訊環境，也改變讀者利用資訊的習慣，106-107 學年度詳細借閱總冊數及借閱人次如下表 2-1-16 所示：

3. 資料庫檢索次數統計

因本校所訂購的電子資源符合師生教學及研究需求，使用資料庫的次數逐年成長，統計如下表 2-1-17 所示：

(三) 讀者服務與行銷活動

1. 讀者服務

本館除了提供讀者參考服務、借閱、線上預約、續借、推薦新書及線上查詢各種資料庫等一般圖書館之基本服務外，也關注多元資訊提供服務的方式，說明如下：

- (1)提供線上如 Google 一站式資源探索查檢系統，允許讀者透過單一檢索框，即可同時查找館藏及雲端各類資源。
- (2)本館以單一介面使用多元及多樣化的電子資源，透過簡易查詢方式獲取所需資源，也能更便利地連結電子全文，同時提供瀏覽與檢索期刊刊名之功能，有效整合各資料庫之電子期刊。
- (3)建置圖書資源利用教育及資料查詢教學網頁等，方便讀者自學並利用本館相關資源。
- (4)提供館際合作服務以滿足讀者之需求，已加入「中華圖書資訊處際合作協會」、「南區技專校院圖書館館際合作組織」及「技專校院館際合作組織」，藉此讀者可透過館際合作取得他館資源，或至本館借取南區技職院校及中華圖書資訊處際合作協會會員館的借書證，再至他校借閱書籍或利用資源，擴大服務本校師生及全國各單位的使用者。

(四) 資訊服務

本校資訊服務各項策略之執行現況與成效分述如下：

1. 提供便利的校園資訊服務

(1)暢通快速的資訊平台－全球資訊網升級

全球資訊網升級，於民國 107 年將全校資訊網升級改版為響應式網頁稱為 RWD 網頁，RWD 網頁能依據使用者的瀏覽器自動調整為適合閱讀的版面。另外，為滿足國際化的需求，所有網頁提供中英雙語切換功能。目前全校行政、學術單位共計有 48 個獨立網站，網站主機由圖書資訊處系統服務組同仁統一維護，並不定期舉辦教育訓練。

(2)整合資訊系統帳號－單一登入入口網

本校自民國 97 年起便開始推行單一登入 (Single-Sign-On, SSO) 系統，結合校園入口網站 (portal) 提供本校教職員工生一個資訊整合服務之平台。目前教師單一登入系統已整合了校務資訊系統 (教師)、點名

請假獎懲調補課系統、網路認證等系統；學生部分則整合校務資訊系統（學生）、點名請假獎懲調補課系統及 e-portfolio 學習歷程檔案平台等系統；行政同仁部分則整合了校務資訊系統（職員）、公文管理系統、電子信箱及校園入口網系統等，有效提升行政、教學與學習效率。全校單一登入系統整合各資訊系統現況如下表 2-1-18 所示：

(3)便利節能的網路應用服務

為便利使用者運用網路資源，建置各項網路應用服務分述如下：

- A. 電子郵件帳號：建置郵件伺服器提供全校教職員工每個帳號 10GB 容量郵件空間，並同時提供 Google (staff.nkuht.edu.tw) 供需要者申請做為郵件及資料備援之用。
- B. 針對學生提供 Google (@stu.nkuht.edu.tw) 電子郵件空間，以及微軟 (live.nkuht.edu.tw) 以做為郵件及資料備援之用。

2. 打造優質的校園網路環境

(1)網路機房改建

打造穩定安全的機房，可以提供全校資訊系統一個安全的環境，並可透過集中安置管理達到節能省資源之效益。本校機房分為主機機房與代管機房二部分，各占地約 15 坪，分別由獨立安全閘門控制進出，目前本校主機機房設有機櫃 15 個，放置各項網路設備及網路服務主機；代管機房部分，置有機櫃 8 個，並預留空間，未來可以擴充至 24 個機櫃。

(2)落實網管政策提供優質網路環境

- A. 完善規劃，力求網路穩定：校園網路主幹為雙 Core 設計，將行政網路與宿舍網路分開。網路架構採三層式架構，當有任何危及網路穩定行為情事發生時，便自動透過網路防禦軟體於第二層阻斷，避免災情擴大。
- B. 流量管理，確保網路品質：為避免少數人占用大多數頻寬，本校實施頻寬管理控制，在宿舍區域限制上傳頻寬 10Mbps，下傳頻寬 100Mbps。每人每日 10GB 限額流量，並嚴格控管 P2P 軟體安裝及使用，網路偵測軟體自動發現並阻斷使用者網路，待隔天方能繼續使用網路。
- C. 配合校園上網認證安全系統，使用者無論何時何地上網，皆需要使用者安全認證，以達上網記錄的目的。
- D. 為彌補學術網路連至國外頻寬容易壅塞之現象，乃申請總計 1800Mbps 之中華電信 ADSL 線路；校內頻寬部分，骨幹網路頻寬為 1(2)Gbps，有線區域網路採用 gigabit ethernet 架構，頻寬為

1Gbps，而無線區域網路部分，則採用 IEEE 802.11n/ac 架構，最高可達 867Mbps 無線傳輸速率，本校校園網路架構如下圖 2-1-6 所示。

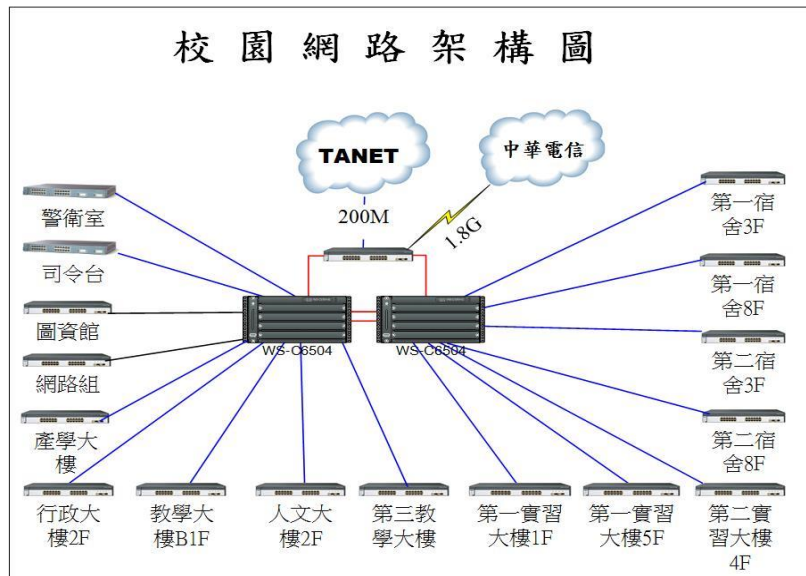


圖 2-1-6 本校校園網路架構示意圖

3. 加強教育訓練推廣活動以提升教職員工生基本資訊能力與素養

為提升本校教職員工生電腦專業技能與資訊專業素養，本處不定期舉辦各類教育訓練課程與研習活動。

(六) 資訊安全辦理情形

1. 導入資訊安全管理系統規範並取得認證

本校資訊安全管理系統導入與建置工作，於民國 104 年導入 ISO27001:2013 新版制度並取得 SGS 公司驗證證書，且於 105、106、107 年度持續取得該證書之有效性。

(1) 推行 ISMS 工作組織架構

本校推行資訊安全管理系統導入及驗證工作組織架構如圖 2-1-7 所示：

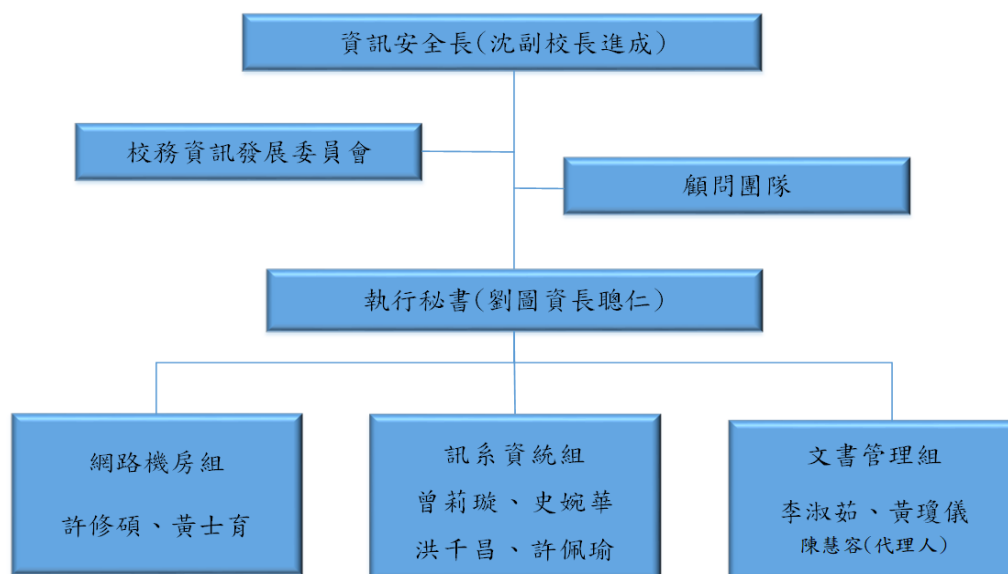


圖 2-1-7 資訊安全管理系統 ISMS 工作組織架構

(2)ISMS 導入工作項目

本校資訊安全管理系統規範導入工作主要朝三方向著手，分別如下：

A.專業人員資安素養精進；B.作業流程標準化；C.資安防護演練，主要工作規劃如下圖 2-1-8 所示：

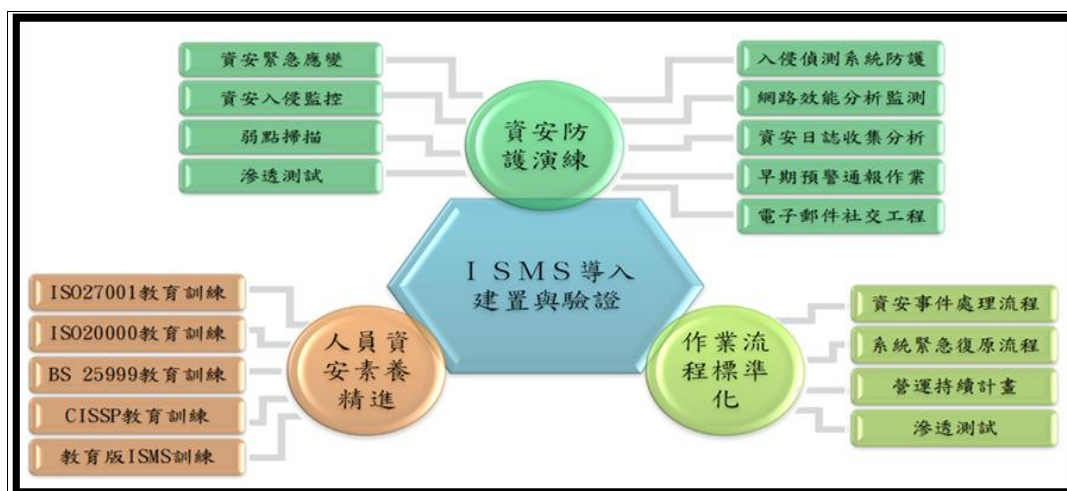


圖 2-1-8 ISMS 工作規劃

2. 執行成效

(1)量化指標

自民國 100 年 10 月如期通過資訊安全管理系統第三方驗證 (ISO-27001)，並取得教育體系 ISMS 認證；民國 101 年至 103 年持續取得證書之有效性。為因應 ISO27001 改版，於民國 104 年導入

ISO27001:2013 新版制度，且通過 SGS 驗證公司驗證取得證書。目前本處相關人員計有 6 人取得資安專業證照；105 至 107 學年度辦理資訊安全相關教育訓練共計 13 場次。

(2) 質化指標

成立資訊安全工作小組以導入資訊安全管理系統規範，強化專業人員資安素養，透過作業流程標準化、完成文件撰寫以落實制度建立，並進行資安防護演練以驗證導入成效。

3. 校園網路及資訊安全相關規範：「國立高雄餐旅大學校園網路使用規範」、「國立高雄餐旅大學校園伺服器管理要點」、「國立高雄餐旅大學智慧財產權疑似侵權處理程序」、「國立高雄餐旅大學主機代管服務要點」。具體措施條列如下表 2-1-19 所示；資訊安全驗證及教育訓練如下表 2-1-20 所示：

(七) 智慧財產權宣導

本校均依教育部規定，賡續落實智慧財產權之宣導與執行，由各相關負責執行單位按部就班於每學期事先規劃下一個學期預劃宣導與執行之事項或活動，並交由行政督導單位彙整，定期召開其執行小組會議，會中除了確認各相關負責執行單位下一學期預劃執行之宣導事項及活動外，並同時針對上一學期其執行成效進行追蹤及檢討，確實掌握本校在推動智慧財產權之情況與落實。

(八) 校園網路使用規範及執行情形

本校校園網路使用規範依據「教育部校園網路使用規範」訂定，主要分為五個部分：1. 尊重智慧財產權；2. 善用學術網路；3. 禁止濫用網路系統（P2P、散播病毒、駭客、影響網路其他使用者權益的不當行為）；4. 尊重網路隱私權及 5. 違反校園網路使用規範者，將受到校規處分。

1-3-2 財務會計

一、學校財務收支狀況（預算法規定會計年度:1 月 1 日至 12 月 31）

(一) 本校近 3 年度財務收支決算：如表 2-1-21 所示。

1. 本校校務基金主要財源為教學研究補助收入，其次為學雜費收入及補助收入（積極爭取專案型補助計畫涵蓋典範科大計畫、教學卓越計畫及高教深耕計畫）；支出方面，則以教學研究及訓輔成本（含專案型補助計畫之相對應支出）為主，其他為管理及總務費用、學生公費及獎勵金。

★有效規劃統籌運用經費，積極落實節能減碳措施，決算短絀由 105 年 31,419 千元逐年調降至 107 年為 20,974 千元，依據「國立大專校院校務基金管理監督辦法」第 21 條第 2 項規定：學校年度收支餘絀依一般公認會計原則須調整加回國庫撥款購置資產所提列之折舊、折耗及攤銷費用，並未發生年度決算實質短絀情形，且加回後之年度賸餘數亦由 105 年 50,787 千元

逐年大幅提升至 107 年為 89,118 千元，提升幅度高達 175%。

2. 本校收入經常門決算數來源分析：104 年 9 月 3 日發布修訂「國立大學校院校務基金管理及監督辦法」，修正自籌收入之範圍內容，增列學雜費收入、政府科研補助或委託辦理之收入及其他收入。如表 2-1-22 所示。

(1)105 年度決算，總收入 753,517 千元，包括：學校教學研究補助收入 316,135 千元、各級政府機關補助計畫 100,209 千元、自籌收入 337,173 千元（含學雜費收入 218,220 千元）。

(2)106 年度決算，總收入 746,688 千元，包括：學校教學研究補助收入 318,800 千元、各級政府機關補助計畫 95,297 千元、自籌收入 332,591 千元（含學雜費收入 214,915 千元）。

(3)107 年度決算，總收入 800,685 千元，包括：學校教學研究補助收入 354,051 千元、各級政府機關補助計畫 116,645 千元、自籌收入 329,989 千元（含學雜費收入 210,983 千元）。

3. 收入資本門決算數來源分析：如表 2-1-23 所示。

4. 學校經費支出結構如表 2-1-24 和表 2-1-25 所示：

（二）近 3 年度決算平衡表，情形表 2-1-26。

（三）近 3 年度資本門執行狀況

執行率均達百分之 99 以上，作為充實學校建設及硬體設備，以提升教學環境品質。如表 2-1-27 所示。

（四）校務基金投資效益

1. 存放公民營金融機構：在投資效益方面，本校基於財務穩健原則，107 年以存放金融機構之定期存款帳戶孳息為主。107 年度校務基金利息收入為 9,103,691 元，已較 106 年度增加 2,119,395 元，增加成長幅度達 30%；利息收入增加係因 106 年 5 月 17 日校務基金管理委員會審議通過增加提撥校務基金 3 億元，存放於金融機構 1 年期定期存款，並將預留之安全存量做調度，增撥資金轉作長天期及短天期不等之定存。透過存放不同天期（短、中、長期）定存，提高資金機動性應付款項需求，並提高利息收入，致孳息收入增加顯著。如表 2-1-28 所示。

2. 投資於與校務發展或研究相關之公司及企業（含以研究成果或技術作價無償取得股權者）：本校截至 107 年 12 月 31 日投資高餐藍帶國際教育股份有限公司股數 1,070,000 股，投資金額 1,070 萬元，持股比率為 48.64%。

（五）爭取競爭型補助計畫

本校積極爭取競爭型補助計畫，並實施開源節流措施，更新校園各項軟硬體、廚房等相關設備，營造競爭力學習環境，每年可用資金數由 105 年 706,198

千元逐年提高至 107 年 853,502 千元，提高幅度高達 121%，整體學校財務健全穩定，永續經營發展。如表 2-1-29 所示。

二、預算編列及資源分配

（一）配合校務發展目標及各行政與教學需求，籌編年度預算及執行

1. 本校「預算及會計業務標準作業流程（SOP）手冊」中，詳述預算編製作業流程及說明，並製作預算作業程序表，詳列各工作項目、完成期限、應備書表資料及業務承辦單位等，使同仁充分了解作業程序，俾利各單位先期規劃，提升預算編列之精確度、時效性及透明度。
2. 概算籌編時，依據各行政及學術單位所提供各項自籌收入財源，另本零基預算精神檢討，配合學校中、長程校務發展方向，各單位提出新興計畫需求排列優先順序，經學校資本門協調會議審查，並召開校務基金管理委員會審議通過後編列概算；另依教育部核定概算額度（基本需求及績效型補助），據以完成整體預算編製。
3. 為使校務基金能充分有效運用執行，每年於籌編概算，經校務基金管理委員會決議，規劃部分累計剩餘，以自籌財源（營運資金）額度編列資本門預算作為年度臨時校務需要，由學校統籌運用。

（二）預算之分配

1. 本校預算分配係依照當年度預算編製的額度，先行扣除用人費用、水電費、郵電費、旅運費、折舊折耗、推動科技發展經費、學生公費及工讀金等預算匡列額度後，另圖書期刊及資料庫、運動代表隊教練費及運動、健康勞作教育相關經費及校園活動經費列為專項由權責單位額度內管控外，餘可支用預算，除依各單位教職員工人數及學生班級數分配經常門外，其餘作為整體校統籌款運用發展。
2. 統籌款依其支用用途分為實習宴會統籌款、委辦計畫配合款、維護（合約）統籌款、全校經常門統籌款。
3. 年度經常門分配，各院除依教職員工人數及學生班級數計算分配數，並加編列學院一定數額統籌經費，賦予教學單位較高自主權，配合院系中長程發展執行經費。
4. 資本門主要依據前一年度資本門協調會議決議執行結果做分配，除因環境變遷因素，或原編列項目不符或另有急需必須變更內容者，需專案簽呈敘明理由及變更計畫明細，奉准後照案執行，於 10 月底前執行完成為原則。

（三）爭取計畫經費，彌補教育部補助基本需求之不足

配合校務發展之所需經費，除教育部補助基本需求外，並積極向教育部申請專案型補助計畫挹注校務基金。如表 2-1-30 所示。

1. 105~106 年度爭取教育部卓越計畫核定數分別為 5,220 萬元、4,950 萬元。
2. 105~106 年度爭取教育部典範計畫核定數各為 8,900 萬元。
3. 106~107 年度爭取教育部餐飲創新創業高階研發人才培育實驗室核定數分別為 2,000 萬元及 1,800 萬元。
4. 107~108 年度爭取教育部高教深耕計畫核定數分別為 9,352 萬元及 9,323 萬元。
5. 107 年度爭取教育部-觀光餐旅產業應用性研究能量躍升計畫核定數為 2,000 萬元。

(四) 未來經費籌措及節流措施

本校各項經費除賴教育部逐年編列預算挹注外，其餘自籌經費部分，除了強化教學功能與環境，以吸收更多學生，增加學雜費收入外，本校將更積極採取下列多項開源節流措施：

1. 開源方面

- (1)增加學雜費收入：擬定並執行各項招生策略，穩固生源，擴大各招生管道報名人數，提升註冊率。
- (2)積極爭取建教合作計畫經費及加強產學合作，提供培育室、創客空間、實驗場域，提升廠商進駐家數；媒合專業團隊與提供進駐企業經營診斷、創業服務、技術輔導、資源取得與專案合作計畫，並結合校內外師資，開設三創實務課程。再透過「教師進行產業研習或研究作業要點」的落實，積極協助教師承接產學合作計畫。
- (3)活絡推廣教育與承辦國內企業與政府機關委託之餐旅類訓練課程，辦理各類寒暑假海外遊學團、接受世界各地機關團體訪臺學習餐旅專業與培訓臺灣文化體驗等課程。
- (4)增加政府科研補助或委託辦理收入：積極爭取公部門計畫及承接企業委託合作案，提供各類客製化服務等方案。
- (5)增加場地設備管理收入：活化校內場地設備，將學校既存設施。
- (6)將閒置資金採多元資產配置方式，分散投資風險，增益投資效益。
- (7)於校內各大型活動請舉辦單位協助宣傳募款活動，增加受贈收入。

2. 節流方面

(1)人事費

- A. 本校校務基金自籌收入收支管理要點第 11 點訂有自籌收入支應各類人事費比率上限，由人事室每年定期檢討學校人員人事費支應上限及用人費用自籌收入比率情形。
- B. 校務基金工作人員員額除出缺遞補外，不宜貿然新增人力，各單位如新增業務需請增人力時，請用人單位先盤點人力並提出相關業務

之人力調度情形。

C. 配合政府員額精簡政策，本校技工、工友採遇缺不補為原則。

(2)節約能源

- A. 校園路燈及景觀燈裝設自動感應裝置或設置定時開關；各大樓公用廁所照明均採感應式照明（惟女用廁所保留一盞維持手動）；公共區域在不影響規定照度前提下，將陸續視經費逐年更換為省電型電子式 T5 燈座及減盞抽換設置。
- B. 有效利用水源，另大型 RO 機製造剩餘之水以及大樓筏基內累積之雨水，均設置水塔回收再利用。
- C. 建立完成全校空調自動控制系統配合上課課表及場地借用管理，有效管理及達到節約能源效果，另亦建置需量控制，遇偵測到超出契約容量用電時，即排序卸載。
- D. 餐廚相關科系冷凍櫃進行整合，寒暑假時包含師生餐廳廚房，清點未使用冷凍櫃及機台設備，於清理後關閉電源，以節約能源。
- E. 宿舍熱水係採太陽能集熱系統與熱泵系統聯動供應。
- F. 兩棟宿舍區、社團辦公室及活動中心展藝廳等教室及大型空間，已實施儲值卡方式供應空調。實習廚房部份盡量以不開放冷氣為原則，並將優先列入儲值卡方式處理。
- G. 為響應及落實節能減碳政策，全校會議透過「跨平台無紙化會議管理系統」，節省會議用紙，並縮減會議資料彙整及更新時間。

三、總務行政執行及檢討作法

（一）營繕工程

- 1. 新建工程均事先邀請工程專業人員、承辦及使用單位一起規劃，充份溝通協調，以臻同時具有實用與美觀功能。並組成工程督導小組，不定期查勘。
- 2. 為方便各單位申請修繕及方便營繕作業管理，特開發線上報修系統供全校教職員工生上網填報及追蹤查詢辦理進度，而緊急修繕則電話通知，隨即處理。
- 3. 106-107 學年度營繕工程重要工程，如表 2-1-34 所示：

（二）財產與車輛購買管理

1. 財產購買與管理

- (1)單位提出採購案申請，若授權額度內採購則單位自行購置核銷，十萬元小額採購則事務組訪價議價辦理，若十萬元以上採購則依據政府採購法及相關子法依法上網公告招標辦理，並依據本校訂定之採購作業要點參卓處理。

(2)依據機關綠色採購績效評核作業評分方法，綠色採購績效評核統計如表

2-1-35 所示。

2. 車輛購買與管理

本校特訂定「公務車輛購置租賃及使用管理要點」及「公務車輛派借使用管理要點」，並配合政府推動節能減碳政策，購置油氣雙燃料公務車乙部，學校現有二部公務車輛均加生質汽油，以減少排碳量。

公務車之使用均須填具行車紀錄，依共同供應契約購置加油卡管控給油料，並詳實填列耗油紀錄、行駛里程及耗油標準，以防杜浪費，而各公務車輛，均定期實施車輛檢查保養維修，以隨時保持良好狀況，期能預先防止故障之發生，本校公務車輛均按時辦妥保險，且督導駕駛人遵守交通規則，以確保行車安全。

(三) 現金出納及財產管理

1.出納組依行政院「出納管理手冊」之相關規定，辦理出納業務之規劃執行。訂有「薪資支付標準作業」、「收入款項作業」、「學雜費收入作業」、「代辦費收款作業」、「一般支出作業」、「零用金支付作業」、「電子採購付款作業」等標準作業程序。

2. 財產管理

(1)新增之財產，經採購驗收或接管後，均依國有公用財產管理手冊規定，填具財產增加單、製發財產標籤條碼，辦理財產產籍登記。

(2)財產減損，由財產保管人提送報廢申請，核准後經管組製作財物減損單送保管人核章確認，經管組簽核後完成減損作業。

(3)每月產出財產增減表及結存表與主計室辦理對帳無誤後，至教育部財產彙報系統上傳本校財產增減資料並產出報表報部核備。

(4)每年度擬定年度盤點計畫，由各單位先行初盤後，再由主計室指派之監盤人員會同總務處經營管理組人員進行複盤，每年至少抽盤 12-16 個單，之後將盤點紀錄陳核。

(5)報廢財產依規定辦理再利用及變賣作業。

(6)新建房屋均依國有財產產籍管理作業要點等相關規定向地政機關辦理建築物所有權產籍登記及相關入帳事宜。

(7)財產資料電腦化建置管理並提供網路線上查詢財產資料功能。

(四) 追蹤管考機制

每學期定期召開總務處處務會議，瞭解全校師生對總務執行各項業務之意見，並加以彙整檢討改進措施，俾便各項業務之溝通協調順利推展。

第二節 特色

- 一、本校建構餐旅專業屬性之自我定位，並運用本校願景、使命、目標、價值及辦學理念以確認本校優勢、劣勢、轉機與危機，已有效發展符合本校發展方向及重點特色之策略及行動方案。
- 二、本校依據校務發展目標，確實擬定校務發展計畫，並透過校務發展行動方案及各類工作計畫，且妥善執行及管考，已使本校辦學成效日益彰顯。
- 三、本校在教職員工的「選、用、評、育、留」之五大機制甚為嚴謹，並有不斷檢討精進的改善機制，促使本校教職員工不斷成長。
- 四、各項開源與節流的方法均頗為可行與合理，且成效亦頗為彰顯。另外，預算編列與資源分配亦相當合適。
- 五、本校隨時偵測校園網路使用狀況，並及時回報校園網路狀態，已有效提高網路使用可靠性及提供穩定的校園網路環境。
- 六、整合單一登入系統及校園入口網站（portal），提供本校教職員工生一個資訊整合服務之平台，並提供多功能的校務行政資訊系統，以提升行政人員的工作效率與品質，並持續提供增刪系統功能與系統維運的服務。
- 七、本校全球資訊網的設計規劃可提供學生、職員、教師、校友、外籍生及業界人士分類群組的檢索與利用入口網頁，進入各種校園應用系統的登入管道。
- 八、本校成立節約能源推動委員會，推動節約能源的相關策略，近年已大幅減少天然氣鍋爐使用，有效降低電力費用。
- 九、全面推動「跨平台無紙化會議管理系統」，利用平板 ipad 為載具召開各級會議，每年節省約一百萬張白紙的列印，可謂既環保，又節流。

第三節 問題與困難

- 一、輪調制度尚待強化，以進一步充實同仁的工作職能。
- 二、總務工作屬勞力和技術性工作，目前人力略有不足。
- 三、本校因班級數少，教育部補助收入及學雜費收入相對遠不及其他規模較大學校，致使較難有充裕的經費進行各種軟硬體建設。
- 四、較無充足經費滿足校園資訊設備汰換之所需。由於前述各種因素，致使單位預算無法有效增加，而較無法滿足校園資訊設備汰換之所需。
- 五、行政作業日漸繁瑣，填報統計報表作業日漸增多，行政人力耗時甚多。
- 六、全校各類資訊系統繁多，人力不足。且網路服務與行政作業電腦化需求日漸增多，現有人力無法滿足各單位需求。

第四節 改善策略

- 一、在輪調制度的強化方面，擬開辦多元、專業在職訓練課程，以提升現職人員

專業技能及溝通能力。

- 二、在總務工作人力較為不足方面，擬加強員工訓練，鼓勵同仁培養專業技能，並考取相關證照。
- 三、在「政府補助與學雜費收入較少」方面，擬鼓勵教師積極爭取研究計畫或補助及委辦計畫，以增加校務基本財源，據以充實教學研究設備。
- 四、在較無充足經費滿足校園資訊設備汰換之所需方面，擬多加利用免費網路資源及虛擬主機技術，以降低購置設備需求。
- 五、在行政人力耗時甚多方面，擬建立整合資訊系統及強化行政管理作業，以降低資料蒐集統計時間。
- 六、在全校各類資訊系統繁多及人力不足方面，擬由以下三點策略進行改善：
 - (一) 宣導使用者多加利用免費網路資源（如：google），和提高使用者電腦技能，以及利用虛擬主機技術，並善用開放自由軟體，且短期計畫型主機可利用主機租借服務，以減少軟硬體建置成本及降低服務管理人力；
 - (二) 為提升本校教職員工生電腦專業技能與資訊專業素養，擬不定期舉辦各類訓練課程與研習活動；
 - (三) 逐漸補足人力，以處理日漸增多的行政作業電腦化需求，以提升服務品質。

第五節 項目一總結

本校為全國唯一之國立餐旅大學，以培育用心服務及精進創新的優質餐旅人才為教育目標，而以成為亞洲餐旅教育人才培育重鎮為發展願景。為達成這樣的教育目標與發展願景，本校充分運用優勢與機會，發展餐旅特色與核心價值；同時彌補劣勢、降低威脅，形成本校之校務發展策略。綜言之，在當今高教充滿挑戰的時代，本校近年秉持「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」及「創新發展」等五大校務發展主軸，並結合教育部高教深耕計畫之政策主軸，進而落實本校設立宗旨與教育目標，以逐步達成發展願景。

至於在行政支援方面，則全力協助達成本校辦學理念之「企業化」、「國際化」、「專業化」與「人文化」，並建立校務基金風險控管及內部業務控制機制，以及積極推展資源共享理念與落實節能減碳的環保政策，以達到節電、節水、節油及節紙四大目標。另外，亦發展健全的人力資源體系，加強職員工進修訓練；同時強化校園安全及推展校園和諧及性別友善環境，積極扮演資源提供與支援的角色，進而提升整體辦學成效。

項目二：課程與教學

第一節 現況描述

國立高雄餐旅大學為臺灣首屈一指的高等餐旅專業學府，以「精、誠、勤、樸」為核心價值，秉持「人文化、專業化、企業化、國際化」的辦學理念，採用產學共構之「改良式三明治教學」，兼備「應用專業」與「產業實務」的特色，深耕餐旅專業實務技能，開創卓越競爭力，厚植學生就業力，達成「即學即用」及「學用合一」的教學目標，使本校一直是培育餐旅菁英人才的搖籃、企業的關鍵夥伴及餐旅教育的新典範，奠立本校成為亞洲餐旅專業人才的培育重鎮。本校的發展願景與定位，核心價值與使命，如圖 2-2-1 所示。

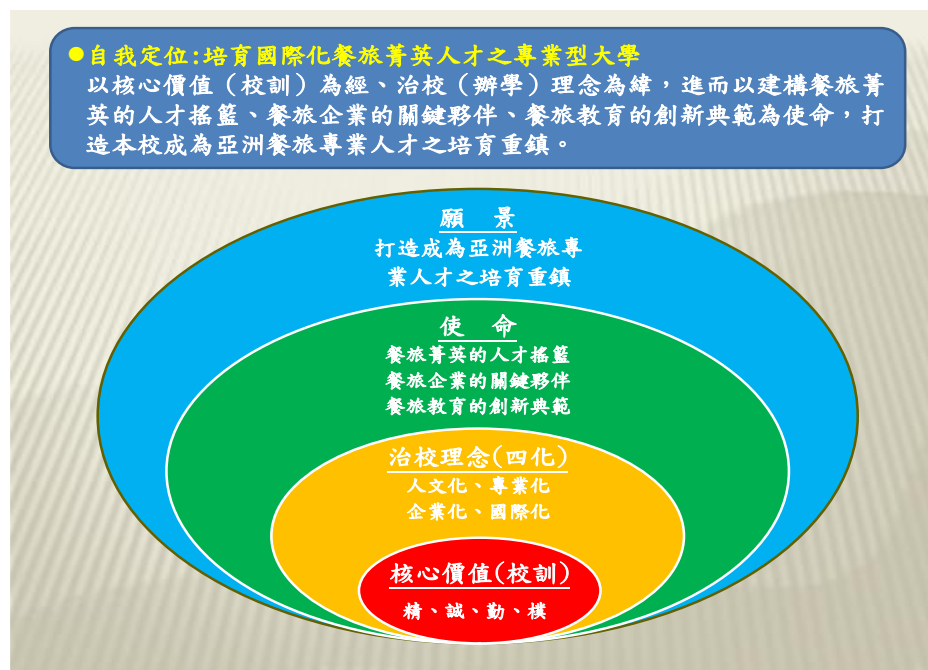


圖 2-2-1 國立高雄餐旅大學發展願景與定位

根據本校的發展願景與定位，以核心價值與辦學理念，考量餐旅產業人才需求，經由校、院、系等相關會議，凝聚共識，規劃以「專業知能」、「人文關懷」、「企業參與」及「國際公民」等四大基本素養，以及具備「紮實專業本位之職場就業能力」、「廣泛資訊統合之實用創新能力」、「博雅人文涵養之服務關懷能力」、「內化自律負責之敬業誠心態度」、「適應企業實務之經營管理能力」、「身心健全發展之團隊合作能力」、「良好中外語文之溝通表達能力」、「尊重

多元文化之宏觀國際視野」等八大核心能力（如表 2-2-1）。

表 2-2-1 國立高雄餐旅大學人才培育四大基本素養及八大核心能力

核心價值	辦學理念	基本素養	核心能力
精（精進創新）	專業化	「專業知能」素養	具備紮實專業本位之職場就業能力（1）
			具備廣泛資訊統合之實用創新能力（2）
誠（誠心服務）	人文化	「人文關懷」素養	具備博雅人文涵養之服務關懷能力（3）
			具備內化自律負責之敬業誠心態度（4）
勤（勤勉實作）	企業化	「企業參與」素養	具備適應企業實務之經營管理能力（5）
			具備身心健全發展之團隊合作能力（6）
樸（樸毅致遠）	國際化	「國際公民」素養	具備良好中外語文之溝通表達能力（7）
			具備尊重多元文化之宏觀國際視野（8）

另外，本校為發展全人教育的面向，將包括校專業課程、通識課程、校園環境及課外活動等四大構面（圖 2-2-2），透過「專業教育」、「通識教育」、「環境教育」及「活動參與」等方式，培育具有國際視野的餐旅菁英人才。

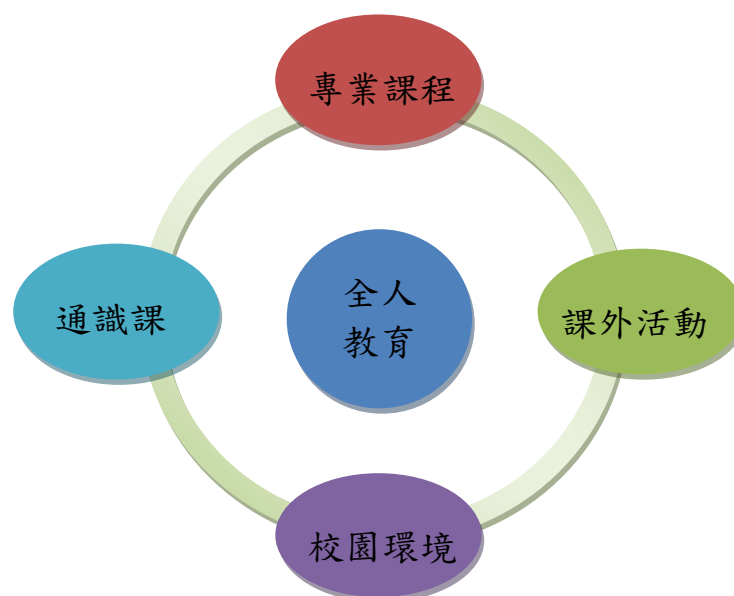


圖 2-2-2 國立高雄餐旅大學全人教育構面圖

此外，根據核心能力與全人教育構面，規劃出十六項核心指標，並對應的課程、證照與活動（如表 2-2-2），以作為衡量學生學習成效的基礎。同時透過職能診斷系統，提供核心能力的成長情況，作為學生選課修課及職涯發展規劃之參考。

2-1 課程規劃與課程目標符合情形

2-1-1 配合教育目標推動各項課程之機制與運作情形

一、教育目標的訂定與應用

本校各院系所及通識教育中心所設定之教育目標，係以校訓精、誠、勤、樸為核心價值，以本校「專業化」、「企業化」、「國際化」以及「人文化」之辦學理念為核心，發展其相對應之基本素養，包括專業知能、人文關懷、企業參與、國際公民等。此外，為檢視學生的學習成果，本校也具體訂出校級八大核心能力，包括：紮實專業本位之職場就業能力、廣泛資訊統合之實用創新能力、博雅人文涵養之服務關懷能力、得宜禮節儀態之誠心敬業態度、適應企業實務之經營管理能力、內化自律負責之團隊合作能力、良好中外語文之溝通表達能力、尊重多元文化之宏觀國際視野，以做為檢視學生在課堂內外的學習成果表現之標準。本校教育目標架構如表 2-2-3 所示，各學院教育目標與核心能力搭配情形如表 2-2-4 所示。

二、課程設計與教育目標之關聯

課程規劃是高等技職教育的基礎，本校對於餐旅技職課程的發展，除培養其實際工作所需的技能外，對於餐旅學生的團隊、生活態度以及正確的價值觀，更是本校長久以來使命必達的目標。因此，藉由適當的課程規劃及校內、外實習的落實，以達到重視人本、人文精神；強調能知、能行、能思，以培養學生重視「服務」之真髓意境。以下就各院的課程設計與教育目標的關聯說明如下：

（一）餐旅學院

本院各系所課程規劃本於其教育目標與特色，依據本位課程設計理念，注重理論與實務之均衡發展，及所培育人才與業界接軌的重要性，以期達成學院發展特色及目標。本學院課程規畫設計基本理念，強調增強學生國際化視野、資訊化的整合及注重人文涵養，以培育產業所需專業人才。未來本院將配合科技以及產業趨勢，並積極推動各系所課程整合機制，建立本院共課程。目前各系所的課程設計與培育目標之關聯說明如下：

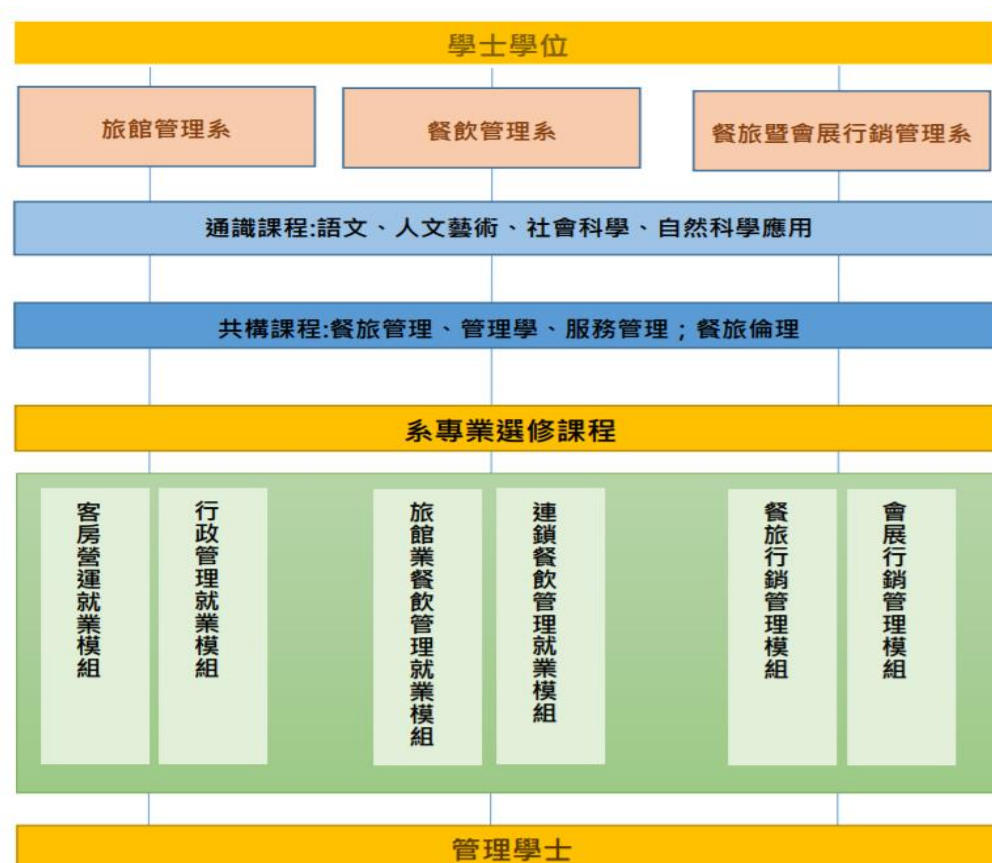
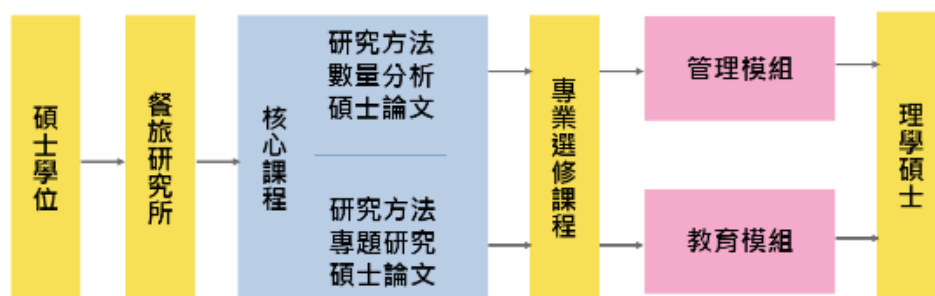


圖 2-2-3 餐旅學院課程模組圖

(二) 觀光學院

本院課程設計強調理論與實務並重，且強化廣度與深度，學習成就目標設定在觀光服務領域基層從業人員與儲備幹部之養成。在技能冶鍊上，實施一年期的校外實習，幫助學生在較充裕的時間下，能更熟悉觀光領域之服務技能與組織運作機制；在課程設計與配置下，引領學生能具備管理科學的思維，除能於校外實習時印證校內所授學理，並能在實務經驗中發現問題及解決問題，以培養學生成為觀光、航空、休閒服務產業之服務、行政、管理的基層尖兵。

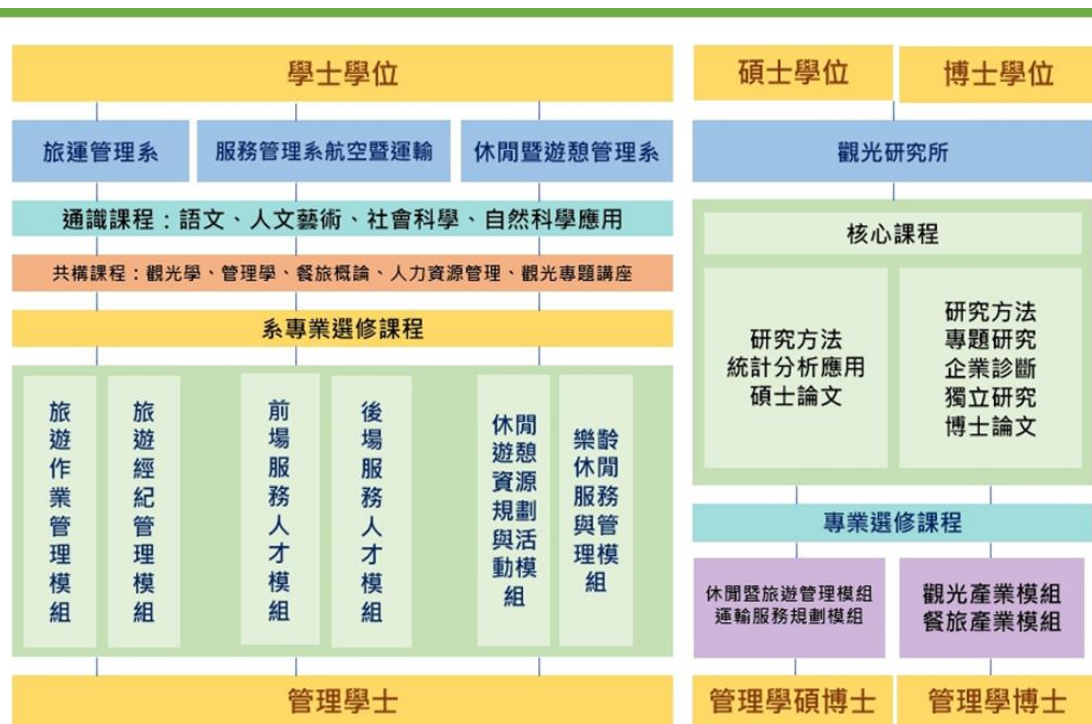


圖 2-2-4 觀光學院課程模組圖

（三）廚藝學院

秉持強調實務學習之創校理念，學生均能從教師獲得技術指導與理論說明中，深化技術學習成效。此外，大學部各系科均訂有具必修學分的校內、外實習制度，由實習過程中練習技術並驗證理論。此外，為強調培養學生健全的思維、情操及知能，本院極力營造人文優雅學習環境，更於課程及活動規劃中加強「服務學習、生活美學、文化素養、博雅講座」等相關議題，俾能達到知行合一的全人教育目標。

（四）國際學院

國際院依照本校專業化、企業化、國際化、人文化為四大主軸發展課程設計與教育目標。專業化方面以聘請優秀師資、設立專業設備、開辦校內實習、實行專題製作，以提升學生餐旅專業訓練；企業化方面則以實習及校外參訪、開設跨領域學程及餐旅講座來培養具創造思考的專業管理人才；國際化方面以開辦海外實習、進行海外參訪、建立雙聯學制，以提升學生的國際視野及專業語言表達與溝通能力；而人文化方面更以注重學生輔導及人文關懷、建立友善校園及服務學習來培養學生餐旅服務敬業精神。

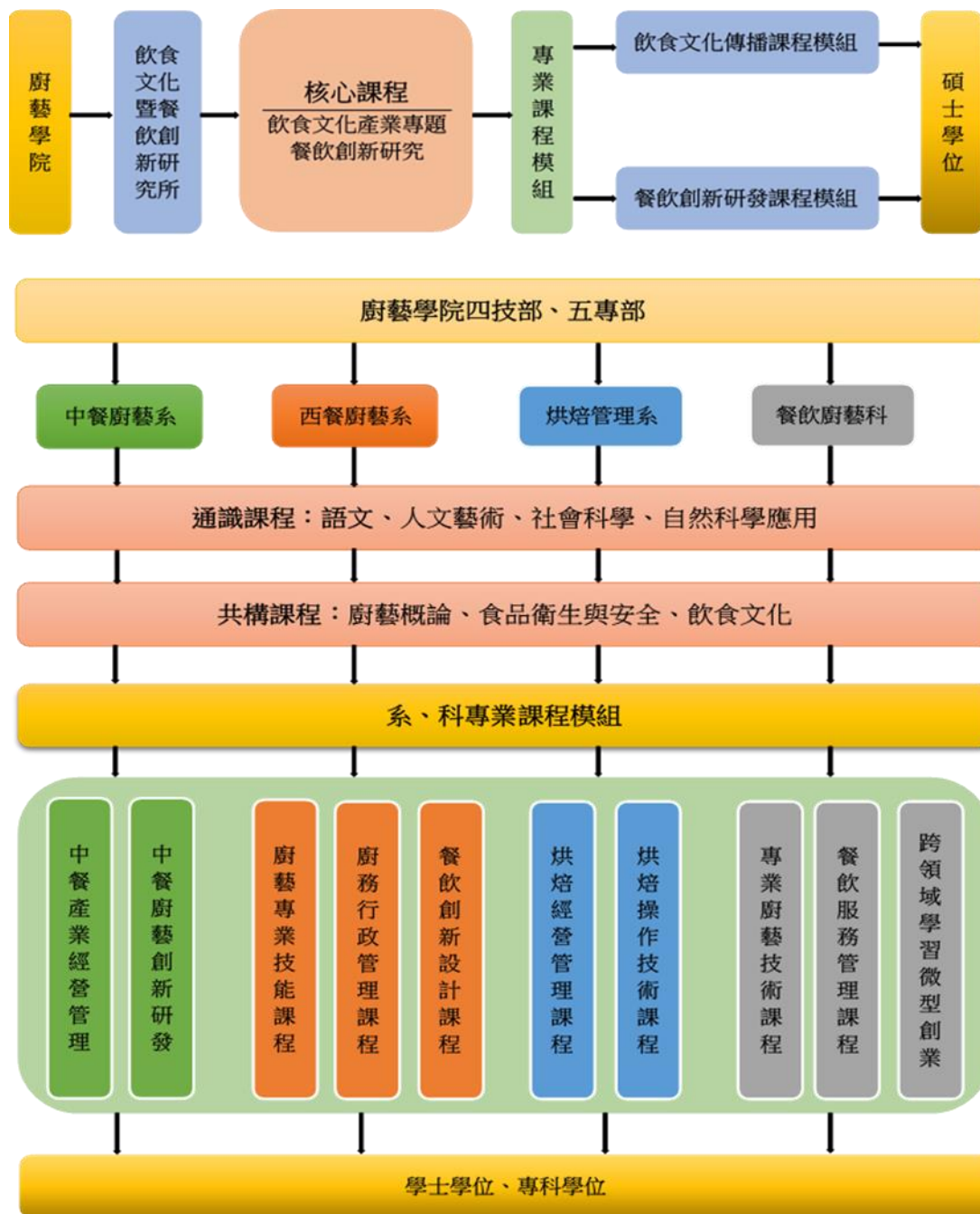


圖 2-2-5 廚藝學院課程模組圖

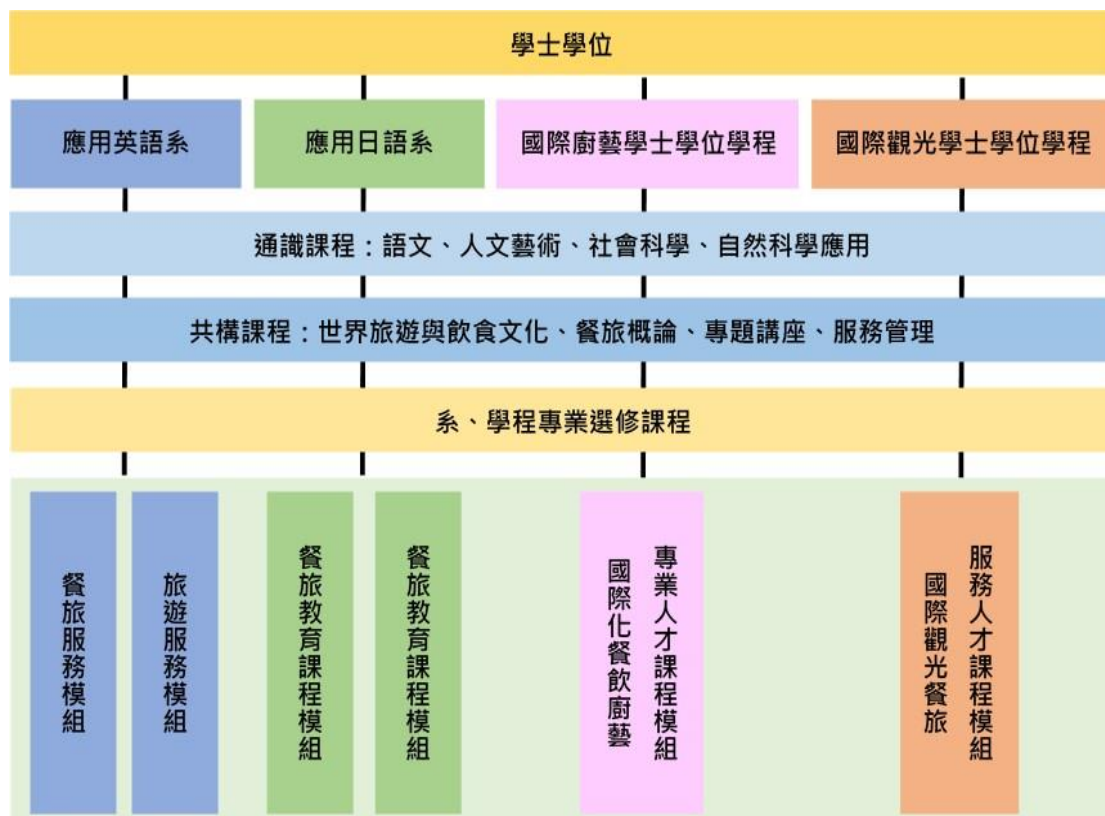


圖 2-2-6 國際學院課程模組圖

三、課程與產業趨勢連結之規劃

本校一向重視實務導向及管理專業，配合校方整體策略性，採用「三明治教學」法，落實技職建教之具體作法。透過與學校與業界共同擬定產業需求知識與實務課程，並邀請業界專家共構學校課程及參與課程教授，以期讓學生瞭解職場環境，學習專業知識與技能實務，將理論與實務結合，提升實習成效，進而強化就業市場競爭力。於課程規劃開設餐旅專題講座、校內實習及校外實習，並於將專業課程結合業界協同教學或校外產業參訪，兼顧學生專業能力、實用能力及就業競爭力。各院課程與產業趨勢連結規劃之實際作法，如表 2-2-5 所示：

四、課程學習地圖之規劃

課程地圖是依據同學修課需求為基礎而建立的，是一種選課引導與策略訂定的重要工具。課程結合核心能力指標與就業模組，透過課程地圖具體呈現系統性及合理性，協助同學規劃、組織、整合所有修習課程與學程，並依照所選擇的就業模組，訂定適切的修課策略。另外，本校大三學生全面實施為期一年之校外實習，以落實學生校外實習制度，擴展產學合作培育模式，奠定學生未來就業之準備與發展。

2-1-2 教學與學習之整合功能與運作機制

國立高雄餐旅大學目前共有分為四個學院：餐旅學院、觀光學院、廚藝學院、

國際學院，學院整合運作項目包括課程整合、教學整合、設備共享、菁英實習、產業學院與國際連結等，此六大構面之學院教學與學習之整合功能及運作機制如圖 2-2-7 所示。

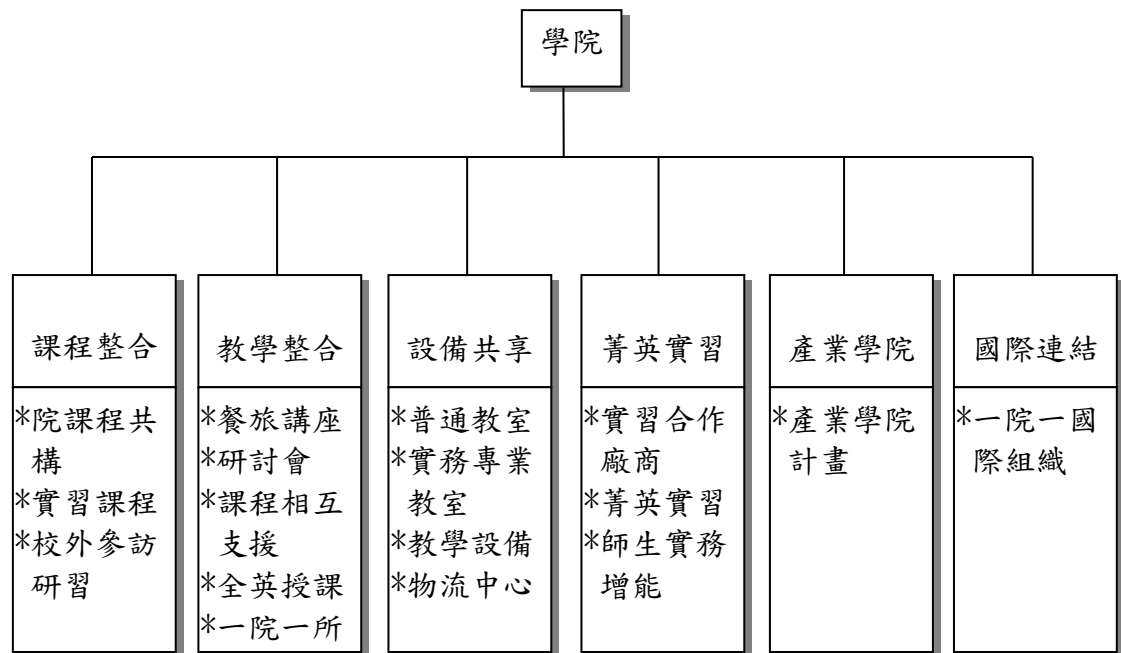


圖 2-2-7 國立高雄餐旅大學學院教學與學習之整合功能及運作機制圖

一、課程整合

(一) 院課程共構

在課程規劃方面，邀請學者專家、業界代表、校友、在校生代表擔任院課程規劃專家諮詢委員會的委員，以書面或是座談方式提供專業意見，落實本校師資整合目標，俾期院課程規劃以符合產業需求與社會脈動，進而符合院培育產業所需專業人才之目標。同時各學院也根據學院發展特色，建立四個學院共構課程(表 2-2-6)，以確保人才培育的品質。

(二) 實習課程

持續強化校外實習課程，由各系及本校研究發展處與國際事務處，共同選定國內外知名餐旅觀光產業或國外餐旅相關高等教育機構，經協商簽約後，分發學生前往實習。本校各學院學生校外實習人數如表 2-2-7 所示。其中，106-107 學年度每年度國內實習各有 862 與 859 位，國外實習各有 264 與 292 位(以上資料未包含產專班學生，106-107 學年度每年度產專班實習各有 128、126 位)。

(三) 校外參訪研習

透過「校外參訪研習」課程，讓各班導師帶領學生，進行海外參訪活動前的資料蒐集、行程規劃、計畫書撰寫、與旅行社接洽等，以及海外參訪期間實際體驗及歷程記錄，最後在回國後繳交海外參訪實習報告書，和海外參訪實習反思及檢討，增進學生國際觀。106 至 107 學年度至海外進行校外參訪學生數如表 2-2-8 所示，分別有 1,048 人、883 人。

二、教學整合

（一）餐旅講座

各學院為本校師生隨時了解產業發展趨勢，每學期各系安排「餐旅專題講座」，邀請業界主管或職場菁英蒞校舉辦講座，促進產學合作交流。各學院餐旅講座課程辦理場次如表 2-2-9 所示；106 年辦理 146 場，107 學年辦理 147 場。

（二）研討會

本校鼓勵師生參加相關研討會，參加各院每學期舉辦研討會，以增進教師的專業知識及改善教學方式。106 至 107 學年度各學院舉辦研討會場次數如表 2-2-10 所示，106 學年 8 場、107 學年 8 場，提升教師學術交流的質與量。

（三）課程教學相互支援

為落實專業師資和教學資源整合的目標，在通識及專業課程上各系所彼此間均相互支援教學，促進不同專長教師跨越系所隔閡，使各系所學生均能受惠。各學院跨學院及跨系支援課程統計如表 2-2-11 所示。

（四）全英授課

全校進行全英授課課程開課數如表 2-2-12 所示，自 106 學年度有 102 門課至 107 學年達 120 門課，全英授課課程數佔全校課程比例有 6.8% 以上。修習學全英授課課程學生數由 106 學年度的 2,595 位學生（人次），至 107 學年的 3,011 位學生（人次），佔全校學生比例由 44.8% 逐年遞增至 58.9%。

（五）一院一研究所

考量研究所的招生狀況，以及教師實質量的提升，本校於 105 學年進行研究所整併為一院一研究所，餐旅學院將餐旅管理研究所與餐旅教育研究所合併為「餐旅研究所」，廚藝學院將台灣飲食文化產業研究所與餐飲創新研發碩士學位學程合併為「餐飲創新暨飲食文化研究所」，觀光學院將旅遊管理研究所及運輸與休閒服務規劃碩士學位學程合併為「觀光研究所」。

三、設備共享

（一）普通教室

全校普通教室共 56 間（表 2-2-13），由各行政及教學單位保管維護，提供全校課程安排。

（二）實務專業教室

全校專業教室共 60 間，由各教學單位保管維護，每系都有建置實務專業教室，提供校內實習課程及實務課程，增加學生實務操作能力。而實習廚房、實習餐廳、模擬機艙、品酒教室等專業教室提供全校實務專業課程教學安排使用。

（三）相關教學設備

本校陸續進行教學設備改善，105 學年度進行以下兩項：1. 餐飲管理系-感官品評與芳香辨識訓練桌椅組；2. 旅運管理系-導覽解說多媒體互動裝置。

（四）物流中心（因應組織調整，自 105 年 8 月 1 日起併入總務處為物流組）

推動行政支援教學服務，成立物流中心，主要工作為：餐飲器具之規劃管理、倉儲盤點、借用歸還、原物料之訂購、接收、配送、倉儲、盤點。發揮資源共享、提升整體教學效益，並發揮經濟規模，降低訂購成本。106 至 107 學年度協助學校推廣教育、社團及各系所課程、宴會、計畫訂貨及收驗貨統計表如表 2-2-14。

四、菁英實習

除前述一般的校外實習制度外，本校與企業共同篩選優秀之學生，藉由實習機構資深員工之專門引導與結合企業制度化之人才訓練制度，有效提升獲選之學生本職學能，同時學習業界高階實務經驗，俾利後續就業與職涯發展，此即為本校之菁英實習計畫。在菁英實習計畫中，本校遴選優良的建教單位共同推動菁英實習計畫共 9 家實習單位（如表 2-2-15 所示），提供高階幹部訓練，或多元化的實習內容，並可依公司人力需求提供不同的訓練計畫。

（一）垂直（工作職掌）調整

提供同單位或部門的工作職掌調整，以提供深度實習訓練與操作。

（二）平行（跨單位／部門）調整

提供不同部門或單位間輪調，以提供廣度實習訓練與操作。

（三）師生實務增能

配合教育部二期技職再造計畫，推動師生實務增能計畫（表 2-2-16），103-104 學年已有餐飲管理系、中餐廚藝系、烘焙管理系及航空暨運輸服務管理系、行銷管理系、西餐廚藝系、休閒遊憩系、應用英語系共 8 系申請通過；105 學年新增旅館管理系、餐飲廚藝科、旅運管理系、應用日語系共 4 系，藉以建立產學夥伴關係，提升教學、教材、課程、實習及產學合作的質與量。

五、國際連結

為拓展其國際視野，推動一院一國際聯盟策略，透過教育聯盟，深化國際交流，以提升本校在餐旅教育的國際地位。本校 4 個學院分別與國際餐旅教育學會組織（ICHRIE）、亞太旅遊協會（Pacific Asia Travel Association, PATA）、保羅伯居斯旅館暨廚藝管理學院（Institute Paul Bocuse Hotellerie & Arts Culinaires）、亞太觀光協會（Asia Pacific Tourism Association, APTA）行合作與交流。

2-1-3 學習成果評量指標與教育目標之連結

一、學習成果指標之訂定與評量機制

本校教學品保機制導入 PDCA 品質管理循環，以循環管理的方式，提供反思及回饋改善機制，修正本校教學內容以提升品質，品保機制流程說明如下（圖 2-2-8）：

（一）規劃（Plan）

本校教學品質管理制度之規劃，以課程規劃委員會、三級教育諮詢委員會及本校教師評鑑委員會為規劃單位，分別推動規劃課程品保、學習品保、教學品保

等三部份，以同時提昇課程、學習與教學三方面內容，訂定各教學單位的教育目標與核心能力。

（二）執行（Do）

藉由各教學單位教育目標與核心能力的訂定，提供相關作法以符合課程與教學品保機制，如各科教師提供完整的課程大綱與授課計畫，相關單位提供學生學習預警制度及培訓教學助理，以協助課程進行與協助。

（三）查核（Check）

本校教學品質檢核機制分為兩部份，包含課程與學習聯合品保及教學與專業聯合品保。

課程與學習聯合品保檢核機制：主要為針對課程與學生學習的成果進行檢核，學生在學時期，完成學習歷程檔案的建置，及進一步進行職能診斷，探討學習成果及未來職場就業能力的配適度檢測，以提供學生修課及教學單位課程設計之參考依據；另外就業力診斷，可更多元深入的探究本校學生在就業市場的競爭力及僱主滿意度，結合在校生及畢業生的檢核結果提供回饋機制，以提供教學單位課程發展與改善。

教學與專業聯合品保：主要為針對教師與教學課程的成果進行檢核，教師部分包含教師評鑑制度及教師評審制度，期藉由教師評鑑制度的施行，可提升本校教師於教學、服務及研究能力，反饋至課程教學上的表現。

（四）行動（Action）：課程規劃改善及教學機制改善。

課程改善包含了課程方向修正及核心能力指標修訂，各教學單位可適時的調整與修正，以符合學生學習發展與需求。除了修正課程規劃，相關單位亦提供如專家協同教學、雙導師制度及教材研發創新的資源，以提升整體課程之多元化及完整性。

教學改善部分則針對教師能力與教學技巧作為行動改善方案，以提供多元化的教學資源協助教師教學能力。在教學改善部分，提供如微型教學觀摩室，教師可以自我檢視教學方式，或申請薪傳諮詢服務獲得協助。而本校對於教學績優之教師亦提供相關獎勵方案，舉辦相關教師研習成長活動，期提供本校教師豐富的教學資源，提昇教學成效。

二、學習成果指標與教育目標之契合

為提供學生全程記錄就學期間的學習與成就，本校學習歷程檔案系統建置完畢，並舉辦講座引導師生使用。內容除整合教務、學務、圖書資訊外，將涵蓋學生就學生涯之所有紀錄，包括：修課紀錄、獲獎紀錄、校內外工讀紀錄、社團活動紀錄、職能輔導紀錄、職場體驗紀錄、學習活動紀錄、證照/檢定/專利紀錄、擔任幹部經歷、自傳、作品集等。

（一）落實導師責任制度

每班設有導師一名，負責學業與生活之輔導。校外實習安排掌握學生實習狀況，訪視包括聯合訪視、個別訪視等，導師利用訪視與學生及實習單位主管訪談，藉以了解學生的實習狀況，學生亦必須定期撰寫實習報告，並於實習結束後繳交實習心得報告。

（二）導師輔導制度

1. 每學期各班級每位學生可採自行分組方式與導師利用每週的導師時間或其他課餘時間，向學生事務處諮商輔導組申請師生聯誼，以增進師生間之溝通。
2. 於球類及各項校內外比賽活動，到場鼓勵參加的學生。
3. 學校設立專業輔導人員，並針對學生輔導及諮商。

（三）加強升學輔導

各學院規劃有「研究方法」、「專題製作」、「統計套裝軟體應用」等課程，加強研究技能，導師亦會利用導師時間輔導學生有關升學事宜。

（四）實施學習成果競賽

鼓勵學生積極參加各項證照考試、校內外競賽、校內外活動，加強學生專業技能，使其能在了解理論及實務外，更能活用知識。

（五）各學院校內外實習課程建立、輔導機制、學生權益保障與實施成效

1. 校內實習課程：觀光學院學生需承接本校重要活動貴賓來訪之校園導覽，導覽時數須滿40小時方能畢業；亦規劃學生於第二學年上下學期需必修2學分之校內實習課程，訓練學生行程安排與解說能力。
2. 校外實習課程：全校四技三年級學生必須前往與本校建教之業界單位實習，此為必修課程之一。所有實習單位，皆須經由系務會議通過後提報本校實習輔導委員會審議同意。系上教師亦會安排至各實習單位訪視，關懷同學實習狀況。實習結束後，同學必須提出實習之實習報告，落實「加強建教合作，全面與業界接軌」的理念，經由輪替經歷「學校學習」和「職場學習」，以有計畫的學習活動引導學習成果。
3. 校外參訪研習課程：各學制在畢業年度下學期必修「校外參訪研習」，讓學生在行前學習與遊程規劃與設計相關之專業知識，包括行程安排、景點介紹、航空運務及票務之運用、餐食安排、簽證申請，並學習如何團體組合服務，以及有系統地規劃參訪之行程及旅遊產品。
4. 核心能力指標：學生們可透過教務資訊系統查詢歷年之課程地圖，其中的「校級核心能力雷達」以及「專業核心能力雷達」更提供了學生們個人的學習資訊，學生可以從中了解自己的專長以及不足之處，藉由此表學生們可以去補足他們所缺少的職能要素，來增加自己在職場上的競爭力。圖2-2-8是本校依據課程對應核心能力指標權重所繪製成的校級核心

能力，針對學生各學期的選課及表現繪製而成。

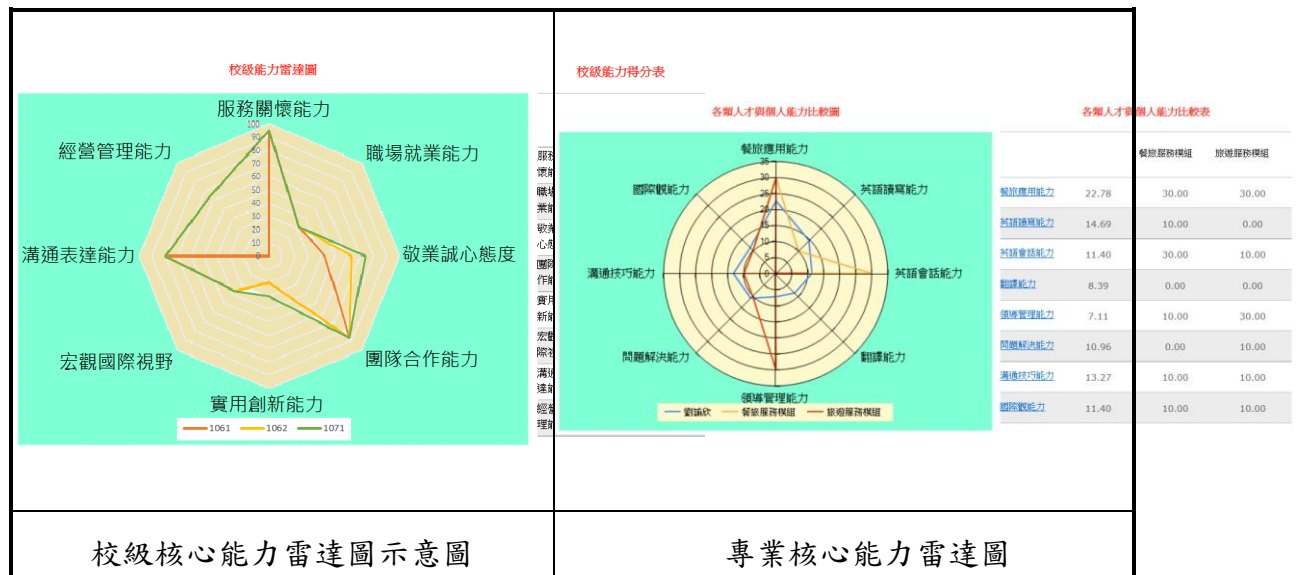


圖2-2-8 校級核心能力及專業核心能力雷達圖示意

圖2-2-8中的右邊為學生的專業核心能力雷達圖，顯示學生在餐旅服務模組及旅遊服務模組中所學習到的成果繪製而成，讓學生能檢視自己在課程上的學習情形、評估自己的核心能力加，是否符合預期，並加以修正課程規劃，能幫助輔導學生未來的選課。

2-2 課程與教學所需設施之關聯情形

2-2-1 優化學習之空間規劃

一、餐旅學院

餐旅學院專業教師的規劃，主要以教學、專業實習、研究、會議、行政以及專業活動舉辦為考量，設有餐飲經營管理模擬情境教室、旅館多功能教室、旅館專業教室、群賢會館、酒窖、品酒教室、芳香辨識與感官品評訓練教室、調酒教室、福爾摩莎實習餐廳、中式餐飲實習廚房、BRAVO 實習餐廳、西式餐飲實習廚房、會展模擬教室、行銷模擬中心、會展資訊管理中心、國際會議廳（詳見表2-2-17）。

二、觀光學院

觀光學院優化教學品質與設備，如「全球旅遊配銷系統教育中心」引進ABACUS、AMADEUS、及科威資訊 ERP 旅行業作業管理等管理資訊系統，提供旅遊全球配銷系統、電子商務、旅遊業多媒體課程等使用；「3D 情境式導覽系統專業教室」可提供導覽解說相關課程使用。「產業輔導諮商室」可提供旅遊諮詢/管理/銷售專題研討等課程進行分組討論使用；「旅遊業個案研究專業教室」可提供旅遊業管理個案研討與製作及觀光專題研討等課程進行交流使用；「產學

旅行社」可提供校內實習課程使用。航空暨運輸服務管理系則與航空公司合作，裝設航空訂位系統，除由航空公司線上督導、支援「國際訂位系統(ABACUS)」課程之教學活動外；同時推廣「IATA/UFTAA 國際旅遊業文憑基礎級課程認證」。近年透過典範與教學卓越計畫，建置了「遊輪觀光虛擬實境體驗實驗室」及「互動式教學資源空間」，持續積極優化本院教學專業設備。其中「互動教學情境教室」可提供論壇、工作坊等課程使用（觀光學院主要專業教室功能與特色請見表 2-2-18）。

三、廚藝學院

（一）普通教室

全院普通教室共 5 間由行政及各教學單位保管維護，提供全校課程安排。

（二）實務專業教室

全院專業教室共 24 間（請見表 2-2-19），由各教學單位保管維護，每系都有建置實務專業教室，提供校內實習課程及實務課程，增加學生實務操作能力，並支援全校實務專業課程教學及活動安排使用。

四、國際學院

專業教室（如表 2-2-20 所示）。應用英語系擁有專業教室之英語特區 1 間，供學生討論功課及舉辦相關英語學習活動。應用日語系之專業教室 H208 為日本文化情境教室，使用在日本文化相關課程。國際觀光學士學位學程目前已完成建置兩間「全英授課情境教室」。國際廚藝學士學位學程與所使用之教學設施除一間一般教室外，其餘皆與廚藝學院之系所共用教學資源。本學院各系學程另與通識教育中心語文訓練組（現語文中心）共同使用本校 8 間語言教室，其中含口筆譯多媒體語言教室 1 間。此外，依課程所需，向餐飲管理系商借所屬之品酒教室供飲料知識與品評課程及世界飲食文化課程使用；福爾摩沙廳與 Bravo 廳供餐廳服務實務課程使用；旅館管理系所屬之群賢會館供旅館服務實務課程使用。

五、通識教育中心

通識教育中心專業教室 5 間，含音樂教室、書法教室、茶藝教室、美術教室（請見表 2-2-21）、討論室 1 間並規劃走廊及閱覽區。教室均配備數位講桌、白板、單槍投影機以利通識課程操作。107 學年度通識教育教學資源討論設備修繕既有書法教室及茶藝教室。

2-2-2 優化學習之圖書儀器設備規劃

一、提升館藏發展服務及品質

為成為「全國唯一餐旅圖書資源中心」。具體措施除了訂定「館藏發展政策」及「圖書資本門經費分配原則及採購程序要點」作為資料徵集原則依據，也提供館藏線上薦購系統方便讀者推薦，同時建立館員共同選書機制並積極加入館際間合作與聯盟，打造更符合所需的館藏資源，也擴大本校師生使用各種資源的廣度。

配合實際需求，教學研究常用的學術期刊以購入電子期刊為主，此外，專業、博雅學習或休閒閱讀所需之館藏也逐年增加電子書之購置比例。

二、各系所主題圖書需求之現況及未來發展

各系所主題圖書需求依主題圖書及資源物件形式不同，以及主題現況發展與未來發展等項目，分述於下表 2-2-22：

三、數位學習環境建置

(一) 磨課師 (Moocs)

本校自民國 103 年起參與教育部磨課師計畫，由圖書資訊處主導，協助本校教師製作一系列的專業廚藝磨課師課程，以期建立本校餐旅特色磨課師品牌。本校共計 12 門磨課師課程獲得教育部補助，請參閱下表 2-2-23：

(二) 數位課程軟硬體之建置及規劃

以圖書資訊處所設之「數位教學發展中心」為實際支援單位，提供支援請參閱下表表 2-2-24：

(三) 數位課程學習遠距教學暨認證

依據教育部「專科以上學校遠距教學實施辦法」辦理數位課程認證申請，本校 106 年度通過數位課程共計 2 門；107 學年度通過數位課程共計 3 門，請參閱下表 2-2-25 本校通過教育部數位課程認證一覽表：

四、語言學習環境建置語文中心

(一) 教學環境空間設備與軟硬體之規劃與建置

本校語文中心目前管理 9 間語言教室，以支援全校所有通識語言課程之實施。本校另設有數位學習平台 CU2，語言教師可透過此平台選以外語與學生進行課程/線上/議題討論，方便教師透過不同媒介關注學生的學習歷程與成效。

(二) 學生自我學習環境之軟硬體規劃與建置

本校設有英語線上學習平台，內含雅思、多益、全民英檢等測驗模擬考題，協助學生在課堂、課後使用此平台進行練習，提升自身的語言能力。

2-2-3 優化學習之校園環境規劃

一、建構優質服務校園環境

為配合學校發展，提供優質餐旅教學環境之需，本校積極爭取經費，進行各項興建工程，106-108 年度建造完成與未來規劃興建工程，茲說明如下：

(一) 校園空間規劃

1. 105 至 107 年積極改善及強化校內教學及公共設施，包括整修品酒教室、調酒教室、中點燒臘教室、廚藝實習廚房及部份科系特色教室環境改善、旅運系特色教室整修、航運系實習模擬機艙整建等。

2. 校內基礎設施及節能改善，就校內重要之基礎設施如宿舍熱水供應改採熱泵系統，大型活動空間及教室之空調及冷卻水塔系統汰換改善以及實習廚房內之排煙系統翻修等，改善後除整體環境效能提升外，並減少維修頻率且有效降低能源費用支出。
3. 105 至 107 年積極配合計畫興建產學研發大樓，除有效結合技術與業界發展之外，亦提供部份空間做為相關教師之教師研究室使用。
4. 未來除繼續改善強化校內教學設施外，將積極爭取經費整修實習客房群賢會館以及福爾摩莎廳供應廚房等，將相關實習場所設備改採低碳低污染之電磁化設備，以符合未來整體之發展趨勢。

(二) 106-108 年度營繕工程執行概要

1. 建置產學研發大樓-主要之空間使用為多功能開放空間以及教師研究室，增加教師研究室數量，提供教師優質研究環境。
2. 積極改善校內教學及公共設施，包括整修中式廚房排煙設備、品酒教室、觀光學院教室、調酒及咖啡教室、圖書人文品評教室及部份科系特色教室環境改善等。
3. 校內基礎設施及節能改善，就校內重要之基礎設施如行政大樓中央空調改善、冷卻水塔整修及群賢會館空調設備等，改善後除整體環境效能提升外，並減少維修頻率且有效降低能源費用支出，另於教學大樓屋頂處設置太陽能板，有效運用校園空間並配合綠色能源推動。
4. 未來將爭取預算整修群賢會館，以解決該處已漸老舊，不符實際教學實作需求，另 108-109 年預計施作本校環校道路重鋪，改善長久道路老舊破損，以及學生宿舍精誠樓電梯翻新，改善電梯使用年份過高增加安全性，將延續過去經驗，配合相關補助款及編列預算，持續改善校內相關設施及教學環境。

二、人文關懷特色校園文化

有鑑於人文關懷的素養是餐旅服務業人員重要的內涵特質，需落實於學生生活學習之中，其具體做法如下：

(一) 推動以學生為主體的校園服務文化

落實服務學習，培養學生品德修養，建構學生敬業樂群的工作態度。

(二) 建立學生學習歷程檔案

本校為提供網路空間及展示平台與機會以強化學生學習成效，期全方位呈現學生的各項學習成就，提升學生履歷曝光度，建立學生自我行銷平台，全程紀錄個人學習經驗，促進學生在自我建立生涯歷程資料之同時反思各項學習情形。本系統除提供同學利用 html 方式展示，可供潛在雇主或老師在線上閱覽外，並可為學校建立人才資料庫（建置人數如表 2-2-26 所示）。

（三）加強導師輔導機制，落實學生生涯輔導與關懷輔導網絡系統

利用網路健全資料：提供導師該班學生基本資料等資訊，自 100 學年度起每學年開學時，將學生基本資料 e 化，導師透過「學生學習歷程檔案系統」建置與學生晤談各項資料，既環保節能又方便即時掌握學生狀況，亦可免去學生個人資料遺失風險，落實資料保密性。106-107 學年度導師晤談原因分析統計如表 2-2-27、106-107 學年度導師晤談學生主題分析統計（學習部分）表 2-2-28、106-107 學年度導師晤談學生主題分析統計（生活部分）表 2-2-29、106-107 學年度導師晤談學生主題分析統計（關係部分）表 2-2-30 所示。

三、形塑國際友善校園環境

打造國際友善校園的環境，茲說明如下。

（一）建構雙語化友善校園

改善校園雙語標示、申請文件雙語化、校園公告雙語化、資訊系統雙語化等，希冀提供校內國際學生與蒞校國際人士更好的雙語化服務品質，並朝向全校雙語化的目標邁進。

（二）提升課程國際化程度

- 1.持續鼓勵教師邀請國際專業學者蒞校教學，將本校既有課程融入國際學者能量。
- 2.關於海外實習方面，針對國際聯盟之拓建，自95年開始即積極進行與日本、英國、加拿大等國家交流，締結姊妹校，落實「雙聯學制」，以擴大雙向留學的效益。本校選送出國實習的國家已包含日本、加拿大、泰國、新加坡、澳門、英國、澳洲、美國、紐西蘭等地區。負責導師亦不定期前往國外實地訪視學生研習及實習情況，以便加以輔導與協助。
- 3.在海外參訪方面，106年度至108年度本校學生赴海外參訪的國家計荷蘭、比利時、法國、德國、義大利、瑞士、盧森堡、奧地利、捷克及美國等，進行海外參訪學生人數累積3年近3,000人。

2-3 師資結構與提升教學成效之作法

2-3-1 遴聘優質教師

教師之教學、研究與服務的專業表現，符合高學術品質的標準，包括師資均有實務背景，且持續進行在職教育訓練，並取得實務證照，最終將實務專長具體化為實體授課教材，提供學生更優質的教學內容，進而形成完備之產學研發成果，達成優質教師榮譽及獎勵。本校各學院師資結構如表 2-2-31 所示。

一、延攬國際知名學者接軌國際趨勢

（一）延攬國際知名學者接軌國際趨勢

（二）國際交流與台灣美食國際宣傳

1. 積極舉辦國際餐飲產業發展與創新研討會，以及接洽與日本產業合作舉辦台日國際技能組織亞洲區賽，爭取主導權或主辦權。
2. 深耕既有的歐洲廚藝學校聯盟關係，並積極開拓日本東京製果學校或其他亞洲地區知名之廚藝教育機構聯盟，完備本校和國際相關組織策略聯盟之藍圖，並具體產生互惠關係。
3. 招募外籍學生甚或開設境外專班，除海外上課外，也須安排短期國內課程，以強化外籍學生與台灣母校之凝聚力。
4. 建立國際餐飲產業資訊平台，以協助提升國內產業進軍國際之實力。

二、獎勵彈性薪資制度

本校為獎勵專任教師（含專業技術人員）及校務基金進用教學人員與高等教育經營管理人員致力於教學與研究質量及經營管理績效之提升，遴聘具國際聲望或頂尖優秀餐旅人才，及具高等教育經營管理人才，建立以績效為導向之彈性薪酬制度，提升國際競爭力，特訂定「國立高雄餐旅大學特殊優秀人才彈性薪資實施要點」。審議小組依申請者教學及研究貢獻，評估績效確屬卓著者，始得支給彈性薪資。績效、特殊或頂尖優秀等各有關指標及判定標準，由審議小組認定。依據本校「特殊優秀人才彈性薪資實施要點」，學術單位召開教評會推薦名單至「特殊優秀人才彈性薪資給與審議小組」初審後，提送外校委員進行審查，再經審議小組複審會議，經審議核定，獲獎教師分別為 106 學年 2 名教師、107 學年 3 名教師。詳如表 2-2-33 所示。

三、姊妹校交換教師

本校與其他國家姊妹校有密切的合作關係，每年本校均派代表前往各姐妹校進行交流活動及訪視實習生。例如，國際學院之應用英語系、國觀學程及國廚學程與加拿大漢堡學院長期互動且關係良好，徹底落實師生雙邊互換與交流，本校派駐加拿大交換之教師皆成為本學院之專業科目全英授課的種子教師；此外，國觀學程亦與泰國藝術大學與吞武里大學姊妹校互相交流。加拿大與泰國姊妹校亦每學期固定指派交換教師及學生赴本校任教或學習。

2-3-2 優化教學支援系統

一、產學共構業界教師協同教學

本校期以透過業界協同教學制度，提升教師專業成長與充實職場實務案例，106 至 107 學年度業界協同教學教師時數分配數額如表 2-2-34 所示。經費分配數額如表 2-2-35 所示，業師執行協同授課人次如表 2-2-36 所示，由於計畫經費的挹注，106-2 學期的分配數額及經費與業師人數較前一學期大幅增加，依歷年統計資料顯示業界協同授課總時數、經費及業師人數呈現逐年遞增。

二、輔導教學機制

本校實施之教學助理（TA）及課輔教學小老師（LA）制度，為提升本校教師教學品質，減輕教師教學負擔，同時提升學生學習成效及更多元化學習與同儕輔導機制為目的。教學助理配合一般及實務課程教學，在授課老師指導監督下，協助老師教學進行，與上課同學進行課業諮詢及其他相關教學輔導工作，而課輔教學小老師指以定時定點的方式實施單科課業輔導，針對學習落後或擬自我強化之學生，利用課餘時間，就其欲加強之科目進行輔導。各學院 TA 及 LA 績效統計表如下表 2-2-37 及表 2-2-38 所示。

三、獎勵教學創新（補獎勵教學創新辦法與績效）

2-3-3 強化教師與產業鏈結

一、鼓勵教師積極參與產學合作機制

為鼓勵本校教師執行產官學合作計畫及促進產官學合作交流，提升產官學合作績效，訂定本校「教師執行產官學合作計畫績優獎勵辦法」。本校專任教師、專業技術人員、專案教學人員及研究人員執行產官學合作計畫且每年產官學合作計畫行政管理費總金額累計達新臺幣二十萬元以上者，即得依本辦法申請獎勵，以計畫結案彙總累計行政管理費總金額之百分之十核予獎勵金額，積極鼓勵本校教師承接產官學合作計畫。

二、教師進行產業實務研習或深耕服務

本校為強調餐旅實務導向之學校，極為關注教師之業界實務經驗，積極鼓勵教師進行產業研習或研究（如表 2-2-41）。

三、產學研發、專利與技術移轉執行成效

（一）科技部專題研究與產學合作案

科技部研究申請案，106 至 107 學年度之申請案件與金額統計如表 2-2-40 所示。近年來，本校教師在科技部專題研究表現上，106 至 107 學年度總件數共計 50 件，總金額共計 41,073,000 元，而且在件數及金額都保持穩定（如表 2-2-41）。

為達成「高餐旅-餐旅企業關鍵夥伴」的目標，產學合作一直是校務推動的重心。藉研發創新及技術轉移的淬鍊，開發本校師生創意成果，進而透過商品化的過程而建立品牌效益。產學合作案自 105 至 107 學年度總件數共計 186 件，總金額共計 123,838,696 元，本校教師的產學合作能量保持穩定（如表 2-2-42）。

（二）專利申請與技術移轉

餐旅產業屬於服務業，專利的申請與技術移轉實屬不易，本校在「研究發展處」及「產學營運總中心」努力下，技術移轉的件數有逐年增加的趨勢，如表 2-2-42 所示。

本校技轉項目及內容因應本校特色偏屬於餐飲創新系列產品開發，近幾年也

著重於在餐飲業內場餐具及設備之研發設計，目前本校逐步針對專利商品化及測試，深入研究，並訂定相關推動模式及強化行銷推廣等模式。

2-3-4 教師生涯發展系統

一、建構完善教師多元升等制度

（一）多元升等制度推動情形概況說明

本校於 106 學年度第 2 學期第 1 次校務會議修正通過「教師聘任及升等辦法」、「教師聘任及升等辦法附則」及「教學成果審議小組暨審查標準作業要點」，以建立嚴謹、公平、公正及客觀之審查機制。

（二）教師多元升等相關會議辦理情形

考量餐旅專業領域的特色，發展具有餐旅專業特色之教師多元升等制度，持續在「精進教師專業成長」、「優化教師教學品質」、「發展教師數位資源」、「拓展教師產學資源」及「建置教學與教材公開發表平台」等方面，規劃多元措施包括研習活動、專業社群、工作坊、經驗傳承參訪研習及研討會等活動，輔助教師朝向多元化教師升等發展。同時提供「教學績優獎勵」、「教學創新獎勵」、「產學合作績優獎勵」、「數位教材獎勵」及「教師專書出版」等獎勵措施，鼓勵教師參與多元升等管道。教務處教學發展中心辦理各項宣導活動及工作坊之規劃輔導措施等系列活動如表 2-2-43 所示。

二、教師專業成長社群

本校推動多元教師專業成長活動，包括教學研習、教師專業社群、教師專業證照課程、教師同儕合作及協同成長學習等，已持續精進教師教學、實務教學能力和研究創新之能量。自 106 年至 108 年 5 月 31 日止；辦理教師成長活動與專題講座 45 場；自 106 至 108 年 5 月 31 日止教師專業社群 33 組（如表 2-2-46）。

三、教學創新措施

為落實教學創新、提升教學品質及聚焦於師資質量的提升，提供教師多元教學輔助資源，如透過教師精進工作坊與研習、培育種子教師、建立跨域、跨校教研團隊，推動跨域學習合作等方式，落實教師發展，提高教學研究與整體教學品質，進而提升學生學習成效。包含翻轉傳統教學模式，例如：導入 PBL 創新教學方法於課程中，邀請 32 位業者共同參與執行 PBL 教學法的課程，並以實務案例導入 11 門課程，並推動數位課程、獎勵教師從事創新教學改革研究計畫及開設社區深耕再造課程，以提高學生學習興趣及學習成效。具體作法包含以下：

- （一）訂定共時教學、深碗課程、跨領域學分課程與彈性學分課程修課辦法及開設課程。訂定本校通識博雅微學分課程試行要點 1 式；修訂本校學分學程開設辦法 1 式；新增「通識博雅微學分（一）」及「通識博雅微學分（二）」各 1 學分。

- (二) 建構跨域學習及問題導向之課程模組，並於 107 年首推微學分課程，辦理微學分工作坊，邀請彰化師範大學通識教育中心主任蒞校，向本校教師介紹與分享微學分推動之相關業務與成效，及推動微學分課程-推動 12 門通識博雅微學分課程，2 小時等於 0.1 學分，學生於畢業前修滿 2 學分即可抵免通識學分，增加學生學習自由度及專業主修彈性，以增加學生學習自由度及專業主修之彈性。以課程模組規劃開設「多元文化語境」、「成本控制與分析」、「創新創業」、「創意思考」、「餐旅數位行銷」、「領導溝通能力」六門課，提升職場競爭力、領導目標的能力、多元思考與思辨能力、想像力與創造力等，來強化學生未來就業及升學競爭力。
- (三) 獎勵教師從事創新教學改革，105-107 年間共推動 9 件計畫，導入各式創新教學模式。107 年完成執行 9 件計畫，108 年共有 7 件計畫執行中。
- (四) 鼓勵各學院/系每學年聘任國際大師授課。於 107 年 2 月 5 日至 7 日辦理「106 學年度教師教學研習營」，邀請國際學者 Alastair M. Morrison 教授蒞校授課，傳授國際餐旅教學方法予本校教師，以提升教師教學知能。108 年 4 月 23 日及 4 月 25 日再度邀請國際學者 Alastair M. Morrison 教授蒞校授課教學研究法及國際期刊投稿經驗分享，師生受益良多。
- (五) 教學發展中心每學年皆辦理教學創新標竿學習參訪，以提升教學發展中心相關業務同仁之專業知能。107 年 11 月 1 日及 2 日參訪逢甲大學及朝陽科技大學，瞭解他校教學創新作法。逢甲大學：CDIO (Conceive (構思)、Design (設計)、Implement (實施)、Operate (操作) 人才培育架構與課程設計、深碗課程的操作模式、微學分通識課程設計、學生學習成效(軟實力)的測量、核心能力與課程目標的對應與整合及社會創新學院的發展與挑戰、新式教學法融入課程、社群活動業務推動方式。朝陽科技大學：學生鷹架式學習社群、PBL 連結成果競賽、獎助教師編製教材及參考資料審查辦法、學生學習成果之相關數據及蒐集與分析、問責報告書的編製技巧與經驗。
- (六) 建置標準化訓練流程與教材，以提升教師教學品質及學生學習成效。107 年建置 1 門餐飲創業家個案教學教材，邀請 3 位創業大師進行專題講座，以「創業商圈找尋及開店策略」、「品牌定位與行銷」以及「品牌營運管理」為主題進行專題講座，搭配錄影及個別訪談方式進行教材資料蒐集，再進行資料整理與分析後撰寫成創業個案教材，共完成 3 份創業大師個案教材。預計以每年完成建置 2 門為目標，逐年達成，累積成效。
- (七) 建立教師知能精進帳戶，以充實教師教學內容精進，創新教學方法，提高教學效率，促進及培養教師專業成長，以提升教學品質。107 學年度第 2 學期共計 23 位教師提出申請並持續執行中。

- (八) 至加拿大多倫多拜訪姐妹校 Humber College，洽商加拿大預碩士學位合作及教學卓越證照合作方案，並參與「2018 International Conference on Food Studies」。另外與姐妹校 (Humber College) 之 Teaching Excellence Program 團隊進行合作交流，分享創新教學經驗，並取得教學卓越認證證書，與國外雙聯碩士學位建立合作關係。
- (九) 協助教師辦理教學實踐研究計畫。107 年申請件數 11 件，通過 6 件。108 年申請件數 8 件，通過 5 件。
- (十) 鼓勵教師開設社區再造課程 (含服務)。107 年申請件數 5 件。108 年申請件數 1 件。

四、鼓勵教師專書出版

本校為鼓勵本校專任教師踴躍出版教科書及專書，以利其個人專業發展及學校學術出版品之傳播與知識傳承，於 106 至 107 學年度共出版 5 本餐旅專書 (表 2-2-48)。

第二節 特色

本校以餐旅實務教學為導向，積極落實融合理論與實務的教學策略，建立具備實務及就業導向之務實致用課程，達成「務實致用，學用合一」的人才培育目標，除透過「人文化」、「專業化」、「企業化」、「國際化」之發展策略與理念，整合學校的專業課程、通識課程、環境教育及活動參與等校學資源，建構國際學習環境，連結產業資源，使學生進行全人教育與專業教育的學習，達成培育具有國際視野與餐旅專業的博雅優質專業人才的教育目標；也期許自身成為「亞洲餐旅專業人才教育重鎮」，帶領國內餐旅、觀光、廚藝等相關領域的學校與科系，邁向亞洲觀光餐旅教育的新典範。此外，本校亦結合各項整合型計畫，如教學卓越計畫、典範科大計畫、高教深耕計畫等，積極投入有關教學創新工作，以期能解決教學現場問題，提升教學品質並發展學校特色。茲將相關特色分述如下：

一、落實教學創新以提升教學品質

- (一) 重視教學質量的提升：提供教師多元教學輔助資源，如透過教師精進工作坊與研習、培育種子教師、建立跨域、跨校教研團隊，推動跨域學習合作等方式，落實教師發展，提高教學研究與整體教學品質，進而提升學生學習成效。
- (二) 打造優質數位學習環境：積極擴充與建置相關硬體設施，整合軟體系統虛擬空間與硬體設施。
- (三) 翻轉傳統教學模式：導入 PBL 創新教學方法於課程中，以改善教學品質，亦鼓勵教師成立教師與學生社群。促使本校教師交流各項專業知能及提

升學生自主學習動機。

- (四)獎勵教師創新教學改革—鼓勵本校教師投入教學創新與改善，增進教師多元化專業知識與提升教學品質。

二、推動數位與科技學習

- (一)開設程式設計與邏輯思維課程：開設「基礎 APP 程式設計與應用」及「Excel VBA(Visual Basic Application)設計與應用」等課程，培育學生在資訊科技的應用上能解決問題；
- (二)模擬營運方針整合多元課程：建置主題教學設施與資源環境，並開設主題宴會籌辦與模擬營運課程、創意餐飲微型創業整合課程及辦理管家師培訓課程等。
- (三)優化職場倫理與生活品德：每學年舉辦新生拜師感恩典禮及畢業生謝師典禮。學生自治幹部與宿舍生活管理，培養學生敬長、待人接物、敬業的職場倫理涵養。
- (四)餐旅通識，陶冶博雅人文素養：餐旅通識教育，紮根本土文化，深化學生人文素養，培育餐旅產業博雅的優質人才。

三、產學共構實務教學，培育餐旅專業人才

- (一)產業就業導向系科本位課程，提升學生就業力：以就業能力為導向，各系課程結合核心能力指標與就業模組，透過課程地圖來協助學生規劃、組織及整合所有修習課程與學程，訂定適切的修課策略，以提升其學習成效。
- (二)產業專技教師，引進企業化經營能力：聘任在餐旅產業經驗豐富的經營管理人才，到學校任教，除傳承其專業技術能力外，更引進企業化經營能力融入學校教育課程。
- (三)跨領域學程，培育學生多元就業力：為培育學生專業知識與實務能力之整合能力，且為切合社會與產業之多元發展及需求，開設跨系所之學程課程，拓展學生跨領域的專業知能與素養，並加值其多元就業競爭力。

四、強化國際學習能力，接軌國際就業市場

- (一)建構友善國際化校園環境，提升學生國際視野：建立外語線上學習系統（E-Touch、MY-ET）及外語情境教室，推動全英授課計畫，積極招收外籍生，建構具有國際化的友善校園環境，提升學生國際視野。
- (二)國際課程認證，接軌國際就業市場：為拓展學生國際視野，除了鼓勵學生參與國際競賽外，更積極引進國際認證課程，如建立國際航空運輸學會（International Air Transportation Association, IATA）航空票務國際認證課程、英國葡萄酒與烈酒基金會（Wine Spirit Education Trust, WSET）之侍酒師國際認證課程、美國旅館與住宿協會（AH&LA）國際認證學程、

英國 City & Guilds 顧客抱怨、銷售技能證照等等，培育學生國際就業之能力。

第三節 問題與困難

在本校推動教學資源整合化，所遭遇到問題與困難，分述如下：

一、在「強化核心能力培育與學習成果檢核」方面的問題與困難

雖然各系已將就業核心能力指標與課程結合，但是仍須針對系科本位課程與就業核心能力，持續加以檢討與修正。此外學生學習成果的檢視亦是一大課題。

二、在「提升教師教學品質與教學創新機制」方面的問題與困難

雖然本校已積極透過工作坊的辦理協助教師精進教學之能，但目前仍需對於教師教學精進後的成效進行檢視。

三、在「整合餐旅產業資源並鏈結學生就業」方面的問題與困難

由於大學教育的普及，學用落差日趨嚴重，薪資降低文憑貶值，實有必要積極整合餐旅產業資源，鏈結學生就業，提高工作薪資，增加學生就業意願。

四、在「建構國際校園環境以拓展國際視野」方面的問題與困難

國際移動能力是學生國際就業的關鍵能力，也是本校的重點特色目標。宜積極透過招收國際生與交換生，建構全英教學環境，以及學生海外實習與交流，拓展學生國際視野與就業力。

第四節 改善策略

一、在「強化核心能力培育與學習成果檢核」方面的改善策略

- (一) 建置就業導向模組化課程，提升學生就業能力。
- (二) 檢討就業核心能力與課程連結關係，提升職能診斷系統的效能。
- (三) 訂定學習成果檢核標準

二、在「提升教師教學品質與教學創新機制」方面的改善策略

- (一) 建制教師學習社群，透過互相討論與學習型組織以提升知能。
- (二) 安排創新教學法之工作坊以及教學成果觀摩。

三、在「整合餐旅產業資源並鏈結學生就業」方面的改善策略

- (一) 辦理產業學院，產學共較共學，連結學生就業。
- (二) 建構高餐大校友創業地圖，建立創業交流平台，傳承創業經驗。

四、在「建構國際校園環境以拓展國際視野」方面的改善策略

- (一) 建構全英化的教務行政系統，以利境外學生使用。
- (二) 鼓勵教師全英授課，提升教師外語授課能力。
- (三) 辦理多元語種教學，提升學生外語能力與跨文化能力。

(四) 拓展海外實習據點，提升海外實習的質與量。

(五) 積極招收境外學生，建構校園國際多元文化氛圍。

第五節 項目二總結

本校以「務實致用，學用合一」為人才培育目標，將「人文化」、「專業化」、「企業化」及「國際化」的辦學理念，透過「專業課程」、「通識課程」、「環境教育」及「活動參與」等面向，藉由學院與行政單位，整合「學校資源」、「企業資源」及「國際連結」等資源，使學生進行「全人教育」與「專業教育」的學習，打造「用心服務、精進創新」的優質餐旅專業人才。因此在制度建構面，本校積極打造完善的教學品保制度，除教師評鑑外，每學期也會辦理教學評量，並對於教學評量成績未達標準之教師，更會提供教師薪傳與諮詢的機制；此外也透過特殊優秀人才彈性薪資制度，以鼓勵本校教師能有卓越的表現。在教學成長面，本校積極透過各個管道促進教師專業成長，發展多元適性職涯發展，包括教師知能精進工作坊、獎勵教師投入教學創新研究、教師知能精進研習計畫等。而在學生學習面，則以就業核心素能力為導向，推動菁英實習制度，並透過產業學院及師生增能計畫，建立產學共教共學夥伴關係，以確保學生的學習品質；使本校畢業生的就業比率很高，達成畢業即就業的目標。

未來將以現有的基礎，持續努力精進，分述如下：

- 一、教師面：辦理各項教學創新鼓勵措施，積極推動教師教學實務研究及應用科技報告升等，完善彈性薪資辦法制度，鼓勵教師創新新教學能力、提升教學品質及研發能量。持續完善各項教學發展相關制度法規，進而創造本校教師生涯發展學有效學習之各項有利環境條件。
- 二、課程面：精進就業導向系科本位課程設計，以及推動就業模組課程，精實菁英實習制度，持續推動教學品保，厚植學生就業力。
- 三、學習面：深化個人化 TA 輔導制度，提升弱勢學習學生的學習興趣與成效；持續深化教育主題活動、宿舍自治管理及社團參與等相關活動，培育學生生活管理、團體生活、工作態度及服務精神。
- 四、環境面：推動環境清潔與安全、節能減碳與綠色環保等措施，建立學生環境永續的知識與態度。
- 五、產業面：透過產學合作交流平台，分享產學資源，共創產業、學生及學校三贏。
- 六、國際面：建構優質的校園國際化環境，提升學生外語能力，精進海外實習的質與量，促進國際交流與聯盟關係，拓展學生國際視野，接軌國際就業市場。

項目三：學生學習確保與成效

第一節 現況描述

3-1 教學品保系統建構與執行情形

3-1-1 教育目標與學生核心能力指標之連結

根據本校的發展願景與定位，以核心價值與辦學理念，考量餐旅產業人才需求，經由校、院、系等相關會議，凝聚共識，規劃以「專業知能」、「人文關懷」、「企業參與」及「國際公民」等四大基本素養，以及具備「紮實專業本位之職場就業能力」、「廣泛資訊統合之實用創新能力」、「博雅人文涵養之服務關懷能力」、「內化自律負責之敬業誠心態度」、「適應企業實務之經營管理能力」、「身心健全發展之團隊合作能力」、「良好中外語文之溝通表達能力」、「尊重多元文化之宏觀國際視野」等八大核心能力。另本校為發展全人教育的面向，將包括校專業課程、通識課程、校園環境及課外活動等四大構面，透過「專業教育」、「通識教育」、「環境教育」及「活動參與」等方式，培育具有國際視野的餐旅菁英人才。根據核心能力與全人教育構面，規劃出十六項核心指標，並對應的課程、證照與活動（如表 2-3-1），以作為衡量學生學習成效的基礎。同時透過職能診斷系統，提供核心能力的成長情況，作為學生選課修課及職涯發展規劃之參考。

一、課程教學大綱與核心能力指標之連結

（一）學生基本能力指標制訂

本校規劃四大基本素養、八大核心能力及十六項全人教育之構面，以落實學生全人教育之目標。各構面對應之課程、操作型定義及權責單位如表 2-3-1 所示，八大核心能力之比重如圖 2-3-1 所示。

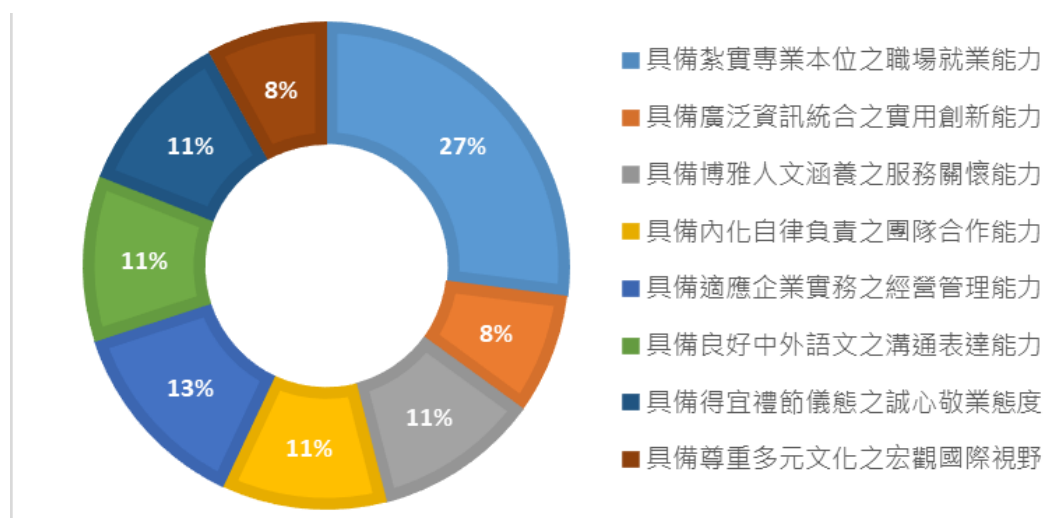


圖 2-3-1 高餐大學生八大核心能力之比重分配圖

表 2-3-1 校級核心能力與全人教育構面之操作定義與訂定單位

全人教育構面	對應課程/活動	操作定義
專業本位構面 職場就業構面	系級專業課程 取得專業證照	各系專業課程 (A) 各系畢業證照數 (B)
資訊統合構面 實用創新構面	資訊應用課程 創意訓練課程	基礎資訊課 (C1) + 各系資訊課 (C2) 畢業專題 (D1) + 創意活動 (D2)
人文通識構面 服務關懷構面	人文通識課程 勞服社服課程	通識必修學分 (E) 勞動服務 (F1) + 社會服務課程 (F2)
禮節儀態構面 敬業態度構面	體育服儀課程 在校出勤成績	體育課時數 (G1) + 服儀操行 (G2) 出勤率 (1-請假率) (H)
企業實務構面 經營管理構面	企業實習課程 經營管理課程	校外實習學分 (I) 經營管理課程學分 (J)
自律負責構面 團隊合作構面	守規操性成績 課外活動歷程	操行總成績 (標準 85 分) (K) 課外活動記錄轉換學分 (L)
中外語文構面 溝通表達構面	中外語文課程 溝通表達課程	中文課 (M1) 與外文課學分 (M2) 實習/就業面試 (N1) + 通識課程 (N2)
多元文化構面 國際視野構面	多元文化課程 國際交流活動	多元文化課程 (O) 海外參訪/實習 (P1) + 國際活動 (P2)

二、核心能力培育之檢核機制

(一) 建置職能診斷系統平台

本校於101學年度建置完成職能診斷平台，學生在選課及修完課取得學分後，職能診斷系統可瞭解學生全人教育指標及核心能力變動情形，除希望讓學生從選課時就能瞭解八大能力的學習狀況，以利學生規劃選課參考基礎。而職能診斷之結果，也將與學生就業相關指標進行關連分析，以作為全人教育與核心能力指標之修正，以及課程設計之改善。

(二) 系教師針對學生核心能力的輔導機制

職能診斷的建置與教務資訊系統結合，提供學生端個人化課程地圖、校級核心能力雷達圖、科系專業核心能力雷達圖及提升核心能力的修課建議。在系主任端檢視各學生個人化課程地圖、校級核心能力雷達圖、科系專業核心能力雷達圖及提升核心能力的修課建議，以及全系各年級校級核心能力雷達圖及科系專業核心能力雷達圖統計分析。教師端可檢視全系各年級校級核心能力雷達圖及科系專業核心能力雷達圖統計分析。導師可以檢視班上同學之學生個人化課程地圖、校級核心能力雷達圖、科系專業核心能力雷達圖及提升核心能力的修課建議。

(三) 一系一就業模組課程

自102學年度起，以觀光學院各系及烘焙管理系試辦規劃，以因應產業需求的就業模組，自103至105學年逐步推動其他各系實施就業模組規劃，105年度已

建置完成大學部共11系、1科、2學程就業模組，104至107學年度修課人數如下表。

3-1-2 教學品保機制的建立與落實

一、定期檢視教學品保之機制

(一) 教學品保制度規劃

為確保課程與教學品質與成效，國立高雄餐旅大學於 101 學年度起推動教學品保制度。由學校審視產業人才培育之所需，以及學校未來發展之願景與定位，制訂校級教學政策與目標。院、系等各級學術單位根據校級教學政策與目標，制訂各級學術單位的教育目標與施行措施，藉由品質管理程序，由下而上進行品質的確保，以提升課程與教學成效。

(二) 教學品保系統流程

為落實教學品保機制，以 PDCA 建立管理循環，持續改善與精進教學品保系統流程，從課程品保、學習品保及教學品保的觀點架構下，考量學生未來就業職能之所需，從課程規劃及教學計畫達來達成教育目標及核心能力等學習規劃，透過教學評量及教師評鑑所構成教學檢核迴圈，進行教學改善與教師發展；透過學習成效檢核及就業力檢核所構成課程檢核迴圈，進行課程改善及課程革新機制。以教學品保系統，來進行教學改善、教師專業發展及課程改善及革新，進而達成教學品保、學習品保及課程品保的目標（如圖 2-3-2）。

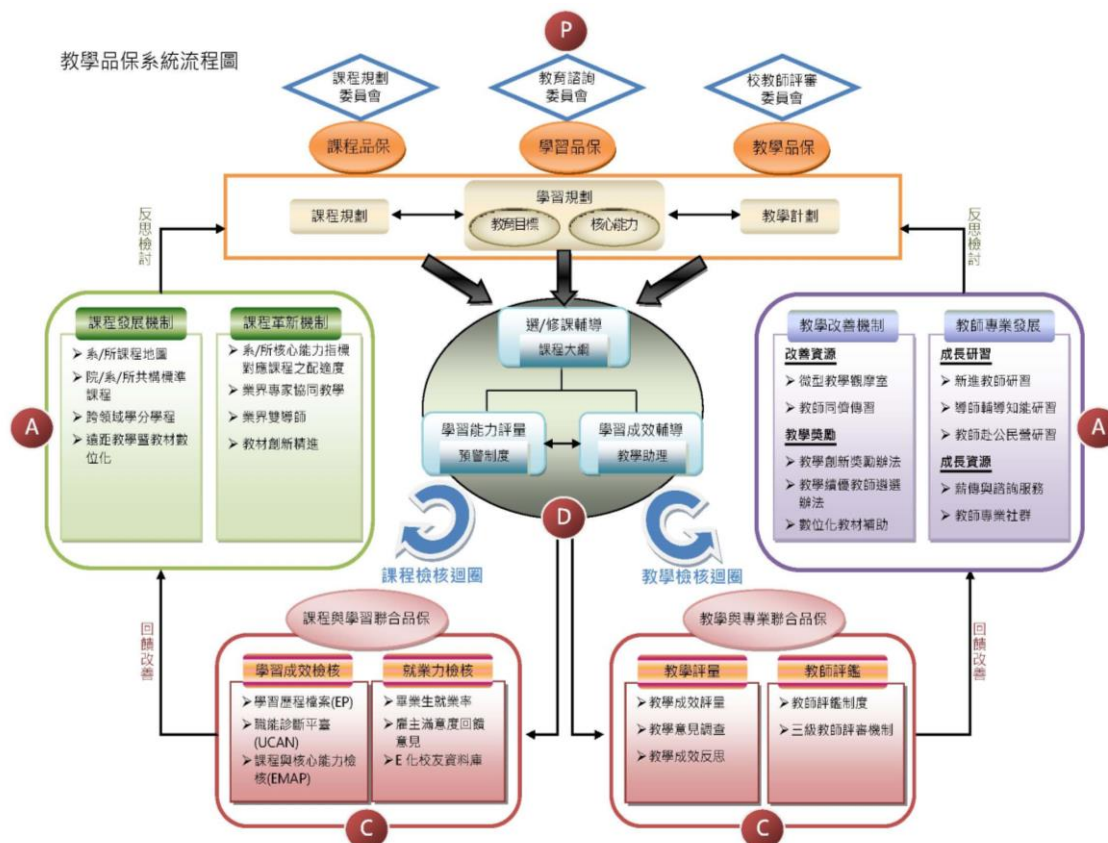


圖 2-3-2 教學品保系統流程圖

二、定期檢視學習成果之機制

(一) 學習成效檢視之機制

學生學習成效資料架構主要包含三大要素 (1)直接性評量：包含各類課程考試成績、英文能力檢定、證照考試、專題報告、多元評量、學習成果評量、學習經驗調查、學生自我評量；(2)相關互動關係人意見調查：包含企業雇主滿意度、家長滿意度、和畢業校友流向追蹤；(3)學習成效整合評量：包含分析學生特質 (characteristics)、分群學生學業表現紀錄、追蹤學生學習狀態變化 (Student Status Tracking, SST)、分析學生成功學習率 (Successful Learning Rate, SLR), 等，據以了解學生學習歷程與學習成效間之落實相符程度。

本校在建立學習成果評量架構時依循下列五點方向，逐步推動並建構之：

1. 學校教育目標為何？要培養學生具備哪些核心能力？
2. 學校在制度上，如何要求系所訂定評量方法以有效評量學生核心能力，強化教師的教學與學生的學習？
3. 系所如何適當地配置課程、經費與人力，以使學生逐步掌握核心能力？
4. 學生學習成果 (Learning outcome) 如何？
5. 學生若未達成學習目標時之改善機制為何？

各院系所因學習場域、課程內容、教育目標與重點的不同，加上積極創造各種多元學習之機會，因而使得多元學習成果之評量更趨複雜化。因此要評量這些多元又廣泛的學習成果，必須經過有系統地分析、歸納、排序與選擇，方能建立有效之多元學習評量架構。因此，本校高教深耕計畫目前正進行以結合教務處、教學發展中心、校發中心、師培中心等單位，推動以數據為本的治校理念，首先培養各單位對教育數據蒐集及應用之素養，若能再輔以資訊科技技術之支援，建構完善的輔助管理及支援平台，將有助於達成其目標。然而，完善的評量機制仰賴於完善的評量資料架構之下，目前架構分為四個部分之協同合作：(1)資料彙集窗口-教務處；(2)資料倉儲-圖書資訊處；(3)資料搜尋、整合分析與輸出-IR、教發中心；(4)管控這些結構的中樞-教務處、圖書資訊處。

(二) 教學評量實施

本校秉持著深耕教育、成就每個學生之核心理念，以各科目之課程設計及教學活動，促進學生之專業領域學習，並透過定期實施之教師教學評量，使學生充分反映學習過程中，有關授課教師之「敬業精神」、「教學方法」、「教學內容」、「教學成效」等訊息。本校於每學期針對全校學生實施兩次教學評量調查：「期中教學意見回饋」、「期末教學意見回饋」，以提供授課教師調整教學方法與授課內容之依據。有關教學評量實施機制如下：

1. 每學期的期中、期末公告通知學生上網填寫教學評量，填寫時間結束後由教務處關閉系統並進行統計，統計結果分送各院、系所及中心主管查閱，

教師亦可自行上網查詢個人統計結果。

2.同學需於前學期填寫教學評量始得預選下學期課程。

3.教師評量成績為提供給教學單位教師教學參考與改進。

三、推動學術倫理教育

(一) 學生學術倫理法規建立

為使師生瞭解學術倫理相關規範，從事研究時建立正確學術倫理認知，本校已制定「研究生學術倫理教育課程實施要點」及「學生學術倫理教育課程實施要點」推動學術倫理教育課程。教師部分業已完成訂定「教師學術研究倫理教育實施要點」。各系所也可以依特性與需求，另訂學術倫理教育相關課程或替代措施。教務處於新生入學時，透過新生手冊及校園資訊網公告宣導學術倫理實施方式，提醒學生進行修課，並於開學時，請各系所協助加強宣導。

(二) 學生學術倫理教育課程實施方式：

1. 研究生學術倫理教育課程

(1)本校「研究生學術倫理教育課程實施要點」規定，自 107 學年度（含）起入學之碩士班、碩士在職專班與博士班學生，應修習學術倫理教育課程。學生須出示本課程修課證明或免修或相關替代措施等證明，方得申請學位考試。

(2)有關研究生學術倫理教育課程實施方式，教務處於每學年開學時，將學生資料上傳至「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺，以協助建置帳號，研究生可於入學後第一學期結束前自行至該平臺線上學習，以取得修課證明。此外，各所也可以依特性與需求，另訂學術倫理教育相關課程或替代措施。

2. 大學部學生學術倫理教育課程

(1)本校「學生學術倫理教育課程實施要點」規定，自 107 學年度（含）起入學之大學部及專科部學生應修習學術倫理教育課程。

(2)有關大學部學生學術倫理教育課程實施方式，教務處於每學年開學將學生資料上傳至「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺，以協助建置帳號，大學部學生可於入學後第二學期結束前、專科部學生可於入學後第八學期結束前自行至該平臺線上學習，以取得修課證明。此外，各科系也可以依特性與需求，另訂學術倫理教育相關課程或替代措施。

(三) 教師學術倫理教育之實施方式

為推動本校教師學術倫理之認知素養，特訂定「教師學術研究倫理教育實施要點」並於106年10月12日第384次行政會議審議通過。其中規定到本校專任、專案教師及專業技術人員於三年內完成至少六小時學術倫理教育課程研習；新進教

師於一年內完成至少六小時學術倫理教育課程研習。本校於107年10月31日辦理教學實踐研究補助計畫申請校內說明會中加以說明及宣導，本次會議參與教師共計30位。

四、學生學習歷程檔案之機制與落實情況

（一）學生學習歷程檔案系統之建置

本校學生學習歷程檔案系統（網址：<http://efolio.nkuht.edu.tw>），自 99 年 7 月起導入後，陸續建置期程與系統內容，其系統主要包括學生面及導師面兩構面，功能如下：

1. 學生面

- (1)藉由資料紀錄為自己的大學生活留下記憶，系統同時也是同學（或同儕間）及導師互相交流的管道。
- (2)透過經營 E-Portfolio，同學可展現自己的創意及理想或證明自己的實力及成就。
- (3)藉由資料整理輸入，不但可藉此回顧過去，從中學習反思與累積經驗，也能設定目標，規劃未來。
- (4)可藉由系統處理過程熟練資訊處理技巧。
- (5)瞭解自己的學習及工作上的成就，提升自我成長。
- (6)系統內容可作為求職、實習與升學時，行銷自己之最重要依據（不同於人力銀行履歷表，客製化自我的履歷表）

2. 導師面

- (1)藉由學生的 E-Portfolio 資訊，更加了解學生及學生在校的學習狀況。
- (2)藉由閱讀學生的學習歷程資訊，反思課程情形與導師輔導狀況，促使學生自主學習。
- (3)藉由導師及同學互相交流，隨時利用系統與學生保持連繫，適時輔導學生在校所需的協助。
- (4)記錄學生晤談及關懷情形，並可轉介至諮商心理師協助。
- (5)落實導師對學生之關懷輔導。
- (6)查詢系統紀錄之相關統計報表。

（二）學生學習歷程檔案系統之推廣

1. 為推廣及有效宣導學生對系統之深化使用，提升學生主動學習的動機，自 99 學年度起每年辦理 EP 製作競賽活動，藉以提升學生對系統之使用，鼓勵學生透過「學習歷程檔案」E 化平台完整充實在學期間個人的學習紀錄，設計出具有個人特色與風格的學習歷程檔案內容。並為擴大使用情形，於 100 學年度起增辦團體賽—由班級團體報名，以提升全體學生對系統之使用，期透過以全校班級為單位，促進導師與學生間之互

動，104 學年度起為培養菁英型之參賽，班級團體賽改以 10-15 人之小組參賽。自 107 學年度起為鼓勵同學參與，班級團體賽改以 5-12 人之小組參賽。藉以提升學生學習歷程檔案之使用績效，打造 E 化校園。106-107 學年度學生學習歷程檔案競賽參與人數如表 2-3-5 所示。

2. 為讓新生在一年級時即展開建置其在學期間的學習履歷，由參與競賽得獎之學長姐及招募種子學生，共同協助於新生始業訓練期間（或於導師時間及班週會時間）及精進課程時間，為同學示範解說，以發揮同儕間的互相學習精神及影響力。106-107 學年度學生學習歷程檔案系統新生班級教育訓練參與人數如表 2-3-6 所示。106-107 學年度學生學習歷程檔案系統建置人數如表 2-3-6 所示。

（三）學生學習預警與追蹤輔導機制

本校為關懷學生多方面的學習成效，自大一即安排學生統一住宿，期透過同儕學習、生活學習、課業學習、大三實施校外實習、大四執行海外參訪、社團學習、及服務學習等多元學習，增進學生人文素養及餐旅專業能力，其中更運用期初及期中的學業預警機制，督導學生關心自己的學習情況，同時亦利用點名制度推動缺曠課輔導措施，連結家長與師長聯絡網來協助學生安定就學。以下謹就學生學習預警與相關輔導措施臚列說明如後：

1. 學業學習預警機制：為加強學生對學習狀況之了解及提供教師輔導之依據，本校制定「學生學業成績預警實施辦法」，對於學生實施學業成績預警方式如下：
 - (1)學生對某一學科如缺課時數達三次（含）以上者得請任課老師及導師瞭解原因並予以輔導。
 - (2)期初預警：每學期開學二週內，教務處列印前一學期之學期成績總表交予導師及系主任，俾利了解學生學習情形，得以加強輔導。
 - (3)期中預警：教務處註冊組於任課教師上網登錄學生成績結束後一週內，列印期中成績總表並統計期中成績不及格學分數達七學分（含）以上名單，將資料分送系科及導師，並由導師全權處理學生之輔導事宜，必要時導師得另行通知家長，俾利落實預警機制。
2. 學生缺曠課輔導
 - (1)每日登錄缺曠點名及請假資料。
 - (2)每週統計學生缺曠課及操行成績資料，並印製紙本操行相關累計表通知各班級同學、導師、科系所主任及輔導教官外，另於全校性公告周知師生。
 - (3)每週將曠課達 10 節以上（含）及操行成績 68 分以下（含）之同學，除利用電子 E-mail 通知給班級導師、科系所主任及教官外，並郵寄紙

本通知給家長，建構學校和家長共同輔導機制。

(4)相關通知及公告列印紙本與當週書面資料備存資料夾。

(5)結合網路系統服務組，管理「生輔管理系統」(學生請假、缺曠、獎懲、操行)，即時處理解決學生及老師因系統產生的問題。

(6)成立班級幹部並透過「班櫃」形態，藉以傳達每週統計學生缺曠課及操行成績之資料訊息橋樑。

3. 學生缺曠課追蹤輔導

(1)導師接獲操行缺曠成績預警學生名單，即時掌握與學生之間關懷機制，並適時給予協助或建議。

(2)結合 E-Portfolio 學生學習歷程檔案系統導師建置學生訪談記錄，俾利追蹤輔導及協助情形。

3-1-3 檢核標準之修正與改善機制

一、教師教學評量機制

基於教學品質之衡量與評量客觀性建立不易，為了使教學評量持續落實及改善評鑑機制，除設計公正客觀之評量題項外，並將其建立量化分析。同時，為提升教師教學品質及學生學習成就，教學發展中心於 105 學年度第 1 學期修訂教學評量分數，由原訂專任教師連續 2 學期平均分低於 3.5 分修訂為低於 3.8 分；兼任老師則由連續 2 學期平均分數低於 3 分修訂為低於 3.5 分，業經 105 年 8 月 10 日第 357 次行政會議修正通過並實施。教學評量方式分為「期中教學意見回饋」與「期末教學意見回饋」兩次施測，問卷設計主要分為「教師教學評量」與「學生自我學習評估」兩大部份，評量尺度維持 5 點量表，用以蒐集學生對課程學習之成效及見解。

(一) 依據本校「教學評量實施要點」，教師評量後之後續輔導機制標準為教師之評量平均分數初次低於 3.8 分者，必須提出教學改善計畫提請所屬各學術主管詳查，並由教學發展中心輔導參與校內外舉辦之教學改善教師工作坊；若連續 2 學期平均分數低於 3.8 分者，除應參與上述教學改善課程外，再由各所屬學術主管及教學發展中心進行後續教學輔導事宜。兼任教師部分，除單科評量分數低於 3 分者建請不予續聘外，對於兼任教師連續兩學期平均分數未達 3.5 分者，亦建請不予續聘。其次，本校將於每學期教學評量後，針對第 1 次未達單科教學評量未達 3.8 分之教師，由各所屬學術單位協同教學發展中心共同研議後續教學成長輔導事宜。

(二) 為維持教師教學正常化，實施巡堂制度，教師上課異常者列入紀錄，並通知其改善；異常次數過多者，兼任教師將不予續聘，專任教師請校長

約談，其結果送教務處備查，並列入教師評鑑考評項目。

(三) 教師評量指標檢討：本校教學發展中心及師資培育中心於 100 年度針對本校教學評量題項進行系列研究，修正後之「新版教學評量題項」將教師教學評量分為敬業精神、教學方法、教學內容與教學成效等面向（12 題）與學生學習評量（8 題）兩大部分。為使本校教學評量題項更具公信力，教學發展中心亦於 101 年 2 月 24 日公告新版教學評量題項，由請本校教師針對「新版教學評量題項」給予意見，並於 101 年 3 月 15 日回收後統整教師建議事項再次進行研討修正。

(四) 教學評量結果與教師輔導：105 學年度至 107 學年度教學評量如表 2-3-8，填答率落於 69.51%~85.03%，全校教師平均成績亦為 4.28 分以上。為持續推動「教師教學評量實施要點」及落實教師教學評量追蹤輔導各項規範，就教學評量結果成績不佳之教師，進行追蹤輔導機制，輔導機制如下：

1. 學期初遞送上一個學期「教師教學改善紀錄表」給教學評量期末平均分數低於 3.8 分之教師。
2. 系、所、科主任應與受輔教師會談，了解教學現場問題，並填寫教師教學改善紀錄表，必要時所屬院長得依照受輔老師情況並給予相關協助。
3. 教師於追蹤輔導期間，鼓勵老師參與教師工作坊研習、另外申請本校創新教學、數位教材製作、相關計畫之輔助，以協助教師改進教學，提供改善教學所需資源。

根據表 2-3-9 教學評量不佳教師數量統計結果，106 學年度至 107 學年度第一學期分教學評量平均低於 3.8 分，已進行輔導機制，其中連續二學期評量結果不佳除 1052 學期有 1 位專任（案）教師連續 2 學期教學評量平均低於 3.8 分以下，自 1061 學期無專任教師未符標準，顯示輔導機制具有相當程度之改善成效。兼任教師未符標準則依本校相關法令規章建請衡酌續聘與否。

二、教師薪傳與諮詢服務

本校為提昇本校教師教學、研究、輔導與服務之能力，以精進及改善教學品質，特制定「教師薪傳與諮詢服務實施要點」，期望藉由具相關專業知能、曾在產學合作或創新研發等領域具有卓越之績效、擔任導師且具學生輔導經驗、獲本校教學績優或教學創新教師獎、教學評量及教師評鑑成績優異等優良傑出資深教師進行薪傳之經驗傳承或提供諮詢輔導功能。薪傳與諮詢服務本校全體教師皆可提出申請，尤其每學期之新進教師則必需提出此項申請，以利新進教師能盡速熟悉學校教學環境，提升教學品質。106 至 107 學年度薪傳與諮詢服務如表 2-3-10。

依據歷年薪傳與諮詢服務教師所提出之輔導紀錄內容。將其中之教學、研究、輔導與服務等三項之申請內容歸納如下：

（一）教學

瞭解常用有效的課堂教學法、傳承餐旅教學實用教學活動、桌遊如何融入餐旅課程、如何精進教學實務、餐旅教育創新教學實務經驗分享、傳授餐旅研究方法教學經驗、如何應對各式教學現場、研擬教材及教學法、教材編纂規劃及實務等主題。

（二）研究

如何申請計畫獎補助案、如何排訂研究計畫及寫作流程、等主題。

（三）輔導與服務

如何成為優良導師、如何進行優質行政服務工作、餐旅教育創新教學研發現況研究議題、如何輔導學生錄取適合的國內外實習單位、針對不同學習類型學生提供適性輔導等主題。

由表 2-3-10 可看出教師對於「教學面」薪傳諮詢申請需求較高，可見教師對於教學創新及現場與學生互動如何因應的經驗分享之重視。

三、落實專任教師評鑑

（一）教師評鑑制度建置情形

1. 本校於 94 年 12 月 28 日大學法修正第二十一條規定大學應建立教師評鑑制度，對於教師之教學、研究、輔導及服務成效進行評鑑，作為教師升等、續聘、長期聘任、停聘、不續聘及獎勵之重要參考，並經 96 年 6 月 21 日 95 學度第二學期第 1 次校務會議審議通過。
2. 為使教師評鑑辦法更具鑑識度，本校於 98 學年度召集 4 次修法小組會議研擬教師評鑑評分標準表修正案，訂於 99 年 10 月開始對 99 學年度應接受評鑑教師實施評鑑。

（二）教師評鑑執行情形

自 99 學年度實施評鑑，並以受評前三年之各項表現資料提列評鑑，未通過評鑑教師均依規定，於下一學年接受「再評鑑」，由所屬學術單位協同教務處教師發展中心協助、輔導評鑑未通過教師，並適時提出改進建議，供再評鑑教師參考，直至通過評鑑為止。再評鑑期間，聘期均為一學年。如表 2-3-11 所示。

3-2 提升學生素養、基本能力及專業能力之作法

3-2-1 培育餐旅專業人才

一、落實勞作教育及服務學習

（一）推動學生社團服務學習，增進自我提升

本校秉持「精、誠、勤、樸」的創校理念，透過各個社團進行帶動教育優先區中、小學及社區服務學習等活動，使學生在參與服務過程中體會知足、感恩的真諦，進而從服務中學習自我提升，並強化其企劃與組織能力，已達寓教於樂之

成效，106 年度計辦理 18 場次，參與學生數達 641 人次，107 年度計辦理 21 場次，參與學生數達 585 人次，活動地點以高雄及屏東地區為主，更擴大至嘉義、台南、台東地區辦理，學生社團辦理服務學習活動概況統計，如表 2-3-12。

二、深化品德教育

本校辦學之理念與核心價值係以全人發展為宗旨，培養學生自尊、自重、謙虛、務實與宏觀的人格特質，打造敬業樂群的服務工作態度，更以培養學生具備「專業態度」、「生活能力」、「多元知能」及「服務關懷」等素養為教育目標，打造親學生的永續校園。相關之教育主題規劃簡述如後：

（一）深化品德教育，強化生活禮儀之養成

1. 強化生活及服裝禮儀：加強學生宿舍生活管理與內務環境禮節要求，並落實服儀要求，配合各項集合宣導生活品德規範。
2. 師生倫理教育：每學年舉辦新生拜師感恩典禮及畢業生謝師典禮，激發學生感念父母生育養育之恩，及尊師重道之美德。
3. 為落實生活輔導執行：106-107 學年度辦理各項社會關切教育之生活輔導活動。
4. 禮儀教育養成，則包括以下具體做法：
 - (1)理念：本校基於培養餐旅專業人才而設立，為落實餐旅服務業之特性，特別注意服儀與態度，期使學生能在學習環境中養成餐旅服務業之專業精神。
 - (2)宣導：為期使入學新生迅速了解相關服儀禮節規定，於本校招生簡章、學生獎懲辦法、住宿生活公約及學生宿舍規定上載明相關儀容管理規定，並透過各種公開集會與網路公告宣導。
 - (3)示範：於新生入學訓練課程中，安排學長姐實施各式制服的穿著時機與規定，並於學生宿舍規定宣導時介紹穿著要領。
 - (4)要求：學務處生輔組師長排定輪值表，於每日上下學時間於校門口，課間休息時於校園各處巡視，以及上課時由各老師於點名時檢查同學服儀，對違犯學校服儀規定之同學登記於點名系統上，以維護本校服儀生活教育特色。
 - (5)鼓勵：為鼓勵同學學習合宜得體的服儀穿著，養成優雅氣質，提升專業形象與職場競爭力，訂有本校「學生服儀禮節競賽實施辦法」，對學期表現優良的班級同學給與獎勵。

（二）涵化生命教育，提升心理素質

1. 以多元及兼具動靜態的方式辦理心理衛生教育推廣活動，如有獎徵答、漫畫徵文競賽活動、心理測驗、成長工作坊、班級團體、班級測驗、講座、專題演講等，舉辦的主題包含人際關係探索、自我探索、家庭關係

探索、多元性別教育、情感教育...等大學生所面臨和關注的發展性議題，以貼近學生的需求。

2. 積極辦理宣導多元性別平等教育，促進校園的性別概念、性別平等、消除歧視，維護全校師生之性別自由，厚植並建立性別平等的友善校園。
3. 透過各項生命教育心理衛生等之推廣，提升學生正向思考、挫折及壓力調適能力，並找到自我生命定位和價值。
4. 106 學年至 107 學年度共計約有 7,298 人次參與心理衛生教育相關活動，如表 2-3-13 所示。

三、健全學生人格發展校園文化

（一）弱勢助學計畫有利學生安心就學

為了學生能順利就學，進而減輕就學負擔，本校依據教育部規定，辦理各類學雜費減免及補助、就學貸款，並訂定弱勢助學計畫，以協助家庭經濟弱勢學生；此外，針對突遭家庭變故或意外災害同學，除有教育部學產基金設置急難慰問金，本校並訂定學生緊急慰助金實施要點，旨在安定學生的就學生活，106-107 學年度各項弱勢助學補助措施，補助人數總計 3,292 人次，補助金額新台幣 48,578,782 元，如表 2-3-14；106-107 學年度生活助學金、緊急慰助金補助人數總計 19 人次，補助金額 286,000 元，如表 2-3-15；106-107 學年度教育部學產基金設置助學金及急難慰問金補助人數總計 109 人次，補助金額新台幣 750,000 元，如表 2-3-16；106-107 學年度辦理就學貸款人數總計 4,127 人次，金額新台幣 120,511,014 元，如表 2-3-17。

（二）本校重視弱勢學生各項協助措施，促進其安心完成學業

1. 每日一元捐：本校竭盡所能，期盼照顧每一位需要幫助的同學，讓同學有穩定的就學環境，致力於課業上，無須為經濟擔憂，故以每日一元愛傳校園勸募方式，匯集全校師生的愛心，共同關懷弱勢同學，經累計之捐款存放於「學生緊急慰助金」接受學生申請，106 至 107 學年度每日一元捐，捐款總計高達新臺幣 158,725 元整。
2. 學生緊急慰助金實施要點之設立：102 學年度第 2 學期通過「學生緊急慰助金實施要點」以期本校相關經費皆能妥善協助各個需要協助的學生。

（三）建構社團活動資訊暨 E 化管理系統

完備學生參與社團活動與學習的歷程紀錄，積極有效掌握每個學生參與社團活動狀況，並使學生藉由社團能力指標導向，瞭解自己的興趣及能力定位，協助學生檢視個人學習成效之考核，健全學生人格發展。

（四）校內活動暨競賽，豐富學生校園生活

新生入學後舉辦校歌暨班呼比賽，培養班級同學間默契與團隊精神，並為擴大學生課後參與課外休閒活動，健全人格發展，年度中舉辦新生始業輔導暨迎新

晚會、社團博覽會、窮嘶盃校園歌唱大賽、校慶暨園遊會、學生會二合一聯合改選、社團成果發表會、草地音樂會、社團幹部至標竿學校參訪觀摩暨交流、社團評選暨觀摩活動、社團菁英培訓營、畢業生校園巡禮、學生服務團隊研習營等大型活動，藉由特色性的主題活動，帶動全校師生參與其中，以凝聚團體向心力與獨樹一格的校園風氣，成果豐碩。

（五）落實學生及社團服務學習，培養服務他人的胸懷與能力

本校積極鼓勵學生及社團舉辦帶動教育優先區中小學及社區服務學習，培養志願服務的精神，提高其參與公共事務意願，將服務學習精神融入社團與校園生活中，期使學生透過有計劃安排的社會服務活動與結構化設計的反思過程，以完成服務學習的需求。

（六）建構志工服務支持學習網絡，整合本校人力資源，進行志願服務工作

訂頒「高餐大志工」志願服務要點，舉辦「高餐大志工基礎及特殊教育訓練」，使服務性社團及有興趣參與志工服務之同學，取得高餐大志工證及志願服務紀錄冊，對從事志工服務學生為一大鼓勵。

（七）暢通溝通管道，增進學生認同，降低學生申訴

定期辦理「傾聽學生聲音」學生幹部與校長有約座談，聽取學生對學校事務之意見，並請各行政單位進行回覆與改善，將辦理情形公告於校園資訊網上，促進學生對學校各項措施的了解與支持，使學生積極參與學生事務，健全校園文化發展。

（八）校內外獎助學金核發金額逾百萬元

本校為確保學生學習績效，對於在學學生之學習效果會進行評量，並使學生能安心就學，健全人格發展，每學年校內均編列獎助學金，提供學生申請；另訂有吸引優秀研究所學生入學及參與國際性競賽獲得優秀成績之獎勵機制，並落實執行。每學年提供之獎助學金共計 10 項，106 至 107 學年度，獲得各項獎助學金學生總計 951 人次，核發金額達 6,500,000 元。統計如表 2-3-18。

（九）為培養學生健全人格，並引導學生適性發展，本校訂有「導師制度實施辦法」及「績優導師遴選辦法」及相關措施以推動導師業務，如：推動「導生聯誼」活動、協助師生進行諮商輔導與針對師資培育中心及大陸交換學生的輔導設置雙導師。

（十）學生身心安全教育及輔導情形

為提昇全校教職員工生的身心靈健康，本校學務處諮商輔導組提供專業的心理諮商輔導服務。

1. 設置專業諮商輔導人力：本校目前共有三名專任諮商心理師、七名兼任輔導人員及一名實習諮商心理師。其中，在兼任輔導人員部分，自 106 學年度起可提供英文諮商專業之心理師增加至兩名，讓心理諮商服務可

以更貼切符合外籍學生的需求；另外，101 學年度第 1 學期開始聘請精神科醫師到校提供心理衛生教育諮詢服務，以促進師生對精神疾病及心理衛生的認識。102 學年度起，增設教師專屬的心理健康諮詢時段，將服務的對象擴及關照到學校教師，共同促進全校師生心理健康。

2. 建立友善親和的諮商空間及軟體系統：102 學年度完成諮商輔導空間改建，設置個別諮商室三間、團體諮商室、團體測驗室、諮商等待區和閱覽休憩區，營造親和、舒適，且兼具隱密的諮商環境。並於 105 學年度增設按摩紓壓設備，更於 106 學年度添購沙遊器材及相關設備以建置沙遊室。另一方面，有鑑於學生們使用網路資源的習慣，特建置「諮商輔導服務 e 化系統」，讓學生可以不必出門，就可以進行網路線上預約諮商，並查詢個別晤談時段，提高學生使用諮商資源的便利性；也成立諮輔組臉書網路社群，作為心理衛生教育推廣和與學生交流討論的互動平台，拉近諮輔組與學生之間的距離。
3. 提供優質的心理諮商晤談服務：提供一對一的個別諮商晤談以及團體諮商服務，藉由諮商晤談對自我的心理健康議題進行深入的探索與成長。為了讓師生對心理諮商有正確的認識，使心理諮商服務成為師生可信賴的自我身心靈成長資源，並提升心理諮商資源的使用率，諮輔組積極主動藉由多項的管道（如建立專屬網路社群、張貼海報、網路公告訊息、心衛講座、新生測驗、導師會議等）增加諮商輔導服務資源的能見度，鼓勵師生多加主動利用心理諮商服務協助自我瞭解，活出自我生命價值。由近年諮商輔導人次逐年增加，可見宣導成效使學生運用諮商輔導資源的意願提升（如圖 2-3-3）。

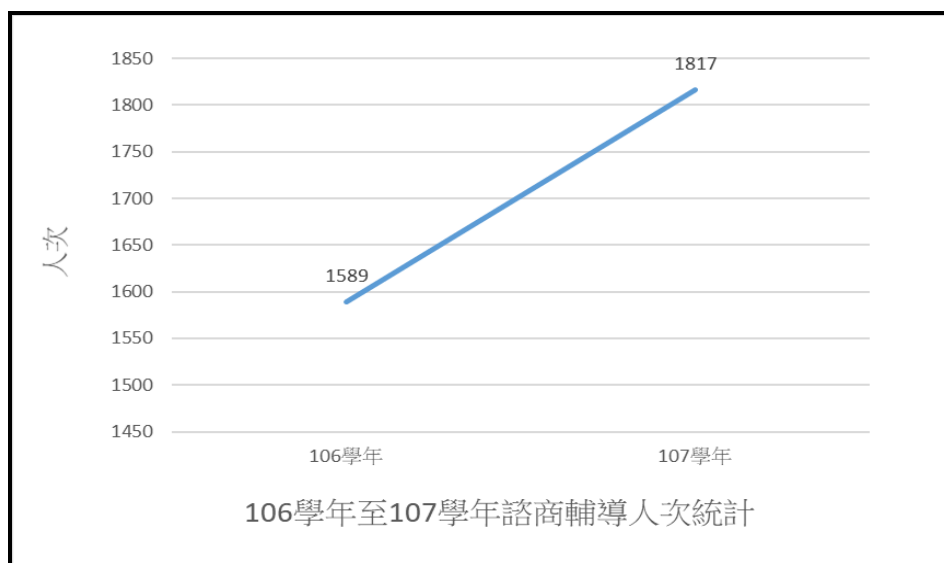


圖 2-3-3 106 學年至 107 學年諮商輔導人次統計

四、活化課外領域學習

（一）學生社團運作現況概述

本校社團共有 5 大類（自治性、服務性、康樂性、學術性、體育性），依據社團 E 化管理系統資料統計，截至 107 學年度第 2 學期計有 51 個社團成立運作，1,297 名學生選填社團參與活動，107 學年度第 2 學期學生社團明細，如表 2-3-19。為輔導學生參加社團活動，加強課外活動品質，聘請校內老師擔任社團指導老師計 30 名、校外具專業技能人士計 19 名（其中 2 名老師指導兩個社團），106 學年度-107 學年度，共計發放社團老師指導費計新台幣 1,111,930 元（其中 14 個自治性社團指導老師為義務指導），詳學生社團成立運作統計，如表 2-3-20。

（二）學生社團活動經費補助與執行

為推動學生參與課外活動學習，本校除編列年度課外活動業務預算外，並積極爭取教學卓越計畫及高教深耕計畫相關經費，以推動深耕學生關懷行動及社團領導組織之創新，讓學生社團活動更加蓬勃與活絡。106-107 年度對學生社團活動經費預算補助計新台幣 7,244,664 元，充分展現本校對於學生社團的重視與扶植，可謂不遺餘力。詳學生社團活動經費預算補助統計，如表 2-3-21。

（三）學生社團各項活動執行現況

1. 為活化本校學生課外領域學習，鼓勵學生會、各系科學會及社團提出企劃案，配合本校教學卓越計畫、高教深耕計畫及特色主題計畫，舉辦社團帶動中小學及社區服務學習關懷活動，深化學生參與服務學習及感恩回饋之體驗，並辦理社團精英幹部培訓營、社團迎新博覽會、社團成果發表會、社團評選及社團至標竿學校參訪觀摩暨交流等活動，106 至 107 學年度辦理各性質社團活動總計 112 場次，參與人數 29,833 人，如表 2-3-22。
2. 本校課外活動，除以年度舉辦之重要活動及學生自治性活動外，各社團多以規劃舉辦服務性活動為主，學生透過進行帶動教育優先區小學及社區服務學習活動，從服務學習及辦理各項活動中，提升自我學習成長，並強化企劃與組織能力，充份發揮高餐大餐旅人服務之精神。
3. 108 年 7 月由本校自行組團執行國際志願服務隊赴柬埔寨暹粒省 Svay Thom 社區服務，提供本校規劃之領隊導遊、餐廳實務教案教學、社區建設服務、臺灣文化推廣活動，及社區家庭志工服務計 17 位師生參與，服務當地 120 名高中生、5 戶學生家庭與 20 名社區居民。

（四）學生社團活動空間規劃符合學生需求

本校為增進學生社團學習，規劃多功能活動中心輔樓為學生社團專屬活動空間，結合行政資源提升學生課外活動之辦理績效，謹就各項空間設備說明如下：

1. 本校多功能活動中心（輔樓）一樓建置學生社團活動中心，提供學生會、

社團及各系科學會開會、相互學習交流、活動展演及休憩等多功能活動使用（會議空間可容納 37 人，休閒區可容納 40 人，並配置電腦及多媒體影音簡報設備）。

2. 本校多功能活動中心（輔樓）二樓空間規劃，設置有課外活動指導組辦公室 1 間、原住民族學生資源中心 1 間（可容納 35 人，並配置電腦及多媒體影音簡報設備）、社團研討室 1 間（可容納 80 人，並配置電腦及多媒體影音簡報設備）、學生會辦公室 1 間、學生議會及畢聯會聯合辦公室 1 間，提供學生社團會議及自治組織辦公使用。
3. 本校多功能活動中心（輔樓）三樓空間規劃，設置有服務性、康樂性、學術性、體育性等社團教室計 4 間（可容納本校目前 52 個社團開會及多功能活動使用，並於學術性社團辦公室配置電腦及多媒體影音簡報設備、康樂性社團辦公室配置電腦、多媒體影音簡報設備及實物投影機）、熱音社團練室 1 間（配置樂器及音響設備）、社團討論室 1 間（可容納 15-25 人使用，配置電腦及多媒體影音簡報設備），提供學生社團辦公、團練及會議討論使用。
4. 體育館部份，有 1 座國際標準籃球場、2 座排球場、8 座羽球場、14 台撞球桌、韻律教室、視聽階梯教室、健身中心、體能教室及展藝研習中心等空間設施，提供全校師生及學生社團活動使用。

（五）學生社團管理規劃執行現況走向 E 化系統

1. 本校學生社團管理已系統資訊化，並與 E-Portfolio 學生學習歷程檔案結合，建構完整具體的社團學習能力指標、社團參與資料、活動紀錄等，使學生藉由社團能力指標導向，瞭解自己的興趣及能力定位，協助學生檢視個人學習成效之考核。
2. 目前社團活動資訊暨管理 E 化系統，充份提供學生選填、成立社團及參與社團活動之相關資訊，並建置社團社課點名、財務（物）管理及社員管理等各項資訊管理及資料統計功能，使社團負責人能有效的經營社團，減化各項行政程序及紙本作業。

（六）學生社團相關法規修訂執行現況走向與時俱進

社團相關法規內容，均建置於校園資訊網學生事務處網頁及社團管理 E 化系統，提供學生及社團參閱知照。106-107 學年度學生社團相關法規條文增（修）訂現況，如表 2-3-23。

（七）辦理高餐大志工教育訓練，推動學生社團校外服務學習

為整合本校人力資源，進行志願服務工作，訂頒「高餐大志工」志願服務要點，報請教育部核發 500 個志願服務證號，有效推動高餐大志工校內、外服務工作，106-107 學年度期間，辦理本校高餐大志工基礎及特殊教育訓練計 2 場次，

使服務性社團及有興趣參與志工服務學生，取得高餐大志工證及志願服務紀錄冊累計共 92 人，統計如表 2-3-24。並透過社團進行帶動教育優先區中、小學及社區服務學習活動，106-107 年度計辦理 39 場次，參與學生數達 1,226 人次，活動地點以高雄及屏東地區為主，更擴大至嘉義、台南、台東地區辦理，學生社團辦理服務學習活動概況統計，如表 2-3-25。

3-2-2 通識博雅課程知能涵養

通識中心重視提升學生通識博雅核心能力之落實，培養全人教育及業界所須多元能力，簡介通識博雅課程知能涵養如表 2-3-26。目前通識中心推動通識課程微學分，藉由彈性選課方式提升學生學力、增進多元軟實力。

一、厚植學生人文藝術知能

通識教育以符合「共同經驗」及「個別需求」的學習目的。其主軸以「人文素養」為基石，以「人文課程」為核心，以「人性關懷」為起點，以「全人教育」為基礎，透過傳統文化的深耕，人文內涵的闡述，提昇人文與博雅素養，通識中心除辦理兩岸餐旅通識教育研討會及茶文化研討會外，也舉辦藝文活動、藝文展演，營造人文涵養之學習環境，塑造溫馨的學校倫理文化，以下為辦理作法：

（一）辦理研討會、師生增能活動及通識博雅講座：

舉辦兩岸餐旅通識教育研討會及中華茶文化研討會，並辦理 26 場通識博雅講座，邀請各領域專家學者到校與學生分享互動。

（二）舉辦藝文饗宴系列活動：

舉辦特色藝文活動及仲夏藝文師生聯展、特邀請風信子樂集到校進行魔笛歌劇展演等，藉由綜上活動提升師生的通識博雅涵養。

（三）舉辦餐旅文學寫作比賽

為培養師生文學寫作能力，107 年度首創第一屆全國大專院校餐旅文學獎徵名比賽並出版通識學刊，邀請多位餐旅文學作家駐校辦理講座及高雄輕旅行，吸引 700 多人參與系列活動，師生踴躍投稿增進文學風氣。

二、培育跨域學習思辨能力

通識課程規劃除考量全人教育外，特別強調教師於課程經營中，融合部分餐旅專業資訊，每學期開設人文藝術、社會、自然、體育軍訓領域通識課程，通識課程之規劃，內含包括：

（一）強化資訊、語言課程等基礎通識課程，開設美學導論、心理學、世界音樂等全英語通識課程，境外學生亦提供華語文相關課程。

（二）開設餐旅特色之通識課程，以經世致用為原則，強化通識知識的可實踐性。

（三）為推動本校通識課程之創新教學，提升學生自主學習能力，提供多元學

習及學用合一之課程，強化其學習動機，於 107 年 5 月 31 日通過「通識博雅微學分課程試行要點」，107 學年度試行並開設多元體驗課程，包含活動企劃師系列課程（如：活動企劃總論-核心概念與流程、活動方案的創意企劃、活動企劃團隊的籌組與運作）、手作系列課程（如：手工皂、手工蠟燭）、彩妝系列課程（如：新手上路-手殘化妝法、新手上路-韓式化妝法、拯救不同膚質持妝術）等課。

3-2-3 實務課程與專業能力鏈結

一、校外實習規劃及成效（菁英學習、校園徵才）

（一）校外實習規劃及成效

校外實習課程，由各系及本校研究發展處與國際事務處，共同選定國內外知名餐旅觀光產業或國外餐旅相關高等教育機構，經協商簽約後，分發學生前往實習。本校各學院學生校外實習人數（表 2-3-27），106-107 學年度每年度國內實習各有 859、870 位，國外實習各有 264、292 位（以上資料未包含產專班學生，106-107 學年度每年度產專班實習各有 128、126 位）。

（二）實習合作廠商

本校透過系所評估與推薦，建構優質的實習合作廠商，提供學生進行校外實習，105 至 107 學年，國內廠商數分別為 163、167、159 家，國外合作廠商數分別為 20、18、17 家，顯示本校的實習合作廠商數量穩定且豐沛。



圖 2-3-4 105 至 107 學年度國內外實習合作廠商數

（三）菁英實習

除前述一般的校外實習制度外，為更能有效率的提升實習生人力品質，本校希望能與企業共同篩選優秀之學生，藉由實習機構資深員工之專門引導與結合企

業制度化之人才訓練制度，有效提升獲選之學生本職學能，同時學習業界高階實務經驗，俾利後續就業與職涯發展，此即為本校之菁英實習計劃。在菁英實習計劃中，本校遴選優良的建教單位共同推動菁英實習計畫共 9 家實習單位（如表 2-3-28 所示），共同培育餐旅優秀人才，並可依公司人力需求提供不同的訓練計畫，例如：垂直（工作職掌）調整、平行（跨單位／部門）調整等。

菁英實習單位甄選活動於每學年度 12 月辦理，因 9 家菁英實習單位均為飯店類，因此觀光學院與國際學院學生參與人數較少。各學院參與菁英實習人數如表 2-3-29。

（四）職涯輔導

本校於每學期皆會舉辦多場職涯講座輔導的演講活動，邀請各行各業的傑出人才來分享、交流求學、求職及工作中的職涯發展經驗談，職涯講座次數如表。除了邀請餐飲相關行業的傑出主管們來進行交流分享外，也邀請自行創業的傑出校友回來分享創業的歷程，另外也安排履歷製作、面試技巧、面試彩妝及美姿美儀等相關講座內容，並積極與勞動部勞動力發展署高屏澎東分署青年職涯發展中心合作辦理數場職涯講座、高雄市政府勞工局訓練就業中心及 CAREER 就業情報合作辦理數場 CPAS 職務性向測驗分析，為學生未來尋找適合的就業機會鋪路。

3-2-4 學習成效輔導機制的落實

一、學習預警制度與補救教學配合措施

依據本校學生學業成績預警實施辦法辦理。為落實本校學習預警制度，對學習成效不佳之學生，由本校教師擔任補救教學課程老師，藉由補救教學課業輔導，提升其學習成效，其適用對象為（一）各系核心課程，經授課教師評估須進行補救教學者。（二）經學習預警制度評估，須進行補救教學者。（三）學生自行提出須進行補救教學者。教師授課模式可一對一授課個別補救或一對多小班級上課。完成補救教學後，由授課教師填寫補救教學措施紀錄表，並追蹤經補救教學後成績是否有改善。106至107學年度統計資料如表2-3-35所示。

二、健全助學措施（學生休學退學輔導、境外學生輔導）

（一）學生辦理休學、退學時需親自填妥申請表，註明辦理休退學之原由，經導師了解及輔導後，由系上或導師轉請相關單位協助，若為學業因素，可轉介教學發展中心申請補救教學；若為心理或生活因素，則先轉介學務處諮商輔導組或生活輔導組進行輔導及提供必要之協助。

（二）教務處於學生休學期滿前半年及前一個月先行通知學生辦理復學事宜，復學通知函副本知會所屬系所，以利各系所掌握學生動向，避免逾期末復學狀況發生。

- (三) 106 學年度修訂「學生學業成績預警實施辦法」，每學期期中考後，除列印不及格學分數達 7 學分以上名單送各科系，並請導師填寫「學生學業成績預警輔導紀錄表」，接受導師訪談輔導。導師訪談後視學生狀況轉介教務處教學發展中心，由 TA/LA 及補救教學輔導機制加強學習輔導，減低學生學習挫折，降低休學及退學意願。

3-3-1 核心能力指標契合度

一、學生成長社群

鼓勵學生自組學習團體，由院系或跨領域的學生組成，獲申請補助之社群可透過研習或相關主題講座之辦理、參與校內外競賽、跨文化相關議題研究或是進行其他擴散學習方案，以達校內學生自主學習風氣提升及知識經驗分享之目的。其相關統計如表 2-3-36 所示。

二、外語能力檢核

於民國94年爰定「英文能力檢定實施要點」，規範94學年度起四技日間部學生畢業時須通過等同全民英檢初級之條件；100學年度起則提高各系英文能力檢定通過標準；102學年度起應用英語系和國際觀光學士學位學程須於畢業前通過TOEIC 750分（以上）；104學年度起，餐旅暨會展行銷系從103學年度起門檻分數由TOEIC 500分提高至600分（以上）；旅館管理系門檻分數由TOEIC 500分提高至600分（以上）；105學年度起，廚藝學院之英文能力檢定通過標準提高至TOEIC 500分（以上）；而應用日語系學生則須通過日本語能力試驗N1級。

英文檢定通過率部分，本校105學年度四技日間部畢業生校訂英文能力檢定通過率為93.72%、106學年度四技日間部畢業生校訂英文能力檢定通過率為95.57%。因部分科系英語畢業檢定標準提高，未來各系將開設多元全英課程，以期全校整體國際溝通能力提升至100%。105至106學年度全校四技部畢業生英語檢定通過率如表2-3-37。

三、畢業門檻達成

本校制訂「學生畢業條件實施要點」規範畢業條件之訂定與修訂程序，各系除制訂畢業條件，亦制訂相關證照之配套補救措施。本校實施 1+3 畢業條件（又稱畢業門檻），係指學生畢業時應具備 1 張畢業證書及 3 張相關證照（含：1 張語文證照及 2 張專業證照）。其中 3 張相關證照分為 A 類語文專業證照 1 張，由語文中心協助登錄查核；B 類 2 張專業證照或 C 類 1 張專業證照，由各學術單位登錄查核。本校 105 至 106 學年度未取得語文（A 類）如表 2-3-38 及專業證照（B、C）類學生人數如表 2-3-39。

四、就業職能鏈結

- (一) 業界協同教學辦理成效

本校期以透過業界協同教學制度，提升教師專業成長與充實職場實務案例，105 至 107 學年度業界協同教師人數及總時數如表 2-3-40 所示，顯示業界協同教師人次雖有下降，然而輔導學生總時數逐年上升。

（二）企業參訪

為讓學生對餐旅企業有更深入的了解，結合相關課程辦理企業參訪，如表 2-3-41 所示，參訪企業家數年上升趨勢，參訪學生數逐年上升。

（三）企業說明會

邀請企業蒞校辦理說明會，讓學生對餐旅企業及產業發展趨勢有更深入的了解，如表 2-3-42 所示，參與企業說明會學生人次自 105 學年度後已呈上升趨勢。

舉辦職涯講座，自 106 學年開始至 107 學年度，分別舉行 17 與 26 場次（如表 2-3-43）。

（四）菁英單位甄選實習生活動暨實習生校園徵才及就業博覽會

本校每年 3 月辦理實習生校園徵才，12 月辦理菁英單位甄選實習生活動，協助學生媒合前往實習單位實習。為讓畢業同學順利找到就業單位，辦理就業博覽會。由表 2-3-44 的 106-107 學年度校園徵才活動、表 2-3-45 菁英單位甄選實習生活動及就業博覽會次數統計表中，可知參與廠商數及學生數有增加的趨勢。

（五）實務課程的比率

本校 107 學年度各院實務課程佔全校課程比例平均分別為 41.45%、55.52%、70.88%及 38.18%，如表 2-3-46 所示。

3-3-2 競賽參與獲獎績效

一、國際性競賽

本校教師群皆積極輔導與協助學生參與國內外餐旅相關的比賽，屢屢都能獲得佳績，如荷蘭海牙旅館學院 2015 創新挑戰賽第一名、第二名，新加坡 2016 FHA 國際廚藝烹飪挑戰賽金牌 1 面、銀牌 1 面、銅牌 8 面，香港 2017 HOFEX 國際美食大賽金牌 1 面、銀牌 11 面、銅牌 13 面、1 金獎盃至 2018 FHA 新加坡國際廚藝烹飪挑戰賽銅牌 15 面等，學生參與國外餐旅相關專業競賽獲獎成績與國家分佈如圖 2-3-6。學生參加國際競賽活動成果統計如表 3-3-12，學生透過在校園分享其經驗及成果，讓國際觀更能拓展於同儕之中，不僅透過比賽增強學生技藝，更讓學生增加就業競爭力。



圖 2-3-6 學生參與國外餐旅相關專業競賽獲獎成績與國家分佈

二、國內性競賽及專業證照

(一) 國內競賽及專業證照

為激發師生參加公開競賽之興趣與榮譽感，積極輔導培育其參加全國性比賽或考取專業證照，讓學子們得以更精進於技術的提升，本校學生取得該系所領域相關專業證照數為 106 學年度 1,912 張、107 學年度第一學期 586 張，主要係因要求學生考取高階證照及國際證照所致。105 學年度至 107 學年度，學生參與國際競賽得獎獎牌數分別為 46 面、57 面、100 面，係因鼓勵學生參加較為知名校外及國際競賽所致；國內競賽獎牌數分別為 60 面、37 面、12 面。如表 2-3-48 所示。

3-3-3 專業證照認證

本校為鼓勵學生培養專業實務知能，及落實學用合一之教育目標，由各系所透過系課程委員會，依照系科本位作業程序與系所教育目標訂定學生就業所需之一般知能及專業知能，並依其規劃出適合該系所修讀之實務訓練課程及教材，透過此課程訓練，培育學生專業實務知能。另於 100 年入學新生開始實施 1+3 畢業條件，規定須獲 1 張畢業證書及 2 張專業證照及 1 張語言證照，始能畢業，並特別定訂「國立高雄餐旅大學學生取得專業證照鼓勵要點」，及辦理全國技能檢定及在校生專案檢定相關作業，協助學生團體報名及承辦術科作業。透過校內實務課程訓練及實務技能證照的取得，培育學生帶著走的就業及創業能力，鼓勵並輔導學生積極參與取得證照（如表 2-3-49、表 2-3-50）。

一、餐旅專業證照

二、語言能力證照

3-3-4 國際視野涵養

一、海外實習研修

本校學生採一年的實習制度可以選擇國外或國內實習。106 學年度至 107 學年度本校各有 264 位與 292 位學生前往國外實習，人數皆有持續成長的趨勢，如表 2-3-51。國外實習制度有兩個方案，一個方案的合作模式是全年的業界實習，與本校合作的國家有新加坡、泰國、澳門、韓國等國家。另一個方案合作模式是前半年的研修專業課程及後半年至當地業界的實習。與本校合作的國家有日本、澳洲、加拿大、杜拜、英國及美國。

本校也配合積極爭取學海築夢、學海飛颺及學海惜珠計畫，為學生爭取補助獎學金，二年來爭取獎金的金額統計表如表 2-3-52。另外，每一個國家及實習單位也會派遣教師親自到海外訪視學生，關心其實習狀況。

二、國際移動能力接軌

(一) 深化一學院一國際組織，積極參與學術研討會並成功爭取國際研討會主辦權

本校積極推動國際事務參與各國際組織多年，積極落實一學院一國際組織機制（如圖 2-3-7）。餐旅學院參與國際餐旅教育學會 I-CHRIE、觀光學院與亞太旅行協會（Pacific Asia Travel Association, PATA）、廚藝學院與法國保羅伯居斯廚藝學院（Institut Paul Bocuse）、國際學院與旅遊觀光研究學會（Travel and Tourism Research Association, TTRA）建立合作交流關係，帶領師生參加研討會、透過競選領導幹部、贊助獎學金、參與海外研修及廚藝競賽等活動，掌握國際餐旅教育發展趨勢，拓展學生國際視野，增進餐旅教育學術研究交流。

✓ 落實「一學院一國際組織」機制，積極與國際餐旅教育組織合作，引入國際師資、課程與教材，提升國內餐旅教育品質，並增加本校國際影響力。

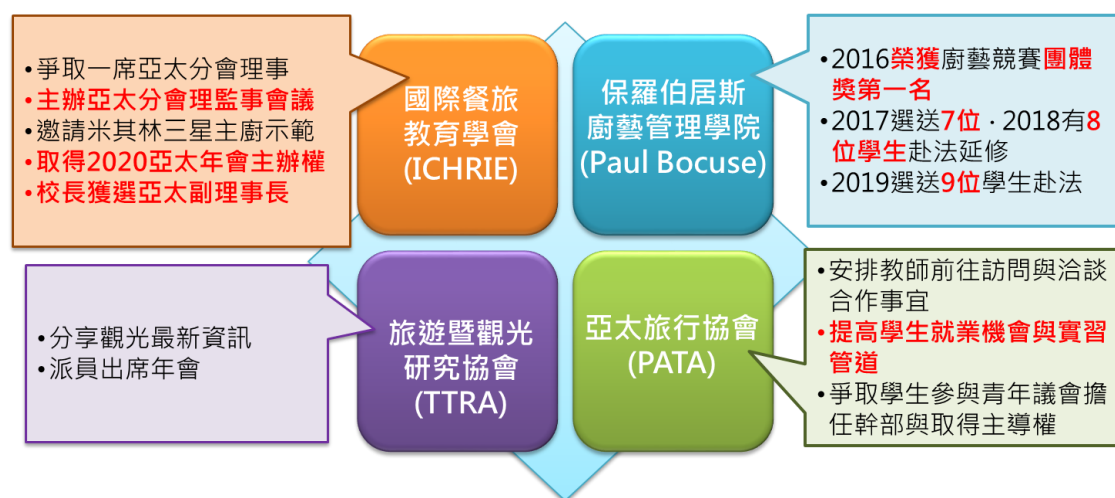


圖 2-3-7 一學院一國際組織

峇里島 2017 APacCHRIE 年會中，本校通過各國激烈的競爭，取得 2020

APacCHRIE 年會主辦權。此外，本校在 107 年開始贊助歐洲年會，透過贊助並頒發最佳產學合作獎，以擴展本校在歐洲的能見度。另為增進本校的國際能見度，已爭取贊助國際餐旅教育學會亞太分會，「2019-2021 年餐旅產業終身貢獻獎」。本校創校校長李福登博士曾於 107 年在廣州中山大學榮獲香港理工大學頒發該獎項，是第一位教育界人士榮獲該獎項者，此亦為本校之光。在 PATA 協會的參與，107 年由本校劉喜臨副校長帶領觀光學院學生至泰國參加。國際學院院長，亦是本校王美蓉副校長，在 107 年 12 月親自參加美國 TTRA 學會在越南舉辦的亞洲研討會，以期在觀光領域與美國及各國觀光領域翹楚接軌。廚藝學院由江敏慧與林淑瑛兩位教授代表參加 Institut Paul Bocuse 舉辦的年會及 2018 Culinary Seminar，學習全球各聯盟學校廚藝教學與參與各項專業活動，積極開拓與歐洲地區知名廚藝教育機構交流。

師生參與國際會議及研究之數目逐年增加，也陸續獲得科技部及校內經費補助，詳如表 2-3-53。如以國際會議舉辦地區加以分類，則以國內與會人次最高，美國及日本地區居次，而後為大陸地區、韓國、新加坡、多明尼加、立陶宛、英國；如以洲別統計，則以亞洲地區為主，歐洲地區亦有涉略。可見本校碩博士生立足亞洲，放眼全球的宏觀表現。另外，本校廚藝學院食創所爭取到美國飲食研究學會（Food Studies Research Network）於 108 年 10 月在本校舉辦第九屆國際飲食研究研討會（The 9th International Conference on Food Studies）。

（二）邀請國際大師共構人才培育

本校每年邀請 10-12 位國際大師蒞臨本校親自教授餐旅課程，採用短期密集與本校同仁共同授課方式，分享世界學術泰斗淵博學識，從而共同建構「國際餐旅典範課程」。

106 年開始，配合政府新南向政策，由國際大師結合本校教師開設觀光餐旅全英博碩士課程，吸引南向國家學生來本校攻讀博士及碩士學位，促進本校與姐妹校合作交流，進而深耕東南亞與營造國際學習園區；其修課人次持續成長，107 年達 83 人。108 年 8 月開始更進一步獲教育部同意成立「國際觀光餐旅全英碩士學位學程」。

（三）鏈結國際校友就業資源系統 強化校友服務與產業連結

本校創立僅 25 年，首屆校友畢業才 20 多年，本校畢業校友截至 107 年為止已達 24,127 人；目前加入校友會者僅約 122 人，每年均利用校慶時，定期舉辦校友回娘家活動，並徵選傑出校友頒獎。校長積極協助校友會推動成立全球校友總會組織，並於 2018 年分別在上海與新加坡成立兩個海外分會。此外，也陸續在北京與日本覓妥校友與當地產業合作基地，強化校友服務與產業連結。除了校友會，本校亦充分結合國內外就業媒合活動和全球知名的國際餐旅觀光求職平台 hosco. (Hospitality Network) 網絡系統合作，首先讓本校學生能順利透過這各系

統，了解全球廣大與多元的職缺，並藉此充實自己，以利在未來找到適才適性之工作。1071 學期已有 494 位學生註冊為線上會員，同時也與中華餐旅教育協會、中華觀光管理學會等協會，建立合作關係。透過 hosco.也可以快速建立海內外校友（國際校友會）聯絡網絡，此為國際上著名的系統平台，可以同時提供學生終身求職服務，讓畢業生也可以享有專業準備及豐富資源共享群體。

（四）積極招收優秀外籍生，建立國際化校園及國際生友善環境

為了建置友善國際學生環境，於 105 學年度在國際處下成立國際學生事務組，專責境外生的生活輔導及協助，並指導外籍生成立國際學生社團（International Student Association, ISA）。在自治管理基礎下，自行辦理各項課外活動，如境外生迎新、文化參訪、節慶歡聚活動及國際文化週交流等活動。

本校 104 學年度境外生總數為 309 人，到了 107 學年度，增加為 332 人，這些學生來自全球 20 多個國家。此外，本校姊妹校數從 106 學年度的 122 所，增加至 107 學年度的 132 所。本校國際移動與國際交流質量統計如表 2-3-54 及圖 2-3-8。

為達成加強學生國際移動力的目標，本校已開發各種海外實習的方案，深化海外實習研修，包含研修加實習，以及純實習方案，學生可依自己的興趣、經濟狀況及性向，選擇最適合自己的方案及國家。目前海外研修加實習共有 16 個國家，分布歐、亞、美、澳四大洲包含：加拿大、美國、英國、瑞士、法國、荷蘭、義大利、匈牙利、杜拜、泰國、中國、港澳、韓國、日本、澳洲及新加坡，學生參與人數從 104 學年度的 226 人成長到 107 學年度的 292 人。

➤ 加強師生國際移動力

- 強化**校外實習**、**減少學用落差**，藉一年實習、二次分發，多元配套策略，達成餐旅人才培育目標。

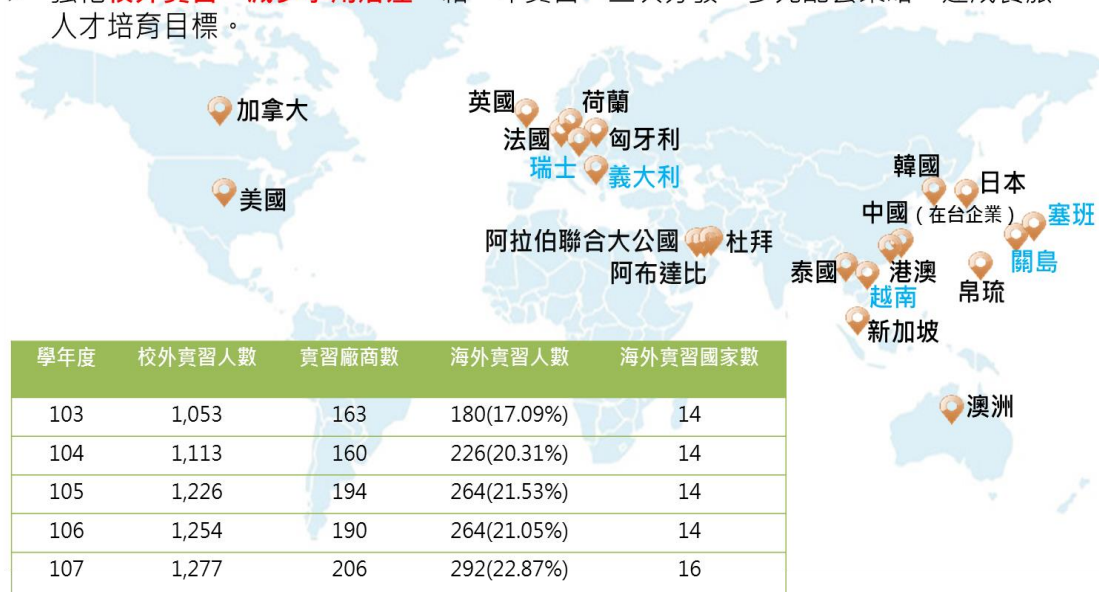


圖 2-3-8 本校國內外實習人數、廠商家數與分佈國家圖

（五）餐旅認證課程品牌輸出

本校積極建置「餐旅認證課程系統」，以利有志於餐旅產業發展的社會大眾，取得「國立餐旅大學專業能力認證證明」，分享餐旅專業資源，發展餐旅教育品牌，並達成向南向國家進行餐旅教育輸出目標。譬如本校已建置「亞洲咖啡認證系統」，除培訓國內種子教師外，並前往泰國、越南、印尼、大陸等各姊妹校進行推廣，獲得姊妹校大力支持，並於 107 年 12 月首先在越南掛牌推展；未來，將逐步有系統、有策略的推廣至國際社會。



此外，日本料理的認證系統也在積極進行中，結合本院應用日語系，以文化為背景融入日本料理廚藝技術，打造出「日本料理認證」專業課程。目前已取得日本 JRO（Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad）料理推廣組織之支持，與日本三所著名料理專門學校進行認證日料師資交流協議。預計於 108 年暑期出版四個級數之教材撰寫，聘請日本名師來本校，進行由入門及初級課程開始的培訓課程，並於 108 年底於高餐大進行第一次專門日料檢定考試，期待在正統標準的課程及公正公平的檢定制度下，能造就培育更多日料專業人才。

（六）國際專業認證，確保教學品質，提升國際競爭力與學術知名度

為求五年內達到 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名之目標，在全面深化教學品保機制及國際化之前提下，於 107 學年度開始，於校務研究發展中心特設立研究小組，積極參與國際觀光餐旅教育卓越中心（THE-ICE）之評鑑；透過其十四項卓越指標，對校務經營現狀、經營願景及目標、課程架構及品質保證機制、入學管道多元化、學生學習內容與畢業生成果、產業投入、國際組織參與、國際化程度、硬體資源和教學設施、研究及圖書資訊相關資源、學生服務、財務資源、社會責任等項目進行全面評估。預估於 108 學年度完成全面評鑑，成為 THE-ICE 於大中華地區第一所認證之大學。

本校透過引進 THE-ICE 國際教育品質保證之機制的同時，反思自我評鑑稽核標準，進一步發展更專業化及國際化之評鑑程序。透過推動國際教育認證過程，幫助各學術單位達成其目標與特色發展，亦建立以「教」與「學」為核心的價值觀與典範，尊重各學術單位之傳統與精神，施行週期性之教育品質全面評估，提升學生對於教師專業與課程品質之認同，亦提升教師對治校理念之支持，

促進正向之組織文化，達到兼重品質管理與國際化標準之專業評鑑機制，進而提升高餐大之國際競爭力與品牌形象。本校於 108 年 1 月已通過預認證，專業表現與國際化程度獲得認可，預計可以直接縮減三年逐步認證的時程，直接進入正式認證程序。預定 108 年底可完成國際專業認證，將可提升國際招生競爭能力與國際學術知名度，讓校務經營與國際更能順暢接軌。

（七）推動 QS 世界大學排名觀光餐旅類前 10 名，成功啟動並邁開重要腳步

根據研究顯示，優秀學生及其家長認為大學的優秀排名可為選擇未來志願的重要參考指標，有益於協助他們未來獲得更好社會地位及工作機會。為積極推動本校進入大學排名，尤以自 106 年開始，QS（英國高等教育機構市場諮詢公司）新增「餐旅與休閒管理」領域之排名為推動重點，努力行銷高餐大於國際觀光餐旅之學界及業界。

為求五年內達到 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名之目標，本校積極參與國際觀光餐旅教育卓越中心（THE-ICE）之評鑑，強化餐旅教學品質，提升本校競爭力與國際能見度。目前主要聚焦於 QS 評選機制之前置準備作業。本校已在 108 年 1 月完成 THE-ICE 快速評鑑認可作業；另結合教育部餐旅躍升計畫成立觀光餐旅研究中心，強化學術與實務研究能量，**進而提升本校國際能見度與知名度，期許逐步進入 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名，並配合政府南向政策，積極招收外籍學生，建立多元文化國際校園。**

第二節 特色

本校以餐旅實務教學為導向，積極落實融合理論與實務的教學策略，建立具備實務及就業導向之務實致用課程，達成「務實致用，學用合一」的人才培育目標。透過「人文化」、「專業化」、「企業化」、「國際化」之發展策略與理念，整合學校的專業課程、通識課程、環境教育及活動參與等校學資源，建構國際學習環境，連結產業資源，使學生進行全人教育與專業教育的學習，達成培育具有國際視野與餐旅專業的博雅優質專業人才的教育目標。有關教育資源的整合特色包括：教學環境設施改善、強化師資結構、教學創新提升學習品質、促進學生學習成效、穩定生師比維持教學品質、提升大學社會責任與高教公共性，以及承辦南區五專聯合招生委員會，服務南區伙伴學校，主要的特色與績效分述如下：

一、教學環境設施改善

（一）改善教務資訊系統

為營造校園 e 化環境，因應資訊環境的變化，本校自 100 學年度起即逐步編列預算改善教務資訊系統，107 學年度完成建置教師全英文化教務資訊系統，

以利外籍教師可以順利完成成績登錄、課程大綱建立、以及課表查詢等相關教務功能。目前本校教師及學生均可以透過各種網路平台辦理教務相關作業及查詢功能，使各項訊息傳遞更為便利。

（二）提升硬體教學設施

108 學年度於高教深耕計畫編列 1,000 萬元經費，預計進行創新創意教學教室建置及 e 化教學設備更新，預定完成 7 間教室改善。

二、強化師資結構維持教學品質

（一）持續增聘專兼任教師

依「專科以上學校總量發展規模與資源條件標準」之計算規定，105-107 學年度本校生師比分別為 16.6、17、及 16.9 均符合部訂全校生師比需低於 27 之條件標準，且日間部生師比分別為 13.5、13.7、及 14，亦符合日間生師比應在 23 以下之規定，本校歷年生師比優於總量發展規定且穩定，有利維持教學品質。

為使學生有更為良好的學習品質，本校持續增聘專任(案)教師，以提升本校各系所師資及專長多元性、並減輕各系所教學負擔。本校專任(案)教師員額從 105 學年度 143 位，106 學年度 153 位至 107 年度 158 位，增加員額 10%，107 學年度日間生師比為 14(應低於 23) 全校生師比 17(應低於 27)及全校研究生生師比為 1.5(應低於 10)，各項比值皆優於教育部規定。

（二）推動多元升等制度

為確保本校教師品質，重視教學及技術應用實務之相關研究，並引導本校教師職涯發展，本校自 105 學年度即為教育部多元升等制度之重點學校(民生學門)，並積極完善各項多元升等的法規制度面。

（三）建構彈性薪資制度

為提升本校教師學術績效達國際競爭水準，本校亦配合教育部規定研擬相關辦法，並鼓勵本校優質教師提出申請。近 3 年累計已有 12 名教師獲得此項獎勵。

三、國際拓伸

（一）國際餐旅大師典範課程

高等教育國際化已是台灣高等教育共同的願景與目標，而招收與吸引國際學生是學校國際化的策略之一，為能吸引國際學生至本校就讀，建立全英化的教學環境是必要的工作項目之一。本校自創校以來即網羅優秀的餐旅師資以及建置一流的設備，一直為台灣餐旅教育的龍頭。為此，本校透過 106 學年度典範科大計畫以及 107 學年度高教深耕計畫，邀請國際餐旅專業大師至學校開設短期課程，除可全英教授博碩士課程，培育博碩士生外，同時，也吸引本校專業教師共學與共構課程，逐步培養全英授課種子專業教師，建立全英授課之軟體環境，如表 2-3-55，透過兩年的努力與實踐，學校也於 108 年第 1 學期開設餐旅觀光全英碩士學位學程，以全英授課環境培育國際化餐旅人才，吸引高階國際學生。

（二）國際雙聯學位

本校與國外大學依國際學術合作方式簽訂合約，協助本校學生至國外合作大學進修，於符合雙方畢業資格規定後，分別取得兩校學位(雙學位)。本校應用日語系、應用英語系、航空暨運輸服務管理系、餐旅行銷暨會展管理系、餐旅管理研究所、旅遊管理研究所已分別與日本城西國際大學、英國伯明翰大學(UCB)、美國南佛羅里達大學、澳洲昆士蘭大學簽訂雙聯學制合作協議，104 至 107 學年度(108 年 1 月)本校共計 11 位同學申請至國外合作大學參與雙聯學制研修。

四、教學創新提升學習品質

為提升本校學生學習成果，厚植本校未來就業競爭力，近年來本校亦積極投入教學創新，期盼透過各項制度的導引，確保學生的學習品質，重要措施包括：

（一）產業就業導向之系科本位課程

為厚植學生就業競爭力，本校建置產業就業導向之系科本位課程，以就業能力為導向設計課程，提升學生就業力，藉以提升其學習成效，厚植學生就業競爭力。**106 學年度共計完成 13 系及 1 科的就業模組課程。**

（二）跨域學分學程

為培育多元就業力，培養學生跨域知能，本校共設立七項跨領域學分學程，分別為旅運管理系開設「領隊導遊學分學程」、「智慧型旅遊學分學程」、航空暨運輸服務管理系開設「客艙服務學分學程」、休閒暨遊憩管理系開設「博弈管理學分學程」、餐飲管理系開設「餐飲創業經營學分學程」、「葡萄酒與烈酒學分學程」以及餐旅暨會展行銷管理系開設「會議展覽學分學程」等七項跨領域學分學程。

（三）全英授課課程

為培育具國際競爭力之學生，本校積極獎勵教師以全英語授課方式，全面提升學生外語能力，讓學生提早準備面對國際競爭市場，同時強化學生至海外實習、國際競賽、海外參訪所需能力。**105、106、107 學年度各計開設 84、82、106 門全英語授課課程，總計修課人數 7,483 人次。**

（四）數位課程

本校106學年度**開設數位課程共2門，107學年度通過數位課程共3門（如表 2-3-56）。**

（五）其他創新教學制度

為提供本校學生多元、跨領域的學習場域，使學生養成自主學習的習慣，本校於**107 年特別擬定「通識博雅微學分課程試行要點」**，做為通識教育中心開設微學分課程提供法源依據與配套措施。此外近年來亦積極輔導本校教師投入持續推動教師發展數位課程教材與數位課程，使學生能更有效的學習。

五、促進學生學習成效

近三年來以學生需求為中心，以促進學生能力為目標，積極推動提升學生學

習成效的各項措施，茲說明如下：

（一）課程投入面

1. 業師協同教學：為了讓教師的授課內容能更接近職場的實際狀況，本校這三年投入經費，教師依課程需求，遴聘優質業師協同教學，106 學年度計有 114 門課/141 人次；107-1 學期計有 80 門課/116 人次；無論業師人次或是上課時數均持續成長。
2. 教學助理(TA)與教學小老師(LA)制度：為了提升教學品質，本校亦提供經費讓任課老師在課程中安排教學助理(TA)，以協助推動各項教學工作，也針對學習進度較為落後的學生，安排學習助理(LA)，以解決其課業上的困難。106 學年度共計 12,000 小時；107-1 學期共計 9,200 小時，近三年無論是 TA/LA 的人次或經費，均有顯著提升。

（二）學習投入面

1. 教師知能精進研習：教務處教發中心辦理一系列教師研習講座，以期能增進教師教學效能及自我成長，熟悉教學任務，並精進自我的專業。近三年共辦理 31 場。
2. 教師社群：為形塑本校教師養成共同學習的文化，持續不斷地在各個領域有所成長與學習，並追求教學專業提升做為目標，本校教師社群共分為教學、實務、研究與工作坊等四個主題，由本校教師結合其他專長領域之教師，自組學習社群。**106 至 107 學年度教師社群統計表如表 2-3-57。**
3. 學生社群：為提升本校學生養成自主學習風氣，增進學生學習意願，藉由推動學生學習社群制度，鼓勵學生組成學習團體，透過同儕間互動討論及知識經驗分享，共同完成學習計畫，進而提升學習成效。近三年來學生參與社群共計有 36 組。

六、廣優化生源

（一）擴大實務選才落實適性選才

除一般招生管道外，本校於 107 學年度獲教育部核准通過「技專校院精進甄選入學實務選才擴大招生名額比例申請計畫」，於 108、109 學年度的甄選入學招生名額占日間部四技二專總招生名額可由現行 50%提高至 60%。

（二）擴大研究所招收海外僑生

近年來本校積極營造僑生之友善就學環境，並由國際處、與教務處積極赴海外進行僑生招生宣導工作，根據本校統計，105 至 107 學年度研究所海外僑生報名人數分別為 1、13 人，107 學年度的研究所海外僑生報名人數相較於 105 學年度成長達 500%，成效卓著。

七、教學評量及輔導改善

（一）落實教學評量制度

因應本校教學評量實施要點第3條規定：「教學評量調查每學期實施2次，「期中教學意見回饋」於期中考前兩週實施，為期兩週。「期末教學意見回饋」於每學期課程結束前一個月實施，以提供授課教師調整教學方法與授課內容之依據。105-106學年度全校教師教學評量平均成績分別為4.30分及4.33分。

（二）學習預警與輔導機制

為檢視學生學習的成效，並針對學習進度落後之學生進行輔導機制，本校教務處採取其中及期末預警措施，亦投入經費提供補教教學，107年共輔導87位學生。

八、提升大學社會責任與高教公共性

餐旅科技種子教師培育與弱勢就學與偏鄉服務輔導，提升大學社會責任及高教公共性。107年起透過高教深耕計畫推動與本教務處與師培中心師生共同努力下，辦理「餐旅科技種子教師培育」、「偏鄉教師教學增能工作坊」及「弱勢偏鄉課業輔導社群」，共培育教師45人次，並輔導臺東高學生及三埤國小一、二、三年級學生等共65人次。

九、承辦南區五專聯合招生委員會，服務南區伙伴學校

本校自105學年起，擔任南區五專聯合聯合招生會主辦學校，協調並服務南區五專共19所學校之五專招生業務，三年來除審查業務零失誤率外，並創下經費盈餘首例，深獲教育部贊同與認可，辦理績效良好。各項工作統計如下：五專進路特色宣導說明會合計134場，共16,413人參與、辦理種子教師研習16場，合計684人參與、「南區五專聯合免試入學博覽」1場共18所伙伴學校參與及近三年共完成審查服務五專報名人數共31,983人次。

第三節 問題與困難

在本校推動教學資源整合化，所遭遇到問題與困難，分述如下：

一、在「強化學院整合功能，發展學院特色」的問題與困難

統合學院教學資源，進一步落實學院整合功能，發展學院特色的關鍵所在。學院將教扮演教學資源、課程規劃、產業聯結、國際交流及學術發展等整合種要角色。目前各系已將就業核心能力指標與課程結合，但是仍須整合各系科本位課程與就業核心能力，持續加以檢討與修正，展現學院發展特色。

二、在「建構校園資訊平台整合及校務數據分析能力」的問題與困難

隨著行動網路及智慧型手機的普及，教務資訊平台需要支援多元瀏覽器，拓增其他便利師生的功能，以提升師生使用的便利性，並便於IR的資料收取與分析，落實教學品保。

三、在「招收菁英優質學生，建構國際校園環境」的問題與困難

面對臺灣少子化衝擊生源銳減與國內觀光餐旅專業系所過度供給等外部環

境的威脅，把握當前東南亞及大陸留學台灣人數快速成長，國際移動能力是學生國際就業的關鍵能力，也是本校的重點特色目標，故國際化校園環境設施亟需打造，藉以吸引更多國際學生就讀。

四、在「推動教師適性多元職涯、鼓勵教學創新」的問題與困難

為兼顧教學、研究、產學與服務的平衡發展，宜建立完善多元升等管道，並鼓勵推動教師，以提升教師教學品質，達到教師適性揚才多元職涯發展的目標。

五、在「提升自主學生學習力，重視學習輔導，提攜弱勢學生」的問題與困難

培育具跨域整合能力之國際餐旅人才，針對學習成效不佳的弱勢學生，個人化的輔導仍屬不足，宜建立個別化教學助理輔導措施，以提升其學習成效學生學習發展

六、在「整合餐旅產業資源，鏈結學生就業」的問題與困難

由於大學教育的普及，學用落差日趨嚴重，薪資降低文憑貶值，實有必要積極整合餐旅產業資源，鏈結學生就業，提高工作薪資，增加學生就業意願。

七、在「提升產學合作成果，回饋教師教學」的問題與困難

將產學合作成果回饋教師教學與教材製作，將有助於教師實務教學能力的提升，以及學生產業實務的增長。目前產學合作成果與教師教學的連結，仍有待進一步提升之。

八、在「推動菁英實習制度，深化實習成效」的問題與困難

校外實習課程一直是本校重要的核心課程，如何將教師的服務與研習、產學共構課程與共教共學與校外實習加以整合，以產學夥伴關係建置菁英實習制度，達成深化學生實習成效的目標。

第四節 改善策略

一、在「強化學院整合功能，發展學院特色」的改善策略

- (一) 盤整學院資源，發展學院特色定位，建構各院關鍵績效(KPI)指標，落實學院整合功能。
- (二) 辦理跨領域學程說明會，鼓勵學生修讀跨領域專業課程，強化學生跨領域專業知能增加就業力。
- (三) 鼓勵各系所開設微學分、服務教育課程，將專業課程與學生發展能力結合、增加學生對弱勢族群之服務與關懷。
- (四) 鼓勵各系所開設全英語課程，提升學生外語能力，讓學生俱備國際就業能力。
- (五) 開設全英學位學程，育成國際特色課程，有利國際招生。
- (六) 修正進就業導向課程，強化就業能力。檢討就業核心能力與課程連結關係，提升職能診斷系統的效能，建置就業導向模組化課程，提升學生就

業能力。

- (七) 推動餐旅認證課程與授證：鼓勵各學院發展並開設特色認證課程，一方面培育餐旅專業人才，並透過實務運作之回饋機制，使得餐旅認證課程更臻完善，作為認證課程國際輸出的基礎。

二、在「建構校園資訊平台整合及校務數據分析能力」的改善策略

- (一) 建構 e 化服務校園，提供師生優質行政服務，如教務系統教師使用界面全英化，以利外籍教師利執行教學大綱、成績登錄等教學工作，提升教學品質。
- (二) 學生證結合 ISIC 國際學生證及高雄捷運一卡通功能，增進學生生活便利性。
- (三) 校務數據資料鏈整合，便於後續問題分析與校務設略研究發展。

三、在「招收菁英優質學生，建構國際校園環境」的改善策略

- (一) 高中職學生及國中生至本校參觀及前往高中職宣傳，透過參訪校園促進參訪學生對本校辦學理念及發展特色之瞭解，並經由實地參訪各專業教室，以達各學制管道招生成效。
- (二) 積極至招生重點學校宣傳，以增進學生報考本校意願外，激勵就學動機。
- (三) 宣導陸生專升本(專科升本科考試)就讀本校二年制學士班。透過大學校院招收大陸地區學生聯合招生委員會(陸聯會)招生平台，加強本校招生特色之宣傳，並於考生錄取後，積極加強聯繫，強化入學動機。
- (四) 透過多元宣傳鼓勵有志學生報考本校日間部暨進修部二技、進修部四技學制。期許能為學校招收更多適性優質學生，並維持過去高報名、高報到及高註冊率之目標。
- (五) 辦理學士後第二專長學士學位學程。落實技職體系教育之理念，採能力導向課程發展，強化民眾職場就業能力與競爭力，鼓勵準備第二專長，以職場多元發展為目標
- (六) 積極透過招收國際生與交換生，建構全英教學環境，以及學生海外實習與交流，拓展學生國際視野與就業力。
- (七) 積極招收境外學生，建構校園國際多元文化氛圍，塑造國際學習環境。如.建構全英化的教務行政系統，以利境外學生使用、鼓勵教師全英授課、提升教師外語授課能力並積極規畫充實海外教育展，以提升本校國際知名度，將有機會招收更多優質外籍學生，也會直接促進本校學生之國際移動

四、在「推動教師適性多元職涯、鼓勵教學創新」的改善策略

- (一) 持續推動教師多元升等制度，辦理教師多元升等分享會、教師教材與教

學發表會，推動教師多元升等，促進教師多元專業能力發展，培育多元優質人才。

- (二) 統合校內各學院教育資源，提升教學品質並深化產業創新及產學網絡，有效提升整體師資專業素養及發展學校特色，型塑學校多元價值，奠基學校永續發展。
- (三) 辦理教學方法研習活動、實務教學觀摩工作坊以及教師專業成長社群，使教師達到專業知能提升。
- (四) 辦理教師教學評量輔導服務，並透過教師薪傳與諮商輔導制度，強化教師對教學品質的重視與提升。
- (五) 獎勵教師建置數位化教材暨課程以展現教師教學專業能力。
- (六) 以高教深耕計畫補助如教師進行小型教學實踐研究、教師專業社群及開設社區產業連結課程，期能提升教學多元創新、發揮教師專業能力、教學課程結合並輔導社區產業發展。

五、在「提升自主學生學習力，重視學習輔導，提攜弱勢學生」的改善策略

- (一) 鼓勵學生成立自主學習社群，以形塑營造校園學習風氣。
- (二) 辦理教學獎助生培訓課程，以提升 TA/LA 知能。
- (三) 辦理學生成績預警輔導(補救教學)，以解決學生學習困境。
- (四) 安排密集之短期輔導與補救課程，協助學習困難之弱勢學生。
- (五) 建制學生學習社群，同儕間互相討論與自主學習，以精進課業。
- (六) 規劃多元英語補救教學活動，提升低成就學習學生的英語能力。

六、在「整合餐旅產業資源，鏈結學生就業」的改善策略

- (一) 鼓勵教師赴產業深耕再造，提升教師專業能力，並回實物教學
- (二) 建構高餐大校友創業地圖，建立創業交流平台，傳承創業經驗。
- (三) 鼓勵教師申請大學社會責任計畫(USR)，並帶領學生執行，提升學生實務能力
- (四) 推動國際大師產學合作學術交流：由本校教師與國際大師進行國內觀光餐旅產業發展的相關研究，啟發研究能量與發展產官學合作計畫題材，拓展師生國際餐旅產業研究能量，提升國際競爭力。
- (五) 建立跨國創新研發系統，建置台灣伊拉斯莫斯創業計畫，培訓海外創業尖兵
- (六) 透過鏈結本校國際姐妹校與國際知名廚藝學校組成跨國際廚藝美食研發團隊，以「美食品質知識建構系統」為研發架構，共同擬定與研究跨國廚藝美食研發議題，進而培訓具國際視野的海外創業尖兵，開創最適合臺灣地緣經濟發展的永續餐飲經營模式。

七、在「提升產學合作成果，回饋教師教學」的改善策略

- (一) 積極推動教師以應用科技報告升等。
- (二) 建全本校專業成果出版及獎勵辦法，鼓勵教師出版專業教材或著作。
- (三) 辦理彈性薪資相關措施，以獎勵現職優秀教師進行研發與創新工作。
- (四) 辦理減授鐘點相關措施，以鼓勵教師執行產官學計畫。
- (五) 辦理學術倫理教育，協助強化師生研究能力發展。
- (六) 開創產業創新平台，創新創業 4.0 前瞻人才培育，從研究、實務或人才跨域整合培育著手，進行餐旅產業在「策略」、「資源管理」、「服務創新」及「餐飲設備」創新研發的應用研究礎，以培養創意人才與發展創新企業，厚植青年學生穩定創業力，並建立本校在亞洲及國際餐旅領域之領先地位。
- (七) 持續強化國際合作交流能量：透過與國際餐旅知名機構包括 PATA、I-CHRIE、TTRA、APacCHRIE、Institut Paul Bocuse 等組織，帶領師生參加研討會、競選領導幹部、贊助獎學金、海外研修及廚藝競賽等活動，拓展學生國際視野，掌握國際餐旅教育發展趨勢，增進餐旅教育學術研究交流，提升本校國際知名度。

八、在「推動菁英實習制度，深化實習成效」的改善策略

- (一) 遴選優質合作廠商，建立菁英實習制度。
- (二) 辦理師生增能計畫，建立實習夥伴關係。
- (三) 拓展海外實習據點，提升海外實習的質與量。

第五節 項目三總結

本校以「務實致用，學用合一」為人才培育目標，將「人文化」、「專業化」、「企業化」及「國際化」的辦學理念，透過「專業課程」、「通識課程」、「環境教育」及「活動參與」等面向，藉由學院與行政單位，整合「學校資源」、「企業資源」及「國際連結」等資源，使學生進行「全人教育」與「專業教育」的學習，打造「用心服務、精進創新」的優質餐旅專業人才。同時透過教品保制度及教師評鑑制度，促進教師專業成長，發展多元適性職涯發展；精進學生學習輔導 TA 制度，確保學生的學習品質；以就業核心能力為導向，推動菁英實習制度，透過產業學院及師生增能計畫，建立產學共教共學夥伴關係，使本校畢業生的就業比率很高，達成畢業即就業的目標。未來將以現有的基礎，持續努力精進，分述如下：

- 一、教師面：辦理更像教學創新鼓勵措施，積極推動教師教學實務研究及應用科技報告升等，修改彈性薪資辦法制度，鼓勵教師創新新教學能力、提升教學品質及研發能量。
- 二、課程面：精進就業導向系科本位課程設計，以及推動就業模組課程，精

實菁英實習制度，持續推動教學品保，厚植學生就業力。

- 三、學生面：深化個人化 TA 輔導制度，提升弱勢學習學生的學習興趣與成效。
- 四、人文面：持續深化教育主題活動、宿舍自治管理及社團參與等相關活動，培育學生生活管理、團體生活、工作態度及服務精神。
- 五、環境面：推動環境清潔與安全、節能減碳與綠色環保等措施，建立學生環境永續的知識與態度。
- 六、資源面：落實學院的整合功能，建構關鍵績效指標，發展學院特色定位。
- 七、產業面：透過產學合作交流平台，分享產學資源，共創產業、學生及學校三贏。
- 八、制度面：持續修改各項教學發展相關制度法規，進而創造本校推動以鼓勵、輔導教師生涯發展學有效學習之各項有利環境條件。
- 九、國際面：建構優質的校園國際化環境，提升學生外語能力，精進海外實習的質與量，促進國際交流與聯盟關係，拓展學生國際視野，接軌國際就業市場。

項目四：校務經營績效與自我改善

第一節 現況描述

4-1 校務經營與發展成效

4-1-1 重要辦理績效與特色

一、校務整體成效

本校秉持務實致用的技職教育精神深耕餐旅教育，並與時俱進，形成價值連動、永續經營之穩健體質。爰此，本校積極落實技職教育精神，發展方針不但符合技職教育精緻創新計畫中四個面向（精緻卓越、務實創新、國際移動、永續發展），更強調學術及行政組織之有效整合，以打造結合人文化、專業化、企業化及國際化之經營團隊。在前述基礎上，本校不論在學生面、教師面、國際面、產學面，以及社會評價中，均締造了中外極高的知名度。國內外人士不但絡繹組團前來參訪，公私機構以及相關業者，不時洽商代辦職訓、徵才及證照檢測，而各級長官、各界菁英亦常蒞校參訪指導。整體而言，本校不論在師生專業技能與就業競爭力、校園國際化環境及技職教育輸出、提升教學品質及改善機制上，均有優異表現，深獲輿論好評，目前更是四技餐旅群招生中的龍頭學校。

二、學生人數成長情況

在少子化的衝擊下，本校近五年的新生報到率及全校學生人數仍維持穩定之趨勢（近五學年度之新生報到率皆達到98%以上；學生人數由105學年度的5,104人，上升至107學年度的5,116人）。以107學年度為例，全校日間部學制共有五專學生243位、二技學生91位、四技學生3,140位、研究所碩士班學生143位與研究所博士班學生29位。進修部學制的成立，則是為加強與產業的合作，針對企業需求量身訂作開設碩士專班、產學專班，以充份滿足企業對人才的要求。進修部學制共有二技學生330位、四技學生1,089位、研究所學生44位（見表2-4-1）。

三、學生學習成效

從學生參與各項競賽表現及獲取國內外證照，可看出本校學生實務技能之學習成效。茲說明如下：

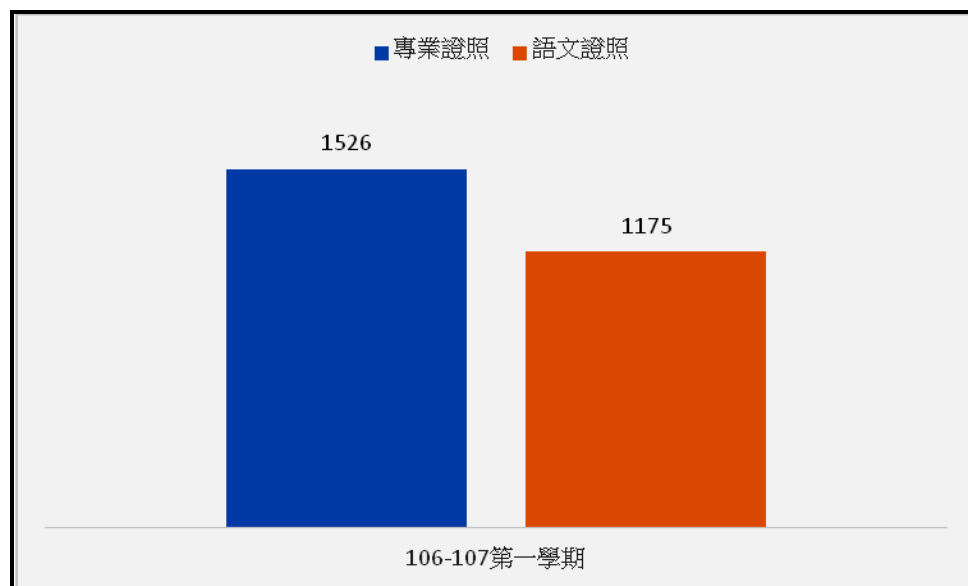
（一）國內外競賽

為提升學生宏觀視野與實作能力，本校極力鼓勵學生參與國內外競賽。近五年，本校學生於國內外獲獎累計次數超過 300 餘次。例如，在 2014 年的 FAH 新加坡國際烹飪賽中，本校學生一舉囊括 1 面金牌、7 面銀牌、8 面銅牌；又如，2015 年在巴西舉辦的國際技能（World Skill）競賽-西餐烹飪類組中，榮獲金

牌；2016 年的新加坡 FHA 廚藝挑戰賽及 2017 年的香港 HOFEX 國際美食大獎競賽中，共榮獲 4 金 15 銀 25 銅。再者，餐飲管理系學生於 2019 年泰國 TUCC 極限廚師廚藝挑戰賽中，共獲 2 金、10 銀、14 銅；於 2019 年 HOFEX 國際廚藝挑戰賽中，共獲 6 金、5 銀、6 銅；西餐廚藝系學生於 2019 年香港 HOFEX 國際廚藝挑戰賽中，獲獎 2 金 4 銀 12 銅。凡此種種，皆可看出本校學生的技藝超群。

（二）國內外證照

為使跨領域學分學程與餐旅產業實務更緊密連結，本校持續採用「一學程＋一證照」方式，推動跨領域學程結合證照考試，並加強培訓學生考取該學程相關證照的能力，以增進學生的實務知能。此外，亦建構產業導向之系科本位就業模組（推動一系一就業模組），提升學生專業職能，以增加就業競爭力。106 至 107 學年度第 1 學期，本校學生取得證照情形請見圖 2-4-1。



（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

圖 2-4-1 106-107 學年度第 1 學期學生專業證照累計張數

四、畢業生發展情況

本校畢業生畢業一年後的就業率，近 2 年維持在 81.5-85.9 之間，顯見本校學生就業情況良好（見表 2-4-2）。

此外，針對本校近 2 年學年度畢業生畢業後一年，進行其從事工作產業類別調查，發現本校應屆畢業生從事工作類別比例最高的項目為休閒與觀光旅遊類（分別為 65.5%與 54.5%），顯示本校畢業生大多從事與所學專長相關之工作產業，符應本校學用合一之辦學目標（見圖 2-4-2）。

畢業生畢業後滿一年調查就業情形與工作類型					
		104學年 高雄餐旅大學		105學年 高雄餐旅大學	
休閒與觀光旅遊類	休閒與觀光旅遊類	65.46%	休閒與觀光旅遊類	54.51%	
未就業或其他因素	未就業或其他因素	18.45%	未就業或其他原因	14.05%	
行銷與銷售類	個人及社會服務類	6.39%	行銷與銷售類	9.20%	
天然資源、食品與農業類	教育與訓練類	3.15%	企業經營管理類	7.84%	
物流運輸類	行銷與銷售類	1.97%	個人及社會服務類	4.26%	
教育與訓練類	金融財務類	1.58%	天然資源、食品與農業類	3.66%	
藝文與影音傳播類	醫療保健類	0.95%	物流運輸類	1.28%	
個人及社會服務類	天然資源、食品與農業類	0.47%	教育與訓練類	0.94%	
金融財務類	資訊科技類	0.39%	司法、法律與公共安全類	0.77%	
資訊科技類	司法、法律與公共安全類	0.32%	藝文與影音傳播類	0.68%	
製造類	科學、技術、工程、數學類	0.24%	政府公共事務類	0.60%	
企業經營管理類	藝文與影音傳播類	0.24%	金融財務類	0.51%	
建築營造類	物流運輸類	0.16%	建築營造類	0.43%	
政府公共事務類	建築營造類	0.16%	製造類	0.43%	
科學、技術、工程、數學類	製造類	0.08%	科學、技術、工程、數學類	0.34%	
			醫療保健類	0.26%	
			資訊科技類	0.26%	

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

圖 2-4-2 本校近 2 學年度畢業生畢業後一年從事工作產業類別

五、教師發展成效

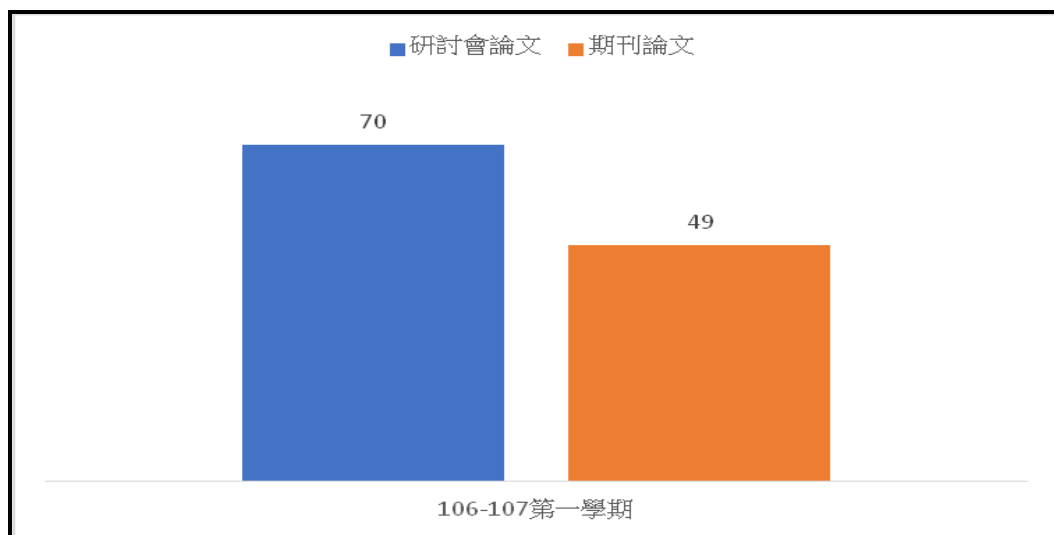
本校教師在各項學術活動表現、數位教材開發以及專業知能等各方面不斷精進成長，本校也透過成立教師專業社群，引領教師拓展多元化專業知識與提升教學品質。此外，也推動教師以教學實踐研究計畫及技術應用報告作為升等之新途徑。有關教師發展之成效說明如下：

(一) 教師升等

自 104 學年度至 107 學年度，本校教師順利升等者，每年平均約 7 人，足見本校教師不斷追求專業成長。

(二) 研究成果

本校教師雖強調實務導向之教學，但對於學術研究亦孜孜不倦。近 2 年(106 學年度至 107 學年度第 1 學期)，本校教師在國內外期刊發表總計 49 篇，在研討會發表論文總計 70 篇(見圖 2-4-3)，且相關研究深植餐旅專業期刊當中(如 Tourism Management, International Journal of Hospitality Management)，並在全球餐旅領域中享有盛名。



(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

圖 2-4-3 近 2 年度教師研究成果統計圖

(三) 教師成長

本校藉由舉辦教師教學方法研習活動、實務教學觀摩、教師薪傳與諮商輔導制度與活動、發展組成校內教師專業社群以及辦理教學實務公開發表會等，以強化教師專業成長，並據以提升學生學習成效。

(四) 製作數位教材

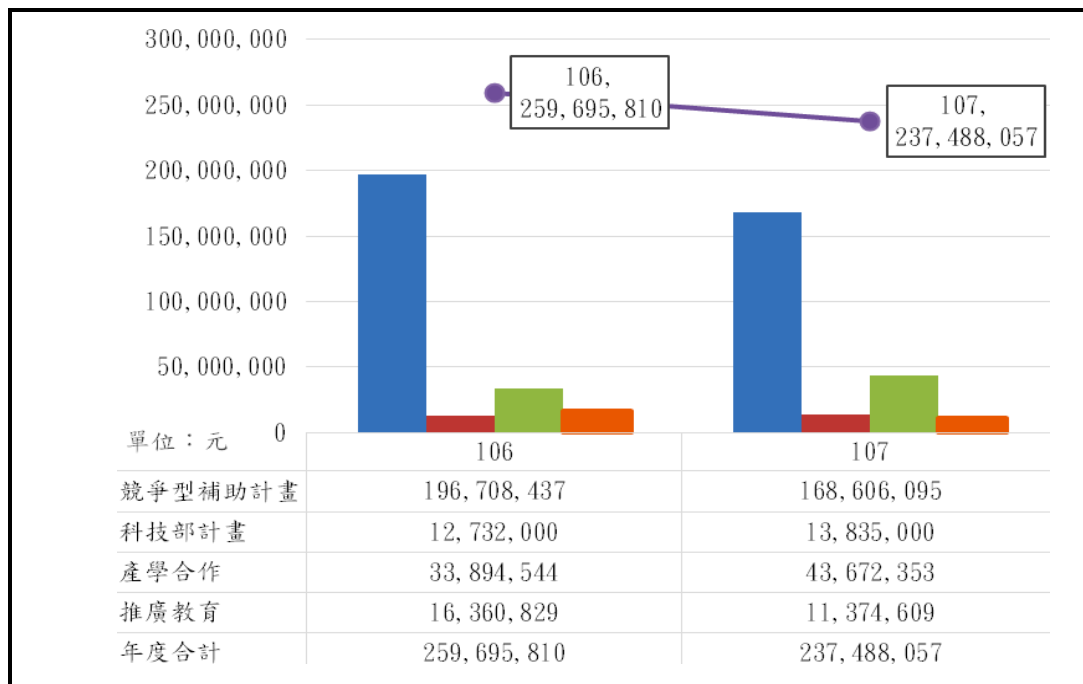
本校透過虛擬大學暨教學發展中心網站的運作及建置教師教學互動分享平台，推動教師課程教材上網，並鼓勵教師研發數位教材。

六、產學合作成效

本校向來以「追求卓越，成就典範」為依歸，並朝以下二方向努力：

(一) 爭取資源

本校對於政府部門的委辦計畫總是主動出擊，除了過去的教學卓越計畫（獲補助總金額累計超過 4 億元）、103 至 106 學年度的典範科技大學計畫（獲得補助累計超過 3 億元）之外，在 107、108 年度的高教深耕計畫中，本校亦每年獲得九千多萬元補助。另外，從 106-107 學年度，本校在各種競爭型計畫、科技部專題研究計畫、產學合作（研究）計畫及推廣教育等經費之總和，每年均超過 2 億元（見圖 2-4-4）。



(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

圖 2-4-4 106-107 學年度各項計畫經費統計圖

(二) 成立專職中心

成立餐旅技術研發暨創新育成中心，協助校內教師將專利研發成果有效應用於產業界，成為專責之產學橋樑。近 2 年專利申請達 9 件、技術移轉件數 4 件，技轉授權金超過 66 萬元（見表 2-4-3）。

七、永續經營成效

在提升技職教育教學品質及改善評鑑機制上，本校推動以下四種措施：

(一) 教學品保

推動三級教學品質保證制度，各級課程委員會成員由業界委員及校內教師組成，定期檢視教學系統，例如課程規劃、教學師資及學生評價等，每學年並提出成果報告書做為回饋修改之基礎。

(二) 策略聯盟

本校參與南區創新與創業育成中心聯盟，與南區各大專院校、高雄市綠色產業中小企業創新育成中心及高軟育成中心合作，協助各育成中心資源運用、整合，資訊交流及觀摩，以擴大本校對於技職教育的貢獻。

(三) 招生宣導

本校培訓種子師資，派遣本校師資參與技職教育宣導，並定期至全省各高中職進行招生宣導，以吸引適性、適才及具備熱忱學子報考本校。

(四) 定期實施自我評鑑機制

本校自民國 96 年迄今，就積極建構完整之自我評鑑體制與推動專業評鑑模

式，主要目的在於檢視內外部競爭態勢、擬定完整校務發展計畫、評定教學與研發績效、激勵各項優異表現、匡正發展上偏差問題，以求不斷精益求精。

八、社會評價

本校不論在臺灣知名雜誌的大學整體排名或大學學術聲譽排名，皆屢創佳績。例如，105 年在國家圖書館「臺灣最具影響力學術資源」排名中，獲得臺灣博碩士論文知識加值系統之最佳學術曝光獎、知識分享獎及學術影響力等三項獎項，並為技專校院組第一名。表 2-4-4 是本校近 3 年在坊間各項大學排名的情形一覽表。從表中，可見本校在社會的整體評價上頗獲認同。

4-1-2 打造親善校園環境

一、節能減碳校園之規劃及執行

本校為推動節約能源，已於 95 年成立節約能源推動委員會；委員會設召集人一人，由副校長兼任，委員會以每年召開會議二次為原則；本委員會下設置節約能源推動小組，由總務長擔任召集人，全校各一級單位須至少指派乙員擔任該單位之節能管理員為節能小組成員，其他成員由總務長指定節約能源相關之人員擔任。根據表 2-4-5 的 106-108 年度節能減碳明顯成效，由於宿舍熱水供應器改善管路，並減少天然氣鍋爐使用，降低費用。電費部分，台電於 107 年 4 月調漲電價，漲幅約為 3%，以致 107 年度電費有增加的情況。總務處營繕組利用中心監控系統、儲冰式中央空調進行全校即時電力負載設定進行冷氣調整，並逐年更換汰舊冷氣空調設備，致電費支出均能維持穩定，減少因電費上漲波及之影響。

目前本校收發文作業已採線上簽核、線上歸檔及線上調檔，收文方採電子交換機制日益普及，約 90% 以上公文可經由電子交換機制即時傳遞至收文方，公文收發用紙及發文郵寄，均較線上簽核系統推動前大為減量，如表 2-4-6 所示，顯示公文線上簽核節能減紙成效顯著提升。

二、綠色校園之規劃及執行

- (一) 本校創校理念，校園即是觀光景點，校園內除了各棟大樓建築物公共設施外，特在本校各棟大樓適當地點設置有 24 件藝術品，每件作品均有作者及簡要介紹。
- (二) 整體校園均種植喬木、灌木及草坪，植被草達百分之 80，並融入「自然環境、人為環境、生活文化環境」三大元素，以達「水岸花香、生態活潑、四季有花、經年常綠」的南國風光為目標。
- (三) 因本校實施勞作教育，開學期間均由學生清掃校園環境，因此，校園整潔維護很好，也讓進校休閒的社區民眾所津津樂道，並讚譽有加。

三、校園環境衛生之規劃及執行

本校勞作教育自創校起實施，負責校園室內外環境清潔暨衛生，進一步培養

學生「做中學，學中做」的教育意義，養成樸實負責任的生活態度，亦愛校惜福的校園文化。透過全校教職員生的共同參與及推動，以增進校園的清潔與綠化，從而塑造良好的學習環境，進而邁向綠色大學的里程碑，環境安全衛生組原則上於每月月底週末期間進行全校性消毒工作。106 至 107 學年度各學院學生勞作教育人數統計如表表 2-4-7。

本校也辦理各項校園環境衛生活動，並宣導正確衛生保健觀念，辦理宣傳活動如表表 2-4-8 所示。

四、無菸校園及環境保護之規劃及執行

（一）無菸校園之推動

每學年結合「教育部補助大專校院推動健康促進計畫」推動無菸校園，並聘請醫師到校演講，校慶當日辦理無菸校園宣導活動，於健康中心播放戒菸宣導短片，不定時巡查校園，嚴格查禁校內吸菸，校內公共場所明顯處張貼禁菸標誌、海報，推行健康無菸校園概念。

（二）資源回收辦理情形

1. 資源回收標準化流程：於本校資源回收廠，設置一般廢棄物、廚餘冷凍庫、廢油回收區及資源回收垃圾 SOP 標準作業流程圖，以提高資源回收之觀念及成效。
2. 推動環保各項活動：每學年不定期辦理資源回收議題宣導活動、利用集會（如環保股長幹部訓練）或活動場合宣導資源回收再利用觀念及作法，並融入校園生活。106 至 107 學年度共辦理 2 場環境保護活動，共 150 人次參與（表 2-4-9）。

五、學生安全之規劃及執行

（一）環境管理與實驗（實習）場所之安全衛生管理

1. 訂定相關規章
 - (1)各系實習場所工作守則，以利各系實作課程安全衛生之遵循。
 - (2)安全衛生委員會設置，並定期召開會議。
2. 安全衛生人員證照:目前本校共有甲種勞工安全衛生業務主管 1 位、勞工安全管理師及勞工衛生管理師 1，共 2 位人員。
3. 每學期由環安組為廚藝學群之同學籌劃安全衛生教育訓練講習，並由環安組組長於開學第一週，為學生講解實習場所相關設施之安全衛生概念，如瓦斯管線配置、用電安全及因應處理等，並貼示相關的警示標語，以強化同學實務操作過程之安全概念，降低職業災害發生。
4. 依規定請廠商提供安全資料表 SDS，張貼於實習場所，使師生了解該物質之特性及其危害之相關資訊。
5. 實習場所均設有工安櫃（內含防火毯、急救箱及藥品等），為安全防護及

急救使用。

6. 為維護全校師生健康，每年均配合體育與健康中心督導勞工健康檢查，並要求各科系進入實習場所老師，針對實作供膳作業勞工之健康項目之檢查，確實執行健康管理。
7. 加強宣導實習場所災害通報流程，以便災害發生時能迅速因應處理。
8. 為確保校園安全，本校各棟均設置消防亦監視系統及警報器，各棟大樓遇有火警狀況，警衛人員可透過設置於警衛室的警示燈，及時發現火災，並緊急聯絡相關人員協助及處理。
9. 實習廚房設有一氧化碳偵測器，如有瓦斯外洩時，能立即處理，以防止意外發生，保障師生安全，並通知供氣廠商南鎮公司處理。
10. 使用生物科技實施 9 棟大樓廁所及化糞池之除臭工程，發現校園內有異味時可隨時機動處理，使本校污水處理場水質乾淨無臭味，水質達環保標準，中性水再利用，達到節約能源。

（二）校園安全暨災害防救通報

結合學校環境、現況，訂定校園災害管理實施計畫，並編組「校安中心校園災害防救委員會」。設立校安中心及 24 小時值勤專線電話（07-8034727）、傳真機（07-8053264）及網路連線暢通。

1. 建構校園災害管理與安全通報機制，以期先制防災，多備少害，進而達到維護校園安全，降低學生意外傷亡。
2. 定期辦理複合式防災各種狀況演練及宣導：
 - (1)本校每學年度新生訓練辦理宿舍住宿學生地震避難掩護演練。
 - (2)定期配合國家防災日及本校地震複合型防災演及宣教。
 - (3)校園災害防救演練宣導每年度住宿生約為 1,300 人次，日間部及進修部在學學生約為 4,300 人次，共計約為 5,600 人次。
3. 學生住宿及租屋安全暨法律宣導：每學期開學時實施幹部研習宣導，指導各班完成校外賃居名冊，並由各班導師、學生幹部、教官、軍訓室專員，對校外賃居學生實施全面訪視，確保賃居學生租屋安全。學生校外賃居輔導成果統計表如表 2-4-10，以及租屋安全與法律宣導成果統計表表 2-4-11。
4. 維護並強化校園高樓安全設施：檢視本校安全設備，如監視器及安全門警報系統；於 108 年度起逐步於宿舍窗戶加裝安全防護鎖，提升高樓層安全設施；各大樓高風險地點張貼關心小語及協談資訊等，以加強宣導珍愛生命概念。
5. 推動防制學生藥物濫用：依據教育部年度「教育部防制學生藥物濫用」實施計畫，依本校特性及學生性質，訂定本校防制學生藥物濫用實施計

畫，並訂定本校「防制學生藥物濫用三級預防」實施計畫，邀請專家學者或衛生單位蒞校實施拒毒反毒宣導講座，或於全民國防教育課程運用相關宣教資料實施拒毒反毒宣教。而本校「春暉社」社團，每學期依年度防制學生藥物濫用實施計畫，申請辦理各項防制學生藥物濫用工作宣導活動，如：拒毒萌芽大手攜小手活動、捐血、參訪及社區服務等活動，擴大宣傳效果。

六、無障礙校園及設施

落實性平教育，力求校園空間軟硬體設施能符合學生需求，本校除由總務處定期檢視維護外，學生事務處於 102 學年度成立「學生諮商輔導暨特殊教育推行委員會」，其係由本校相關行政單位一級主管、教學單位之教師代表、學生代表以及特殊教育學生組成。該委員會其中一項重要任務即為積極關注督導與改善本校之無障礙校園環境，提升特殊教育學生之福祉，建構平等友善之校園環境。日前已改善大樓無障礙廁所遭雜物與掃具堆置問題、樓梯增設扶手及草地鋪設水泥步道等，未來將持續研議強化無障礙設施硬體建置，改善人為習慣造成之不便，提升師生對無障礙空間的重視。

七、教育主題規劃及運作

本校辦學之理念與核心價值係以全人發展為宗旨，培養學生自尊、自重、謙虛、務實與宏觀的人格特質，打造敬業樂群的服務工作態度，更以培養學生具備「專業態度」、「生活能力」、「多元知能」及「服務關懷」等素養為教育目標，打造親學生的永續校園。相關之教育主題規劃簡述如後：

（一）深化品德教育，強化生活禮儀之養成

1. 強化生活及服裝禮儀：加強學生宿舍生活管理與內務環境禮節要求，並落實服儀要求，配合各項集合宣導生活品德規範。
2. 師生倫理教育：每學年舉辦新生拜師感恩典禮及畢業生謝師典禮，激發學生感念父母生育養育之恩，及尊師重道之美德。
3. 職場倫理涵養培養：學生會、系學會、學生宿舍幹部於新生入學前即編成新生服務隊，主動聯絡錄取新生，提供註冊報到及入學新生訓練、住宿服務，培養學生敬長、待人接物、敬業的職場倫理涵養。
4. 加強公民教育：利用新生訓練、學生幹部訓練、學生宿舍生活管理及各項集合，持續宣導及要求，提升公民教育成效。
5. 落實生活輔導：106-107 學年度辦理各項社會關切教育之生活輔導活動。
6. 禮儀教育養成，則包括以下具體做法：

(1)理念：本校基於培養餐旅專業人才而設立，為落實餐旅服務業之特性，特別注意服儀與態度，期使學生能在學習環境中養成餐旅服務業之專業精神。

- (2)宣導：為期使入學新生迅速了解相關服儀禮節規定，於本校招生簡章、學生獎懲辦法、住宿生活公約及學生宿舍規定上載明相關儀容管理規定，並透過各種公開集會與網路公告宣導。
- (3)示範：於新生入學訓練課程中，安排學長姐實施各式制服的穿著時機與規定，並於學生宿舍規定宣導時介紹穿著要領。
- (4)要求：學務處生輔組師長排定輪值表，於每日上下學時間於校門口，課間休息時於校園各處巡視，以及上課時由各老師於點名時檢查同學服儀，對違犯學校服儀規定之同學登記於點名系統上，以維護本校服儀生活教育特色。
- (5)鼓勵：為鼓勵同學學習合宜得體的服儀穿著，養成優雅氣質，提升專業形象與職場競爭力，訂有本校「學生服儀禮節競賽實施辦法」，對學期表現優良的班級同學給與獎勵。

（二）辦理高餐大志工教育訓練，推動學生社團校外服務學習

為建構志工服務支持學習網絡，整合本校人力資源，進行志願服務工作，訂頒「高餐大志工」志願服務要點，報請教育部核發 500 個志願服務證號，有效推動高餐大志工校內、外服務工作。106-107 學年度期間，辦理本校高餐大志工基礎及特殊教育訓練計 2 場次，使服務性社團及有興趣參與志工服務學生，取得高餐大志工證及志願服務紀錄冊累計共 92 人，統計如表 2-4-12。

（三）推動學生社團服務學習，增進自我提升

本校秉持「精、誠、勤、樸」的創校理念，透過各個社團進行帶動教育優先區中、小學及社區服務學習等活動，使學生在參與服務過程中體會知足、感恩的真諦。106 學年度計辦理 18 場次，參與學生數達 525 人次；107 學年度計辦理 21 場次，參與學生數達 680 人次，活動地點以高雄及屏東地區為主，更擴大至嘉義、台南、台東地區辦理，學生社團辦理服務學習活動概況統計，如表 2-4-13。

（四）重視心理衛生教育推廣活動

為使師生重視並認識心理健康議題，諮輔組以演講、成長工作坊、徵稿競賽、問卷填寫、心理測驗、班級講座、文宣品製作等動靜態的形式，舉辦生命教育、多元性別、人際溝通、生涯探索、自我探索、感情教育、家庭關係探索等多項主題的心理健康促進活動，讓心理衛生推廣更加活潑豐富，且貼近學生的需求：

1. 106 學年度舉辦之學生輔導活動包含：「認識九型人格讓你求職更順利講座」、「用關係說故事－故事療癒工作坊」、「愛的一千種可能：蛛絲馬跡看性別講座」與自我成長團體等，共計 21 場活動，約 3,600 人次參與。
2. 107 學年度舉辦之學生輔導活動包含：「溫心大使系列培訓課程」「大學生的避修課」「關係攝影：用手機拍出愛講座」及「與內在的小丑相遇－自我成長工作坊」等，共計 25 場活動，約 3,698 人次參與。

3. 新生心理健康測驗篩檢講座，藉由「大學生心理健康量表」及「貝克憂鬱量表」進行新生全面普測，協助新生了解自我心理及情緒狀態，並藉由施測時間，向新生宣導諮商輔導資源、學生申訴、性霸凌/性騷擾/性侵害申訴管道等資訊，並鼓勵學生主動運用。此外，從測驗結果評估篩選出需要高關懷的新生，在取得學生同意的前提下，將測驗結果提供給導師、教官及宿舍輔導人員，以多軌方式進行輔導追蹤，協請導師第一線輔導高關懷學生，並轉介有諮商需求之學生接受個別心理諮商；同時，諮輔組也主動以簡訊、電話追蹤關心高關懷學生，鼓勵學生利用諮商輔導資源，安排個別諮商晤談。新生高關懷輔導主要是建立諮輔組、導師、教官、宿舍相關輔導人員間的輔導支持網絡，以共同幫助新生提高生活適應力。

(1)106 學年度施測共有 1,359 人，有效問卷 1,311 份，共計篩檢出 214 名高關懷學生。

(2)107 學年度施測共有 1,343 人，有效問卷 1,305 份，共計篩檢出 255 名高關懷學生。

此外，依據本校師生需求，規劃與辦理相關心理衛生推廣活動，綜合 106 至 107 學年度諮商輔導主題資料，學生諮商輔導的首要晤談主題為「生活適應」及「人際關係」，各佔 19%；其次為「自我探索」，佔 18%（如圖 2-4-5 所示）。近年「生活適應」與「人際關係」來談主題人次逐年增加，據了解與本校境外生增加、社會型態轉變，有更多學生難以適應團體生活等有關。有鑑於此，諮輔組將針對學生首要需求，規劃「壓力調適」「人際關係」主題等相關課程，以提升學生自我調適與因應能力。此外，除了「生活適應」及「人際關係」議題，「自我探索」及「感情困擾」議題來談人次也逐年增加，持續藉由心理衛生教育推廣特別加強宣導以上主題，以提升學生正向人際關係、人際互動技巧、生活適應、挫折調適及多元性別與親密關係能力。

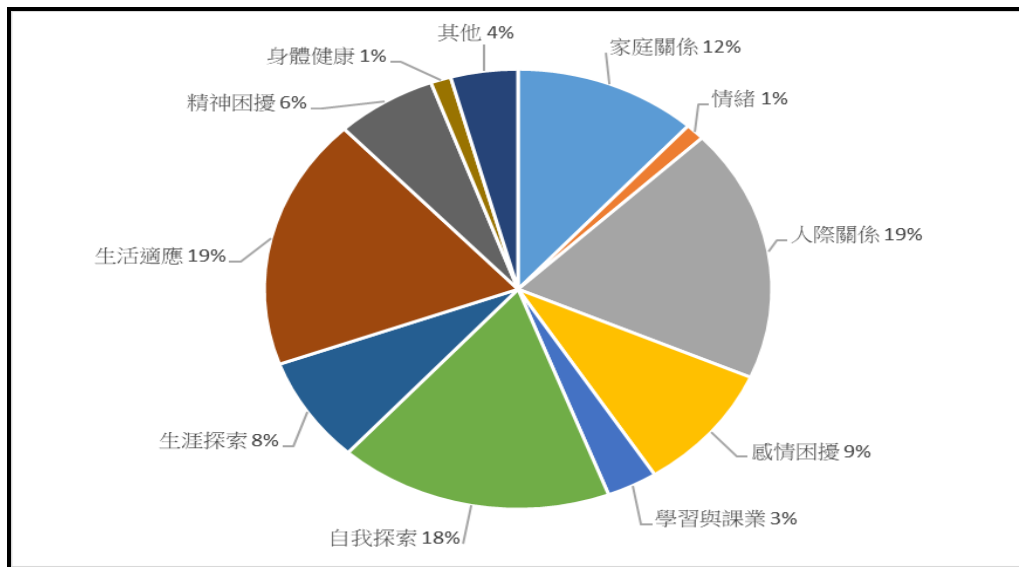


圖 2-4-5 106-107 學年度諮商輔導主題人次比例

(五) 積極推動導師研習相關活動

為提升導師輔導工作增能，每學期初定期辦理導師會議暨輔導增能研習，並提供導師該學期行政單位相關資訊及輔導知能研習專題講座之課程內容，編印成冊供導師參閱。此外，導師會議暨研習手冊、績優導師班級分享經驗及各年級輔導學生的錦囊妙方等輔導資訊置於導師系統/導師輔導服務資訊內，供導師參考查閱（如圖 2-4-6 所示）。

序號	明細	標題	上傳日期
1	查看	107-2生命教育講座：高風險學生辨識、互動與轉介	2019/02/25
2	查看	106學年度績優導師經驗分享-李木生老師	2019/02/25
3	查看	106學年度績優導師經驗分享-王珍妮老師	2019/02/25
4	查看	107-2導師會議暨輔導增能研習 手冊	2019/02/25
5	查看	107-1導師輔導增能研習-諮商輔導服務資源交流	2018/11/09
6	查看	107-1導師會議暨輔導增能 研習手冊	2018/10/05
7	查看	導師輔導工作溫心手冊	2019/01/07
8	查看	105學年度績優導師經驗分享-陳淑娟老師	2018/03/08
9	查看	105學年度績優導師經驗分享-吳岳樞老師	2018/03/08
10	查看	105學年度績優導師經驗分享-趙憶蒙老師	2018/03/08

圖 2-4-6 導師系統之導師輔導服務資訊

導師輔導增能研習提供符合導師需求之主題，除學期初之外，學期中所辦理的研習依據師生餐飲聯誼交談紀錄中所統計分析結果，亦參酌導師會議暨研習回饋表內針對主題與辦理方式之建議，以更加貼近與符合導師之需求，進而提升相關輔導知能。

1. 106 至 107 學年度辦理之導師輔導增能研習活動滿意度分數及參與人數如表 2-4-14 及圖 2-4-7 所示。



圖 2-4-7 106-107 學年度導師輔導研習滿意度分數

2. 為使導師會議暨研習回饋建議主題更貼近需求，回饋單將建議主題進一步分成輔導增能系列(如圖 2-4-8)及導師成長系列(如圖 2-4-9)，106-107 學年度導師會議暨研習回饋建議主題相關資料如下圖所示。

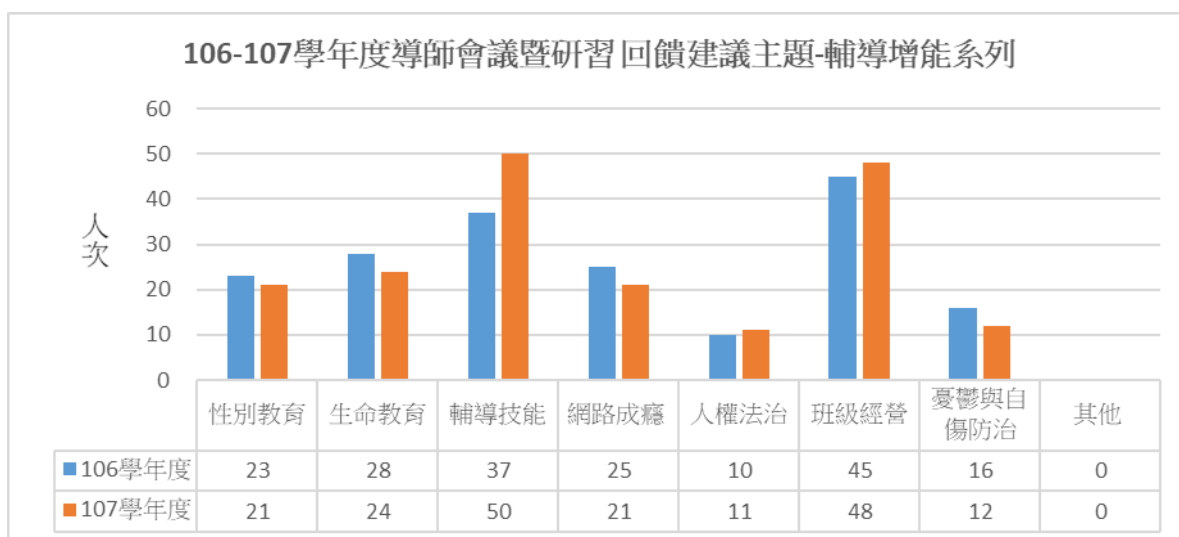


圖 2-4-8 106-107 學年度導師會議暨研習回饋建議主題-輔導增能系列

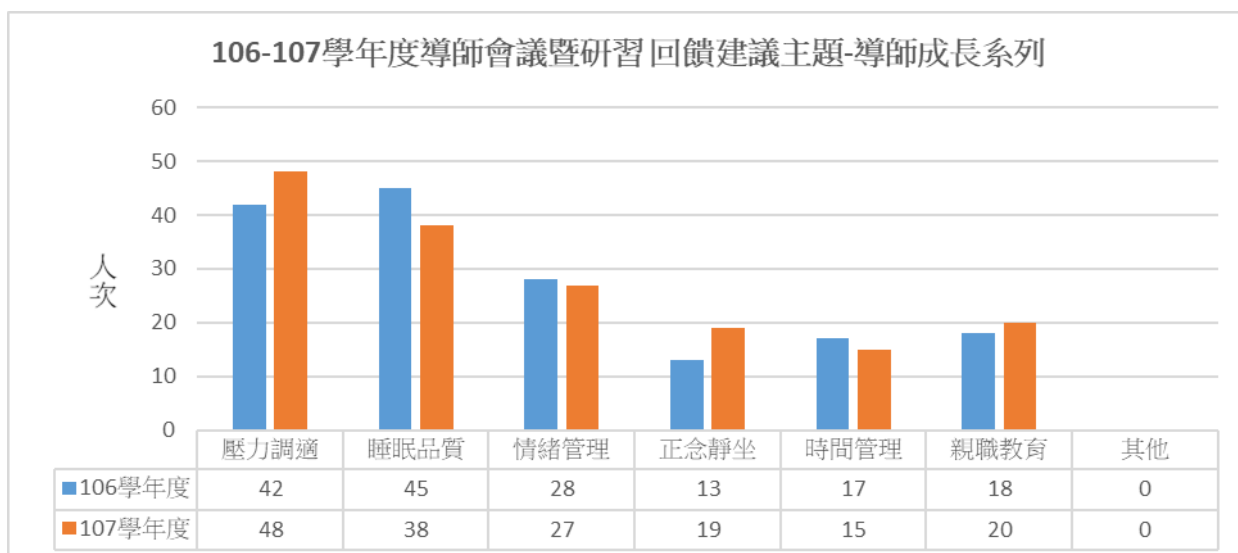


圖 2-4-9 106-107 學年度導師會議暨研習回饋建議主題-導師成長系列

(六) 強化學生健康促進及防疫觀念，建構健康校園

1. 本校辦理各項校園環境衛生活動，並宣導正確衛生保健觀念，105-2 至 107-2 學期共辦理活動 8 場，2055 人次。
2. 與教育部配合做學生健康促進活動，以改善學生不良生活習慣，加強學生促進健康的動機並執行。
3. 從新生體檢活動，收集和了解學生基本身體狀況，以利作後續追蹤衛教。
4. 與小港衛生所配合做健康宣導，例如：傳染性疾病，性教育課程等安排。
5. 本校健康中心於 100 學年度增設哺乳室，以符合衛生安全、隱密、舒適的優質環境，提供給全校師生使用，曾榮獲「102 年高雄市親善哺（集）乳室競賽」佳作。

(七) 完善的資源回收制度，有效增進校園整潔並達資源永續利用

1. 廚藝類科系之實作課程教學中，導入廚餘分類觀念並於課程中落實操作。
2. 資源回收管理制度，其具體執行項目包括：
 - (1) 垃圾每日清運一次，上午或下午各乙次，以防止蚊蠅惡臭滋生。
 - (2) 資源回收場每日管理人員進行一般垃圾及資源回收垃圾（含廚餘）分類整理及放置引導；每日子車清潔乙次，每兩週消毒乙次。
 - (3) 校園中各大樓中適當位置，設置資源回收桶，使回收動作更加落實，由專人回收及整理。
 - (4) 每日由委外廠商派乙名人員駐守資源回收場，確實執行垃圾分類，以強化環境安全衛生。
3. 資源回收評比優良：配合高雄市政府環境保護局辦理 101 年度「龍來做環保」大專院校資源回收評比工作計畫，成績優等。
4. 推廣環保餐廳：配合高雄市政府環境保護局進行「101 年度環保餐廳推廣計畫」辦理，獲頒感謝狀。

5. 新建廚餘處理系統，有效將本校廚餘經由生物發酵系統轉化為有機肥，而將其作為校園植物之肥料。

(八) 結合社區資源，提升學生安全

1. 交通安全之規劃

- (1)本校與鄰近高松派出所聯繫密切，每學期邀請高松派出所所長進行交通安全宣導。
- (2)邀請宏佳騰機車校園、本田機車安全大使蒞校進行交通安全講習，跳脫以往靜態講解，輔以真實案例及影片警惕學生。
- (3)本校利用學校資訊系統，於全校教職員師生進入資訊系統之際，均有小型視窗彈出提醒交通安全小標語，藉以更落實交通安全之宣導。

2. 交通安全之運作：培訓學生組成交通服務團隊，宣導學生養成遵守交通規則，珍惜生命並啟發同學服務熱忱。「交通安全教育相關主題活動」106-107 學年度共舉辦 8 場交通安全宣導週主題相關活動、5 場校園安駕講座、1,712 次交通安全導護服務執勤（如表 2-4-15）；「交通安全教育活動人數」106-107 學年度的(1)交通安全宣導週人數共 4,007 人次、(2)校園安駕講座 1,296 人次、(3)交通安全導護服務 1,712 人次（如表 2-4-16）。

綜合以上所述，從校園環境衛生課程，可讓學生在潛移默化中達到勤勞務實的教育效果，訓練學生養成餐旅業「服務至上」的本質。

4-1-3 塑造國際教育環境

一、推動國際化組織架構

國際化為本校創校宗旨之一，為積極推動國際化教育以及建置適合國際學生的友善校園之理念，本校於民國 105 年將國際事務處下設之「國際合作組」、「國際教育組」、「國外實習組」重新調整為「國際合作組」、「國際交流組」及「國際學生事務組」三組，以利達成校園及教育國際化的理想，並設置「國際事務推動委員會」，由校長擔任主任委員，國際長擔任執行秘書，相關一級單位主管擔任委員，以作為本校推動國際化業務之重要決策和諮議單位，同時協調全校跨單位之國際事務。以下將會針對本校塑造國際教育環境和拓展國際合作交流的各個層面加以說明，如圖 2-4-10。

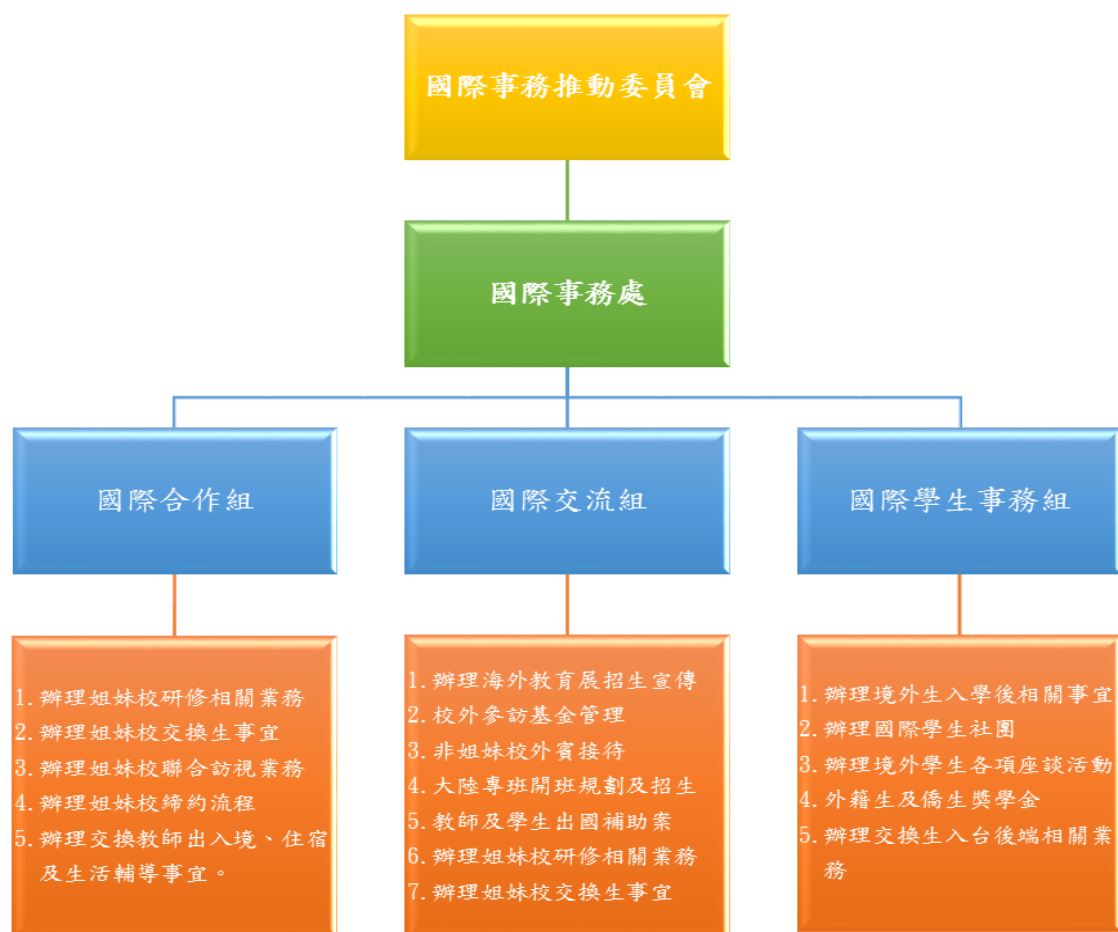


圖 2-4-10 推動國際化組織架構

二、營造國際化學習環境

本校為推動國際化的規劃，乃著力於營造校園環境雙語化、塑造推動國際化的友善空間、積極建構數位學習環境、訂定推動國際交流相關法規。此外，並於 95 年成立具餐旅特色與內涵的「應用外語系」，為配合學生學習需求及人才培育目標，而於 98 年分為「應用英語系」及「應用日語系」，以擴大培養餐旅產業涉外的服務人才。97 年成立「臺灣飲食文化產業研究所」，致力中華廚藝的提升，提供一個以學術為基礎、技術為應用的廚藝發展與飲食科學的研究平台，以促進我國廚藝與國際飲食的接軌；99 年正式成立「國際觀光學士學位學程」、「國際廚藝學士學位學程」吸引外籍師生前來本校任職與就讀。未來在校園友善環境之營造，將規劃校園各項申請文件、指標等全面雙語化（中英文），各單位積極提升英語化的服務環境，各系逐年增加全英文教學課程。

本校近年來積極招收外籍學生，並與海外知名餐旅專業學府簽訂合作夥伴關係，每年選送許多學生前往國外實習或赴姊妹校學習。99 學年度起，「國際學位學程」以全英語授課方式招收國際學生與在地學生，落實在地全球化之餐旅教育理念。為營造多元外語教學環境，本校目前計有 8 間語文教室，提供語文課程使

用，近幾年亦每年編列預算逐年汰換老舊設備。而本校國際學院之應用英語系設有英語角落特區（English Corner），應用日語系設有日本情境教室，以提供學生常態且有效的外語練習環境，未來也期望將國際語言校園化（English Corner Everywhere），提升本校學生英、日語口說能力。另在學習資源方面擁有 VOD 隨選視訊系統、英語口說學習系統、速記法單字訓練軟體-全民英檢初級（中級）字彙、TOEIC 多益字彙與餐旅相關單字版、寫作系統、英／日語線上學習暨測驗系統及英語文編修軟體（Correct English）等軟體，提供學生聽、說、讀、寫多元線上學習資源。此外，為促進教育國際化，提升學生專業英語能力及培養國際觀，積極鼓勵教師以全英語教學方式開授課程則為學校的重要策略。

三、學生外語能力之檢核情形

為全面提升學生語文能力，並藉由取得專業證照提高學生升學及就業競爭力，100 學年度起則提高各系英文能力檢定通過標準；102 學年度起應用英語系和國際觀光學士學位學程須於畢業前通過 TOEIC 750 分（以上）；104 學年度起，餐旅暨會展行銷系從 103 學年度起門檻分數由 TOEIC 500 分提高至 600 分（以上）；旅館管理系門檻分數由 TOEIC 500 分提高至 600 分（以上）；105 學年度起，廚藝學院之英文能力檢定通過標準提高至 TOEIC 500 分（以上）；而應用日語系學生則須通過日本語能力試驗 N1 級。

英文檢定通過率部分，本校 105 學年度四技日間部畢業生校訂英文能力檢定通過率為 93.72%、106 學年度四技日間部畢業生校訂英文能力檢定通過率為 95.57%。因部分科系英語畢業檢定標準提高，未來各系將開設多元全英課程，以期全校整體國際溝通能力提升至 100%。105 至 106 學年度全校四技部畢業生英語檢定通過率如表 2-4-17。

四、建構國際餐旅園區

（一）建置高餐藍帶廚藝卓越中心

本校於 101 年與法國藍帶廚藝學院成立合資共構公司，經過 4 年的積極推動，已於 105 年正式招生營運，並設立高餐藍帶（高餐藍帶廚藝卓越中心）。建置高餐藍帶廚藝卓越中心之主要目的，是為引進法國藍帶國際先進餐旅廚藝人才培育技術，以及廚藝教育經營管理知識；此對本校師生與環境的助益主要有教學研究影響、資源挹注等二大層面。

（二）提升學生餐旅外語能力

因應本校各科系之性質，本校二年級生之通識英文「英文聽說（三）」課程，內容著重於餐旅產業，以提升學生專業英語能力；針對境外生語文中心亦開設餐飲華語及餐旅文學課程，課程內容與餐旅相關，除力求實務之應用，尚有文書用語之賞析，讓境外生學習華語同時也能於大三實習時運用相關的華語文知識。

語文中心每年固定舉辦主題式英文演講比賽，比賽題目皆與餐旅相關，除增

進學生英語學習之興趣及表達能力，亦讓學生針對餐旅方面之議題進行思考及深入探討，促進各系間互相觀摩學習與交流，塑造餐旅專業學校之學習氛圍及環境。

為配合現有境外生華語語言學習課程，本校亦自行研發、編寫餐旅專業相關華語教材，期望未來在境外生的華語課程中，能配合學校特色，增加餐旅專業華語課程之開設，並使用本校自編教材學習專業華語，促進境外生和本地學生進行餐旅專業交流的動機，並提升境外生在華語地區的就業能力。

4-1-4 拓展國際合作交流

一、與其他國家締結姊妹校成果

在本校國際合作與交流方面，現階段已與世界 132 所餐旅相關高等教育學府或國際餐旅業界機構，簽訂學術交流合作協議書和實習合作備忘錄（近 2 學年度新簽訂合作備忘錄締結姊妹校數如表 2-4-18），正式締結為姊妹學校和教育聯盟伙伴，期望推動與國外大學間之學術合作，鼓勵各學院、系所與國外大學進行學術交流活動或執行跨國合作計畫，攜手共同邁向卓越；另一方面，為了同時加強與海外餐旅產業與教育機構之互動，透過合作的姊妹校選派本校優秀之學生赴海外研修加實習，以實務經驗結合國際視野，期能培育國際級餐旅菁英人才。

就發展情形而言，87 至 97 學年度期間締約姊妹校包括泰國吞武里大學、加拿大漢堡學院、法國保羅伯居斯廚藝學院、澳門旅遊學院、日本城西國際大學等校；98 學年度，則與日本京都學園大學簽訂交換生合約、與英國曼徹斯特科技大學簽訂碩士雙聯學制合作協議，與泰國天主教大學、中國大陸浙江職業旅遊學院締結姊妹校；99 學年度，與日本城西大學簽訂雙聯學制合約，與日本九州國際大學、德山大學、阪南大學簽訂合約，同時與日本常盤旅館、澳洲新天地等多家餐廳、美國佛羅里達國際大學等多所國際學校與餐旅機構簽訂合約；100 學年度與美國中央阿肯薩斯大學、南佛羅里達大學、赫居大學、美國中央佛羅里達大學等學校簽署合約，9 月時，更與澳洲藍帶廚藝學院簽訂合作意向書，開啟國際餐旅教育結盟新里程碑。101 學年度，除了繼續與前述學校及機構續約外，另與中國大陸之河源職業技術學院等校、日本玉川大學、泰國藝術大學等多所國際職業學校簽訂合約。102 學年度，與日本跡見學園女子大學、美國聖地牙哥州立大學、中國大陸青島酒店管理職業學院、香港高等科技教育學院等簽訂合約。

其中，與本校交流頻繁的有泰國吞武里大學、加拿大漢堡學院、澳門旅遊學院、日本城西國際大學、日本九州國際大學、山口大學、阪南大學、南佛羅里達大學、美國聖地牙哥大學、英國伯明翰大學學院、浙江旅遊職業學院、香港理工大學、南京旅遊職業學院、北京聯合大學、青島酒店管理職業技術學院、山東旅遊職業學院、北京財貿職業學院等。103 學年度與英國 UCB、泰國吞武里大學續簽合約，並與重慶師範大學、浙江舟山群島新區旅遊及健康職業學院等學校簽訂合約成為姊妹校；104 學年度開始迄今與英國巴斯大學、荷蘭海牙旅館學院、韓

國又松大學、中國雲南旅遊職業學院及日照職業技術學院簽訂合約成為姊妹校；105 學年度簽定 Fairleigh Dickinson University，紐西蘭奧克蘭科技大學、澳洲南十字星大學、香港廚藝學院、菲律賓國立大學，菲律賓萊西姆大學及遠東大學等；106 學年度則簽訂了澳門科技大學、印尼 Universitas Gadjah Mada、印尼 Universitas Diponegoro、韓國 Hanyang Women's University、瑞士教育集團、越南 National Economics University、新加坡 SP Jain School of Global Managenent。107 學年度與印尼的 President University、越南峴港大學，米蘭的米蘭工業設計大學、越南蓮花大學、菲律賓三一大學、日本五藏野大學、菲律賓聖多默大學、芬蘭的哈加-赫利亞應用科學大學以及愛爾蘭的都柏林科技大學。未來本校也將持續與各國優良的大學進行姊妹校合作交流。

二、辦理學生國外實習及研習成果

本校與多所海外姊妹校及業者長期的合作情誼關係，本校學生採一年的實習制度可以選擇國外或國內實習。103 學年度至 107 學年度本校各有 180 位、226 位、264、264 位、292 位學生前往國外實習，人數皆有持續成長的趨勢，近年以新加坡、日本、加拿大為主要實習國家（詳表請參照表 2-3-51）。國外實習制度有兩個方案，一個方案的合作模式是全年的業界實習，與本校合作的國家有新加坡、帛琉、泰國、澳門、韓國等國家。另一個方案合作模式是前半年的研修專業課程及後半年至當地業界的實習。與本校合作的國家有日本、紐西蘭、澳洲、加拿大、杜拜、英國及美國。

本校也配合積極爭取學海築夢、學海飛颺及學海惜珠計畫，為學生爭取補助獎學金。近 2 年來爭取獎金的金額統計表如表 2-4-19。另外，每一個國家及實習單位也會派遣教師親自到海外訪視學生關心其實習狀況。

三、近二年交換教師交流合作成果

為了鞏固本校與多所海外姊妹校間長期的合作情誼關係與學術交流，本校不僅有交換學生，也有交換教師的合作機制。加拿大漢堡學院（Humber College）與本校每年會各有一位至二位交換教師赴對方學校交換授課或講學。泰國吞武里皇家大學（Dhomburi Rajabhat University）於每學年度的第二學期會有一位泰國交換老師於本校授課。與姊妹校間的交換教師計畫不僅增進本校學生們的英語學習環境，也可以促進兩校教師間的學術交流。近 2 年交換教師交流合作成果表如表 2-4-20。

四、交換學生人數及辦理成果

本校與海外姊妹校間，提供固定名額的公費交換生人數，除鼓勵本校學生積極爭取機會增廣海外見聞，也歡迎姊妹校學生前來交換。交換生的科別以學生在當地學校所主修的內容為主，選擇相似的科系，以利學生未來的學分認證。學生繳交相關申請文件後，除由學籍所在的母校自行推薦外，還會由姊妹校各系所自行審查，以確認學生申請資格及能力。考量兩校公費互惠名額有限，因此本校也

提供自費的交換名額，以增加兩校學生交流機會。106 至 107 學年度交換學生人數如表 2-4-21 所示。為協助部分學生華語能力的學習，本校也開設華語基礎班與進階班，供外籍同學學習。

為拓展學生國際化視野，本校與國外許多大專校院締結姊妹校。並提供本校學生交流學習的機會。姊妹校針對本校學生提供不一樣的方案，有些提供公費交換，有些則由學生自付研修費，學校亦針對學生需求設計客製化課程，依照學生原來的主修搭配不同的選修課程。本校為鼓勵學生利用學校所提供的管道出國，會由國際事務處對學生辦理海外研修說明會，提供詳細的資訊，以利學生評估自我情形。本校自開辦海外研修以來，出國進修人數不斷增長中，其中日本的姊妹校基於互惠的原則，為免對方學費的交換，有些歐美國家則大部份為單向的交流，因此學生必須付研修費用，但為了鼓勵優秀學生選讀，亦有獎學金制度，例如杜拜。除此之外，國際事務處及各系亦增取教育部補助的獎學金，贊助學生部份旅費。各年度選送的研修學生詳如表 2-4-22。106 學年度增加韓國、香港及澳門之免付姊妹校學費之交換生選送。107 學年度新增加南京旅遊學院。

五、正式有學籍外籍生數量

因應教育部「高等教育輸出-擴大招收境外學生行動計畫」政策，本校積極至海外參與國際教育展，先後赴馬來西亞、越南、印尼、港澳及美國等地區，擴大招收境外學生。本校自 97 學年度起招收境外學生至今，人數逐年成長；近 2 學年度情形詳如表 2-4-23，此種趨勢反應出本校擴大招收境外學生策略成效。

六、師生赴國外參訪活動成果

本校赴海外實習人數為 106 學年度 264 位，107 學年度 292 位。海外實習單位已擴增超過 20 個以上的業界加入，為保持與業界的長久合作關係，並了解學生實際實習情形，本校國際事務處會針對各海外國家辦理海外實習聯合訪視。透過學校師長及學生導師出國訪視，與學生在當地直接座談，面對遇到的問題與困境，可以即時解決或處理。與業界之間，則能就合作情形有更深入或完善的配合與精進。

大四或二技二的學生，在畢業年度，皆必須參加校外參訪研習活動，主要以歐美國家為參訪目的地，增進學生的國際觀。參與人數：106 學年度為 1048 人，107 學年度為 883 人。與姊妹校的文化交流活動會依不同時節接待不同來訪團體或活動內容，每年本校亦會派師長訪視學生及參訪實習單位，不僅了解學生學習情況之外，在師生互動下，學生也能提出他們所面臨的問題。師長的參訪活動除了能夠實際了解本校的實習生在當地的生活狀況之外，另藉由參觀長期合作之姊妹校的教學及實習安排鞏固與姊妹校長期的合作情誼與關係。每年參訪的國家包含：美國姊妹校-美國南佛州薩拉索塔海牛大學、加拿大漢堡學院、杜拜阿聯酋旅館學校、荷蘭海牙旅館學校、法國保羅伯居斯、英國伯明翰學院大學、澳洲旅

館學校、日本山口大學及阪南大學等。除此之外，為了招收國際學生，國際事務處每年亦參加國際教育展至少三場，與各國學生互動，並讓國際生認識本校，進一步選讀。

本校為來交流的姊妹校交換生及國際學生的文化活動安排上，不管行政單位或教學單位，每年均不定期舉辦多場次活動，以促進本地學生與境外學生之間的情感交流並幫助境外學生快速融入校園生活及文化適應能力，每年參與的人次為106學年度約1000人次；107學年度約1000人次，詳如表2-4-24。另外在境外學生之間亦建立交流及聯繫平臺，凝聚境外學生對校園的向心力。

七、臺灣美食輸出

本校廚藝學院近年來積極進行國際交流與台灣美食國際宣傳，說明如下（詳細資料請見表2-4-25、表2-4-26）：

- （一）積極舉辦國際餐飲產業發展與創新研討會，以及接洽與日本產業合作舉辦台日國際技能組織亞洲區賽，爭取主導權或主辦權。
- （二）深耕既有的歐洲廚藝學校聯盟關係，並積極開拓日本東京製菓學校或其他亞洲地區知名之廚藝教育機構聯盟，完備本校和國際相關組織策略聯盟之藍圖。
- （三）招募外籍學生甚或開設境外專班，除海外上課外，也須安排短期國內課程，以強化外籍學生與台灣母校之凝聚力。
- （四）建立國際餐飲產業資訊平台，以協助提升國內產業進軍國際之實力。

4-1-5活化餐旅產學合作

一、產學合作與技術研發目標

為使學校教學設備與教學能量能與產業充份地整合，陸續成立了「研究發展處」及105年8月「產學營運總中心」，期望能透過產學合作方式，提供餐旅企業整體問題解決方案的能力，以建立互助互惠之產學合作加值系統，拓展教育價值，加持產業發展。

研究發展處整合本校「產學合作」、「學術研究」及「實習就業」等資源，為餐旅產業創造附加價值，提升學生就業競爭力，厚植本校產學合作品牌價值。發展目標包括「厚植產學合作能力」、「發展學校重點特色」、「深化菁英實習計畫」及「活絡畢業校友人脈網絡」等方向，來提升教師產學合作與創新研發能力，落實產學合作成果回饋教學與教材上。為鼓勵教師執行產官學合作計畫及促進產官學合作交流，提升產官學合作績效，本校訂定「教師執行產官學合作計畫績優獎勵辦法」，即專任教師、專業技術人員、專案教學人員及研究人員執行產官學合作計畫且每年產官學合作計畫行政管理費總金額累計達新臺幣二十萬元以上者，即得依本辦法申請獎勵，以計畫結案彙總累計行政管理費總金額之百分之十核予獎勵金額，積極鼓勵本校教師承接產官學合作計畫。

產學營運總中心下設餐旅創新育成中心、推廣教育中心及研究中心群，以技術創新研發為基礎，整合產業發展之關鍵技能，將技術研發與產學合作成果落實到餐旅教育與創業育成輔導，加持餐旅產業價值，本校運用多年來計畫支持建置「臺灣廚房品牌設計暨營運中心」、「感質 餐飲商品試量產中心」、「貝尼特創意輕食村」、「高階研發人才培育實驗室」之軟硬體設備，協助在地產業轉型升級，從產地到餐桌將臺灣在地食材、美食料理、宅配精品伴手禮、餐飲智慧科技應用技術推向國際，並參加國內外展覽如食品展、發明展等及每年辦理產學研發應用研討會，發行產學論文期刊，加強產學合作成果推廣。

二、產學研發、專利與技術轉移執行成效

（一）科技部專題研究與產學合作案

科技部研究申請案，106 至 107 學年度之申請案件與金額統計如表表 2-4-27 所示。近年來，本校教師在科技部專題研究表現上，106 至 107 學年度總件數共計 30 件，總金額共計 26,567,000 元，而且在件數及金額都保持穩定。以近 2 學年之計畫平均獲補助金額為增加趨勢，獲補助百萬經費之計畫案件 105 及 106 學年度各有 3 件，107 學年度有 6 件，本校教師之研究能量已漸獲肯定。

為達成「高餐旅-餐旅企業關鍵夥伴」的目標，產學合作一直是校務推動的重心。藉研發創新及技術轉移的淬鍊，開發本校師生創意成果，進而透過商品化的過程而建立品牌效益。產學合作案自 106 至 107 學年度總件數共計 112 件，總金額共計 77,566,897 元，本校教師的產學合作能量保持穩定。教師承接之產學合作在多年的經驗累積，深獲合作廠商與政府機關的肯定，因此近年來的產學計畫朝向中大型產學合作型計畫規劃，執行經費提高許多。近兩學年之產學合作計畫案件件數雖略為下降，但整體平均計畫金額有明顯上升之趨勢，表示本校教師已具承接大型計畫之執行能力，例如「行政院農委會農糧署農村酒莊輔導計畫」、「菲律賓市場遊客動向調查研究」、「桃園市海岸環境教育推廣暨生態旅遊發展計畫」、「台灣星級旅館評鑑制度與精進作為之研析」等，以往產學合作績效著重於計畫件數之成長，近年來本校則落實產學合作之強度與深度，朝重質不重量之目標邁進。

（二）輔導教師執行產學合作與技術研發機制成效

本校研發處承接推動的產學合作案，不定期提供政府標案及公部門計畫申請資訊給全校教師；近三年教師承接產學合作案平均數約 62 件，但在個別計畫執行經費上提高許多。針對輔導教師執行產學合作方面，說明如下：

1. 資訊提供：研發處校園資訊網，提供本校「產學合作契約書範本」、「產學合作意願書範本」、「產學合作計劃書範本」及產學合作法規與標準作業流程，提供教師參考；此外，並定期彙整政府招標資訊，以及教育部、科技部、經濟部等政府機關產學計畫徵件資訊。

2. 計畫申請：研究發展處除了在資訊網頁提供產學合作資訊說明外，以研究發展處為專責單位，負責訊息公告、轉知及備函與成果報告書繳交等結案相關事項之彙辦。
3. 建置產學優質環境，鼓勵教師參與產學合作：研究發展處規劃提升全校性的獎勵辦法與支持資源，修改相關應用性研究與產學合作獎勵規定，已完成校內相關法規修法，以鼓勵教師從事產學合作計畫。本校預計於108年度修訂組織章程成立「餐旅暨觀光研究中心」，以提升學校產學合作績效與國際學術聲望。
 - (1)提升教師技術轉移案或授權案之績效，107年3月16完成修正本校「研究發展成果管理辦法」。
 - (2)提升教師爭取產學合作計畫績效獎勵金，107年11月14日完成修正本校「教師執行產官學合作計畫績優獎勵辦法」。
 - (3)提升教師從事發表學術研究成果於國際具影響力期刊之獎勵金，107年11月14日完成修正本校「教師學術研究成果獎勵辦法」。
4. 整合產官學資源，建立跨系所、跨領域之產學合作團隊，提升教師產學合作的質與量：為提供餐旅企業總體解決方案的服務，整合廚藝、餐旅、觀光、國際等四大學院及通識教育中心、師資培育中心等兩個共同教育委員會，建立跨系所（或跨領域）產學合作團隊，拓展產學合作的能力，提升產學合作的質與量。目前產學合作團隊包括：創意廚藝產品研發團隊、開店創業輔導團隊、HACCP 輔導團隊、IATA 認證團隊及、IPMA 專案管理副理種子教師團隊等。

（三）深化產業技術研發輔導機制與育成效

針對餐旅產業自廚藝美食開發、餐廚具設計、開店創業、企業資訊服務、休閒文化觀光產業特色輔導、品牌建立及創新服務等產業需求，協助引進產官學的資源，深化產業研發與輔導，提升產業競爭力競爭力。本校為深化餐旅產業技術研發輔導機制分述如下：

1. 開創產業創新平台，結合校內外餐旅專家團隊與輔導網絡資源，落實餐旅產業專業人才培育（創業實務人才、臺灣地方特色商品研發人才與品牌行銷之人才），辦理系列專業人才培訓及技術研討會並推動跨校技術研發之成果技轉及推廣。
2. 引入公私立部門之產學資源，實施中小企業及師生（創意、創新及創業）的三創育成輔導，推動產學合作、擴大育成中心進駐廠商。
3. 建立餐旅商品化產學園區打造臺灣品牌精品，以臺灣農產精品之創新研發、量產試作、市場調查、檢驗服務、品牌形象、包裝設計與品牌行銷等系列之商品化產學輔導及師生親產學實習園區。

4. 推動臺灣美食國際化，結合本校典範計畫之擘畫藍圖，輔導廠商餐旅產品開發及品牌模組建立，導入餐旅技術預測、專利佈局及專利技術商品化，協助廠商行銷產品於國際市場。並設置臺灣廚房品牌設計暨產學營運中心，建立跨校跨領域產學合作平台，輔導廠商及校友國內外展店創業。

（四）教師進行產業實務研習或深耕服務

本校為強調餐旅實務導向之學校，極為關注教師之業界實務經驗，積極鼓勵教師進行產業研習或研究（如表 2-4-28）。

三、深化產業技術研發輔導成效

（一）支援企業發展

本校產學營運總中心自 105 學年度（105 年 8 月 1 日）正式成立，項下設餐旅創新育成中心對外營運，並輔導進駐廠商如表 2-3-46 所示。企業家數：106 年 11 家，後因應本校空間重新規劃應用及聚焦餐旅業育成目標，將培育室調整為 3 間，另增設創客空間供師生與校友仿真營運場域，培育企業家數與新創家數如表 2-4-29 所示。

（二）區域產學研發合作機制與成果分享

1. 建立產學合作機制，規劃教師參與產學合作激勵方案，提升餐旅產業品質，並培養師生發揮創意與應用技術之發展能力。
2. 建立與產業界「產學合作、職涯延伸」的合作機制。
3. 配合教育部區域產學中心三大任務：積極推動產學合作、形塑創新創業及建立產業交流平台，結合全國技專院校、六大區產中心、產業公協會與地方政府的資源與力量，共同建構一個有效而且長期的營運模式。

（三）區域產學研發合作機制與成果分享

本校在 106-107 學年度共有 13 件產學合作案已將其研發成果回饋教學，由表 2-4-31 可知，106 及 107 學年度產學研發成果回饋教學成效頗佳，合作案件數多有融入至教材製作與回饋教學。

教師產學研發成果回饋教學機制與成效由表 2-4-31 得知，合作計畫案能融入教材與教學課程內。

4-1-6 活化大學社會責任

一、大學社會責任發展目標及策略

為了結合本校資源優勢實現大學社會責任，在區域發展上扮演關鍵的智庫角色，主動發掘區域需求、解決問題，透過在地資源優勢分工合作，協助區域整合，帶動企業及社區文化的創新發展。本校長期與餐旅產業、財團法人研究單位及農會體系具有合作關係，協助公部門及產業舉辦各式專業研習課程及解決問題，而

其產業資源更為本校師生提供校外參訪、業師共構課程及合作研究場域，合作方式以相輔相成方式進行。透過本校實作場域與專業技術，協助產業面對新世代消費者對於餐旅設計、營運及服務之需求而進行員工培訓的技術提升、餐飲設備的智能化及食安品質把關。

此外，教育部推動大學社會責任實踐計畫，以「在地連結」為核心，並透過人文關懷與協助解決區域問題之概念，強調大學的社會責任，聚焦於區域或在地特色發展所需或未來願景，帶動各地區的繁榮與發展，透過更主動積極連結區域學校資源，協助城鄉教育發展，讓大學能夠對於區域及在地有更多的貢獻與照顧，促進在地產學人才培育、就業，並創新城鄉、產業及文化發展。根據本校中程校務總體發展計畫所示，本校早已前瞻性地將教育部的大學社會責任（USR）五大議題：1.在地關懷；2.產業鏈結；3.永續環境；4.食品安全與長期照護；5.其它社會實踐等責任融入本校的治校策略中，其中又以：打造友善校園環境、成立節能共享機制、統合學校教學資源、落實人文關懷校風、開創產業創新平台等五項策略與大學社會責任的目標有著異曲同工之妙。本校辦理教育部補助大學在地實踐社會責任（USR）計畫，106 年試辦期「教育部推動大學社會責任實踐計畫」申請通過「"傳"到橋頭自然"職"」、「剩·拾·盛食~共創您我在地的好鄰（零）食（拾）」2 案；107 年度教育部補助大學在地實踐社會責任計畫申請通過「臺灣微笑可可內埔地方創生暨國際品牌實踐計畫」1 案。

二、協助餐旅產學發展

本校計畫未來以學園資源為中心，建置亞洲智慧餐旅產學合作平台，以亞洲餐創矽谷為定位，推動成為智慧餐飲創新創業人才培育基地。另外，因應連鎖餐旅品牌連鎖化及國際化趨勢，本校將集結高餐大校園動能協助產業品牌連鎖化，作為未來餐旅產學發展策略之一，並結合高餐大、合作大學、合作企業的資源，發展具備國際連鎖潛力的餐旅創新品牌。

另將以南台灣為中心建立 AI 智慧餐旅的研發場域，吸引亞洲知名餐旅企業進駐研發。創造工作及人才的良性發展，除了在地留才，並吸引人才加入。再透過整合地方政府及學校資源，投入產學合作互動平台，創造新型態區域核心產業鏈，活用區域資源、提高區域經濟生產力，進而培育出具備藍領技術，兼具白領管理及智慧創新能力之新一代餐旅產業跨域紫領人才。更重要的是，讓師生在校時，便與產業連結，養成實戰經驗、智慧化新科技應用體驗及具備跨域知識的創新能力。

三、協助社區發展

（一）組織學生服務團隊赴偏鄉協助社區發展，實現本校之社會責任

由本校學生社團組織服務團隊至偏鄉地區，針對在地需求，提供活動與服務協助，結合區域資源與在地社區伙伴共同合作，一同協助社區發展，培養學生具

備負責任、守紀律、重品德及團隊合作的精神，強化對社區之服務與責任感。

（二）活動成效

106-107 學年度學生社團辦理社區服務學習活動概況統計，如表 2-4-32。

四、協助社會弱勢團體

（一）弱勢助學計畫有利學生安心就學

本校依據教育部規定，辦理各類學雜費減免及補助、就學貸款，並訂定弱勢助學計畫，以協助家庭經濟弱勢學生。此外，針對突遭家庭變故或意外災害同學，除有教育部學產基金設置急難慰問金外，本校並訂定學生緊急慰助金實施要點，旨在安定學生的就學生活。**106-107 學年度各項弱勢助學補助措施，補助人數總計 3,292 人次，補助金額新台幣 48,578,782 元，如表 2-4-33。**

（二）學生緊急慰助金

本校自 102 學年度第 2 學期通過「學生緊急慰助金實施要點」，以期本校相關經費皆能妥善協助各個需要協助的學生（如表 2-4-34、表 2-4-35）。並以每日一元愛傳校園勸募方式，匯集全校師生的愛心，共同關懷弱勢同學。經累計之捐款存放於「學生緊急慰助金」，接受學生申請。106 至 107 學年度每日一元捐，捐款總計高達新臺幣 158,725 元整。

五、協助鄰近學校發展

（一）辦理社會服務與公益關懷活動，培養學生志願服務之精神

本校積極培植國際志願服務隊，藉由提供飲食文化分享及活動體驗，讓學生了解不同國家呈現的飲食文化之差異，養成學生欣賞與尊重的價值觀。106 年 7 月首次由本校組團執行國際志願服務隊赴越南順化服務，以提供本校規劃之餐旅服務教育，及社區家庭服務教案。活動成效如表 2-4-36。

（二）推動學生社團服務學習，帶動教育優先區中、小學發展

本校秉持「精、誠、勤、樸」的創校理念，透過各個社團進行帶動教育優先區中、小學服務學習等活動，結合正式課程與服務學習的環境，協助鄰近及教育優先區中、小學之發展。活動成效如表 2-4-37。

4-1-7 推廣教育服務

一、推廣教育發展特色、開設班次、課程總時數及訓練人數

本校推廣教育推廣教育業務目前劃分為推廣服務類、產官服務類與專案服務類等三大區塊，各類業務依業務規模與實際需求聘用專案助理推動業務，並依客戶需求及市場發展潮流，整合本校各系所資源、師資、設備等規劃適合各界人士進修之餐旅教育課程。106-107 學年度執行成效詳見表 2-4-38 所示。

二、提供政府機構、非營利團體、營利事業等推廣服務相關措施與具體成效

推廣教育中心針對此類推廣教育業務分成兩類，分述如下：

（一）產官服務類

承辦企業與政府機關委託之訓練課程與相關活動。106 年 8 月至 108 年 5 月底各政府機構、非營利團體與營利事業委託辦理課程共計 30 班次，訓練人次 594 人，總收入金額 9,076,070 元。

企業委辦案，根據業者之需求以客製化方式規劃課程，進行員工在職訓練，如全家便利商店、美國 AIT、台糖公司、大寶旅行社、紫金堂、東勢林場等，未來將持續與企業合作開設各類餐旅在職進修課程。

政府委辦案則透過政府採購之招標程序積極爭取辦理各類政府機關訓練活動案件，主要辦理方向為餐旅類訓練課程或是美食、觀光推廣等相關活動。近年承辦僑務委員會、高雄市政府教育局、西拉雅國家風景區等單位合作辦理餐旅類相關課程活動。

（二）專案服務類

主要辦理各類餐旅國際交流課程、邀請國際知名之餐旅專業人士來台演講或授課、承辦海外機關團體訪台學習餐旅文化等。近年承辦日本、馬來西亞、中國大陸、香港、荷蘭學校教師與學生研習團等，未來將持續開發海外市場相關業務。106 年 8 月至 108 年 5 月底辦理專案服務課程 21 班次，訓練人次 371 人，總收入金額 9,368,511 元。

三、提供社區性推廣教育措施及具體成效

積極開設推廣服務類非學分班課程，讓大眾能習得專業餐旅教育，每年持續開發多元實用課程，並透過本校推廣教育報名查詢系統網站，民眾可隨時透過網路查詢各類課程，深化互動關係與簡化報名繳款流程。並自 106 年度起，本校辦理國際餐旅大師研究所系列課程，邀請世界各地餐旅名講師至本校觀光研究所授課，本中心亦開放餐旅專業人士到本校隨班選讀研究所學分班課程，以增加課程豐富性與國際化程度。

目前課程發展劃分為證照輔導專區、廚藝精修專區、創業管理專區、創業技能專區、雅痞輕鬆學專區、政府補助專區、海外課程進修等專區，每年推出約 100 門課程供全省民眾進修選擇。106 年 8 月至 108 年 5 月底辦理推廣服務類課程共計 68 班，訓練 1,170 人次，總收入金額 13,005,657 元。

4-2 校務資訊公開化與反饋運用之情形

4-2-1 學校經營資訊公開與反饋運用

本校秘書室校務研究發展中心固定半年會將「校務事實報告書」(factbook) (包括：學校基本資訊、其他重要資訊、中程校務計畫發展資訊) 公佈於學校首

頁的「校園資訊公開專區」，以彰顯辦學成效，並接受校內外人士的回饋意見，以進行自我改善。在「學校基本資訊」中，本校公開「學生人數」、「畢業生統計」、「學士班以下學雜費收費標準」、「學校負債占總資產比率」、「學校年度可用資金增減情形」、「學雜費收入占總收入比率」、「年度現金收支概況」、「年度收入分析」等相關資訊；在「其他重要資訊」中，本校公開「學生助學金額」、「學雜費減免人數」、「學校財務相關比率」、「延修生人數」、「修讀輔系人次」、「修讀雙主修人次」、「休學人數」、「退學人數」等相關資訊（請見圖 2-4-11）；而在「校務發展資訊」中，本校公開中程校務發展計畫中的五大主軸之相關計畫成果，包括「校園再造」（包括「圖書館統計」、「校舍及校地面積」、「學生宿舍床位數及比率」、「師生增能」（包括「專任教師數」、「兼任教師數」、「外籍專任教師數」、「日間學制生師比」、「日間學士班專業必選修」、「日間學士班畢業學分結構」、「年度支出明細」、「技術證照統計」、「新生註冊率」、「學生班以下就學穩定率」、「專任教師每週授課時數」、「專兼任輔導人員」）、「國際拓展」（包括「境外學生在學比率」、「外國學生在學比率」、「僑生、港澳生在學比率」、「大陸學位生在學比率」、「出國進修交流人數」、「修讀校際選課人數」、「雙聯合作案件數」、「修讀雙聯學制學生數」）、「校友連結」（包括「畢業生就業率、從業比率」、「校外實習生分布統計」、「就業博覽會次數統計」、「職涯講座次數統計」、「企業說明會次數統計」、「獲助學計畫受惠學生比率」、「企業雇主滿意度」、「各項就學獎助措施計畫」、「申請專利、新品種及授權件數」）及「創新發展」（包括「各類計畫經費」、「產學合作計畫經費」、「智慧財產權衍生運用金額」、「獲助學術研究計畫經費」、「創新育成中心技轉件數」、「各項計畫經費統計」）等相關資訊（請見圖 2-4-12）。



圖 2-4-11 本校校務事實報告書中的學校基本資訊

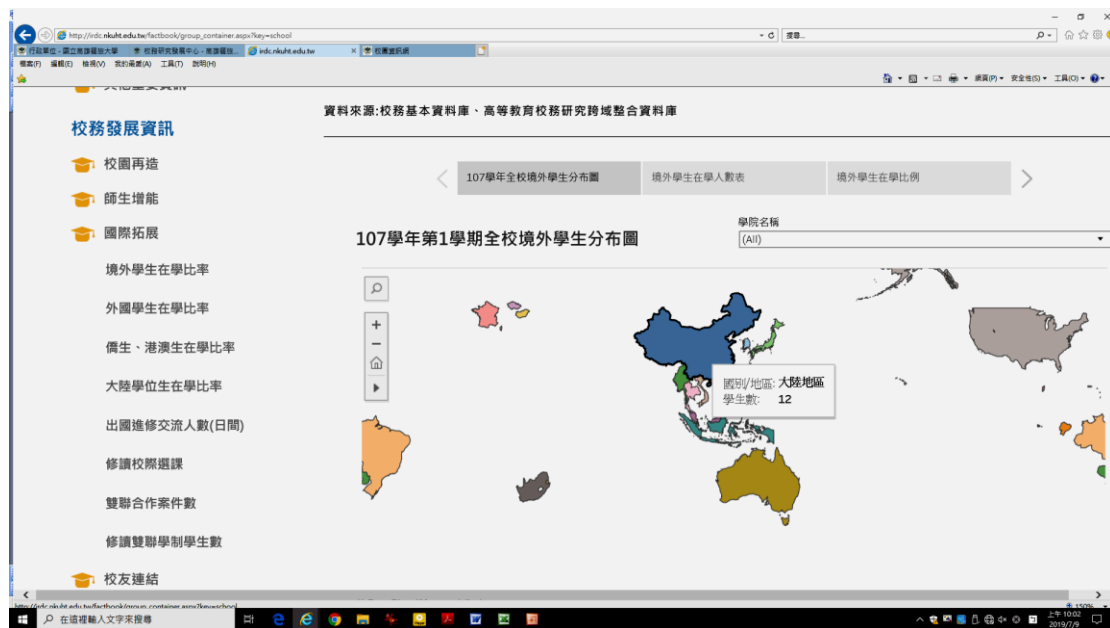


圖 2-4-12 本校校務事實報告書中的校務發展資訊

本校所公佈的校務經營資訊，經由相關機構或媒體（如：1111 人力銀行、遠見雜誌）蒐集及與其他大學進行評比後，所公佈的排名訊息，本校相關單位會針對相關指標之進退步情形進行研議，並視情況列入未來中程校務發展計畫中。

4-3 學校自我改善機制與運作之情形

4-3-1 學校自我評鑑機制與規劃

本校於 105 學年度完成外部自我評鑑後，從 106 學年度起，至 110 學年度止，又進入新一輪的自我評鑑週期。為辦理自我評鑑，本校訂有「國立高雄餐旅大學自我評鑑實施辦法」與「國立高雄餐旅大學自我評鑑作業準則」，如附件。

針對前述自我評鑑的相關機制，以下用圖 2-4-13 呈現本校自我評鑑實施流程圖。

根據前述的自我評鑑相關辦法，本校已針對此一週期的自我評鑑時程、評鑑對象與評鑑項目、自我評鑑組織與分工、自我評鑑流程、評鑑委員遴聘、自我評鑑支持系統及自我改善機制等部份進行規劃，說明如下：

一、自我評鑑時程

本校擬於 108 學年度第一學期（108 年 10 月 1-2 日）進行專業類及校務類的內部自我實地評鑑，評鑑範圍為前二學年度（106-107 學年度）之相關資料；另擬於 110 學年度第一學期（110 年 10 月）進行專業類的外部自我實地評鑑（擬由本校委託台灣評鑑協會辦理），當年度底（110 年 11-12 月）進行校務類的外部

自我實地評鑑（由教育部委託台灣評鑑協會辦理），而評鑑範圍為前四學年度（106-109 學年度）之相關資料。

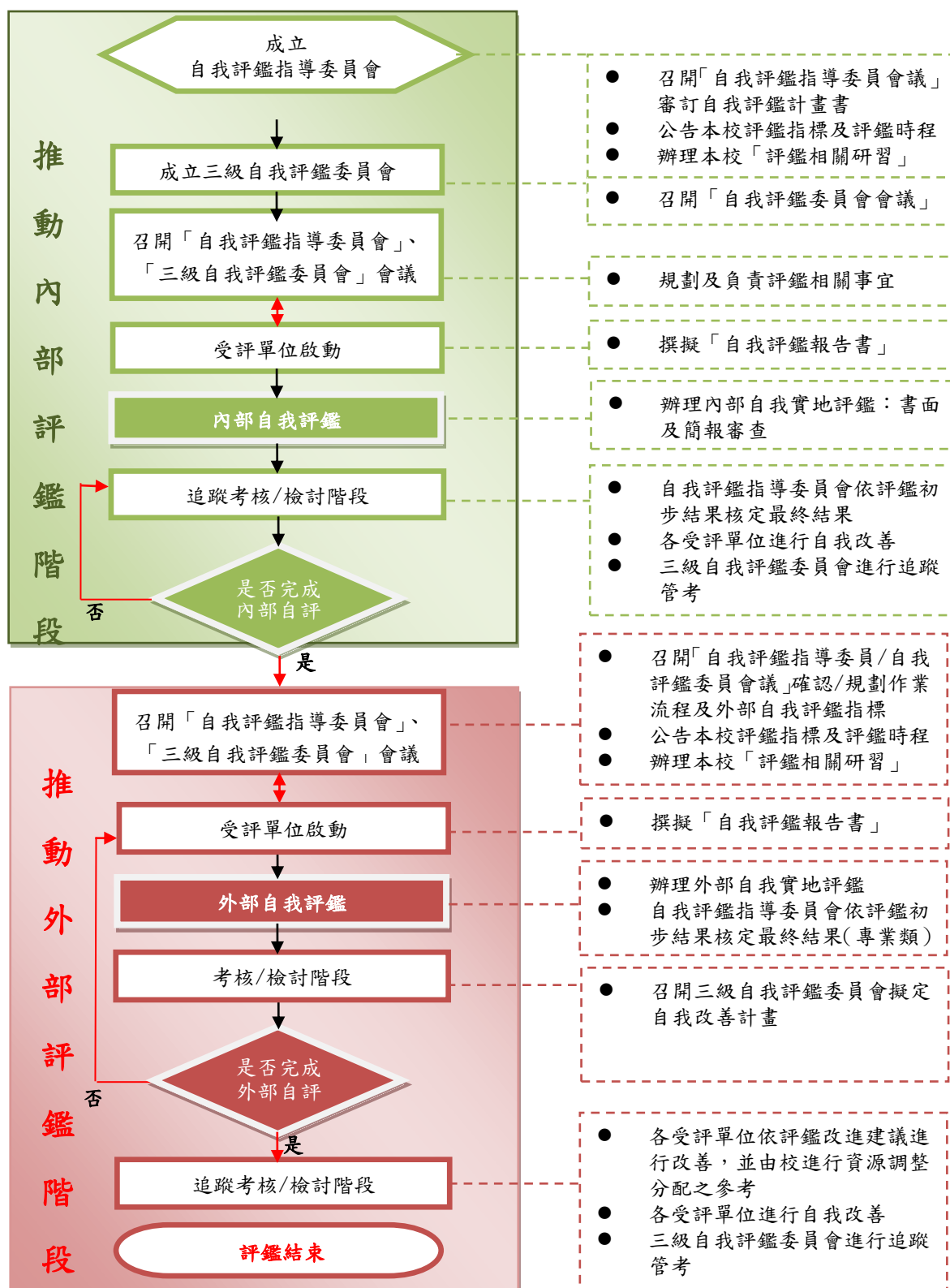


圖 2-4-13 本校自我評鑑實施流程圖

二、評鑑對象與評鑑項目

在校務類方面，受評對象為學校整體，而評鑑項目與核心指標是依據教育部最新公佈的評鑑項目與核心指標；在專業類方面，本校四個學院（共 17 個系/所/學位學程）及共同教育委員會中的教學中心均為受評對象（惟「師資培育中心」乃依據全國師資培育評鑑的週期與指標，其自評年度與指標皆另訂，而「通識教育中心」則納入校務類的一部份），至於評鑑項目與核心指標，乃依據台灣評鑑協會提供各大學「大專校院教學品質服務計畫」中的評鑑項目與核心指標而定。

三、自我評鑑組織與分工

本校為辦理自我評鑑，已成立「自我評鑑指導委員會」及「三級自我評鑑委員會」。其中，「自我評鑑指導委員會」主要負責審議自我評鑑計畫及督導自我評鑑工作相關事宜，並提供指導與建言；而「三級自我評鑑委員會」則分層級分別召開委員會會議，並規劃及督導自我評鑑相關業務。另外，在評鑑業務的分工上，校務類評鑑之總體負責單位為秘書室，而專業類之總體負責單位為教務處。

四、自我評鑑流程

本校自我評鑑計畫書在經過自我評鑑指導委員會會議審議通過後，即正式啟動自我評鑑相關作業，包括啟動三級自我評鑑委員會、各單位撰寫自我評鑑報告書及準備受評相關資料等；其後的實地評鑑作業，在內部評鑑時，是以書面審查為主、簡報說明為輔，而在外部評鑑時，則包括受評單位簡報、資料檢閱、場地及

設備檢視，以及與相關人員晤談。實地評鑑的初步結果經本校自我評鑑指導委員會會議審議通過後，各受評單位即進行自我改善作業，並由三級自我評鑑委員會進行追蹤管考作業，最後再由自我評鑑指導委員會針對各受評單位的改善情況進行審核與建議。

五、評鑑委員遴聘

內部評鑑時，專業類各教學單位主管推薦 4 位校外學者專家、2 位校內教師，而由首長從中遴聘 2 位校外學者專家及 1 位校內教師擔任評鑑委員（校外 2 位、校內 1 位），校務類則由各處室主管共推薦 16 位校外學者專家、12 位校內教師，而由首長從中遴聘 8 位校外學者專家及 6 位校內教師擔任評鑑委員（校外 8 位、校內 6 位）；外部評鑑時，專業類各教學單位主管推薦 3 至 5 位校外學者專家擔任評鑑委員（視受評單位之專任師資人數而定），校務類因由教育部委託台灣評鑑協會辦理，故由台灣評鑑協會統一聘任。

六、自我評鑑支持系統

關於本校自我評鑑支持系統主要包含經費、人力及行政支援與辦理評鑑相關研習。在經費部分，目前已編擬內部自我評鑑之相關經費，而在人力及行政支援

方面，本校設置三級自我評鑑委員會，負責推動及執行自我評鑑相關事宜，做為校內人力及行政支援之依據。另外，目前每學期均至少辦理一場評鑑相關研習。

七、自我改善機制

實地評鑑結果經自我評鑑指導委員會核定後（校務類評鑑由教育部主導，則由教育部核定），各受評單位須擬定改善方案，並列入年度計畫，且由三級自我評鑑委員會進行追蹤管考作業。

4-3-2 學校自我改善機制與運作情形

一、本校自我改善機制

實地評鑑結果確定後，各受評單位須擬定改善方案，並列入年度計畫，且由三級自我評鑑委員會進行追蹤管考作業。具體言之，本校自我評鑑之自我改善機制如下：

- （一）依據自我評鑑報告書內容，加強評鑑目標的整合，並強調受評單位關鍵指標上的重要優勢與改進契機。
- （二）各級自我評鑑委員會進行評鑑結果後續追蹤，提出對改進的承諾與執行計畫的策略，並定期將改善內容撰寫及列檔，做為後續改進考核之用。

二、自我改善機制之運作情形

本校前一週期的自我評鑑於 105 學年度進行外部自我評鑑（包括校務類及專業類），全部受評單位之評鑑結果均為「通過」（請詳見表 2-4-39）。

在外部自我評鑑之後，相關評鑑建議均由各受評單位擬定改善方案，並列入年度計畫，且由三級自我評鑑委員會進行追蹤管考作業（相關資料因頗為繁多，故另存檔案供評鑑委員參考；請見所附光碟片中之檔案）。

第二節 特色

- 一、本校不僅是國內餐旅教育界的龍頭大學，在全球餐旅觀光教育領域亦具國際水準。
- 二、由於本校歷年來均招收國內高適性優質學生（成績為該類群前 3%之學生）及擁有高素質及專業的師資，因此，整體而言，本校不論在師生專業技能與就業競爭力、校園國際化環境及技職教育輸出、提升教學品質及改善機制上，均有優異表現，深獲各界好評。
- 三、本校已打造一個餐旅示範教育的校園環境，並藉此美麗校園陶冶學生的性情及孕育學生高尚的氣質。
- 四、近年深耕於國際合作與交流，已有效促進國際學術交流。本校除了與世界一百多所餐旅相關高等教育學府或國際餐旅業界機構，簽訂學術交流合作協議書和實習建教合作備忘錄、正式締結為姊妹學校和教育聯盟伙伴之外，同時

也選派本校優秀學生赴海外實習和進行交換教師的合作機制，促進與國外大學師生之學術交流，並以實務經驗結合國際視野，已培育出國際級餐旅菁英人才。

- 五、積極推動海外實習與參訪，已明顯提升學生的國際移動力與競爭力。本校積極推動學生海外實習方案，使本校的三明治教學能與國際同步，進而強化學生的國際移動力與就業能力。另外，本校為貫徹大學餐旅教育的基本目標與精神，亦規劃學生赴國外研修實習和進行參訪，藉此拓展學生的國際視野及吸取先進國家經驗，並掌握國際餐旅旅遊等管理與實務知識；更希望學生擷取國外經驗，思考如何與本土文化結合，以貢獻具文化性與深度性的餐旅智慧。
- 六、積極招收外籍學生，已有效促進生源多元化。本校配合教育部推動技專校院國際化之政策方針，積極招收外籍學生前來本校就讀；而在與姊妹學校交流與合作的同時，本校亦積極招收交換學生，此對於本校學生的國際觀與外語能力均有明顯助益。
- 七、營造友善校園國際化環境，增進本地生與各國交換生國際交流契機與推廣在地文化。本校學生擔任交換生之語言學伴，並協助交換生在台生活環境認識、在學期間疑難解答、臺灣在地文化介紹、景點訪問以及中文學習等，促進本地生與各國交換生文化交流；此除使本地生增進外文口說應用機會外，並認識各國不同民情與價值觀，也在吸收新知的同時，傳遞臺灣獨有特色文化，使得各國交換生更加深認識臺灣的各種面向。
- 八、成立「技術研發暨創新育成中心」，並整合本校的廚藝、餐旅、觀光及國際學院等四大學院及共同教育委員會的經驗及創意研發的專業能力，挹注到目前多元化的餐旅產業中，使本校成為餐旅產業發展的關鍵夥伴。
- 九、積極進行產學共構，建立獨特餐旅品牌。本校深耕餐旅教育，追求卓越，形塑獨特餐旅品牌，是領航餐旅教育與產業發展的重要資產。一流學府與一流企業產學共構，結合產學合作、技術研發、菁英實習與就業發展，共同形塑獨特餐旅品牌，建立餐旅教育新典範。
- 十、接軌國際，建立教育國際品牌。本校與國際知名餐旅教育機構合作，促進餐旅教育國際化，建立國際餐旅教育學習網絡，達成餐旅教育輸出的目標。本校與法國藍帶（LE CORDON BLUE）廚藝學院合作建立「臺灣高餐-法國藍帶國際廚藝學習園區」，進而建立中華美食國際人才培育平台與餐旅服務產業創新平台，使本校成為亞洲餐旅人才培育的重鎮。
- 十一、本校依據自我評鑑所獲得的良善建議進行自我改善，逐步達成整體發展計畫目標與教育目標。

第三節 問題與困難

- 一、基於臺灣少子化的影響，招生優勢有所限制，相對的造成學生程度的下降，宜及早因應。同時，國際化的腳步不容遲緩，本校雖已藉由與法國藍帶學院合資公司來引進全球教育資源，但仍需進一步以更具彈性及廣泛的合作機制以面臨國際教育環境的激烈變化。
- 二、國際活動拓展所需的預算往往必須從計畫中爭取，較無法讓相關活動大力施展。
- 三、行政單位與學術單位在國際合作相關業務之整合及協調不易。
- 四、涉及外籍生及交換生等輔導問題，各行政單位仍會直接將問題轉至國際事務處。
- 五、有關海外實習之業界合作事宜，偶有單位或系所未會辦國際事務處即著手辦理，造成海外實習業務管控不易。
- 六、境外學生至本校就讀需進行全校整體性的規劃，非國際事務處單一個單位即可以執行，需全校分工合作，故打造「友善校園」及「全英環境」是必要的。

第四節 改善策略

- 一、針對少子化及衍生的學生程度下降，以及國際化合作彈性機制，本校提出下列改善策略：（一）臺灣雖正面臨少子女化的困境，但在經濟面上，服務業產值佔整體 GDP 比重近 7 成，就業人數比重近 6 成。因此本校在各學制招生總量分配上，仍以配合觀光及餐旅產業發展之人力資源需求為目標，彈性進行適度調整。在招生業務方面，配合教育部多元入學政策，利用多重管道招收優秀學生。另外，在配合教育部 12 年國教政策面上，本校除持續推動對高中職之各項招生宣導外，另亦偕同策略聯盟學校對國中生進行宣導。此外，為達成本校國際化目標，本校已加入菁英來臺就學策略聯盟（ESIT）與國際招生相關平台，提供學雜費減免，並持續改善國際招生平台，未來將積極利用各管道以招收國際菁英至本校就讀。同時也配合教育部所推動「陸生專升本」來臺就學之政策，積極開拓陸生至本校就讀二技學位課程及以新南向策略進行招生。（二）強化基礎科目補救教學，以鞏固學生基礎學科能力，並應用能力分析輔導，以強化學生的學習動機與自我效能。另外，亦應用教學助理（TA）的協助，使 TA 及其他同學都能達到教學相長目的。（三）塑造國際教育環境與資訊化服務校園。本校擴大招收國際學生，短期以東南亞及大陸地區為主，並鼓勵開設外語學程，以提升學校之國際化程度。另外，亦增加國際實習合作單位及加強姊妹校雙邊學術交流與雙聯學制，以增加學

生於國外實習的機會及強化學生的國際觀。

- 二、針對「國際活動拓展所需的預算往往必須從計畫中爭取，較無法讓相關活動大力施展」此問題，本校將持續增取計畫支助，並參加國際教育展，且在相關計畫終止後爭取獨立預算，以推動國際招生及交流活動。
- 三、針對「行政單位與學術單位在國際合作相關業務之整合及協調不易」此問題，擬由各系主任為主要課程之推動及規劃代表，而簽約及接待則由國際事務處協助推行。
- 四、在「涉及外籍生及交換生等輔導問題，各行政單位仍會直接將問題轉至國際事務處」此問題，本校擬協助相關單位建置外語輔導機制或窗口（目標是每處室至少有一位通曉外語之助理或組員代表，以與國際事務處密切配合）。至於學生輔導，國際事務處已成立國際學生事務組，專責協助外國學生之各項事務。
- 五、針對「有關海外實習之業界合作事宜，偶有單位或系所未會辦國際事務處即著手辦理，造成海外實習業務管控不易」此問題，擬請有意辦理海外實習之單位，務必事先與相關權責單位知會或商討，以利未來實習相關事務之規劃。
- 六、針對「境外學生至本校就讀需進行全校整體性的規劃，非國際事務處單一個單位即可以執行」此問題，本校積極建立學伴制度，透過學伴的協助，使其快速融入校園生活。另外，本校亦成立各個單位之英語窗口，使學生至行政及學術單位洽詢問題時，能得到最即時及最新的資訊。此外，對於無法以中文溝通的國外交換生，本校亦提供一周的新生生活輔導營，使學生對在臺灣的生活可以更快的適應。

第五節 項目四總結

本校在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，近年來朝深耕東南亞與營造國際學習園區之方向邁進，並積極整合系所、學程、學院的資源，推出以觀光學院、餐旅學院、廚藝學院與國際學院為核心的資源整合機制，使相關系所逐漸成為亞洲觀光餐旅教育的新典範，進一步提升臺灣觀光餐旅教育在國際高等教育的地位。

另外，本校為推動國際化的規劃，乃著力於營造校園環境雙語化、塑造推動國際化的友善空間、積極建構數位學習環境、訂定推動國際交流相關法規。近年來更積極招收外籍學生，並與海外知名餐旅專業學府簽訂合作夥伴關係、學術交流合作協議書和實習建教合作備忘錄。另外，亦配合教育部政策，選送學生出國研修及實習，以培養學生的國際移動力與就業力。

此外，本校亦積極進行產學共構，不僅成立「技術研發暨創新育成中心」，使本校成為餐旅產業發展的關鍵夥伴，更結合產學合作、技術研發、菁英實習與就

業發展，共同形塑獨特餐旅品牌，建立餐旅教育新典範。

整體而言，本校不論在學生面、教師面、國際面、產學面，以及社會評價中，均締造了中外極高的知名度，目前不僅是國內餐旅教育界的龍頭大學，更在全球餐旅觀光教育領域中，逐漸具有舉足輕重之地位。

第三章 總結

本校自創校以來，即以落實「務實致用的實務導向課程」及「融合理論與實務的教學策略」為辦學方針，並以培育符合產業界需求的優質餐旅專業人才為己任，期許成為「國際餐旅專業人才的教育重鎮」，並進入世界大學排名觀光餐旅類前十名。為達此一發展目標，本校在歷經多次的深度剖析及討論後，已於近幾年的中程校務發展計畫中，提出「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」及「創新發展」等五大中程校務發展主軸，並妥善運用高教深耕計畫及相關計畫的豐沛資源，以在學校硬體建設、教師專業成長、國際交流與合作、校友網絡連結與發展、以及產官學合作與創新發展等各方面力求突破，藉以達成各項校務發展目標。在各項行政運作上，更始終堅定創校理念—以人文化、專業化、企業化與國際化的精神，來提升學生的實作力、就業力與競爭力，使本校成為成為亞洲餐旅教育的領頭羊。

關於本校校務自我評鑑結果及自我改善機制，本校除了在自我評鑑實施辦法明訂各類追蹤及改善機制外，更由「校自我評鑑委員會」追蹤考評與進行列管（於會議中彙報進度及成效），以不斷解決問題及自我精進。

綜言之，本校在校務類四大評鑑項目的特色，可由下列幾點說明：

第一、在「校務經營與發展」方面

1. 本校建構餐旅專業屬性之自我定位，並運用本校願景、使命、目標、價值及辦學理念以確認本校優勢、劣勢、轉機與危機，已有效發展符合本校發展方向及重點特色之策略及行動方案。
2. 本校依據校務發展目標，確實擬定校務發展計畫，並透過校務發展行動方案及各類工作計畫，妥善執行及管考，使本校辦學成效日益彰顯。
3. 本校在教職員的「選、用、評、育、留」之五大機制甚為嚴謹，並有不斷檢討精進的改善機制，促使本校教職員不斷成長。
4. 各項開源與節流的方法均頗為可行與合理，且成效亦頗為彰顯。另外，預算編列與資源分配亦相當合適。
5. 隨時偵測校園網路使用狀況，並及時回報校園網路狀態，有效提高網路使用可靠性及提供穩定的校園網路環境。
6. 整合單一登入系統及校園入口網站（portal），提供本校教職員工生一個資訊整合服務之平台，並提供多功能的校務行政資訊系統，以提升行政人員的工作效率與品質，並持續提供增刪系統功能與系統維運的服務。
7. 本校全球資訊網的設計規劃可提供學生、職員、教師、校友、外籍生及業界分類群組的檢索與利用入口網頁，各種校園應用系統的登入管道。
8. 本校成立節約能源推動委員會，推動節約能源的相關策略，近年已大幅

減少天然氣鍋爐使用，有效降低電力費用。

9. 全面推動「跨平台無紙化會議管理系統」，利用平板 ipad 為載具召開各級會議，每年節省約一百萬張白紙的列印，可謂既環保，又節流。

第二、在「課程與教學」方面

1. 落實教學創新，以提升教學品質。包括重視教學質量的提升、打造優質數位學習環境、提倡翻轉傳統教學模式，以及獎勵教師創新教學。
2. 推動數位與科技學習，打造優質數位學習環境與建置相關硬體設施。
3. 產學共構實務教學，培育餐旅專業人才。包括推動產業就業導向系科本位課程，提升學生就業力；聘請產業專技教師，引進企業化經營能力；開設跨領域學程，培育學生多元就業力。
4. 強化學生的國際學習能力，以接軌國際就業市場。包括建構友善的國際化校園環境，提升學生國際視野；推動國際課程認證，接軌國際就業市場。

第三、在「學生學習確保與成效」方面

1. 不斷改善教學環境設施，包括改善教務資訊系統與提升硬體教學設施。
2. 強化師資結構，維持教學品質。包括持續增聘專兼任教師、推動多元升等制度，以及建構彈性薪資制度。
3. 積極拓展學生的國際視野與國際移動力，包括開設國際餐旅大師典範課程，以及開辦國際雙聯學位。
4. 不斷鼓勵教師教學創新，以提升學習品質。包括開設產業就業導向之系科本位課程、跨域學分學程、全英授課課程、數位課程，以及制訂其他創新教學制度。
5. 促進學生學習成效，包括辦理業師協同教學、教學助理（TA）與教學小老師（LA）制度、教師知能精進研習、教師社群與學生社群。
6. 擴大實務選才，落實適性選才，與擴大研究所招收海外僑生。
7. 落實教學評量制度，並實施學習預警與輔導機制。
8. 提升大學社會責任與高教公共性。本校師生力行偏鄉服務與輔導，提升大學社會責任及高教公共性。
9. 本校承辦南區五專聯合招生委員會，服務南區伙伴學校。

第四、在「校務經營績效與自我改善」方面

1. 本校不僅是國內餐旅教育界的龍頭大學，在全球餐旅觀光教育領域亦具國際水準。
2. 由於本校歷年來均招收國內高適性優質學生（成績為該類群前 3%之學生）及擁有高素質及專業的師資，因此，整體而言，本校不論在師生專業技能與就業競爭力、校園國際化環境及技職教育輸出、提升教學品質

及改善機制上，均有優異表現，深獲各界好評。

3. 本校已打造一個餐旅示範教育的校園環境，並藉此美麗校園陶冶學生的性情及孕育學生高尚的氣質。
4. 近年深耕於國際合作與交流，已有效促進國際學術交流。本校除了與世界一百多所餐旅相關高等教育學府或國際餐旅業界機構，簽訂學術交流合作協議書和實習建教合作備忘錄、正式締結為姊妹學校和教育聯盟伙伴之外，同時也選派本校優秀學生赴海外實習和交換老師的合作機制，促進與國外大學師生之學術交流，並以實務經驗結合國際視野，已培育出國際級餐旅菁英人才。
5. 積極推動海外實習與參訪，已明顯提升學生的國際移動力與競爭力。本校積極推動學生海外實習方案，使本校的三明治教學能與國際同步，進而強化學生的國際移動力與就業能力。另外，此外，本校為貫徹大學餐旅教育的基本目標與精神，亦規劃學生赴國外研修實習和進行參訪，藉此拓展學生的國際視野及吸取先進國家經驗，並掌握國際餐旅旅遊等管理與實務知識；更希望學生擷取國外經驗，思考如何與本土文化結合，以貢獻具文化性與深度性的餐旅智慧。
6. 積極招收外籍學生，已有效促進生源多元化。本校配合教育部推動技專校院國際化之政策方針，積極招收外籍學生前來本校就讀；而在與姊妹學校交流與合作的同時，本校亦積極招收交換學生，此對於本校學生的國際觀與外語能力均有明顯助益。
7. 營造友善校園國際化環境，增進本地生國際交流契機與推廣在地文化。本校學生擔任交換生之語言學伴，並協助交換生在台生活環境認識、在學期間疑難解答、臺灣在地文化介紹、景點訪問以及中文學習等，促進本地生與各國交換生文化交流；此除使本地生增進外文口說應用機會外，並認識各國不同民情與價值觀，也在吸收新知的同時，傳遞臺灣獨有特色文化，使得各國交換生更加深認識臺灣的各種面向。
8. 成立「技術研發暨創新育成中心」，並整合本校的廚藝、餐旅、觀光及通識等四大學群的經驗及創意研發的專業能力，挹注到目前多元化的餐旅產業中，使本校成為餐旅產業發展的關鍵夥伴。
9. 積極進行產學共構，建立獨特餐旅品牌。本校深耕餐旅教育，追求卓越，形塑獨特餐旅品牌，是領航餐旅教育與產業發展的重要資產。一流學府與一流企業產學共構，結合產學合作、技術研發、菁英實習與就業發展，共同形塑獨特餐旅品牌，建立餐旅教育新典範。
10. 接軌國際，建立教育國際品牌。本校與國際知名餐旅教育機構合作，促進餐旅教育國際化，建立國際餐旅教育學習網絡，達成餐旅教育輸出的

目標。本校與法國藍帶（LE CORDON BLUE）廚藝學院合作建立「臺灣高餐-法國藍帶國際廚藝學習園區」，進而建立中華美食國際人才培育平台與餐旅服務產業創新平台，使本校成為亞洲餐旅人才培育的重鎮。

11. 本校依據自我評鑑所獲得的良善建議進行自我改善，逐步達成整體發展計畫目標與教育目標。

附錄：表格

表 2-1-1 本校中程校務發展計畫之發展主軸、發展策略與策略意涵一覽表

發展主軸	發展策略	策略意涵
校園再造	S1 打造友善校園環境	整合校園意象與友善環境，形塑具親善氛圍的空間。
	S2 建構 e 化服務校園	改善擴充 E 化系統及設備，提升整合行政服務效能。
	S3 成立節能共享機制	整合專業資源及節能機制，凝聚共享互助行政共識。
師生增能	S4 統合學院教學資源	運用鮮明理念及明確目標，整合學院各項教學資源。
	S5 建立餐旅教育品牌	開創優質化產學餐旅品牌，反應本校餐旅教育品質。
國際拓展	S6 塑造國際教育環境	建立良好國際化教育園區，強化國際有效接軌平台。
	S7 輸出中華美食教育	打造立足臺灣的中華美食，推展及發揚於國際市場。
校友連結	S8 落實人文關懷校風	建立珍惜與關心人文風氣，形塑學生內外專業涵養。
	S9 協助在地創業經營	協助校友在地創業經營，落實在地扎根創業服務。
創新發展	S10 活化餐旅產學合作	積極推動產、學交流機制，建立互利、合作之平台。
	S11 開創產業創新平台	建立技術與商品移轉機制，整合研發創新專業能量。

表 2-1-2 本校中程校務發展計畫之行動方案一覽表

發展主軸	發展策略	行動方案
校園再造	S1 打造友善校園環境	S1-1 強化圖書館藏方案 S1-2 招收適性學生方案 S1-3 完備基礎建設方案 S1-4 凝聚社團氛圍方案
	S2 建構 e 化服務校園	S2-1 擴充 E 化行政方案 S2-2 改善 E 化硬體方案 S2-3 擴充 E 化教學方案
	S3 成立節能共享機制	S3-1 完善教學硬體設備 S3-2 加速行政效能方案 S3-3 運用再生能源方案
師生增能	S4 統合學院教學資源	S4-1 規劃教學創新方案 S4-2 整合教學課程方案 S4-3 推展教學研習方案 S4-4 育成國際特色課程
	S5 建立餐旅教育品牌	S5-1 建立學術品牌方案 S5-2 推展學術期刊方案 S5-3 國際學術交流方案 S5-4 實務教學優化方案 S5-5 塑造精英實習方案
國際拓展	S6 塑造國際教育環境	S6-1 強化校園國際語言方案 S6-2 擴展國際教育交流方案 S6-3 打造國際化校園方案
	S7 輸出中華美食教育	S7-1 輸出中華美食方案 S7-2 建構國際餐旅園區
校友連結	S8 落實人文關懷校風	S8-1 建立師生諮商方案 S8-2 落實服務學習方案 S8-3 校內關懷照顧方案 S8-4 輔導生涯規劃方案
	S9 協助在地創業經營	S9-1 強化關懷校友方案 S9-2 建立人力資源平台 S9-3 協助拓展商機與人脈 S9-4 協助創業諮詢陪伴經營
創新發展	S10 活化餐旅產學合作	S10-1 提升教師知能方案 S10-2 擴展產學合作方案 S10-3 開辦推廣教育方案

發展主軸	發展策略	行動方案
	S11 開創產業創新平台	S11-1 整合創新能量方案 S11-2 產學對話交流方案

表 2-1-3 本校會議運作情形表

會議名稱	運作情形
校務基金管理委員會	(一) 組織成員 本委員會置委員 7 至 15 人，其中一人為召集人，由校長擔任，教務長、學務長、總務長、主計室主任為當然委員，其餘委員由校長遴選，提經校務會議同意後聘任之，委員任期為兩年，其中不兼行政職務之教師代表不得少於三分之一，必要時得聘請校外專家人士參與。 (二) 運作情況 1. 本委員會每學期至少召開會議一次，必要時得召開臨時會。本委員會召開會議時，得請相關人員列席。 2. 105 學年度至 107 學年度共召開 10 次會議。
教師評審委員會	(一) 組織成員 1. 當然委員：以校長、副校長、教務長及各學院院長（含共同教育委員會主任委員），任期與兼任該行政職同。 2. 票選委員：由各學院以無記名方式投票選出未兼行政職務之專任教師及專業技術人員三人。其中各性別比例不得少於三分之一，並列不同性別候補委員各一人，於票選委員因故出缺時，依性別由候補委員依序遞補之。票選委員任期為一學年。 3. 指定委員：由校長審酌當然委員、票選委員性別情況，聘請專任教師及專業技術人員若干人，任期為一學年。 (二) 運作情況 1. 遇有教評會職掌情事或委員五分之一以上請求時，應召開會議。平均每學期召開 4 次。 2. 106 學年度至 107 學年度共召開 15 次會議(106 學年 9 次、107 學年第 1 學期 9 次)。
教師申訴評議委員會	(一) 組織成員： 1. 教師申訴評議委員會置委員 15 人。其成員為教師代表 12 人，教育學者代表一人，法律專業人員代表一人，地區性教師組織代表一人。 2. 107 學年度委員計 15 人。 (二) 運作情況：悉依照規定方式產生及組成，並視需要召開會議。
職員考績委員會	(一) 組織成員： 1. 當然及指定委員：5 人 2. 人事室主任為當然委員，餘由校長就兼任副校長及一級主管中指定之。 3. 票選委員：職員 4 人。

會議名稱	運作情形
	4.107 學年度委員計 9 人。 (二) 運作情況：106 至 107 學年度共召開 7 次會議 (106 學年 3 次、107 學年 4 次)
職員甄審委員會	(一) 組織成員： 1. 當然及指定委員：5 人 人事室主任為當然委員，餘由校長就兼任副校長及一級主管中指定之。 2. 票選委員：職員 4 人。 3.107 學年度委員計 9 人。 (二) 運作情況：106 至 107 學年度共召開 7 次會議 (106 學年 3 次、107 學年 4 次)。
校務基金工作人員考核委員會	(一) 組織成員： 1. 當然委員：由校長指定 5 人，並指定其中 1 人為召集人兼會議主席。 2. 票選職員：職員票選 3 人，校務基金工作人員票選 5 人，共 8 人。 3.107 學年度委員計 13 人。 (二) 運作情況：106 學年度至 107 學年度共召開 5 次會議 (106 學年 3 次、107 學年 2 次)。

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-4 本校自 106-107 學年度以來師資結構一覽表（不含專案教師）

學年度	教授	副教授	助理教授	講師	合計	助理教授以上教師佔講師以上教師數比例
106	32	57	33	3	125	97.60%
107	33	57	34	3	127	97.63%

*本表不含軍訓教官及專案教學人員。

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-1-5 本校 106-107 學年度以來已具博士學位之師資比例一覽表

學年度	具博士學位教師	教師總數	具博士學位者占教師人數比例
106	93	125	74.40%
107	94	127	74.01%

*本表不含軍訓教官及專案教學人員。

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-1-6 106-107 學年度本校新聘專任教師與專案教師人數一覽表

學年度	教授		副教授		助理教授		講師		合計	
	專任	專案	專任	專案	專任	專案	專任	專案	專任	專案
106	2	0	1	1	1	6	0	2	4	9
107	1	1	0	0	3	7	0	1	4	9

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-1-7 106-107 學年度本校新聘專技人員人數一覽表

學年度	教授級	副教授級	助理教授級	講師級	合計
106	1	0	0	0	1
107	0	0	0	0	0

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-1-8 106-107 學年度職員甄選暨新進職員一覽表

學年度	主任	秘書	專員	組員	技佐	合計
106	0	1	0	0	0	1
107	0	0	0	0	1（考試分發）	1
合計	2	2	1	1	1	7

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-1-9 106-107 學年度教師升等情形一覽表

學年度	申請升等人數	教授(級)通過人數	副教授(級)通過人數	助理教授(級)通過人數	通過率	備註
106	3	0	0	1	33.33%	1 位未通過，尚有 1 位仍在審查作業中
107	1	0	0	0	0	

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-10 106-107 學年度教師多元升等情形一覽表

學年度	申請升等人數	教授通過人數	副教授通過人數	助理教授通過人數	通過率	備註
106	2	0	0	0	0%	1 位未通過，尚有 1 位仍在審查作業中
107	1	0	0	0	0%	本校教師教學實務暨技術應用升等辦法自 107 年 8 月 1 日停止適用，另於本校聘任計升等審查辦法附則修正相關規定，並自 107 年 8 月 1 日生效。

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-11 106-107 學年度申請補助件數、金額覽表 單位：元

申請事項/學年度		106	107
生育、喪葬、結婚	件數	6	8
	補助總金額	1,326,475	1,492,279
子女教育補助	件數	163	158
	補助總金額	2,992,090	3,097,100

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-12 106-107 學年度總館藏量成長表 單位：冊

學年度	106 學年度	107 學年度
總館藏量	513,473	524,810

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-13 106-107 學年度各類型館藏量表 單位：冊

學年度	中文圖書	西文圖書	電子書	視聽資料
106	172,247	23,763	305,465	11,998
107	174,370	24,104	314,348	11,988

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-14 106-107 學年度各主題類別館藏量表 (電子書不計入) 單位：冊

學 年 度	總類	哲學	宗教	自然 科學	應用 科學	社會 科學	史地	語文	美術
106	6,721	12,731	4,278	5,904	55,714	33,144	23,728	47,306	18,482
107	6,806	12,829	4,302	5,929	56,960	33,365	23,861	47,720	18,690

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-15 106-107 學年度入館總人次統計表 單位：人次

入館人數	106 學年度	107 學年度
	204,716	127,198

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-16 106-107 學年度圖書借閱總冊數/總人次表

類別	106 學年度	107 學年度
總冊數	81,233	56,207
總人次	35,058	26,784

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-17 106-107 學年度資料庫檢索次數統計表

檢索次數	106 學年度	107 學年度
	492,205	446,230

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-1-18 單一登入系統整合各資訊系統現況表

編號	資訊系統名稱	使用者
1	網路認證系統	學生、教師、行政人員
2	校務資訊系統	學生、教師、行政人員
3	點名請假獎懲調補課系統	學生、教師、行政人員
4	人事差勤系統（簽到退）	教師、行政人員
5	會計查詢系統	教師、行政人員
6	財產查詢系統	教師、行政人員
7	圖書推薦採訪整合系統	學生、教師、行政人員
8	圖書查詢系統	學生、教師、行政人員
9	e-portfolio 學習歷程檔案平台	學生、教師、行政人員
10	網路應用服務線上申請	學生、教師、行政人員
11	虛擬大學（數位學習平台 cu2）	學生、教師、行政人員
12	數位學習平台 ee-Learning	學生、教師、行政人員
13	全校會議查詢	教師、行政人員
14	和風日語學習	學生、教師、行政人員
15	中央監控系統	教師、行政人員
16	物流中心系統	學生、教師、行政人員
17	網路攝影機系統	教師、行政人員
18	電子郵件系統	學生、教師、行政人員
19	公文管理系統	教師、行政人員
20	i 高餐行動校園 APP 系統	學生、教師、行政人員
21	工讀金管理系統	學生、行政人員

表 2-1-19 網路與資訊系統使用之具體措施

措施	功能
訂定校園網路使用規範	為充分發揮校園網路功能、普及尊重法治觀念，並提供網路使用者可資遵循之準據，以促進教育及學習
IDS 暨防火牆系統	即時針對校內外異常行為 IP 進行封鎖，減少校園電腦受攻擊的機會
安裝防毒軟體	要求行政單位安裝，進行中央控管並即時派送最近的病毒碼，關閉不需要的服務，減少電腦中毒的情況
郵件過濾系統	使用郵件過濾機制，減少病毒傳播及垃圾信氾濫的問題
定期弱點掃描	降低因系統主機技術弱點而引發之攻擊的衝擊
資訊安全事件通報及危機處理程序	使安全及失效事件所造成的損害降至最低
營運持續計畫	為使營運持續運作計畫與處理程序能順利執行，維持關鍵業務的持續運作，並降低關鍵性業務流程受重大故障或災害之影響，訂定「營運持續運作管理程序書」

表 2-1-20 本校執行資訊安全驗證及教育訓練情形

作業項目	B 級單位	本校執行情形
防護縱深	SOC (選項)、IDS、防火牆、防毒、郵件過濾裝置	IDS、防火牆、防毒、郵件過濾裝置
ISMS 推動作業	通過第三者驗證	民國 104 年 11 月取得 ISO27001:2013 新版驗證證書，並於民國 105-106 年持續取得證書之有效性。 民國 107 年 11 月取得 ISO27001:2013 重新驗證證書。
稽核方式	每年至少 1 次內稽	自民國 100 年導入 ISMS 資訊安全管理系統起，每年均委由資安顧問公司協助本校進行內部稽核作業
資安教育訓練 (一般主管、資訊人員、資安人員、一般使用者)	每年至少(3、6、16、3 小時)。 資訊人員、資安人員需通過資安職能鑑定。	民國 105 年辦理 7 場相關教育訓練課程，符合規定時數。 民國 106 年辦理 8 場相關教育訓練課程，符合規定時數。 民國 107 年辦理 5 場相關教育訓練課程，符合規定時數。

作業項目	B 級單位	本校執行情形
		本校 7 位專任資訊人員中，目前計有 6 人已取得資安專業證照。
專業證照	維持至少 1 張資安專業證照	自民國 100 年導入 ISMS 資訊安全管理系統起至民國 108 年 5 月，本校共有現職 6 位資訊人員取得 ISO27001:2013 LA 證書。
安全性檢測	每年至少辦理 1 次網站安全弱點檢測。 每 2 年至少辦理 1 次系統滲透測試。 每 2 年至少辦理 1 次資安健診。	每年委託資安顧問公司協助本校進行弱點掃描外，於寒暑假期間由網路應用組針對機房主機進行弱點掃描作業，並依照 ISMS 相關規範辦理。 民國 106 年導入 ISO27001 新版驗證，委託資安顧問公司協助本校進行滲透測試作業。 民國 106 年導入 ISO27001 新版驗證，委由中華電信協助本校進行資安健診作業證，委託資安顧問公司協助本校進行滲透測試作業。 民國 104 年導入 ISO27001 新版驗證，委由中華電信協助本校進行資安健診作業。

表 2-1-21 近 3 年財務收支情形表

單位：新臺幣（千元）

年度 項目	105 年度 (決算)	106 年度 (決算)	107 年度 (決算)
收入決算（經常門）	753,517	746,688	800,685
支出決算（經常門）	784,936	777,662	821,659
本期賸餘（-短絀）	-31,419	-30,974	-20,974
加回：國庫撥款購置資產所提列之折舊、折耗及攤銷費用	82,206	105,675	110,092
賸餘數	50,787	74,701	89,118

（資料採計至 107 年 12 月 31 日止）

★有效規劃統籌運用經費，積極落實節能減碳措施，決算短絀由 105 年 31,419 千元逐年調降至 107 年為 20,974 千元，依據「國立大學校院校務基金管理及監督辦法」第 21 條第 2 項規定：學校年度收支餘絀依一般公認會計原則須調整加回國庫撥款購置資產所提列之折舊、折耗及攤銷費用，並未發生年度決算實質短絀情形，且加回後之年度賸餘數亦由 105 年 50,787 千元逐年大幅提升至 107 年為 89,118 千元，提升幅度高達 175%。

表 2-1-22 近 3 年收入經常門政府機關補助與自籌財源比較表 單位：千元

財源 \ 年度	105 年度		106 年度		107 年度	
	金額	占%	金額	占%	金額	占%
政府補助計畫 (含補助計畫)	416,344	55.25%	414,097	55.46%	470,696	58.79%
①學校教學補助收入	316,135		318,800		354,051	
②其他補助收入	100,209		95,297		116,645	
自籌財源	337,174	44.75%	332,591	44.54%	329,989	41.21%
①學雜費收入	218,220		214,915		210,983	
②建教合作收入	37,850		42,202		43,233	
③推廣教育收入	15,790		14,411		15,067	
④利息收入	5,650		6,984		9,104	
⑤投資賸餘			3,686		6,475	
⑥資產使用及權利金	36,823		38,775		38,150	
⑦捐贈收入	3,550		1,899		2,122	
⑧其他收入	19,290		9,719		4,855	
合計	753,517	100.00%	746,688	100.00%	800,685	100.00%

(資料採計至 107 年 12 月 31 日止)

表 2-1-23 近 3 年資本門教育部基本需求(含績效型補助)及政府補助計畫決算數
單位：新臺幣(千元)

項目 \ 年度	105 年度	106 年度	107 年度
基本需求 (含績效型補助) 詳★	91,221	30,761	42,459
教學卓越計畫	22,384	19,140	0
典範科大計畫	36,196	67,222	0
高教深耕計畫			16,920
其他補助計畫	21,430	15,050	2,450
合計數	171,231	132,173	61,829

(資料採計至 107 年 12 月 31 日止)

★105 年度基本需求涵蓋教育部回補國庫撥補數新建多功能活動中心工程款為 68,419 千元。

表 2-1-24 近 3 年度學校經費支出結構 單位：新臺幣(千元)

年度 科目	105 年度決算	106 年度決算	107 年度決算
	金額	金額	金額
1.教學研究訓輔成本	616,162	621,011	658,555
2.建教合作成本	37,064	41,384	41,452
3.推廣教育成本	15,739	12,698	11,948
4.學生公費及獎勵金	12,667	13,966	20,601
5.管理及總務費用	82,068	78,302	77,002
6.其他業務費用	1,916	1,590	1,554
7.其他業務外費用	19,320	8,711	10,547
經常支出小計	784,936	777,662	821,659
1.土地改良物	2,458	80	0
2.房屋及建築	19,680	12,289	57,049
3.機械及設備	18,614	14,284	25,770
4.交通及運輸設備	2,620	1,644	2,983
5.雜項設備	45,892	38,745	28,910
固定資產小計	89,264	67,042	114,712
無形資產	8,963	7,425	5,367
遞延費用	18,033	14,908	
其他資產	443	921	8,895
總 計	901,639	867,958	950,633

(資料採計至 107 年 12 月 31 日止)

表 2-1-25 近 3 年度決算經費支出明細表

單位：新臺幣（千元）

科目 \ 年度	105 年度	106 年度	107 年度
	金額	金額	金額
經常支出	784,936	777,662	821,659
固定資產	89,264	67,042	114,712
無形資產	8,963	7,425	5,367
遞延費用	18,033	14,908	
其他資產	443	921	8,895
總計	901,639	867,958	950,633

（資料採計至 107 年 12 月 31 日止）

表 2-1-26 近 3 年度資產負債表

單位：新臺幣（千元）

科目 \ 年 度	105 年度		106 年度		107 年度	
	決算數	占%	決算數	占%	決算數	占%
資產	3,954,732	100.00	4,088,464	100.00	4,121,146	100.00
流動資產	1,037,983	26.25	1,190,167	29.11	1,200,133	29.12
現金	1,000,865	25.31	301,958	7.39	316,439	7.68
流動金融資產			849,500	20.78	863,600	20.96
應收款項	18,497	0.47	20,336	0.50	367	0.01
預付款項	18,577	0.47	17,147	0.42	17,323	0.42
短期貸墊款	44	0.00	1,226	0.03	2,404	0.06
長期投資、應收款、 貸墊款及準備金	8,077	0.20	15,865	0.39	21,500	0.52
採權益法之長期股權投資	120	0.00	4,905	0.12	9,809	0.24
準備金	7,957	0.20	10,960	0.27	11,691	0.28
不動產、廠房及設備	1,483,603	37.51	1,469,837	35.95	1,509,569	36.63
土地改良物	11,511	0.29	9,260	0.23	6,911	0.17
房屋及建築	1,211,085	30.62	1,193,995	29.20	1,169,455	28.38
機械及設備	50,633	1.28	43,988	1.08	52,160	1.27
交通及運輸設備	8,109	0.21	7,428	0.18	8,360	0.20
什項設備	202,265	5.11	213,150	5.21	216,424	5.25
購建中固定資產	0		2,016	0.05	56,259	1.37
無形資產	10,254	0.26	9,354	0.23	7,366	0.18
無形資產	10,254	0.26	9,354	0.23	7,366	0.18
其他資產	1,414,815	35.78	1,403,241	34.32	1,382,578	33.55
遞延資產	169,646	4.29	168,799	4.13	160,702	3.90
什項資產	1,245,169	31.49	1,234,442	30.19	1,221,876	29.65

年 度 科 目	105 年度		106 年度		107 年度	
	決算數	占 %	決算數	占 %	決算數	占 %
負債	1,554,764	39.31	1,575,649	38.54	1,557,588	37.79
流動負債	299,033	7.56	325,707	7.97	318,356	7.72
應付款項	207,816	5.25	189,880	4.64	184,950	4.49
預收款項	91,217	2.31	135,827	3.32	133,406	3.24
其他負債	1,255,731	31.75	1,249,942	30.58	1,239,232	30.07
遞延負債	3,674	0.09	3,115	0.08	3,766	0.09
什項負債	1,252,057	31.66	1,246,827	30.50	1,235,466	29.98
淨值	2,399,968	60.69	2,512,815	61.46	2,563,558	62.21
基金	1,835,904	46.42	1,968,077	48.14	2,029,906	49.26
基金	1,835,904	46.42	1,968,077	48.14	2,029,906	49.26
公積	564,064	14.27	544,738	13.32	533,652	12.95
資本公積	499,308	12.63	479,982	11.74	468,896	11.38
特別公積	64,756	1.64	64,756	1.58	64,756	1.57
累計餘絀	0		0		0	
累積賸餘	0		0		0	

(資料採計至 107 年 12 月 31 日止)

表 2-1-27 近 3 年度固定資產建設改良擴充執行狀況 單位：新臺幣（元）

項 目	105 年度 (決算)	106 年度 (決算)	107 年度 (決算)
年度可用預算數(A)	89,263,700	67,044,206	114,957,114
執行數(B)	89,263,700	67,041,815	114,712,345
執行率=(B)/(A)	100%	100%	99.79%

(資料採計至 107 年 12 月 31 日止)

表 2-1-28 105-107 年度利息收入 單位：新臺幣（元）

年度	105 年度	106 年度	107 年度
利息收入	5,650,458 元	6,984,296 元	9,103,691 元

表 2-1-29 近 3 年可用資金

單位:新台幣(千)元

項目	105/12/31	106/12/31	107/12/31
現金及定存(A=1+2+3)	1,000,864	1,151,458	1,180,039
現金(1)	1,000,864	376,558	316,439
存款期間三個月以上，一年內到期之定期存款(2)	0	774,900	863,600
存款期間一年以上到期之定期存款(3)	0	0	0
短期可變現資產(B=6+7)	18,541	21,562	2,772
應收款項(6)	18,497	20,336	368
短期貸墊款(7)	44	1,226	2,404
短期須償還負債(C=8-9+10+11+12-13)	298,407	328,497	320,650
流動負債(8)	299,033	325,707	318,356
流動負債屬指定用途捐贈款已提撥準備金之部(9)	7,957	6,974	7,094
存入保證金(10)	7,331	9,672	9,354
應付保管款(11)	0	92	34
暫收及待結轉帳項(12)	0	0	0
暫收及待結轉帳項屬指定用途捐贈款已提撥準備金之部(13)	0	0	0
資本門補助計畫尚未執行數(D)	14,800	44,462	8,659
可用資金(E=A+B-C-D)	706,198	800,061	853,502

表 2-1-30 專案型補助計畫核定數

單位:新台幣(千元)

年度 專案型補助計畫	105 年度	106 年度	107 年度	108 年度 (截至 108 年 5 月 31 日止)
教學卓越計畫	52,195	49,500		
典範計畫	89,000	89,000		
高階研發人才培育實驗室		20,000	18,000	
高教深耕計畫			93,522	93,228
觀光餐旅產業應用性研究 能量躍升計畫			20,000	
其他補助計畫	49,470	33,960	39,605	14,433
合計數	190,665	192,460	171,127	107,661

◎ 本表為教育部競爭型補助-當年度計畫核

表 2-1-31 108-110 年度財務規劃表

單位：新臺幣（千元）

科 目	108 年度預算數				109 年度	110 年度
	政府補助收入	自籌收入	合 計		預估數	預估數
	金 額	金 額	金 額	%	金 額	金 額
業務收入	460,437	281,676	742,113	100.00	770,609	788,018
教學收入	0	279,192	279,192	37.62	277,573	278,073
學雜費收入	0	240,000	240,000	32.34	241,303	241,303
學雜費減免(-)	0	-22,808	-22,808	-3.07	-22,730	-22,730
建教合作收入	0	47,000	47,000	6.33	47,000	47,000
推廣教育收入	0	15,000	15,000	2.02	12,000	12,560
租金及權利金收入	0	450	450	0.06	450	450
權利金收入	0	450	450	0.06	450	450
其他業務收入	460,437	2,034	462,471	62.32	492,586	509,495
學校教學研究補助收入	367,442	0	367,442	49.51	370,420	372,320
其他補助收入	92,995	0	92,995	12.53	120,132	135,141
雜項業務收入	0	2,034	2,034	0.27	2,034	2,034
業務成本與費用	552,840	282,695	835,535	112.59	861,177	879,679
教學成本	458,377	258,397	716,774	96.59	724,478	742,100
教學研究及訓練成本	458,377	205,087	663,464	89.40	673,678	690,900
建教合作成本	0	41,200	41,200	5.55	41,200	41,200
推廣教育成本	0	12,110	12,110	1.63	9,600	10,000
其他業務成本	6,053	12,000	18,053	2.43	18,053	18,053
學生公費及獎勵金	6,053	12,000	18,053	2.43	18,053	18,053
管理及總務費用	88,410	10,672	99,082	13.53	117,020	117,900
管理費用及總務費用	88,410	10,672	99,082	13.53	117,020	117,900
其他業務費用	0	1,626	1,626	0.22	1,626	1,626
雜項業務費用	0	1,626	1,626	0.22	1,626	1,626
業務賸餘(短絀-)	-92,403	-1,019	-93,422	-12.59	-90,568	-91,761
業務外收入	0	50,577	50,577	6.82	55,145	56,480
財務收入	0	8,500	8,500	1.15	8,500	8,500
利息收入	0	8,500	8,500	1.15	8,500	8,500
其他業務外收入	0	42,077	42,077	5.67	46,645	47,980

科 目	108 年度預算數				109 年度	110 年度
	政府補助收入	自籌收入	合 計		預估數	預估數
	金 額	金 額	金 額	%	金 額	金 額
資產使用及權利金收入	0	37,200	37,200	5.01	38,775	39,100
違規罰款收入		367	367	0.05	370	380
受贈收入	0	1,910	1,910	0.26	2,000	2,000
雜項收入	0	2,600	2,600	0.35	5,500	6,500
業務外費用	8,161	549	8,710	1.17	15,190	15,260
財務費用				0.00		
投資短絀				0.00		
其他業務外費用	8,161	549	8,710	1.17	15,190	15,260
雜項費用	8,161	549	8,710	1.17	15,190	15,260
業務外賸餘(短絀-)	-8,161	50,028	41,867	5.64	39,955	41,220
本期賸餘(短絀-)	-100,564	49,009	-51,555	-6.95	-50,613	-50,441

表 2-1-32 108-110 年度資本支出財務規劃 單位：新臺幣（千元）

年度 科目	108 年度 (預算數)	109 年度 (預估數)	110 年度 (預估數)
1.固定資本之增置	64,012	76,910	78,740
① 各行政及教學單位設備汰換（包括中長程計畫各項規劃及設備充實等）	64,012	76,910	78,740
② 校舍建築（目前尚無構想書提出申請）	0	0	0
2.無形資產	6,490	6,100	7,100
3.其他資產	12,332	18,000	18,500
資本支出合計數	82,834	101,010	104,340
經費來源：			
1.國庫增撥	32,459	31,460	32,780
2.教育部專案型補助計畫等（★）	34,842	53,550	55,560
3.營運資金：	15,533	16,000	16,000

★109 及 110 年度預估除教育部補助基本需求及績效型補助經費外，積極爭取教育部等各級政府專案型補助計畫（屆時依教育部相關法規及時程申請），挹注學校財源。

表 2-1-33 108-110 年度可用資金變化情形

單位：新臺幣（千元）

項目						108 年 預計數	109 年 預計數	110 年 預計數
期初現金及定存 (A)						1,203,191	1,252,111	1,302,230
加：當期經常門現金收入情形 (B)						791,722	824,786	843,530
減：當期經常門現金支出情形 (C)						727,269	758,667	775,344
加：當期動產、不動產及其他資產現金收入情形 (D)						67,301	85,010	88,340
減：當期動產、不動產及其他資產現金支出情形 (E)						82,834	101,010	104,340
加：當年度流動金融資產淨（增）減情形(F)								
加：當期投資淨（增）減情形(G)								
加：當期長期債務舉債(H)								
減：當期長期債務償還(I)								
加：其他影響當期現金調整增（減）數(±) (J) (*2)								
期末現金及定存 (K=A+B-C+D-E+F+G+H-I+J)						1,252,111	1,302,230	1,354,416
加：期末短期可變現資產 (L)						21,562	21,000	23,000
減：期末短期須償還負債 (M)						328,497	307,000	309,500
減：資本門補助計畫尚未執行數(N)								
期末可用資金預測 (N=K+L-M-N)						945,176	1,016,230	1,067,916
其他重要財務資訊								
期末已核定尚未編列之營建工程預算						0	0	0
政府補助								
由學校已提撥之準備金支應								
由學校可用資金支應								
外借資金								
長期 債務	借款 年度	償還 期間	計畫 自償率	借款 利率	債務 總額	108 年 餘額	109 年 餘額	110 年 餘額
債 務 項 目	無							

註：

- 1、現金及定存包括現金（含活期存款及自存入起三個月內到期之定期存款等）、流動金融資產項下存款期間三個月以上，一年內到期之定期存款與投資項下存款期間一年以上到期之定期存款。
- 2、經常門現金收入包括政府補助收入與學雜費收入、建教合作收入、推廣教育收入、資產使用及權利金收入與受贈收入等自籌收入，並扣除不產生現金流入之收入。
- 3、經常門現金支出係指支出效益及於當年之現金支出，如人事費、水電費、維護費及獎助學金等。
- 4、動產、不動產及其他資產現金收入係指各政府機關補助款屬指定用於增置動產、不動產、無形資產及其他資產等。

- 5、動產、不動產及其他資產現金支出係指支出效益及於當年及以後年度之現金支出，包括增置動產、不動產、無形資產及其他資產等。
- 6、流動金融資產係指預期於一年內變現之金融資產，但不含存款期間三個月以上，一年以內到期之定期存款。
- 7、投資係指採權益法之投資、非流動金融資產及其他長期投資等，但不含存款期間一年以上到期之定期存款。
- 8、長期債務係指償還期限在一年以上長期借款等。
- 9、其他影響當期現金調整增（減）數，係指經常門現金收支、動產、不動產及其他資產現金收支、流動金融資產淨增減、投資淨增減與長期債務舉借及償還以外，其他影響期末現金之合計數。
- 10、短期可變現資產係指得於短期內轉換成現金之財務或經濟資源，包括：流動金融資產、應收款項及短期貸墊款。
- 11、短期須償還負債係指應於短期內支付現金之給付義務，包括：流動負債、存入保證金、應付保管款、暫收及待結轉帳項，但應排除屬指定用途捐贈款已提撥準備金之部份。
- 12、可用資金係指學校帳上現金及定存加上短期可變現資產並扣除短期須償還負債與資本門補助計畫尚未執行數，係在衡量特定時點學校可運用之資金。
- 13、其他重要財務資訊至少應包括期末已核定尚未編列之營建工程預算及長期債務，係在衡量學校以後年度應（或很有可能）給付現金數額，其中由學校可用資金支應之營建工程預算與長期債務無法自償部分，將由學校期末可用資金、以後年度經常門現金收支結餘與動產、不動產及其他資產現金收支結餘等支應。
- 14、期末已核定尚未編列之營建工程預算係指可行性評估業經行政院或本部核定之營建工程，其截至當年底尚未編列完成之工程預算數，該等預算數預計於以後年度編列。
- 15、前項尚未編列之營建工程預算財源：政府補助係指由本部或其他政府機關補助；由學校已提撥之準備金支應係指由不包含於現金及定存內，已提撥之改良及擴充準備金或其他準備金支應；外借資金係指向銀行舉借長期債務支應。

表 2-1-34 106-107 學年度營繕工程重要工程 單位：新臺幣（萬元）

學 年 度	工程名稱	金額	完工日期
106	第二實習大樓中廚房排煙設備及國際大樓電力盤改善工程	239	106 年 08 月 28 日
	專業品酒教室整修工程	494	106 年 10 月 24 日
	第一實習大樓客房空調設備	385	106 年 09 月 20 日
	人文大樓 G113 教室裝修工程	296	106 年 11 月 30 日
107	產學研發大樓新建工程	3,538	107 年 12 月 15 日
	產學研發大樓水電工程	968	107 年 12 月 30 日
	師生餐廳地下室蓄水池整修工程	290	107 年 7 月 15 日
	行政大樓空調改善	634	107 年 06 月 30 日
	第一實習大樓調酒及咖啡教室整修	342	107 年 09 月 14 日
	產學研發大樓四樓增建工程	1,497	108 年 01 月 14 日
	產學研發大樓四樓增建水電工程	395	108 年 01 月 23 日
	第二實習大樓二樓國際大師圖書人文品評教室	205	108 年 02 月 14 日
	107 年產學大樓網路佈線工程	78.4	108 年 3 月 25 日

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-1-35 106-108 年度綠色採購績效評核統計表

單位：新臺幣（元）

年度	綠色採購金額/比率/得分		評核總分 (最高 100)
106	指定項目綠色採購金額	指定項目綠色採購比率（80 分）	99.83 分
	9,129,716	99.833%	
	總綠色採購金額	總綠色採購比率（20 分）	
	9,158,202	99.834%	
107	指定項目綠色採購金額	指定項目綠色採購比率（80 分）	100.0 分
	7,425,079	100.0%	
	總綠色採購金額	總綠色採購比率（20 分）	
	7,467,334	100.0%	
108	指定項目綠色採購金額	指定項目綠色採購比率(100 分)	100.0 分
	5,899,406	99.42 分	
	總綠色採購金額	總綠色採購情形（加減分項目，最高加 3 分）	
	6,129,427	2.9 分	

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

註：A.106、107 年度計算方式：指定項目綠色採購比率*80 分+總綠色採購比率*20 分=總分

B.108 年度計算方式：原始分數(指定項目綠色採購比率)+加減分項目=總分

表 2-2-1 國立高雄餐旅大學人才培育四大基本素養及八大核心能力

核心價值	辦學理念	基本素養	核心能力
精（精進創新）	專業化	「專業知能」素養	具備紮實專業本位之職場就業能力（1）
			具備廣泛資訊統合之實用創新能力（2）
誠（誠心服務）	人文化	「人文關懷」素養	具備博雅人文涵養之服務關懷能力（3）
			具備內化自律負責之敬業誠心態度（4）
勤（勤勉實作）	企業化	「企業參與」素養	具備適應企業實務之經營管理能力（5）
			具備身心健全發展之團隊合作能力（6）
樸（樸毅致遠）	國際化	「國際公民」素養	具備良好中外語文之溝通表達能力（7）
			具備尊重多元文化之宏觀國際視野（8）

表 2-2-2 核心能力與全人教育構面之十六項核心指標對應課程、證照與活動

核心能力	全人教育構面	對應課程／活動
具備紮實專業本位之職場就業能力（1）	✓專業本位構面 ✓職場就業構面	◆專業實務課程 ◆專業管理課程
具備廣泛資訊統合之實用創新能力（2）	✓資訊統合構面 ✓實用創新構面	◆通識資訊課程 ◆各系資訊與專題課程 ◆畢業專題
具備博雅人文涵養之服務關懷能力（3）	✓人文通識構面 ✓服務關懷構面	◆通識必修學分 ◆勞作教育
具備內化自律負責之敬業誠心態度（4）	✓禮節儀態構面 ✓敬業態度構面	◆操行成績 ◆出缺勤狀況
具備適應企業實務之經營管理能力（5）	✓企業實務構面 ✓經營管理構面	◆校外實習學分 ◆各系專業證照
具備身心健全發展之團隊合作能力（6）	✓自律負責構面 ✓團隊合作構面	◆體育 ◆課外活動紀錄
具備良好中外語文之溝通表達能力（7）	✓中外語文構面 ✓溝通表達構面	◆中文課程 ◆外語課程 實習面試
具備尊重多元文化之宏觀國際視野（8）	✓多元文化構面 ✓國際視野構面	◆海外參訪 ◆國際活動

表 2-2-3 本校校級教育目標與核心能力對應一覽表

指標類別		高餐大學生應具備之基本素養與核心能力							
校級	核心價值	精 (精進創新)		誠 (誠心服務)		勤 (勤勉實作)		樸 (樸毅致遠)	
	辦學理念	專業化		人文化		企業化		國際化	
	基本素養	專業知能		人文關懷		企業參與		國際公民	
校級 核心能力		1 紮實專業本位之職場就業能力	2 廣泛資訊統合之實用創新能力	3 博雅人文涵養之服務關懷能力	4 得宜禮節儀態之誠心敬業態度	5 適應企業實務之經營管理能力	6 內化自律負責之團隊合作能力	7 良好中文語文之溝通表達能力	8 尊重多元文化之宏觀國際視野

表 2-2-4 各院教育目標與核心能力對應一覽表

餐旅學院		
系所	教育目標	核心能力
餐旅研究所	秉持學校以實務為基礎的教學理念，以培育整合理論與實務，而且具有研發創新能力的餐旅經營管理人才為目標，以符合餐旅產業未來的發展趨勢	1.餐旅管理能力 2.行銷管理能力 3.領導統御能力 4.研發創新能力 5.財務管理能力
餐旅管理系	培育具有旅館專業知識與實務能力之優秀人才，使學生在畢業後符合業界及社會所需，真正達成培育旅館管理專業人才之教育目標	1.社會基礎知識能力 2.旅館公關管理能力 3.旅館行銷管理能力 4.旅館危機處理能力 5.旅館行政管理能力 6.旅館客房管理能力 7.旅館餐飲服務能力
旅館管理系	培育產業所需之實務導向的中階人才，並且培養學生具有人文藝術素養、國際觀及終身學習的自主能力	1.餐飲專業知能 2.行政管理能力 3.實務操作能力 4.活動規劃能力 5.外語應用能力 6.生涯發展能力
會展與行銷管理系	培育「餐旅行銷管理」、「會展行銷管理」專業能力，具備團隊精神、國際觀、及良好的工作態度，並符合業界及社會所需，以達成培育餐旅暨會展行銷相關職類，中級行銷管理專業人才之教育目標，使學生畢業後就具有就業競爭力	1.專業知識與能力 2.問題解決能力 3.研發創新能力 4.領導統御能力 5.國際視野能力 6.客服及危機處理能力 7.業務承攬與行銷推廣能力 8.活動規劃與公關文案撰寫能力
觀光學院		
系所	教育目標	核心能力

觀光研究所	1.博士班培育「觀光產業專業人才」及「餐旅產業專業人才」 2.碩士班「休閒暨旅遊管理人才」及「運輸服務規劃人才」	1.觀光產業暨理論研究能力、企業倫理暨實務管理能力、問題分析暨決策執行能力、全球企業暨組織領導能力 2.產業開發分析與規劃能力、觀光產業管理能力、人際溝通能力、領導管理能力、資訊管理與應用能力、技術運用能力、觀光產業未來趨勢分析能力、多國籍觀光產業分析能力
旅運管理系	1.加強語文能力訓練，培育具備國際觀之專業旅遊服務人才 2.將間接經驗轉換成直接經驗，落實「加強建教合作，全面與業界接軌」的理念，經由輪替經歷「學校學習」和「職場學習」，以有計畫的學習活動引導學習成果 3.實施專題製作，藉由專題研究的方式，由教師指導學生發掘與診斷業界服務接觸介面問題及產業論述的基本能力	1.二年級安排基礎理論課程與進階課程為主 2.三年級則實施一年期校外實習的職場體驗 3.四年級以培養學生獨立思考及專業整合能力
航空暨運輸服務管理系	1.落實「加強建教合作，全面與業界接軌」的理念，經由輪替經歷「學校學習」和「職場學習」，並為業界培訓基層的第一線服務操作人才 2.教導學生除本國語言的嫻熟運用外，亦能順利以多種外國語言在就業時與人溝通 3.具有適當的基礎與專業知識，學習如何學習，以培養服務的學習能力 4.培養學生具備善用資訊技術及網路應用的能力，進而培養出自己解決問題及拓展科技商務的能力 5.協助學生掌握社會環境脈動，積	1.航運服務技術能力 2.航運專業語文能力 3.服勤專業能力 4.科技運用能力 5.航運時事認知能力

	極調整心態與做法，強化本職學能	
休閒暨遊憩管理系	1.師生共同參與專題研究合作計畫、產學建教合作計畫與志願性社區服務 2.校內與校外企業合作教學之實務操作訓練課程與設備完整 3.培育目標聚焦明確，配合休閒遊憩事業市場發展與未來趨勢 4.建構休閒遊憩管理課程模組為主軸，博弈管理課程模組為特色 5.系所發展特色配合觀光學院、高餐旅學校特色連結，整合發揮出休閒與遊憩管理特色，補全院校發展之完整性。 6.藉由課程發展與休閒遊憩產業建立產學合作關係，與企業接軌，掌握企業人力需求脈動。 7.實施海外參訪、鼓勵海外實習，積極與國外學校與企業建立人才培育機會與措施，擴展學生國際視野。	1.活動規劃能力 2.活動執行能力 3.管理能力 4.博弈服務與管理能力 5.休閒產業資源整合能力 6.技術服務能力 7.休憩時事認知能力及溝通協調能力
廚藝學院		
系所	教育目標	核心能力
飲食文化暨餐飲創新研究所	1.培育餐飲產業具有餐飲廚藝創新研發碩士人才 2.飲食文化傳播及專案管理能力之跨領域優質專業碩士人才	1.餐飲廚藝專業知識 2.西餐廚藝專業技術 3.積極服務敬業態度 4.創新研發 5.餐飲產業經營管理能力 6.多元學習能力
中餐廚藝系	1.中餐廚藝專業人才 2.餐飲經營管理人才 3.中餐廚藝創新研發人才	1.中餐廚藝專業知識 2.中餐廚藝專業技術 3.積極服務敬業態度 4.創新研發 5.中餐產業經營管理能力 6.溝通學習能力
西餐廚藝系	1.西餐廚藝專業人才 2.餐飲經營管理人才	1.餐飲廚藝專業知識 2.西餐廚藝專業技術 3.積極服務敬業態度

		4.創新研發 5.餐飲產業經營管理能力 6.多元學習能力
烘焙管理系	1.培育具有烘焙理論基礎，烘焙產品實際製作能力及具國際化視野之現代化經營管理理念的烘焙專業人才 2.培養學生成熟的人際關係，具備表達、溝通、批判思考及解決問題的能力 3.提升學生之素養及繼續進修能力，奠定職業與學習生涯永續發展基礎	1.烘焙產品製作能力 2.烘焙廚藝學理知能 3.經營管理學理知能 4.創新設計研發知能 5.積極服務敬業態度 6.主動溝通學習能力
餐飲廚藝科	1.培育餐飲產業中級技術、服務與管理人才 2.培育具文化涵養、國際觀與職場倫理之廚藝人才 3.培養具技術整合及創意能力廚藝人才	1.餐飲經營管理基礎能力 2.博雅通識與人文涵養、外語溝通能力、職場倫理與團隊精神 3.技術整合與創業應用基礎能力、餐飲廚藝專業技術與知識
國際學院		
系所	教育目標	核心能力
應用英語系	培育具備優越英語能力之餐旅實務專業人才	1. 餐旅應用能力 2. 翻譯能力 3. 溝通技巧能力 4. 領導管理能力 5. 問題解決能力 6. 英語讀寫能力 7. 英語會話能力 8. 國際觀能力
應用日語系	1. 結合學術理論與產業實務，加強學生餐旅專業訓練。 2. 修習人文素養，培養學生具有餐旅服務敬業精神。 3. 培育具創意思考與國際視野的專業管理人才。 4. 培育學生具有專業日語表達與溝通能力，並通過系定日語檢定標準 N1 級	1. 日語能力 2. 國際素養能力 3. 職業道德與團隊能力 4. 溝通學習與創新能力 5. 餐旅專業能力

國際觀光學士學位學程	1. 培育具有堅厚的實務基礎、高尚品格內涵和恢宏國際觀之觀光餐旅專業管理與實務人才。 2. 培育具有「全球適應能耐」之人才，其中包括觀光餐旅產業經營管理人才、航空暨運輸服務人才、旅行業經營管理、外語領隊與外語導遊、郵輪專業、會展專業、旅館以及餐飲管理人才。	1. 溝通領域之溝通能力 2. 領導統御領域之團隊經營能力 3. 跨文化領域之多元文化能耐 4. 全球移動能耐 5. 商業智能掌控能耐
國際廚藝學士學位學程	1. 培養具國際視野與競爭力之餐旅專業人才 2. 打造一個具備國際視野的餐旅學習環境	1. 專業外語溝通能力 2. 廚藝專業技能 3. 食材專業知能 4. 餐飲管理知能 5. 餐飲資訊應用能力 6. 餐旅職場倫理與敬業態度
共同教育委員會（僅呈現「通識教育中心」部份）		
領域	教育目標	核心能力
人文藝術領域	藉由書法、花藝、茶文化等培養學生生活美感，增進多元專長，並應用於環境美學。培養學生具人文涵養深化於餐旅產業等能力。	1. 涵養古今文學欣賞、寫作及強化語文書寫表達 2. 美學鑑賞、音樂欣賞之文學涵養、歷史學養
社會科學領域	培育學生養成民主法治公民、尊重多元文化素養。	1. 民主法治公民素養 2. 多元文化素養
自然科學領域	透過資訊教育、環境教育、統計分析及網頁設計培養學生科學數位能力。	1. 涵養資訊教育、環境教育、統計分析及網頁設計 2. 科學素養
體育軍訓領域	透過專業指導體育、勞作教育、全民國防教育，使學生養成強健體魄及為人服務的奉獻精神，落實身心健全、團隊發展適應企業實務之倫理素養。	1. 通識博雅精神陶冶及服務態度 2. 團隊合作及自身健康強化之技術整合運用能力

表2-2-5 各院課程與產業趨勢連結之規劃

學院	學年度	餐旅講座	業師 協同教學	校外 產業參訪	PBL 創 新教學	跨校 聯合 課程
餐旅學院	106	22	29	10	7	

學院	學年度	餐旅講座	業師 協同教學	校外 產業參訪	PBL 創 新教學	跨校 聯合 課程
	107	36	40	10	41	
	合計	58	69	20	48	
觀光學院	106	40	28	13		
	107	37	46	5		1
	合計	77	74	18		1
廚藝學院	106	51	40	11		
	107	53	54	8		
	合計	104	94	19		
國際學院	106	26	18	22		
	107	26	11	33		
	合計	52	29	55		

註：跨校聯合課程，以觀光學院為基地規劃之創新教學模式，與國際亮點觀光工廠合作，共構「觀光工廠創意遊程暨導覽活動影片競賽」之學習目標，組成跨系、跨院與跨校的「觀光工廠行銷學聯合課程」。

表 2-2-6 各學院院課程共構資料表

系名		學年度	院訂必修	
餐 旅 學 院	餐飲管理系	日間部 進修部		餐旅管理（3 學分）
	旅館管理系			管理學（3 學分）
	餐旅暨會展行銷管理系			餐旅倫理（3 學分） 服務管理（3 學分）
觀 光 學 院	旅運管理系	日間部		管理學（3 學分） 觀光學（3 學分） 餐旅概論（2 學分） 觀光專題講座（2 學分）
	航空暨運輸服務管理系			
	休閒暨遊憩管理系	進修部		管理學（2 學分） 人力資源管理（2 學分） 觀光專題講座（2 學分）
廚 藝 學 院	中餐廚藝系	日間部 （僅有日間 部）		飲食文化（2 學分）
	西餐廚藝系			廚藝概論（2 學分）
	烘焙管理系			食品衛生與安全（2 學分）
	餐飲廚藝科			
國 際 學 院	應用英語系	日間部 （僅有日間 部）		餐旅概論（3 學分）
	應用日語系			服務管理（3 學分）
	國際觀光學士學位學程			專題講座（3 學分）
	國際廚藝學士學位學程			世界旅遊與飲食文化（3 學分）

表 2-2-7 106-107 學年度各學院學生校外實習人數統計表 單位：人

學年度		餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	合計
106	國內	402	180	220	60	862
	國外	80	27	62	95	264
	產專班	4	93	31	-	128
107	國內	404	153	242	60	859
	國外	110	36	50	96	292
	產專班	43	-	83	-	126

表 2-2-8 106-107 學年度各學院學生校外參訪研習人數統計表 單位：人

學年度	餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	合計
106	499	178	288	83	1,048
107	478	163	190	52	883

表 2-2-9 106-107 學年度各學院餐旅講座課程場次統計表 單位：場次

學年度	餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	合計
106	25	51	50	20	146
107	19	53	51	24	147

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-2-10 106-107 學年度各學院舉辦研討會場次統計表 單位：場次

學年度	餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	合計
106	2	2	2	2	8
107	2	2	3	1	8

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-2-11 106-107 學年度各學院跨學院及跨系支援課程統計表 單位：門

學年度	支援課程數	餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	合計
106	跨學院	40	61	12	38	151
	跨系	13	22	43	7	85
107	跨學院	15	70	24	44	153
	跨系	8	23	10	10	51

表 2-2-12 106-107 學年度全英授課課程統計表 單位：門

學年度	全英授課課程數	全英授課課程數佔全校課程數比例	修習全英授課課程學生數	修習全英授課課程學生數佔全校學生比例
106	102	5.8%	2,595	49.9%
107	120	6.8%	3,011	58.9%

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-2-13 106-107 學年度各學院普通教室暨實務操作教室空間統計表 單位：間

教室類別	餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	共同教育委員會	合計
普通教室	16	5	9	7	19	56
實務專業教室	16	24	15	1	4	60

表 2-2-14 106-107 學年度物流中心協助課程及各項活動訂貨及收驗貨統計表

學年度	廚藝課程 (門)	推廣教育 (門)	宴會 (場)	計畫案 (件)	社團 (個)	合計
106	161	40	22	56	16	295
107	171	28	14	89	16	318

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-2-15 菁英實習單位一覽表

菁英 實習單位	香格里拉台北遠東國際大飯店、台北西華飯店、礁溪老爺酒店、雲品溫泉酒店、台北喜來登大飯店、台北 W 飯店、台中亞緻大飯店、台北萬豪酒店、台北君悅酒店。
------------	--

表 2-2-16 師生實務增能計畫一覽表

學年度 階段	106 學年度	107 學年度
第一階段 實務課程發展		
第二階段 師生實務增能	行銷管理系 西餐廚藝系 休閒遊憩系 應用英語系 旅館管理系 餐飲廚藝科 旅運管理系 應用日語系	旅館管理系 餐飲廚藝科 旅運管理系 應用日語系

表 2-2-17 餐旅學院主要專業教室功能與特色

教室名稱	功能	教學特色
餐飲經營管理模擬情境教室	一般管理課程大多使用普通教室，缺乏實際的臨場感。有鑑於此，本所將一間普通教室設計成一家簡式餐飲店的型式，建置「餐飲經營管理模擬情境教室」，做為一系列餐飲經營管理教學創新研發之基礎。	教室內設有四個不同風格與類型的餐廳主題「餐飲創業管理實務教具」，配合本所研發之「虛擬軟體規劃模擬系統」、「餐飲經營管理模擬系統」與「餐飲創業管理數位教材」，透過模擬情境、教具與軟體的教學運用，進而讓學生對創業前的規劃有更具體的想法。
旅館多功能教室	主要以房務課程、餐飲服務課程、宴會與外燴課程、調酒課程等使用。該教室可容納 55 人	培養具國際觀之專業知能、服務道德及敬業樂群之基層與具潛力之優秀旅館管理專業人才，著重於房務及餐飲實務訓練，提供學生良好的實習環境，落實實務與理論並重之教學理念。
旅館專業教室	以客房管理、人際關係與溝通技巧、餐廳管理、餐旅專題講座、俱樂部管理等使用。其教室可容納 120 人	
群賢會館	主要以房務課程、校內實習課程使用	
專業藏酒窖	葡萄酒認識、葡萄酒研究、酒類知識導論、葡萄酒知識與品評。	全大專院校獨一無二的專業酒窖，以全年恆溫控制溫度及濕度儲存葡萄酒及收藏名酒，約可容納 1,000 多瓶葡萄酒之良好保存。
專業品酒教室	葡萄酒認識、葡萄酒研究、酒類知識導論、葡萄酒知識與品評、感官評估與分析相關課程	提供學生練習辨別酒類
芳香辨識與感官品評訓練教室	飲料管理、葡萄酒研究、葡萄酒認識、酒類知識導論、葡萄酒知識與品評、感官評估與分析。	全亞洲第一座專用於訓練芳香辨識嗅覺記憶力的「芳香辨識與感官品評訓練教室」，成功為葡萄酒香氣建立一套有用的辨識語言系統，能有效協助訓練葡萄酒基本香味的辨明與表達。
調酒教室	飲料調製、茶飲與咖啡調製、	可容納 50-56 人，設備有調酒

教室名稱	功能	教學特色
	雞尾酒調製。	工作檯、展示櫃等，吧檯設計一次可供七個同學共同使用。
中式實習餐廳 (福爾摩沙)	餐廳實務、餐飲服務、宴會管理、服務實習、桌邊服務。	餐廳可容納 140-160 人，每當學校有宴請專家、學者蒞校、校內舉辦慶祝活動，或各科系有辦大型研討會，均會在此宴會廳宴客，所有服勤工作均由本系學生操作。平時則為餐飲服務、宴會管理及服務實習等課程所使用。
中式實習廚房	餐廳實務、中式點心、中式烹調、食材認識	中式實習廚房於 98 年 11 月改建完成，完善的廚房設備讓學生在接受學識教育後，還可實際動手操作，這是一種知識與技術結合最好的方式。
西式實習餐廳 (BRAVO 廳)	餐廳實務、餐飲服務、桌邊服務、宴會管理。	廳外場可容納 60-70 人，VIP 室可以容納 30-40 人，此餐廳已於 94 學年度正式對外開放，以提供各式精緻菜餚以及標準法式服務為主，為宴會管理以及餐飲實務課程實際操作之場所，餐廳營運之所有內外場相關事宜均由本系學生操作。
西式實習廚房	西餐烹飪、食材認識、餐廳實務、宴會管理。	西餐實習廚房於 93 年完工，完善的廚房設備讓學生在接受學識教育後，還可實際動手操作，這是一種知識與技術結合最好的方式。
會展模擬教室	擁有專業會議系統，提供舉辦小型會議、企業說明會之用	模擬會議管理教學、實習，適用於校內實習、國際會議管理、活動企劃與管理、會展專案管理、會展產業概論、會展規劃與管理等課程
行銷模擬中心	有 6 台繪圖機，及配屬高階繪圖應用軟體，可以從事業務行銷管理環境模擬教學	模擬業務行銷管理教學、實習，適用於校內實習、市場調查、業務管理與銷售技巧等課程

教室名稱	功能	教學特色
會展資訊管理中心	有 60 台工作站級電腦，及配屬高階繪圖應用軟體，可以從事多媒體設計、平面媒體設計、會展資訊管理、網際網路資料庫教學	會展管理教學、實習，適用於校內實習、多媒體設計、平面媒體設計、會展資訊管理、網際網路資料庫、會展專案管理等課程
國際會議廳	共有 240 個階梯座位，擁有專業同步翻譯、會議系統、環控系統，提供本校舉辦大型會議、企業說明會之用	模擬會議管理教學、實習，適用於校內實習、國際會議管理、活動企劃與管理等課程

表 2-2-18 觀光學院主要專業教室功能與特色

教室名稱	功能	教學特色
觀光學院會議室	一般課程、專題講座、各類會議	一般課程進行或專題研討、講座及討論
旅遊產業技轉個案研討室	個案及論文研討	碩士班研究室
研究所教室	一般課程、個案及論文研討	一般課程進行或專題研討、講座及討論
個案研討室	個案及論文研討	碩士班研究室
旅遊業 E 化諮商輔導室	一般課程、專題講座	一般課程進行或專題研討、講座及討論
兩岸旅遊教育暨研究中心	一般課程、專題講座、各類會議	一般課程進行或專題研討、講座及討論
博士班研究室	個案及論文研討	博士班研究室
互動教學情境教室及遊輪觀光虛擬實境體驗實驗室	論壇活動、講座活動、工作坊討論	外部走廊以活化校園資源以國際亮點觀光工廠為主題設立「典範藝廊」
3D 情境式導覽系統專業教室	劇場式環境專業教室，透過 3D 虛擬實境功能，提昇學生學習效益。	導覽解說課程是重要核心課程之一，導覽解說教學藉由資訊科技之應用，透過情境式導覽解說教學，提高學生的解說能力及學習興趣與教學效益。
全球旅遊配銷系統教育中心	全國首創模擬旅行社，以電腦科技提供旅行業真實情境模擬教學，提昇教學功能和學習效益。	隨時掌握航空訂位系統的資訊，使學生操作旅行業 ERP e-marketplace、即時票務、訂位、訂房、訂車與其他全球旅遊配銷系統資訊。
產業輔導諮商室	藉由「多元化教學」及「產學實務導向專題研討」達到「理論利基、實務應用」之目的。	師生雙向溝通、E 化教學、論文研討、產學合作之研討及產業界師資之專題講座，皆為針對輔助落實學生之實務導向與研究能力為主。
旅遊業個案研究專業教室	藉由「實務與應用之教學」及「專業個案研究」與旅	劇場式環境專業教室，無線成為旅遊教育訓練之平

教室名稱	功能	教學特色
	遊產業密切合作，雙向交流，同時業界亦可提供適當產業個案，增進教師專業研究之成長，提供學生校外實習與就業的機會。	台，並可提昇旅運管理系研究水準及教學品質的提網路環境。
產學旅行社	藉由旅行業者提供「產學合作旅行社」場所，實際從事旅行業基礎作業系統操作方法與銷售技巧，並熟悉「旅遊交易平台系統」與提供師生旅遊諮詢服務工作。	結合ERP與GDS系統功能與校內實習場域，提昇學生學習綜效。
模擬客艙教室	具備機上送餐服務及緊急逃等授課功能。	由長榮航空公司捐贈 B744 豪華經濟艙座椅具備機上送餐服務及緊急逃等授課功能。
G206 地勤航務訓練教室-「波音 737 NG 固定式模擬訓練器」	航空公司實際航務作業相關的地面訓練教室，包括組員派遣中心及模擬機專業訓練教室，投影機等相關教學設備。	具備與航空公司實際航務作業相關的地面訓練教室，包括組員派遣中心及模擬機專業訓練教室，投影機等相關教學設備。
航務暨地勤訓練教室之情境教室	營造航空暨運輸科技服務的場域以利於學生能透過多元活潑、多媒體教育資源、富有變化的教學過程及創意教學環境以熟悉未來就業職場的情境。	航務暨地勤訓練教室之情境教室：以營造航空暨運輸科技服務的場域以利於學生能透過多元活潑、多媒體教育資源、富有變化的教學過程及創意教學環境以熟悉未來就業職場的情境。
B747-400 CST 客艙服務訓練教室	頭等艙、商務艙及經濟艙三種艙等，B747-400 客艙座椅及仿真客艙配置、餐勤服務推車、客艙廣播系統、模擬烤箱、救生衣等。	由中華航空公司捐贈 B747-400 CST 客艙服務訓練教室，包含頭等艙、商務艙及經濟艙三種艙等，B747-400 客艙座椅及仿真客艙配置、餐勤服務推車、客艙廣播系統、模擬烤箱、救生衣等。
MD90 艙門訓練設	設備包含 MD90 L1 Door	由長榮航空公司捐贈，其

教室名稱	功能	教學特色
備	Trainer 主艙門訓練器、MD90 Ventral Door Trainer 尾艙門訓練器、MD90 Overwing Exit Trainer 機翼逃生門訓練器、MD90 Tailcone Slide 逃生滑梯、MD90 Raft 逃生艇等相關逃生設施。	設備包含 MD90 L1 Door Trainer 主艙門訓練器、MD90 Ventral Door Trainer 尾艙門訓練器、MD90 Overwing Exit Trainer 機翼逃生門訓練器、MD90 Tailcone Slide 逃生滑梯、MD90 Raft 逃生艇等相關逃生設施。
報到模擬櫃檯	模擬地勤訂位櫃檯、行李輸送帶、模擬候機室（包含班機即時動態、運務廣播系統）及模擬旅客諮詢櫃檯。	具備模擬地勤訂位櫃檯、行李輸送帶、模擬候機室（包含班機即時動態、運務廣播系統）及模擬旅客諮詢櫃檯。
階梯型教室	遊憩資源規劃、解說實務、校內實習、行程規劃與設計、生態觀光等。	一般課程、觀光專題講座。
博奕服務示範教室	遊憩資源規劃、解說實務、校內實習、行程規劃與設計、生態觀光等。	一般課程、觀光專題講座、博奕服務示範教室。
渡假俱樂部	遊憩資源規劃、解說實務、校內實習、行程規劃與設計、生態觀光等。	博奕事業概論、博奕事業經營與管理、博奕心理學、博奕服務基礎技術、博奕服務進階技術等。
階梯型教室	高畫質四屏畫面分割器、多銀幕融合系統、環控系統-網路型整合控制主機、影像錄製系統、監控系統、擴大機、環控系統、錄放影機、42 吋電漿電視機等。	一般課程、觀光專題講座。
行動解說導覽平台管理系統	行動解說導覽平台管理系統、影音名片製作系統、觸控式與音導覽內容製作軟體、行動導覽資料庫、觸控式冷光語音導覽展示機。	遊憩資源規劃、解說實務、校內實習、行程規劃與設計、生態觀光等。

表 2-2-19 廚藝學院主要專業教室功能與特色

教室名稱	功能設備	教學特色、用途
飲食文化教育展示館	飲食文化常態展與特展及 研究生論文主題研究	外賓參觀、課程教學、活動展示之用。
FB103 教室	一般授課 論文口試會場 師生討論文討論	配備數位講桌、投影機布幕等，供一般使用。
F107 會議室	一般授課 論文口試會場 師生討論文討論 召開會議之用	配備電腦、投影機布幕等，供一般使用。
FB107 研究室	碩一研究生研究空間	配備公用電腦、印表機及討論桌等供研究生自習或課程分組討論使用。鄰近圖書館方便學生就近收集資料。
H502 研究室	碩二研究生研究空間	配備個人座位、公用電腦、印表機及討論桌等供研究生自習或課程分組討論使用。鄰近產學營運中心實驗室，方便學生就近進行論文實驗。
中廚第一實習示範教室	快速爐 10 套、 學生操作爐具 50 組	中餐烹調課程使用
中廚第一實習廚房	操作爐具 12 組	中餐烹調課程使用
中廚第二實習示範教室	60 人椅、鼓風爐 1 口、 蒸烤箱 1 台、梅花爐 2 口	中餐烹調課程使用
中廚第二實習廚房	操作爐具 12 組	中餐烹調課程使用
中點/燒臘教室	桌台 8 組、烤箱 2 台、快速爐 2 台	中式點心課程使用、 燒臘課程使用
品評教室	5 桌宴客桌共 40 人	餐飲服務課程訓練
朱雀廳	5 桌宴客桌共 50 人	餐飲服務課程訓練
艾斯可菲廳	四人座方形餐桌椅 15 組、 吧台式咖啡機、酒櫃、綜合視聽教學設備，可容納 60 人	餐飲服務課程訓練
名廚廳	四人座方形餐桌椅 10 組、 吧台式咖啡機、人造庭園	餐飲服務課程訓練

教室名稱	功能設備	教學特色、用途
	視覺裝置，可容納 40 人	
西廚第一教學示範教室	階梯教室、多媒體視聽設備、真空包裝機、西餐烹飪示範設備，可容納 55 人	西餐烹飪示範
西廚第一實習廚房	組合式爐台、四層式多功能蒸烤箱、法式雙層烤箱、電能油炸機、電熱式明火烤箱、瓦斯迴轉湯鍋、下吹式麵包發酵箱、攪拌機、製冰機、發酵櫃、工作台冷藏冰箱、製麵機、切片機，可容 55 人	西餐烹飪、西式麵包、糕點製作
西廚第二教學示範教室	階梯教室、多媒體視聽設備、西餐烹飪示範設備，可容納 85 人	西餐烹飪示範
西廚第二實習廚房	組合式爐台、四層式多能蒸烤箱、法式雙層烤箱、電能油炸機、電熱式明火烤箱、瓦斯迴轉湯鍋、下吹式麵包發酵箱、攪拌機、製冰機、發酵櫃、工作台冷藏冰箱、肉品真空按摩機，可容 55 人	西餐烹飪實作
烘焙教室	實務操作教學及教授專業理論	設有各式烘焙機器可供學習各式麵包、歐式精緻西點及中點的製作。已受職訓局審核通過可作為烘焙食品乙級技術士檢定的術科場地。
麵包教室	實務操作教學及教授專業理論	設有專業麵包及歐式麵包烘焙設備器具，已受職訓局審核通過可作為烘焙食品乙級技術士檢定的術科場地。
蛋糕西點教室	實務操作教學及教授專業理論	設有各式烘焙機器可供學習各種歐式精緻西點的製作。
巧克力暨拉糖教室	實務操作教學及教授專業	設置全國首創的巧克力製

教室名稱	功能設備	教學特色、用途
	理論	作室，備有超低溫冷氣設備及大理石示範冷藏工作台及巧克力專用儲存櫃，供學生學習製作巧克力。
示範教室	實務操作教學及教授專業理論	完善的示範教室設有示範冷藏工作檯，先進音響設備，電動銀幕，旋轉投影銀幕，資料提示機，現場可同步錄影，錄音，適合舉辦高水準的專業烘焙講習。
感恩烘焙坊	實務操作教學及教授專業理論	感恩烘焙坊（Appreciation Bakery）為烘焙系學生學習創新與創業的實習演練場所。
喜悅咖啡廳	實務操作教學及教授專業理論	喜悅咖啡屋（Café Joy）為飲料調理及餐飲服務課程的上課空間，其餘時段將提供為烘焙管理系師生討論溝通及創意發想的場所。
廚藝示範教室 C401	技術課程示範、講座課程辦理、協同教學課程、產學合作產品研發	為階梯式座椅，教室內擁有中西示範爐台一組，真空烹調設備、單槍投影機、萬能蒸烤箱、擴大機、教學電腦、多媒體影音設備等，教師能於本間教室先做課前示範，使學生每人皆能清楚的看到教師示範過程，加深學生印象。
中西複合式廚藝教室 C603	技術課程、選手培訓、產學合作產品研發、協同教學課程、課後證照輔導	本廚房擁有廚藝示範爐台一組、廚藝操作爐台十組、相關多媒體教學與影音設備、走入式冷凍冷藏庫、萬能蒸烤箱、洗碗機等專業廚藝用設備，可進行中式課程亦可進行西

教室名稱	功能設備	教學特色、用途
		式、烘焙課程及專業選手培訓，提供學生多樣化的學習資源。
多功能廚藝開發教室 CB04	選手培訓、產學合作產品研發、小班技術課程教學、課後證照輔導	本廚房擁有三層電烤箱、攪拌機萬能蒸烤箱台、電子式發酵箱中式爐台、製冰機、西式四口爐檯、明火烤箱等專業廚藝用設備，常用於小班技術課程教學、課後證照輔導及產學合作產品研發。
一般教室 F401.F402	一般通識課程、學術理論課程	本科每間一般教室各配置有包含：廣播設備 1 套、懸掛式單槍投影機 1 台、個人電腦 1 台及數位多功能資訊講桌座 1 台、電動螢幕 1 具，藉由多功能資訊講桌，教師可使用多種多媒體作為教材，對於增加課程教學便利及學生學習與理解均有極大助益。

表 2-2-20 國際學院主要專業教室功能與特色

教室名稱	功能設備	教學特色、用途
英語特區（應英系）	42 吋液晶電視、吧檯、沙發、電腦、雜誌架	英語角落活動、師生輔導、學生交流、報告討論、影片拍攝
H206	一般授課 專題講座 論文口試會場 師生討論 召開會議之用	懸掛式單槍投影機 1 台、個人電腦 1 台及數位多功能資訊講桌座 1 台、電動螢幕 1 具及裝設日本衛星 BS，教師可使用多媒體作為教材，教學及學生學習均有極大助益。
H207	一般授課 專題講座 論文口試會場 師生討論 召開會議之用	懸掛式單槍投影機 1 台、個人電腦 1 台及數位多功能資訊講桌座 1 台、電動螢幕 1 具及裝設日本衛星 BS，教師可使用多媒體作為教材，教學及學生學習均有極大助益。
H208	師生討論 召開會議之用 日本文化相關實作課程教學	具一般教室教學設備，懸掛式單槍投影機 1 台、個人電腦 1 台及數位多功能資訊講桌座 1 台、電動螢幕 1 具及裝設日本衛星 BS，教師可使用多媒體作為教材，教學及學生學習均有極大助益。 為日式情境塌塌教室，備插花及茶道用具。
全英授課情境教室 H201.H202	具備多功能講桌、單槍投影機、電子布幕	「全英授課情境教室」，排除傳統教室的設計方式，以分組討論以及增加師生互動為設計概念，透過良好學習環境的建置，以期提升學生學習動機，進而強化學習成效。
H203	配置有包含：廣播設備 1	藉由多功能資訊講桌，教

教室名稱	功能設備	教學特色、用途
	套、懸掛式單槍投影機 1 台、個人電腦 1 台及數位多功能資訊講桌座 1 台、電動螢幕 1 具。	師可使用多種多媒體作為教材，對於增加課程教學便利及學生學習與理解均有極大助益

表 2-2-21 通識教育中心主要專業教室功能與特色

教室名稱	功能設備	教學特色、用途
G501 音樂教室	音樂課程專業教室內具有數位講桌、投影機、鋼琴、喇叭、混音擴大機、錄放影機、多功能處理器和專業混音控制台等設備。	教師可於課堂示範音樂。教室內的個別座位及專業擴音設備提供學生音樂聽覺的專業知能及多樣化學習資源。
G506 書法教室	書法課程專業教室具有數位講桌、投影機、書法桌椅及書法墊布、書法公布欄等。	木製平面的書法桌椅提供師生舒適的寫作環境，並具備書法墊布及公佈欄展示佳作，提供師生觀摩參考。
G513 茶藝教室	茶藝專業教室具有數位講桌、茶藝示範桌、茶藝上課用桌椅、茶具（茶壺、茶海、茶杯、茶匙、煮水壺等）、水槽、茶道設備等。	茶藝教室提供學生分組學習環境，分組座位及示範座位可結合茶藝課程需求進行實際操作。教室內配有水槽、茶壺、茶具及煮水壺，可進行茶藝實際操作。
G514 美術教室	美術專業教室具有數位講座、燈光設備、環境控制系統、綜合擴大機，畫具、畫板、畫紙及個別學習空間等。	美術教室後側擺放相關畫具，教室內並有燈光控制器，提供各式美術作品所需燈光調整。美學、美術課程教師現場示範操作。

表 2-2-22 各系所主題圖書需求與資源物件形式

單位 名稱	主題圖書需求		資源物件形式
	現況（主題）發展	未來（主題）發展	
餐旅研 究所	餐旅研究所以培養餐旅高階 領導管理人才、餐旅創業經營 管理人才為主要目標，採購以 餐廳管理、旅館管理、餐旅行 銷管理、餐旅人力資源管理、 餐旅電子商務、餐旅服務品 質、顧客滿意等的圖書資料為 主。	培育具有研發創新能 力的餐旅經營管理人才為目標，以符合餐 旅產業未來的發展趨 勢，加強相關館域圖 書之建置。	兼顧教學與研究 所需的多元形式 館藏。
旅館管 理系	本系未來發展將著重於強化 學生國際就業能力並積極推 動課程國際認證。未來提升餐 旅實用專業知識技能與科技 及人工智慧在旅館產業運用 方面及強調專業服務的餐旅 產業。本系將使用美國飯店協 會 A H & L A 的觀光餐旅專 業認證叢書，以更專業的教材 提升學生最佳的選擇。	現今社會變化快 速，日新月異，資訊 發展更是一日千 里，為了使本系學生 如何在時代的進化 中脫穎而出，掌握餐 旅專業知識就擁有 力量，未來採購資料 類型以圖書為主，電 子資源為輔，並著重 於未來旅宿業經營 趨勢，加強科技與人 工智慧運用，網路行 銷等相關書籍（資料 類型有圖書、電子 書、視聽資料、電子 資源）。	本系為培育學生 畢業後能即時為 餐旅產業所用之 人才，未來將從 實務操作訓練著 手並將實務技巧 視覺化，來加強 學生了解旅館內 部各階層的管理 知識與服務技 巧。因此，本系 圖書採購發展的 方向以資訊科技 在餐旅產業之運 用以及餐旅實務 教學數位媒體為 主。
餐飲管 理系	本系目前有二技部以及四技 部兩種學制。二技的教學目標 著重於『管理能力』的培養； 四技則強調融合『實務、管理 與創造』的能力養成。故在圖 書設備的採購上，本系則以教 學目標為原則採購相關專業 用書，培養學生應有的專業能 力。	未來採購資料類型 以圖書為主，電子資 源為輔。	圖書採購發展方 向以教學、休閒 （一般書）、學術 研究及實務用書 為主。
觀光研	本所圖書期刊之購置，著重於	未來採購資料類型	本所圖書採購發

究所	提升教師研究、產學實務應用及學生學習為目標。為配合本所教學目標，以航運、旅運及休閒專業理論與實用為主。	以圖書為主，電子資源為輔（資料類型為電子書及國內外文獻）。	展方向以觀光中英文期刊、實務性參考書、國內外個案書籍或DVD等為主。
旅運管理系	本系為培育學生畢業後能即時為餐旅產業所用之人才，未來將從實務操作訓練著手並將實務技巧視覺化，來加強學生了解旅遊業內部各階層的管理知識與服務技巧。在圖書期刊之購置，以提升教師研究及學生學習為目標，配合本系教學目標，以餐旅專業與實用為主，推動領隊導遊學分學程及智慧型旅遊學分學程等人才培育計畫。	本系未來採購以觀光旅遊專業電子資源為主。	本系發展方向以旅遊實務教學電子資料庫為主。包括：領隊與導遊、世界地理、解說技巧等電子資料。
航空暨運輸服務管理系	本系「圖書需求」而言，因航空服務方面多年來已由圖書館採購的相當齊備，但 97-1 學期改系名後，擬往「鐵道與觀光」、「軌道運輸」及「高速鐵路服務」方向延伸，故圖書需求擬朝向這方面進行後續採購。	未來採購資料類型以圖書為主，電子資源為輔。（圖書資料類型：航空運輸、航空貨運運輸、機場勤務、人力資源管理、機場管理、機型介紹等）	本系圖書採購發展的方向以教學、休閒、學術研究及實務用書為主。
休閒暨遊憩管理系所	本系以致力於培育休閒暨遊憩產業之服務、規劃與管理相關人才為目標，並以休閒創意活動企劃、遊憩暨生態資源規劃、解說專業教育、休閒渡假村、休閒農場、會員俱樂部、主題遊樂園、購物中心、休閒博奕服務事業經營與管理、民宿及休閒遊憩服務為教學重點。擬採購以活動企劃主題、遊憩經營管理主題與博奕事業經營管理、地方休憩產業、民宿管理主題的圖書資料為主。	未來採購資料類型以圖書為主，電子資源與視聽資料為輔。	本系圖書採購發展的方向以教學、學術研究與實務用書為主。

飲食文化暨餐飲創新研究所	本所以培育餐飲產業具有餐飲廚藝創新研發、飲食文化傳播及專案管理能力之跨領域優質專業碩士人才，採購下列書籍為主： 廚藝科技類、餐飲行銷類、飲食文化類、餐飲產業類、研究方法類、飲食美學類、趨勢/就業類。	以原文圖書/期刊/電子資源為主。	教學、學術/實務研究用途
西餐廚藝系	本系未來朝專業廚藝技術成長、廚務行政管理和創新交流發展，採購以 A.義法料理教學、B.食材運用介紹、C.真空烹調、D.西餐製作和享用評論文學、E 創業經營管理、F.設備規劃等方面之圖書資料為主。	未來採購資料類型以圖書為主，另充實各相關廚藝示範互動教學光碟。	本系圖書採購發展方向以教學、學術研究、實務應用、翻譯國外西餐製作或享用評論書籍。
烘焙管理系	烘焙管理系將朝技術、管理、科學、及設計多元元素結合發展，圖書採購將以烘焙技術與科學、餐飲經營管理及設計美學應用	為加強餐飲經營管理、烘焙專業學術及實務、餐旅文化數位化媒體資料及設計美學應用等方面的薦購，未來採購資料類型以圖書為主，電子資源（食品科學類期刊）為輔。	本系圖書採購發展的方向以學術研究及實務用書為主。
餐飲廚藝科	本科系著重於專業廚藝知識的學習，主要透過各類型餐飲專業書刊、烹調食譜、廚藝專刊、學術交流文章、餐廳經營、設備相關知識，充實本科老師及同學在餐飲領域的競爭力來與國際接軌。	希望以更多元之各文化廚藝料理書刊、食譜為主，輔以實務理論和職場實務之書籍。搭配電子化、互動式教材、影片。增加符合現在餐飲趨勢內容。透過世界知名餐廳、飯店等相關影音資訊傳遞，更能精準讓師生學習他人長處，掌握未來發展。	各國料理之專業食譜、餐飲專刊雜誌。國內外廚藝技巧、實務操作教學影片。多元飲食文化書籍資料、民俗飲食、食物典故等。

中餐廚藝系	本系未來朝專業中餐廚藝技術成長、餐飲經營管理和中餐廚藝創新研發，採購以 A.中餐廚藝專業知識、B.食材運用及綠色廚藝等介紹、C.臺灣菜發展、D.創業經營管理、E.創新研發等方面之圖書資料為主。	未來採購資料類型以圖書為主，另充實各項中餐廚藝示範互動教學光碟、視聽資料等相關電子資源。	本系圖書採購發展方向以教學、實務應用、學術研究、或品評書籍。
國際廚藝學士學位學程	本學程本著教育輸出與中餐國際化之既定發展目標，以及所制定的培育目標，做為課程規劃之指導原則。課程規劃之內容是以社會與產業需求為依歸，就業應用為導向。綜合上述之理念與思維，因此本學程專業核心課程採用全英語教學之模式，教授廚房技藝、餐飲管理知能、與人文素養，並提供一年海外學習及跨國實習機會，期能培育出有國際觀，具備外語能力、廚藝專業技能及餐飲管理能力之全方位優秀餐旅產業國際化專業人才。	未來採購資料類型包含圖書和電子資源。(資料類型有圖書、電子書、視聽資料與電子資源)	本學程圖書採購發展的方向以中、西、烘教學與實務用書為主。
國際觀光學士學位學程	本學程未來發展重點方向以配合臺灣觀光政策之發展，以培育具有「全球適應能耐」之人才，其中包括觀光餐旅產業經營管理人才、航空暨運輸服務人才、旅行業經營管理、外語領隊與外語導遊、郵輪專業、會展專業、旅館以及餐飲管理人才。故擬採購觀光、餐旅、郵輪、會展、外語、管理等專業領域之圖書資料為主。	未來採購資料類型以圖書為主，電子資源為輔。(資料類型有圖書、電子書、視聽資料、電子資源)	本系(所)圖書採購發展方向以教學、休閒(一般書)、學術研究或實務用書為主。
應用英語系	1. 語言學習類以聽說讀寫譯等英文學習書籍為主 2. 語言考試試題類以 TOEIC、IELTS 等考試、模擬試題為	以英文圖書、期刊為主，電子資源為輔。	教學、學術/實務研究與語言學習用途。

	主。 3. 英語教學教師資源書籍以 ESP、CLIL、TESOL、ELT 等教師精進教學法之英文期刊或書籍為主。		
應用日語系	應日系係以 <u>商業日語</u> 發展為主，採購以日語商業主題、日商職場主題等方面的圖書資料為主。Ex：職場禮儀、商用日語。	未來採購資料類型以圖書為主，電子資源為輔。(資料類型有圖書、電子書、視聽資料、電子資源)	本系圖書採購發展的方向以教學、日語商業(一般書)、學術研究或實務用書為主。

表 2-2-23 本校獲得教育部補助之磨課師課程一覽表

課程名稱	歸屬類別	補助年度
真空烹調	餐旅廚藝	103
巧克力製作	餐旅廚藝	103
廚藝色彩與造型理論	餐旅通識	103
臺灣傳統糕餅文化與製作、創新	餐旅廚藝	104
錢進未來--餐飲創業成本與管理	餐旅管理	104
西餐烹調	餐旅廚藝	105
西式早午餐製作	餐旅廚藝	105
廚藝英文	餐旅管理	105
餐廳科技管理與應用實務	餐旅管理	105
廣式點心製作	餐旅廚藝	106
家用真空烹調	餐旅廚藝	106
進階西餐烹調（主廚養成課程）	餐旅廚藝	106
西式早午餐製作	餐旅廚藝	106
西餐烹調	餐旅廚藝	106
臺灣糕餅文化與製作、創新	餐旅廚藝	106
進階西餐烹調（主廚養成課程）	餐旅廚藝	107
臺灣糕餅文化與製作、創新	餐旅廚藝	107

表 2-2-24 本校所設之「數位教學發展中心」支援一覽表

項目	說明
設備器材支援	中心提供多台 4k 等級的攝影機，提供教師登記外借拍攝課程使用，並設有虛擬攝影棚與導播系統，方便拍攝非操作型的理論課程。
課程錄製支援	中心提供專技人員與工讀生協助教師的影片拍攝工作，含場記、燈光、佈景等。影片後製由本中心負責，減輕教師與 TA 的負擔。
課程審核支援	由中心延請第三方的專家，審查授課教師的教學影片與平台教學活動設計，以確保課程的品質
課程宣傳支援	中心支援授課教師的課程宣傳，如海報、網路社團、Line 行銷，並安排課程發表會、後續的平面媒體、網路各種管道的曝光機會。
課程經營支援	由中心專任助理教導開課教師與專屬 TA，如何使用磨課師平台，含課程的編目、線上測驗建置、討論區的經營等等，並教會教師如何在平台教師端觀看學員學習歷程與數據分析等。

表 2-2-25 本校通過教育部數位課程認證一覽表

認證年度	通過認證之數位課程名稱	授課教師	小計
106 學年度	西餐烹調（二）	屠國城副教授	2
	國際禮儀	蔡欣佑副教授	
107 學年度	餐飲資訊管理	劉聰仁教授	3
	臺灣傳統糕餅文化與製作	林致信助理教授	
	國家公園與世界遺產議題	陳慧如教授	

表 2-2-26 106-107 學年度學生學習歷程檔案系統建置人數

學年度	全校總人數	已建置人數	建置率
106	5,149	4,961	96.35%
107	5,027	4,845	96.37%

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-2-27 106-107 學年度導師晤談原因分析統計

學年度	總人數	總晤談次數 (人次)	一般關懷	新生 高關懷	缺曠預警 關懷	成績預 警關懷	其它
106	10,558	1,475	1,267	22	35	64	87
107	10,380	1,032	743	27	141	94	27
合計	20,938	2,507	2,010	49	176	158	114

(資料採計為每年 2、7 月統計)

表 2-2-28 106-107 學年度導師晤談學生主題分析統計（學習部分）

學年度	總人數	總晤談 人次	成績	缺曠	志趣	語文	時間 管理	策略 不佳	應試 技巧	合作 技巧	困境	其它
106	10,558	478	94	38	11	43	95	55	25	16	26	75
107	10,380	659	87	133	26	75	95	65	35	24	30	89
合計	20,938	1,137	181	171	37	118	190	120	60	40	56	164

表2-2-29 106-107學年度導師晤談學生主題分析統計（生活部分）

學年度	總人數	總晤談人次	睡眠困擾	飲食困擾	健康因素	住宿適應	作息	經濟	沉迷網路	情緒管理	壓力調適	重大失落
106	10,558	400	28	23	41	31	123	28	2	21	88	15
107	10,380	400	32	20	55	13	89	35	7	21	110	18
合計	20,938	800	60	43	96	44	212	63	9	42	198	33

（資料採計為每年2、7月統計）

表2-2-30 106-107學年度導師晤談學生主題分析統計（關係部分）

學年度	總人數	總晤談人次	人際困擾	感情問題	家庭問題	其它
106	10,558	360	55	23	26	256
107	10,380	287	156	18	31	82
合計	20,938	647	211	41	57	338

表2-2-31 各學院師資結構

學院別		教授	副教授	助理教授	講師	合計
餐旅學院	專任	10	12	11	1	34
	專案	1	1	1	8	11
觀光學院	專任	8	13	6	0	27
	專案	0	2	5	0	7
廚藝學院	專任	8	17	7	0	32
	專案	0	1	5	1	7
國際學院	專任	1	9	5	0	15
	專案	2	0	4	1	7
共同教育委員會	專任	6	6	5	2	19
	專案	0	1	3	0	4

（資料採計至108年5月31日止）

表 2-2-32 各學院延攬國際知名學者接軌國際趨勢

餐旅學院			
學年度	日期	國際學者及職稱	目的
106	106.10.19	Faizan Ali 美國南佛羅里達大學/助理教授	餐旅專題講座 碩士雙聯學制
106	108.11.29	Sébastien Bras Maison Bras Chef	國際米其林三星 示範教學暨 文化交流活動
107 (107 年5月 30日 前)	108.02.21- 110.02.20	Fevzi Okumus 佛羅里達中央大學羅森餐旅管理學院 CFHLA 卓越講座教授	講座教授
	107.11.20	Anne Sophie Pic Maison Pic chef	國際米其林三星 示範教學暨 文化交流活動
觀光學院			
學年度	日期	國際學者及職稱	目的
106	—	1. Professor James Petrick, Texas A&M University 2. Professor Bernard Lane, Journal of Sustainable Tourism, Founding Editor 3. Professor Levent Altinay, Oxford Brookes University 4. Professor Osman Karatepe, Eastern Mediterranean University 5. Associate Professor David Solnet, University of Queensland 6. Prof. Muzzo Uysal, University of Mass 7. Distinguished Prof. Emeritus Alastair Morrison, Purdue University 8. Prof. Maureen Brookes, The Oxford School of Hospitality Management, Oxford Brookes	國際大師系列課程 強化研究生 國際餐旅觀光研究知能

		University 9. Hospitality Management, Oxford Brookes University	
107	—	1. Prof. James Petrick, Texas A&M University 2. Prof. Amit Sharma, Penn State University 3. Prof. Marianna Sigala, University of South Australia 4. Prof. Bob McKercher, Hong Kong Polytechnic University 5. Prof. Chris Roberts, DePaul University 6. Professor David Weaver, Griffith University 7. Chris Ryan, University of Waikato 8. Fevzi Okumus, University of Central Florida 9. Elizabeth (Liz) Ineson, Visiting Research Fellow at Manchester Metropolitan University 10. Chair Professor Alastair Morrison	國際大師系列課程 強化研究生 國際餐旅觀光研究知能
廚藝學院			
學年度	日期	國際學者及職稱	目的
106	106.09.25- 106.09.26	1. Damian Ramia(Dean-College of Hospitality, Culinary Arts and Tourism Universidad San Francisco de Quito) 2. Chef Mario Jimenez 3. Director Rafael Villota	邀請保羅伯 居斯聯盟學 校—來自厄 瓜多學校院 長及兩位主 廚蒞校講 座，並運用 南美洲特有 香料進行創 意料理
	107.05.23	Cosimo Taddei	義大利料理 國際技術交

			流
	107.05.29	Professor Clarence Pan, (Visiting Professor of Macau University of Science and Technology)	「The Soul of Food Culture (飲食文化的靈魂)」國際講座
	106.12.08		臺灣美食文化國際推廣策略論壇
106	107.06.13	義大利 ONAIO 品油協會會長 Marcella Scoccia	國際品油大師蒞臨交流講座
	106.10.15-106.10.18	Dr.Trude Bennett, The University of North Carolina at Chapel Hill, Griffith University	2017 中華飲食文化國際學術研討會
107	107.09.08-107.09.09	芬蘭總統技術教育獎老師 Martti Lehtinen	西廚系新生訓練，陳主任邀請芬蘭總統技術教育獎老師 Martti Lehtinen 蒞校給予新生熱情的鼓勵支持
	107.09.27-107.09.28	二岸三地多位學者參與	第十八屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會
	107.10-107.10.12	國際大師-Ashley	World Skills - Bakery: Its Features, Trends, and Applications
	107.10.08-107.10.12	Mr. Frank Schiele from Swiss Education Group	Welcome Mr. Frank Schiele from Swiss

			Education Group for recruitment session
	107.11.23	Antonello Fusetti President of Scuola Politecnica di Design, SPD, Milano, Italy	第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會專題演講
107	107.11.23	Antonello Fusetti President of Scuola Politecnica di Design, SPD, Milano, Italy	與義大利米蘭工業設計學院締結姊妹校
	107.12.02-107.12.07	Jari Karjalainen Risto Karmavuo	邀請 Paul Bocuse 聯盟學校 -Haaga-Helia University 芬蘭廚藝學校蒞校講座示範交流
	108.03.20	Peter A. Knipp	西廚系辦理「國際餐飲新趨勢」講座
國際學院			
國際學院擁有多名外籍師資，透過外籍師資及國際事務處交流資源，打造多文化學習環境並紮根學生語言基礎。每學期之專題講座或世界旅遊與飲食文化課程邀約於業界專家學者授課，亦透過每年辦理國際型學術研討會，請國際業者及學者分享國際市場餐旅發展市場需求及技術發展趨勢，提升教師對餐旅產業的跨領域學習及創新應用，強化餐旅專業與管理知能。此外，更配合本校「國際餐旅大師講座」計畫，安排並建議同學與教師一同參與，期許本學院師資與同學皆能因此收增廣見聞以及國際接軌之效益。 107-2 學期延攬國際大師 Alastair Morrison 至本學院，國際觀光餐旅大師 Alastair Morrison 目前擔任北京 Belle Tourism International Consulting 執行長、美國普渡大學榮譽教授及國際旅遊城市雜誌編輯。除擔任本學院講座教授授課外，本校 108 年 5 月 Alastair Morrison 大師主講研究法及國際期刊投稿經驗分享，亦提供教師諮詢，預計於 108 年 7 月講授旅遊目的行銷與管理課程，帶領本校師生進入國際觀光餐旅產業，也引進最新觀光餐旅趨			

勢供師生學習。

表 2-2-33 106-107 學年度獎勵彈性薪資獲獎教師統計表 單位：人

學年度	卓越獎	傑出獎	優良獎	全校合計
106	1	1	0	2
107	0	2	1	3

表 2-2-34 106-107 學年度業界協同教學時數分配數額 單位：小時

學期	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院	共同教育委員會	合計	較前一學期增加	
							時數	%
106-1	45	24	32	19	11	131	42	47.19%
106-2	83	71	71	29	25	279	148	112.98%
107-1	74	108	73	33	55	343	64	22.94%
107-2	83	77	74	19	30	283	-60	-17.49%
合計	314	290	267	115	139	1,125	-	-

表 2-2-35 106-107 學年度業界專家協同教學經費分配數額 單位：元

學期	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院	共同教育委員會	合計	較前一學期增加	
							金額	%
106-1	72,000	41,600	51,200	30,400	17,600	212,800	70,400	49.44%
106-2	121,600	113,600	113,600	46,400	48,000	443,200	230,400	108.27%
107-1	134,000	210,000	152,000	66,000	110,000	672,000	228,800	51.62%
107-2	166,000	154,000	148,000	38,000	56,000	562,000	-110,000	-16.37%
合計	540,000	535,200	492,000	204,800	260,400	2,032,400	-	-

表 2-2-36 106-107 學年度業界協同教學業師人次統計表 單位：人次

學期	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院	共同教育委員會	合計	較前一學期增加	
							人數	%
106-1	13	11	10	7	5	46	9	24.32%
106-2	25	26	22	11	11	95	49	106.52%
107-1	18	39	21	11	25	114	19	20.00%
107-2	32	33	23	8	15	111	-3	-2.63%
合計	99	114	83	43	64	403	-	-

表 2-2-37 106-107 學年度各學院 TA 執行績效統計表

學年度			餐旅 學院	觀光 學院	廚藝 學院	國際 學院	共同教育 委員會	總計
106	第一 學期	TA 人數	24	10	14	14	16	78
		協助課程數	27	14	14	14	16	85
	第二 學期	TA 人數	24	8	10	13	7	62
		協助課程數	31	9	12	15	8	75
107	第一 學期	TA 人數	25	12	10	17	11	75
		協助課程數	44	15	16	18	12	105
	第二 學期	TA 人數	39	18	22	20	19	118
		協助課程數	70	18	28	22	20	158

表 2-2-38 106-107 學年度各學院課輔教學小老師 (LA) 績效統計表

學年度			餐旅 學院	觀光 學院	廚藝 學院	國際 學院	共同教育 委員會	總 計
106	第一 學期	LA 人數	1	1	1	1	1	5
		輔導時數	60	60	60	60	60	300
	第二 學期	LA 人數	0	0	2	2	3	7
		輔導時數	0	0	100	200	150	450
107	第一 學期	LA 人數	0	0	1	3	1	5
		輔導時數	0	0	80	150	57	287

表 2-2-39 106-107 學年度教學創新獎勵及教學績優獎勵統計表

學年度	教學績優獎勵		教學創新獎勵	
	全校申請人數	全校通過人數	全校申請人數	全校通過人數
106	2	2	7	2
107	申請中		審議中	

表 2-2-40 106-107 學年度本校教師進行產業實務研習或深耕服務人次

學年度	專任教師人數	專任且教授專業或技術科目之教師人數	已完成	進行中	尚未啟動
106	125	116	32	49	35
107	127	122	32	53	37

表 2-2-41 106-107 學年度科技部補助與產學合作件數與金額統計

學年度	科技部		產學合作	
	件數	金額（元）	件數	金額（元）
106	15	12,732,000	60	33,894,544
107	15	13,835,000	52	43,672,353
合計	50	41,073,000	186	123,838,696

表 2-2-42 106-107 學年度本校專利申請核准件數及技術移轉件數與金額

學年度	專利申請	專利獲得	技術移轉件數	技術移轉廠家數	技轉授權金（元）
106	4	3	1	1	38,900
107	13	5	1	1	61,280

表 2-2-43 106 至 108 年度辦理教師多元升等系列活動

單位：場次

主題	內容	106 年度	107 年度	108 年度
辦理教學實務研討會	瞭解教學實務研究與教研論文講座，以及教學實務研究交流與指導。	-	1	1
辦理升等著作專家諮詢會議	瞭解校內外專家對於多元升等專門著作之共識，以及分享升等著作應有內涵。	2	1	-
辦理精進升等著作內涵說明會	瞭解教學實務研究精進升等著作內涵。	-	1	2
辦理升等經驗分享與傳承研習會	邀請校內外已通過教學升等及技術升等分享教師經驗。	1	1	2
辦理教學與教材公開發表會	由 2 位教師分享教學及教材經驗，並找尋 2 位評論人進行評論分析，協助報告教師成長。	1	1	2
建立跨校諮詢工作圈	分享本校多元升等辦法精進後內涵、標準，以及執行方法，並與朝陽科大、醒吾科大、耕莘護專、景文科大、靜宜大學、弘光科大、臺灣師範大學行政團隊進行討論。	1	1	1
辦理技術應用升等分享暨技術報告研討會	分享本校已通過技術應用升等之教師經驗。	-	-	1
教師輔導工作坊	邀請校內外已通過教學升等及技術升等之教師分享精進教師專業成長，透過不同主題式工作坊創新教學模式，營造多元的教學場域。	-	-	8

表 2-2-44 106-107 學年度教師多元升等情形一覽表

學年度	申請升等人數	教授通過人數	副教授通過人數	助理教授通過人數	通過率	備註
106	2	0	0	0	0%	尚有 1 位正在審查中
107	1	0	0	0	0%	

表 2-2-45 106-107 學年度教學實務/體育成就及技術報告升等情形一覽表

學年度	教學實務/體育成就升等				技術應用升等			
	申請升等人數	通過人數			申請升等人數	通過人數		
		教授	副教授	助理教授		教授	副教授	助理教授
106	1	0	0	0	1	0	0	0
107	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	1	0	0	0	1	0	0	0

(106 學年度尚有 1 位正在審查中)

表 2-2-46 106 至 108 年度辦理教師成長活動與專題講座一覽表

年度	教師成長活動	教師專業社群
106	--	8
107	31	17
108	14	8
全校合計	45	33

表 2-2-47 107 至 108 年度教學創新措施一覽表

單位：件

具體項目	107 年	108 年	合計
微學分課程	12	16	28
獎勵教師從事創新改革計畫	9	7	16
聘任國際大師授課	1	1	2
教學創新標竿學習參訪	1	1	2
建置標準化流程與教材	1	2	3
教師知能精進帳戶	--	23	23
教育部教學實踐研究計畫補助	6	5	11
開設社區再造課程（含服務）	5	1	6

表 2-2-48 106-107 學年度專書出版情形一覽表

日期	書名	作者	出版社
----	----	----	-----

日期	書名	作者	出版社
106 年 9 月	世界飲食與文化 (第二版)	洪久賢/主編；李怡君等 13 人/著	揚智
106 年 11 月	四大族群節氣飲食文化	楊昭景總策畫；林秀薰主編；潘江東文字論述；陳嘉謨、陳正忠、謝旭初食譜製作	國立高雄餐旅大學
107 年 1 月	滷味料理王	何建彬監製； 王景茹、陳鴻源示範	康鑑文化
107 年 3 月	藥膳理論與實作	周彝君、何建彬、劉典謨	揚智文化 事業股份有限公司
107 年 8 月	吉犬來福旺旺年	陳嘉謨	國立高雄餐旅大學

表 2-3-1 校級核心能力與全人教育構面之操作定義與訂定單位

全人教育構面	對應課程/活動	操作定義
專業本位構面	系級專業課程	各系專業課程 (A)
職場就業構面	取得專業證照	各系畢業證照數 (B)
資訊統合構面	資訊應用課程	基礎資訊課 (C1)+各系資訊課 (C2)
實用創新構面	創意訓練課程	畢業專題 (D1)+創意活動 (D2)
人文通識構面	人文通識課程	通識必修學分 (E)
服務關懷構面	勞服社服課程	勞動服務 (F1)+社會服務課程 (F2)
禮節儀態構面	體育服儀課程	體育課時數 (G1)+服儀操行 (G2)
敬業態度構面	在校出勤成績	出勤率 (1-請假率) (H)
企業實務構面	企業實習課程	校外實習學分 (I)
經營管理構面	經營管理課程	經營管理課程學分 (J)
自律負責構面	守規操性成績	操行總成績 (標準 85 分) (K)
團隊合作構面	課外活動歷程	課外活動記錄轉換學分 (L)
中外語文構面	中外語文課程	中文課 (M1) 與外文課學分 (M2)
溝通表達構面	溝通表達課程	實習/就業面試 (N1)+通識課程 (N2)
多元文化構面	多元文化課程	多元文化課程 (O)
國際視野構面	國際交流活動	海外參訪/實習 (P1)+國際活動 (P2)

表2-3-2 106-107學年度各系就業模組修課人數統計表

學年度 系別		106 學年度	107 學年度
		修課人數	修課人數
餐旅學院	餐飲管理系	184	90
	旅館管理系	573	428
	餐旅暨會展行銷管理系	198	196
觀光學院	旅運管理系	198	203
	航空暨運輸服務管理系	206	203
	休閒暨遊憩管理系	356	342
廚藝學院	中餐廚藝系	194	176
	西餐廚藝系	189	181
	烘焙管理系	227	223
	餐飲廚藝科	226	240
國際學院	應用英語系	188	188
	應用日語系	182	133
	國際觀光學士學位學程	98	140
	國際廚藝學士學位學程	70	101
合計		3,089	2,844

表2-3-3 各學期教學評量填答率及全校教師平均成績

學期別	一般問卷填答率	全校教師平均成績
106-1	84%	4.32 分
106-2	70%	4.35 分
107-1	80%	4.36 分

(107-2 因於 108.5.31 統計截止時尚未施測，故未列入)

表2-3-4 各學期學生扣考統計表

學期別	扣考人數
106-1	21位
106-2	30位
107-1	18位

(107-2 因於 108.5.31 統計截止時尚未統計，故未列入)

表 2-3-5 106-107 學年度學生學習歷程檔案競賽參與人數一覽表

學年度	個人賽 (人數)	團體賽 (組數/人數)	人氣獎投票數	合計人數
106	21	3/38	52	111
107	32	6/34	146	212

(資料採計為每年 12 月統計)

表 2-3-6 106-107 學年度學生學習歷程檔案系統新生班級教育訓練參與人數

學年度	場次	一年級總人數	參加人數
106	33	1,436	1,281
107	37	1,465	1,340

(資料採計為每年 12 月統計)

表 2-3-7 106-107 學年度學生學習歷程檔案系統建置人數

學年度	全校總人數	已建置人數	建置率
106	5,149	4,961	96.35%
107	5,027	4,845	96.37%

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-3-8 106-107 學年度教學評量學期填答率及平均成績

學年度	教學評量填答率%		全校教師平均成績	
	上學期	下學期	上學期	下學期
106	84.44%	69.51%	4.32	4.34
107	79.84%	72.83%	4.36	4.34

表 2-3-9 106-107 學年度教學評量不佳教師數量統計表

教學評量 結果 學期	全校開課 總數	接受 教學評量 課程數	教學評量結果 不佳教師數		接受輔導教師 人數(教學改善紀錄)		連續 2 學期評量 結果均不佳人數	
			專任 (案)	兼任	專任 (案)	兼任	專任 (案)	兼任
1061 學期	1,220	1,118	5	13	4	13	0	7
1062 學期	1,209	1,068	4	10	4	10	0	3
1071 學期	1,199	1,086	5	10	5	10	0	4
1072 學期	1,225	1,045	5	8	4	8	0	0

表 2-3-10 106-107 學年度教師薪傳與諮詢服務人次統計表

學期	新進教師	非新進教師	薪傳與諮詢服務		薪傳輔導類別		
	人數	人數	人次	時數	教學	研究	輔導與服務
1061	1	1	3	4	1	1	2
1062	1	0	3	4	1	1	1
1071	0	0	0	0	0	0	0
1072	1	0	3	6	1	1	0

表 2-3-11 106-107 學年度專任教師評鑑辦理結果及未通過而接受輔導情形表

學年	全校	應接	當學年	當學年	未通	未通過	未通過	未通	未通過評
----	----	----	-----	-----	----	-----	-----	----	------

度	專任 教師 人數 (A)	受評 鑑專 任教 師人 數 (B)	度應接 受評鑑 專任教 師人數 (C)	度應接 受評鑑 專任教 師比例 (C/B)%	過評 鑑專 任教 師人 數 (D)	評鑑專 任教師 比例 (D/C) %	評鑑未 續聘 (含退 休)專 任教師 人數 (E)	過評 鑑接 受輔 導專 任教 師人 數 (F)	鑑接受輔 導專任教 師比例 (F/D-E) %
106	127	112	26	23.2	0	0	0	0	0
107	127	109	5	4.5	0	0	0	0	0

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-3-12 106-107 學年度第 1 學期學生社團參與服務學習活動概況統計

學年度	106	107
服務場次	18	21
參加人數	641	585
活動地點	高雄、屏東 嘉義、台南	高雄、屏東 台東、台南

表 2-3-13 106-107 學年度商輔導心理衛生教育活動參與人次統計

學年度	106	107
參與人次	3,600	3,698

表 2-3-14 106-107 學年度各項弱勢助學措施補助統計表(校務基金)

類別	各類學雜費優待 (減免)補助		五專前三年 免學費補助		弱勢助學金		低收入戶學生 免住宿費優惠	
學年度	人數	金額(元)	人數	金額(元)	人數	金額(元)	人數	金額(元)
106	989	16,262,065	263	2,005,901	427	7,008,250	57	677,068
107	909	14,563,400	261	2,200,230	343	5,344,500	43	517,368
小計	1,898	30,840,236	524	4,206,131	770	12,352,750	100	1,194,436
總計	3,292 人次				48,578,782 元			

表 2-3-15 106-107 學年度生活助學金、緊急慰助金補助統計表（校務基金）

類別	生活助學金		緊急慰助金	
學年度	人數	金額（元）	人數	金額（元）
106	2	48,000	10	120,000
107	2	48,000	5	70,000
小計	4	96,000	15	190,000
總計	19 人次		286,000 元	

表 2-3-16 106-107 學年度教育部學產基金設置助學金及急難慰問金統計表

類別	教育部學產基金低收入戶助學金		教育部學產基金急難慰問金	
學年度	人數	金額（元）	人數	金額（元）
106	60	300,000	10	190,000
107	34	170,000	5	90,000
小計	94	470,000	15	280,000
總計	109 人次		750,000 元	

表 2-3-17 106-107 學年度辦理就學貸款統計表

學年度	人數	金額（元）
106	2103	61,194,021
107	2,024	59,316,993
總計	4,127 人次	120,511,014 元

表 2-3-18 106-107 學年度獲得校內外各項獎助學金統計表

106-107 學年度獲得各項獎助學金		
學年度	人數	金額
106	630	5,515,999
107	584	4,836,000
總計	1,214	10,351,999

表 2-3-19 107 學年度學生社團明細

社團性質 (數量)	社團名稱
自治性 (14)	旅館管理系系學會、餐飲管理系系學會、餐旅暨會展行銷管理系系學會、中餐廚藝系系學會、西餐廚藝系系學會、烘焙管理系系學會、餐飲廚藝科科學會、旅運管理系系學會、休閒暨遊憩管理系系學會、航空暨運輸服務管理系系學會、應用英語系系學會、應用日語系系學會、國際觀光學士學位學程學會、國際廚藝學士學位學程學會。
服務性 (6)	信望愛社、小瓢蟲社、春暉社、親善服務社、ISA 國際學生社、汪汪社。
學術性 (20)	中智佛學社、國王企鵝社、烘焙王社、中國拉麵社、飲食文化社、捏麵人社、茶藝社、藝術手創社、財智桌遊社、韓文研習社、易經研究社、調酒社、日本文化研習社、F&B young chef club 高餐餐管青年廚師社、Outstanding 領導社、原 young! 出力! 社、創業蔬果雕刻社、刃物研究社、咖啡研習社、品評社。
康樂性 (6)	創意氣球社、熱舞社、熱音社、街舞社、烏克蘭麗麗社、木吉他社。
體育性 (5)	網球社、桌球社、樂活慢跑社、籃球社、棒球社。

表 2-3-20 106-107 學年度學生社團成立運作統計

學年度	106	107
學生社團數	108	104
選填社團人數	2,523	2,610
校內教職兼任	57	60
校外人士聘任	49	41
社團老師指導費撥發金額	549,430 元	562,500 元

表 2-3-21 106-107 年度學生社團活動經費預算補助統計

經費及計畫名稱	106 年度	107 年度
社團補助費	300,000 元	300,000 元
教學卓越/高教深耕計畫補助	1,875,435 元	1,693,000 元
特色主題計畫補助	254,973 元	191,747 元
幹部訓練研習營活動經費	224,000 元	224,000 元
合計	2,617,608 元	2,650,482 元

表 2-3-22 106-107 學年度辦理各項社團活動概況統計

活動性質	辦理場次	參與人數	活動名稱
大型活動	19	22,900	新生訓練輔導暨迎新晚會、社團博覽會、校歌暨系班呼比賽、窮嘶盃校園歌唱大賽、校慶園遊會、學生社團評選暨觀摩、社團成果發表暨草地音樂會、畢業生校園巡禮暨謝師祝望典禮、聖誕桂冠晚會等。
國際志願服務	1	17	2019 暑期國際志願服務隊。
服務學習	39	1,205	公益活動、教育優先區寒暑假營隊、帶動中小學服務、社區關懷服務等服務性社團活動。
籌備/幹部會議、座談會	21	1,522	學生幹部與校長有約座談會、社團幹部會議、社團指導老師會議、校慶籌備會議、畢業典禮籌備會議
訓練、研習、講座活動	17	1,129	社團幹部訓練研習、社團菁英培訓營、志工培訓、專題演講及座談等訓練及增能活動
校外競賽、交流活動	5	250	參加全國大專校院社團評選暨觀摩活動、至外校參訪暨交流、接待外校來本校參訪暨交流等
其他	10	2,810	聯誼性活動（如：密室逃脫、砲彈足球大賽、Good Buy 二手市集等）、自治性活動（學生會二合一聯合改選、學生自治組織幹部傳承交接暨期末社員大會、二合一改選正、副會長政見發表會等）

合計	112 場次	29,833	
----	--------	--------	--

表 2-3-23 106-107 學年度學生社團相關法規條文增（修）訂現況表

辦法	訂（修）定日期
國立高雄餐旅大學志願服務（志工）實施要點	經 108 年 4 月 23 日學務處處務會議修訂通過 經 108 年 5 月 23 日行政會議修訂通過
國立高雄餐旅大學校務會議學生代表產生要點	106 年 8 月 23 日第 381 次行政會議通過『法規提案審議作業規範』第六點（法規最末條條文統一修正）
國立高雄餐旅大學學生自治團體設置及輔導辦法	106 年 8 月 23 日第 381 次行政會議通過『法規提案審議作業規範』第六點（法規最末條條文統一修正）
國立高雄餐旅大學學生會正、副會長選舉罷免要點	106 年 8 月 23 日第 381 次行政會議通過『法規提案審議作業規範』第六點（法規最末條條文統一修正） 經 108 年 4 月 23 日學務處處務會議修訂通過 經 108 年 5 月 23 日行政會議修訂通過
國立高雄餐旅大學學生會組織規程	106 年 8 月 23 日第 381 次行政會議通過『法規提案審議作業規範』第六點（法規最末條條文統一修正）
國立高雄餐旅大學學生會收取會費暨管理辦法	106 年 8 月 23 日第 381 次行政會議通過『法規提案審議作業規範』第六點（法規最末條條文統一修正）
國立高雄餐旅大學學生獎學金作業要點	107 年 6 月 4 日 106 學年度第 2 學期第 2 次校務基金管理委員會修正通過 經 108 年 4 月 23 日學務處處務會議修訂通過 經 108 年 5 月 23 日行政會議修訂通過
國立高雄餐旅大學學生參加國際性競賽獎勵金審查作業要點	106 年 12 月 6 日 106 學年度第 1 學期第 2 次校務基金管理委員會修正通過
國立高雄餐旅大學境外學生獎助學金實施辦法	107 年 6 月 4 日 106 學年度第 2 學期第 2 次校務基金管理委員會修正通過
國立高雄餐旅大學學生社團指導老師聘任及指導費核發要點	106 年 8 月 23 日第 381 次行政會議通過『法規提案審議作業規範』第六點（法規最末條條文統一修正）
國立高雄餐旅大學學生社團組織暨管理辦法	106 年 3 月 23 日第 371 次行政會議審議通過
國立高雄餐旅大學學生社團辦公室使用暨財產管理辦法	106 年 8 月 23 日第 381 次行政會議通過『法規提案審議作業規範』第六點（法規最末條條文統一修正）

表 2-3-24 106-107 學年度高餐大志工教育訓練研習概況統計

學年度	106	107
舉辦場次	1	1
參加人數	42	50

表 2-3-25 106-107 學年度學生社團參與服務學習活動概況統計

學年度	106	107
服務場次	18	21
參加人數	641	585
活動地點	高雄、屏東 嘉義、台南	高雄、屏東 台東、台南

表 2-3-26 通識博雅領域課程

通識博雅領域	知能涵養
人文藝術	藉由書法、花藝、茶文化等培養學生生活美感，增進多元專長，並應用於環境美學。
社會科學	由人出生到終老之社會生活所須應用各項法律、理財、人際互動、企業模式、生涯規劃等，培養學生成為民主法治的獨立個體。
自然科學	結合數位知識及媒體運用培養學生新興數位能力。
體育軍訓	使學生運用現代運動科學倡導概念、各式運動科技應用及軍訓國際情勢探討，強健體魄及為人服務的奉獻精神，落實身心健全、團隊發展。

表 2-3-27 106-107 學年度各學院學生校外實習人數統計表

學年度		餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	合計
106	國內	401	179	220	59	859
	國外	77	28	61	98	264
	產專班	4	93	31	-	128
107	國內	408	158	244	60	870
	國外	108	38	45	98	292
	產專班	43	-	83	-	126

表 2-3-28 本校菁英實習單位一覽表

菁英實習單位	香格里拉台北遠東國際大飯店、台北西華飯店、礁溪老爺酒店、雲品溫泉酒店、台北喜來登大飯店、台北 W 飯店、台中亞緻大飯店、台北萬豪酒店、台北君悅酒店。
--------	--

106-107 學年度參與菁英實習生面試統計表 單位：人數

學年度		餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院	合計
106	參加人數	217	30	44	19	310
	通過人數	70	21	4	9	104
	通過比率	32.3%	70%	9%	47.4%	-
107	參加人數	135	28	41	13	217
	通過人數	103	26	15	5	149
	通過比率	76.2%	92.9%	36.6%	38.5%	-

表 2-3-30 106-107 學年度職涯講座次數統計表

學年度	職涯講座廠商數	職涯講座場次	職涯講座學生人次
	國內	國內	
106	13	13	1021
107 (第一學期)	18	18	1162

(107-2 因於 108.5.31 統計截止時尚未辦理，故未列入)

表 2-3-31 107 學年度學院國內外實習人數

餐旅學院	
國內實習人數	國外實習人數
408	106
514	
觀光學院	
國內實習人數	國外實習人數
244	48
292	
廚藝學院	
國內實習人數	國外實習人數
158	35
193	
國際學院	
國內實習人數	國外實習人數
60	92
152	

表 2-3-32 106-107 學年度各學院餐旅職涯講座統計表

學年度		餐旅 學院	觀光 學院	廚藝 學院	國際 學院	合計
106	課程數	1	10	19	26	56
107	課程數	1	10	26	33	70

表 2-3-33 106-107 學年度各學院餐旅職涯講座統計表

學年度		餐旅 學院	觀光 學院	廚藝 學院	國際 學院	合計
106	課程數	0	19	48	44	63
107	課程數	0	17		15	80

表 2-3-34 106-107 學年度第 1 學期實施期中預警級輔導學生人數統計表

學制	系所名稱	1061 期中預警人數	1061 期中輔導人數	1062 期中預警人數	1062 期中輔導人數	1071 期中預警人數	1071 期中輔導人數
二技	餐飲管理系	7	0	1	1	8	8
四技	旅館管理系	5	0	6	6	10	9
四技	餐飲管理系	12	0	17	15	14	14
四技	中餐廚藝系	6	8 (含 7 學分以下)	2	2	6	6
四技	旅運管理系	3	3	4	3	4	3
四技	西餐廚藝系	4	4	6	6	21	21
四技	烘焙管理系	2	2	1	1	1	1
四技	航空暨運輸服務管理系	4	4	2	2	6	6
四技	休閒暨遊憩管理系	5	5	0	0	1	1
四技	餐旅暨會展行銷管理系	3	3	1	1	4	4
四技	應用英語系	6	6	8	8	3	3
四技	應用日語系	0	0	4	4	5	5
四技	國際廚藝學士學位學程	2	2	1	0	1	1
四技	國際觀光學士學位學程	5	0	2	2	12	12
五專	餐飲廚藝科	11	4	15	10	14	14

表 2-3-35 106-107 學年度補教教學輔導措施統計表

學年度		授課總時數 (小時)	受輔導學生數 (人)
106	第一學期	-	-
	第二學期	31	79
107	第一學期	20	10
	第二學期	57	78

表 2-3-36 106-107 學年度學生成長社群統計表

學年度		跨領域組數	非跨領域組數	總計
106	第一學期	1	4	5
	第二學期	1	1	2
107	第一學期	6	8	14
	第二學期	5	10	15

表2-3-37 105-106學年度四技部畢業生英語檢定通過率統計表

學年度	105	106
通過率	93.72%	95.57%

(107 學年度因於 108.5.31 統計截止時尚未統計，故未列入)

表 2-3-38 105-106 學年度未取得語文檢定證照 (A) 類學生人數及未通過率

學院名稱	系、學程名稱	105 學年度 未通過 畢業生	105 學年度 畢業生	105 學年度 未通過 率 (%)	106 學年度 未通過 畢業生	106 學年度 畢業生	106 學年度 未通過 率 (%)
餐旅學院	旅館管理系	2	148	1.35%	4	146	2.73%
	餐旅管理系	10	94	10.6%	8	110	7.27%
	餐旅暨會展行銷管理系	5	55	9.09%	5	50	10.0%
觀光學院	旅運管理系	1	44	2.27%	4	44	9.09%
	休閒暨遊憩管理系	3	90	3.33%	6	91	6.59%
	航空暨運輸服務管理系	0	55	0.00%	0	51	0.00%
廚藝學院	中餐廚藝系	1	50	2.00%	2	53	3.77%
	西餐廚藝系	1	48	2.08%	6	47	12.7%
	烘焙管理系	2	57	3.51%	1	60	1.66%
國際學院	應用英語系	3	49	6.12%	2	43	4.65%
	應用日語系 (日檢)	0	40	0.00%	1	47	2.12%
	國際觀光學士學位學程	0	27	0.00%	1	27	3.70%
	國際廚藝學士學位學程	10	26	38.4%	8	26	30.7%

(107 學年度因於 108.5.31 統計截止時尚未統計，故未列入)

表 2-3-39 105-106 學年度未取得專業證照（B、C）類學生人數及未通過率

學院名稱	系、學程名稱	105 學年度 未通過 畢業生	105 學年度 畢業生	105 學年度 未通過 率（%）	106 學年度 未通過 畢業生	106 學年度 畢業生	106 學年度 未通過 率（%）
餐 旅 學 院	旅館管理系	2	148	1.35%	3	146	2.05%
	餐旅管理系	3	94	3.19%	5	110	4.55%
	餐旅暨會展行銷管理系	4	55	7.27%	8	50	16.00%
觀 光 學 院	旅運管理系	0	44	0.00%	0	44	0.00%
	休閒暨遊憩管理系	1	90	1.11%	1	91	1.10%
	航空暨運輸服務管理系	0	55	0.00%	0	51	0.00%
廚 藝 學 院	中餐廚藝系	0	50	0.00%	3	53	5.66%
	西餐廚藝系	1	48	2.08%	5	47	10.64%
	烘焙管理系	0	57	0.00%	1	60	1.67%
	五專餐飲廚藝科（A 類門檻）	1	25	4.00%	7	34	20.59%
	五專餐飲廚藝科（B、C 類門檻）	0	25	0.00%	2	34	5.88%
國 際 學 院	應用英語系	0	49	0.00%	1	43	2.33%
	應用日語系	7	41	17.07%	3	48	6.25%
	國際觀光學士學位學程	0	27	0.00%	0	27	0.00%
	國際廚藝學士學位學程	2	23	8.70%	3	24	12.50%

（107 學年度因於 108.5.31 統計截止時尚未統計，故未列入）

表 2-3-40 106-107 學年度業界協同教師人數統計表

學年度	聘請業界導師人數	輔導學生總時數
106	141	410
107	225	626

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-3-41 106-107 學年度學生企業參訪課程統計表

學年度	企業參訪	餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	合計
106	家數	50	34	28	11	123
	學生人次	2,481	795	995	289	4,560
107	家數	46	32	26	10	114
	學生人次	2,302	738	924	268	4,231

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-3-42 106-107 學年度企業說明會次數統計表

學年度	企業說明會廠商數		企業說明會場次		企業說明會學生人次
	國內	國外	國內	國外	
106	12	20	8	20	3,800
107	10	19	10	18	2,944

表 2-3-43 106-107 學年度職涯講座次數統計表

學年度	職涯講座廠商數	職涯講座場次	職涯講座學生人次	
	國內	國內		
106	17	17	1,243	
107	26	26	1,226	

註：104 學年度起，職涯講座的方式由團體改為一對一的模式 (ex.履歷諮詢)。

表 2-3-44 106-107 學年度校園徵才及就業博覽會次數統計表

學年度	校園徵才			就業博覽會	
	廠商數	與會來賓	學生人次	廠商數	學生人次
106	109	246	2,961	88	1,136
107	109	281	2,988	75	832

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-3-45 106-107 學年度菁英單位甄選實習生統計表

學年度	菁英單位甄選實習生活動		
	廠商數	與會來賓	參加學生人次
106	10	31	310
107	9	33	217

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-3-46 106-107 學年度各學院實務課程比率統計表 單位：學分

學年度	餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	全校平均
106	42.49%	53.41%	70.36%	34.11%	49.14%
107	41.45%	55.52%	70.88%	38.18%	50.70%

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-3-47 學生參加國際性競賽活動成果統計表

年度	國際競賽名稱	金牌	銀牌	銅牌	佳作	合計
106	2017 年 FHM 馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽	1	3	3	2	9
	2017 國際餐旅創新挑戰賽	The Best Presentation				
	2017 FHA 新加坡國際廚藝烹飪挑戰賽	0	0	16	0	16
	2017 年泰國 TUCC 極限廚師廚藝競賽	2	3	3	0	8
	2017 第 19 屆中國上海 FHC 國際烹飪藝術比賽	1	8	11	0	20
	Genio Worldwide Innovation Summit	Best Presentation				
	世界技能競賽 WorldSkills Abu Dhabi 2017	0	0	1	1	2
107	2018 年 CIC 芝加哥國際烹飪藝術大賽	2	2	0	0	4
	國際最佳青年麵包師傅大賽 (Concours International du Meilleur Jeune Boulanger)	藝術麵包最佳工藝獎				
	2018 第 20 屆 FHC 中國上海國際烹飪藝術比賽	1	14	10	0	25
108	2019 年香港 HOFEX 國際美食大獎	8	14	22	0	44

(資料統計至 108 年 5 月 31 日)

表 2-3-48 106-107 學年度學生專業證照與競賽調查統計表

學年度	專業證照（人次）	國際競賽（獎牌數） （含大陸地區港澳）	國內競賽 （獎牌數）
106	1,912	57	37
107	586（僅第一學期）	100	12

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-3-49 學生取得與該系所領域相關專業證照之成效

學年度	全校學生人數（A）	取得人數（B）	取得比例（B.A）%
106	4,982	1,912	38.38
107	4,900	586（僅統計至 107-1）	11.96

表 2-3-50 學生取得與該系所領域相關語文證照之成效 單位：人數

學年度	學院	GEPT	TOEIC	IELTS	其他
106	餐旅學院	4	217	5	1
	廚藝學院	5	125	2	0
	觀光學院	0	150	1	0
	國際學院	3	71	6	1
	全校合計	12	563	14	2
107	餐旅學院	7	191	4	0
	廚藝學院	13	117	2	1
	觀光學院	0	150	1	1
	國際學院	2	86	8	1
	全校合計	22	544	15	3

表 2-3-51 學生國外實習人數表

學年度 國家（城市）	106	107
新加坡	129	121
日本	42	46
韓國	4	4
香港	14	14
泰國	6	8
澳門	4	1
荷蘭	1	3
澳洲	0	5
英國	12	9
義大利	0	1
加拿大	33	35
美國	9	25
匈牙利	1	2
法國	6	6
杜拜	3	7
阿吉曼	0	0
中國	0	2
合計人數	264	292

表 2-3-52 106-107 學年度學海計畫補助金額及人數統計表

學年度	學海築夢	學海飛颺	學海惜珠
	補助金額.補助人數	補助金額.補助人數	補助金額.補助人數
106	270 萬元.59 人	198 萬.28 人	無
107	353.4994 萬元.58 人	124 萬.18 人	100 萬元.2 人

表 2-3-53 師生國際進修交流研究統計表（研發處-科技部資料）

學年度	交流類型	交流國家數
106	學術研討會 83 人次	4（大陸地區、中華民國、澳門、日本）
	研習 114 人次	
	作品發表會 35 人次	
107	學術研討會 47 人次	11（中華民國、香港、奧地利、越南、日本、英國、德國、澳大利亞、新加坡、愛爾蘭、捷克）
	研習 55 人次	
	--	

表 2-3-54 本校國際移動與國際交流質量統計表

學年度	境外生總數 （佔在校生總 人數比例）	姊妹 校數	校外實 習人數	海外 實習人數	海外實習 國家數	實習 廠商數
106	301（8.2%）	122	1,254	264 （21.05%）	14	190
107	332（9.1%）	132	1,277	289 （22.87%）	16	206

表 2-3-55 106-107 學年度開設國際餐旅大師典範課程統計表

學年度	國際大師邀請/課程開設數	修課人數
106	11/11	45
107	10/12	98
總計	21/23	143

表 2-3-56 106-107 學年度過教育部數位課程認證一覽表

認證學年度	通過認證之數位課程名稱	授課教師	小計
106 學年度	西餐烹調(二)	屠國城	2
	國際禮儀	蔡欣佑	
107 學年度	餐飲資訊管理	劉聰仁	3
	臺灣傳統糕餅文化與製作	林致信	
	國家公園與世界遺產議題	陳慧如	
總計			5

表 2-3-57 106-107 學年度教師社群統計表

學年度	人次	類型(組)				組數
		教學類	實務類	研究類	工作坊	
106	43	5	3	0	-	8
107	59	6	3	4	4	17

表 2-4-1 本校 107 學年度各學制學生人數分析表

學制	五專	二專	二技	四技	研究所	博士班	合計
日間部	243	0	91	3,140	143	29	3,646
進修部	0	7	330	1,089	44	0	1,470
合 計	243	7	421	4,229	187	29	5,116
百分比	4.7%	0.1%	8.2%	82.7%	3.7%	0.6%	100.0%

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-4-2 本校近 2 學年度畢業生畢業一年後的就業流向調查一覽表

類別 學年度	畢業流向(%)		就業情形(%)			
	就業	其他 (含進修、服役)	私人 企業	政府 部門	學校	其他
104	81.5	18.5	91.3	2.1	2.9	3.7
105	85.9	14.1	89.9	1.8	3.1	5.2

(註：因 106 學年度畢業生畢業至 108.5.31 尚未滿一年，故未調查)

表 2-4-3 106-107 學年度餐旅技術研發暨創新育成中心技轉件數一覽表

學年度	類別	專利申請	專利獲得	技轉件數	技轉廠家數	技轉授權金（元）
106		0	0	3	3	334,372
107		9	3	1	1	327,590
總計		9	3	4	4	661,962

(資料採計至 108 年 5 月 31 日止)

表 2-4-4 本校近 3 年在各項大學排名調查之情形一覽表

年度	排名來源	本校排名	備註
105	Cheers 2016「大學校長互評辦學績效進步卓越大學 TOP20」。	9/20	校長互評排名第 9 名。
105	國家圖書館「臺灣最具影響力學術資源」。	臺灣博碩士論文知識加值系統：最佳學術曝光獎、知識分享獎、學術影響力等 3 項獎項，技專校院組第 1 名。	
105	今周刊及 104 資訊科技「高薪特質畢業生排行」大調查。	10/94	榮獲全國第 10 名 更獲得高薪特質中的「樂觀性」、「社交性」、「活力」3 項冠軍。
105	國家圖書館「臺灣最具影響力學術資源」。	臺灣博碩士論文知識加值系統：最佳學術曝光獎、知識分享獎、學術影響力等 3 項獎項，技專校院組第 1 名。	
105	1111 人力銀行「2016 企業最愛大學」。	雇主最滿意大學（餐旅/遊憩/服務類群科技院第 1 名）。	
106	Cheers 2017「企業最愛碩士生大調查」。	6/30	企業對各大學碩士評價調查排名第 6 名。
107	1111 人力銀行「2018 企業最愛大學」。	雇主滿意大學（遊憩/運動學群排行榜科技院第 1 名，企業最看好年輕潛力大學排名第 4 名）。	
107	Cheers2018「企業最愛碩士生大調查」。	企業對各大專院校碩士評價調查排名全國第 6 名；企業最愛技職大學觀光餐飲學群第 1 名。	
108	1111 人力銀行「2019 企業最愛大學」。	雇主最滿意大學（遊憩與運動學群排行榜科技校院第 1 名）。	
108	遠見雜誌「2019 企業最愛大學生」。	企業最愛大學生（大專校院觀光休閒類第 1 名）。	

表 2-4-5 106-108 年度節能減碳明顯成效 單位：新臺幣（元）

年度	電費	天然氣費用	備註
106	22,238,695	1,284,021	
107	22,672,145	802,193	台電於 107 年 4 月調漲電價，漲幅約為 3%
108	8,316,551	294,795	

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-4-6 106-108 年度公文線上簽核節能減紙成效

年度	公文用紙	發文郵資	公文傳遞
106	減量達 60 %以上	節省 374,920 元	縮短 0.12 天以上
107	減量達 74 %以上	節省 591,108 元	縮短 0.47 天以上
108	減量達 83%以上	節省 288,680 元	縮短 0.43 天以上

（資料採計至 108 年 5 月 31 日止）

表 2-4-7 106-107 學年度各學院學生勞作教育人數統計表

學年度	學期	餐旅學院	廚藝學院	觀光學院	國際學院	合計
106	106 年第 2 學期	661	403	254	195	1,513
107	107 年第 1 學期	657	366	293	242	1,558
	107 年第 2 學期	621	298	233	163	1,315

表 2-4-8 106-107 學年度環境衛生活動

學年度	日期	演講主題	主講人	參與人數	成效
106	106.09	安全衛生教育訓練	謝志成	400	建立用火安全及資源回收分類及廚餘回收觀念
106	107.02	安全衛生教育訓練	謝志成	370	建立用火安全及資源回收分類及廚餘回收觀念
107	107.09	安全衛生教育訓練	謝志成	365	建立用火安全及資源回收分類及廚餘回收觀念
107	108.02	安全衛生教育訓練	謝志成	410	建立用火安全及資源回收分類及廚餘回收觀念

表 2-4-9 106-107 學年度環境保護活動參與情況一覽表

學年度	日期	演講主題	主講人	參與人數	辦理成效
106	107.03.08	資源回收及廚餘回收觀念	汪筱蕾	110	教導資源回收及正確的廚餘回收分類
107	107.08	資源回收	游秀枝	40	正確資源回收概念

表 2-4-10 106-107 學年度學生校外賃居輔導成果統計表

學年度	類型 人次	賃居訪視	糾紛調處	諮詢及安全維護	總計
106		2280	43	57	2380
107		2300	32	38	2370

表 2-4-11 106-107 學年度租屋安全與法律宣導成果統計表

學年度	宣導日期	參加人數	宣導內容
106	106.9.14	115 人	全校各班副班長訓練內容： 1.國家防災日實施宣導及避難動作示範。 2.賃居安全及訪視實施方式說明。 3.租賃專法宣導與討論。 4.賃居安全訪視及相關安全宣教及問題討論
106	106.11.16	130 人	為使校外租屋學生了解賃居相關資訊，邀請崔媽媽基金會馮麗芳主任實施「賃居安全講座」，講述學生租屋應注意事項，反應熱烈。
106	107.3.1	115 人	全校各班副班長集合實施賃居安全訪視及相關安全宣教及問題討論。
107	107.9.13	115 人	全校各班「安全及賃居服務股長」訓練內容： 1.高雄市政府地政局有關租賃專法說明租賃專法宣導與討論。 2.國家防災日實施宣導及避難動作示範。 3.賃居安全及訪視實施方式說明。 4.賃居安全訪視及相關安全宣教及問題討論。
107	108.5.1	115 人	107-2 學期學生校外賃居安全宣導與幹部座談內容： 1.賃居安全宣導。 2.賃居法律問題宣導。 3.問題與解答。 4.一氧化碳防制宣導。

表 2-4-12 106-107 學年度高餐大志工教育訓練研習概況統計

學年度	106	107
舉辦場次	1	1
參加人數	42	50

表 2-4-13 106-107 學年度學生社團參與服務學習活動概況統計

學年度	106	107
服務場次	18	21
參加人數	525	680
活動地點	高雄、屏東 嘉義、台南	高雄、屏東 台東、台南、嘉義

表 2-4-14 106-107 學年度辦理導師輔導增能研習活動一覽表

學年度	學期	日期	活動名稱	滿意度	參與人數
106	106-1 學期初	1060906	導師會議暨輔導增能研習-實習單位訪視經驗分享	4.9	132
	106-1 學期中	1061109	導師輔導增能研習暨溫心大使培訓課程-基礎助人技巧（職員場）班級霸凌的輔導	4.7	24
	106-1 學期中	1061116	導師輔導增能研習-職涯輔導增能與輔導技巧	4.5	34
	106-2 學期初	1070223	導師會議暨輔導增能研習-班級經營經驗分享（105 學年度績優導師）	4.6	115
	106-2 學期中	1070426	導師輔導增能研習-教育應該不一樣	4.7	118
107	107-1 學期初	1070905	導師會議暨輔導增能研習-師生罔很大～跨世代「心」溝通	4.4	117
	107-1 學期中	1071108	導師輔導增能研習-諮商輔導服務資源交流	4.7	52
	107-2 學期初	1080223	導師會議暨輔導增能研習-高風險學生辨識、互動與轉介	4.4	118
	107-2 學期中	1080425	導師輔導增能研習—班級經營經驗分享（106 學年度績優導師）	4.7	30

表 2-4-15 106-107 學年度交通安全教育相關主題活動

學年度 場次	106-1	106-2	107-1	107-2
交通安全宣導、 法律常識暨交通安全宣導	2 場	2 場	2 場	2 場
宏佳騰機車校園安駕講 座、本田機車校園安駕講 座	1 場	1 場	1 場	1 場
交通安全導護服務	整學期	整學期	整學期	整學期
學校資訊系統小型視窗交 通安全小標語	全學年	全學年	全學年	全學年

表 2-4-16 106-107 學年度交通安全教育活動人數統計

學年度 人數	106-1	106-2	107-1	107-2
交通安全宣導、 法律常識暨交通安全宣導	240	218	186	142
宏佳騰機車校園安駕講座、 本田機車校園安駕講座	287	271	280	252
交通安全導護服務	340	348	332	344

表 2-4-17 105-106 學年度四技部畢業生英語檢定通過率統計表

學年度	105	106
通過率	93.72%	95.57%

(因至 108.5.31 統計截止日時，尚未統計 107 學年資料，故未呈現)

表 2-4-18 106-107 學年度新簽訂合作備忘錄締結姊妹校數

學年度	106	107	合計
新簽訂姊妹校合 作備忘錄學校數	7	9	24

(資料採計至 108 年 5 月 31 日)

表 2-4-19 106-107 學年度學海計畫補助金額及人數統計表

學年度	學海築夢	學海飛颺	學海惜珠
	補助金額/補助人數	補助金額/補助人數	補助金額/補助人數
106	198 萬元/28 人	198 萬元/28 人	--
107		124 萬/18 人	100 萬/2 人

表 2-4-20 106-107 學年度交換教師交流合作成果

學 年 度	屬 性				教 師 姓 名	國 家	起 迄 時 間	交 流 類 型
	赴 國 外	赴 港 澳	港 澳 來 本 校	國 外 來 本 校				
106				V	羅春燕	中國 大陸	106 年 8 月至 107 年 9 月	交 流 研 修
				V	Osman Karatepe	土 耳 其	106 年 9 月 25 日至 106 年 9 月 25 日	授 課
				V	David Solnet	美 國	106 年 10 月 2 日至 106 年 10 月 11 日	授 課
				V	Bernard Lane	英 國	106 年 10 月 9 日至 106 年 10 月 18 日	授 課
				V	Cihan Cobanoglu	美 國	106 年 10 月 16 日至 106 年 10 月 22 日	授 課
				V	Bob Mckercher	土 耳 其	106 年 10 月 27 日至 106 年 11 月 19 日	授 課
				V	Elizabeth (Liz) Ineson	英 國	106 年 11 月 6 日至 106 年 11 月 15 日	授 課
				V	Levent Altinay	英 國	106 年 11 月 7 日至 106 年 11 月 14 日	授 課
				V	James Petrick	美 國	106 年 11 月 19 日至 106 年 11 月 26 日	授 課
				V	Peter B Kim	紐西蘭	106 年 11 月 20 日至 106 年 11 月 30 日	授 課
				V	Muzzo Uysal	美 國	107 年 6 月 23 日至 107 年 6 月 30 日	授 課
				V	Alastair Morrison	英 國	107 年 7 月 18 日至 107 年 8 月 3 日	授 課
				V	Maureen Brookes	英 國	107 年 7 月 25 日至 107 年 8 月 2 日	授 課
				V	Devonne Sitzler	加 拿 大	107 年 2 月至 107 年 6 月	授 課
107				V	司道格	加 拿 大	107 年 2 月至 107 年 6 月	授 課
				V	James Petrick	美 國	107 年 8 月 3 日至 107 年 8 月 9 日	授 課
				V	Chris Roberts	美 國	107 年 8 月 20 日至 107 年 8 月 31 日	授 課

學 年 度	屬性				教師姓名	國 家	起迄時間	交 流 類 型
	赴 國 外	赴 港 澳	港 澳 來 本 校	國 外 來 本 校				
				V	Amit Sharma	美國	107 年 9 月 29 日至 107 年 10 月 6 日	授 課
				F	Marianna Sigala	Hellenic	107 年 10 月 7 日至 107 年 10 月 14 日	授 課
				V	Bob Mckercher	加拿大	107 年 11 月 9 日至 107 年 11 月 12 日 107 年 11 月 23 日至 107 年 11 月 26 日	授 課
				V	James Petrick	美國	107 年 11 月 18 日至 107 年 11 月 25 日	授 課
				V	Fevzi Okumus	美國	108 年 3 月 10 日至 108 年 3 月 17 日	授 課
				V	Brian Goodey	英國	108 年 3 月 30 日至 108 年 3 月 31 日 108 年 4 月 1 日 108 年 4 月 4 日至 108 年 4 月 11 日	授 課
				V	Elizabeth Ineson	英國	108 年 5 月 8 日至 108 年 5 月 17 日	授 課
				V	Chris Ryan	紐西蘭	108 年 5 月 29 日至 108 年 6 月 4 日	授 課
				V	Alastair Morrison	美國	108 年 7 月 15 日至 108 年 7 月 29 日	授 課
				V	Dogan Gursoy	土耳其	108 年 7 月 29 日至 108 年 8 月 13 日	授 課
				V	郭貴榮	中國	107 年 8 月 1 日至 108 年 1 月 13 日	交 流 研 修

表 2-4-21 106-107 學年度國外學生來本校交換人數

學年度	日本	加拿大	大陸	韓國	澳門	香港	泰國	合計
106	6	1	18	2	1	0	5	35
107	5	3	10	1	0	0	7	26

(資料採計至 108 年 5 月 31 日)

表 2-4-22 106-107 學年度本校學生赴姊妹校交流交流人數

學年度	免付姊妹校學費			學生付研修費 但姊妹校提供 部份獎學金	學生付費研修						合計
	日本	泰國	韓國	杜拜	英國	加拿大	美國	荷蘭	澳洲	法國	
106	12	6	4	11	12	33	9	1	0	6	94
107	13	8	4	7	9	35	25	3	5	6	115

表 2-4-23 106-107 學年度正式學籍境外學生人數

學年度	學期	僑生	港澳生	陸生	外國學生	總人數
106	1	135	50	14	90	289
106	2	129	49	13	90	281
107	1	137	45	10	119	311
107	2	135	44	10	114	303

(資料採計至 108 年 5 月 31 日)

表 2-4-24 師生赴國外參訪活動暨國際學生文化活動成果

序號	期間	前往國家數	人次	性質
訪視及參訪				
2	106 學年度 (106/08/01 ~107/7/31)			訪視及參訪實習單位
3	107 學年度 (第一學 期)(107/08/01 ~108/7/31)	11	18	訪視及參訪實習單位
校外參訪				
2	106 學年度 (106/04-06)	德國、瑞士、義大利、美國、法國、西班牙、丹麥、挪威、瑞典、芬蘭、捷克、奧地利、紐西蘭	1074	校外參訪
3	107 學年度 (107/04-06)	荷蘭、法國、西班牙、德國、瑞士、義大利、美國、捷克、奧地利、匈牙利、斯洛伐克、盧森堡	883	校外參訪
教育展				
2	106 學年度	馬來西亞、澳門、香港	6 場	教育展
3	107 學年度	馬來西亞、印尼、越南、泰國	8 場	教育展
國際學生文化活動				
境外學生赴臺灣交流-行政單位				
2	106 學年度學 年度 (106/8-107/7)	12 場	約 1000	國際學生文化交流活動暨各類座談說明會
3	107 學年度學 年度 (107/8-108/7)	12 場	約 1000	國際學生文化交流活動暨各類座談說明會

表 2-4-25 近 3 年廚藝學院國際交流與台灣美食國際宣傳活動

序號	活動名稱
1	法國保羅伯居斯廚藝課程研習，每年選派 2 位教師參加聯盟活動交流，並選派 6-8 位學生（含校友）至法國進行 4 個月研習課程
2	保羅伯居斯聯盟學校-芬蘭廚藝學院院長及主廚蒞校講座示範，約 200 位師生參與
3	保羅伯居斯聯盟學校-厄瓜多廚藝學院院長及主廚蒞校講座示範，約 200 位師生參與
4	Paul Bocuse 亞洲辦事處拜會交流，洽談合作事宜
5	協辦亞太論壇暨第 18 屆觀光休閒暨餐旅產學永續經營學術研討會
6	辦理台灣菜文化深耕暨推廣策略論壇
7	協辦澳洲布里斯本飲食文化國際學術研討會，推廣台灣料理
8	至法國斐杭迪廚藝學院參訪，洽談合作事宜
9	至法國勒諾特糕點學校參訪，洽談合作事宜
10	義大利 Gelato 冰淇淋廠商來訪，洽談合作事宜
11	至美國 KiKi 烘焙企業參訪，洽談合作事宜
12	參與韓國又松大學廚藝競賽，進行國際廚藝交流
13	至泰國曼谷台灣料理示範與輸出
14	成立義大利慢食協會高雄分會，與慢食組織維繫合作關係
15	參與義大利西點皇后盃大賽，進行國際廚藝交流
16	至新加坡 Bread Talk 集團參訪，洽談合作事宜
17	參與新加坡國際廚藝競賽，進行國際廚藝交流
18	參與香港國際廚藝競賽，進行國際廚藝交流
19	邀請法國國際名廚教學示範，進行國際廚藝交流
20	邀請義大利國際名廚教學示範，進行國際廚藝交流
21	邀請日本國際名廚教學示範，進行國際廚藝交流
22	參與上海廚藝比賽，進行國際廚藝交流
23	持續辦理國外青年年節飲食文化研習營
24	至新加坡南洋理工學院進行經典台灣菜示範
25	赴韓國首爾、上海執行典範計畫推廣台灣菜
26	參與 CIC 芝加哥國際烹飪藝術大賽，進行國際廚藝交流
27	至法國巴黎參加烘焙展
28	至上海參加第二屆世界麵包六強菁英賽
29	至韓國參加世界麵包大使協會講座並分享講座
30	至日本京都出席國際研討會發表論文
31	赴加拿大姊妹校進行教務及教學創新研習

序號	活動名稱
32	參加在加拿大 University of British Columbia 舉辦之 Food Study Conference.國際研討會
33	參加 OSFC 牛津研討會並進行歐洲飲食研究與餐飲創新趨勢考察（英國、愛爾蘭、義大利）
34	至法國參加 4th Annual Conference of EATSA 研討會並發表論文
35	赴法國藍帶廚藝學院廚藝交流
36	赴越南平陽業界研究研習
37	參加日本東京 2018 日本蛋糕博覽會，廚藝觀摩

表 2-4-26 2016~2018 年廚藝學院教師海外交流紀錄

教師	活動名稱
蘇恒安老師	2018 參加 OSFC 牛津研討會並進行歐洲飲食研究與餐飲創新趨勢考察（英國、愛爾蘭、義大利）
掌慶琳老師	2016 至葡萄牙出席國際研討會發表論文 2017 至韓國釜山出席國際研討會發表論文 2017 至日本京都出席國際研討會發表論文 2018 參加 4th Annual Conference of EATSA 並發表論文乙篇（法國）
蔡倩玟老師	2017 至日本京都出席國際研討會發表論文
吳美宜老師	2018 赴姊妹校進行教務及教學創新研習（加拿大） 2018 參加在 University of British Columbia 舉辦之 Food Study Conference.（加拿大）
楊昭景老師	2017 澳洲參加中華飲食文化基金會研討會及台灣菜輸出 2018 至日本進行產學計畫醬品市場調查
陳正忠老師	2017 僑委會台灣名廚世界巡迴講座-愛爾蘭、法國巴黎、德國、荷蘭等 2018 FHA 新加坡國際廚藝挑戰 2018 年加拿大漢堡學院海外訪視 2018 新疆參加學術研討會
林秀薰老師	2017 年香港 HOFEX 國際美食大獎
李怡君老師	2016 杜拜海外訪視 2016 新加坡執行實務增能計畫 2016 加拿大海外訪視 2016 美西海外參訪 2017 法國執行典範計畫 2017 法國藍帶廚藝學院廚藝交流
趙憶蒙老師	2016 新加坡鼎泰豐、The Fullerton Bay Hotel、新加坡 The Fullerton Hotel 實習訪視

教師	活動名稱
	2016 美西海外參訪
陳嘉謨老師	2016 至新加坡南洋理工學院進行經典台灣菜示範 2016 馬來西亞、芝加哥、新加坡、印尼、東京、烏魯木齊、上海、執行統一企業產品開發合方深耕計畫 2017 赴日本大阪參觀食品業者廠商設備執行欣臨企業股份有限公司產學合作計畫案 2017 赴韓國首爾、上海執行典範計畫推廣台灣菜 2018 年 CIC 芝加哥國際烹飪藝術大賽
林致信老師	2018 美西海外參訪
謝旭初老師	2018 赴越南平陽業界研究研習（大發食品公司）
何建彬老師	2016 新加坡鼎泰豐、The Fullerton Bay Hotel、新加坡 The Fullerton Hotel 實習訪視 2017 德國、瑞士、義大利海外參訪 2017 法國藍帶廚藝學院廚藝交流
陳寬定老師	2016 上海 FHC 中國國際烹飪藝術大賽 2017 香港廚藝大賽 2018 泰國 TUCC 極限廚師挑戰賽 2018 上海 FHC 中國國際烹飪藝術大賽 2018 年聯合參訪法國藍帶廚藝學院與荷蘭海牙旅館學院
江敏慧老師	2017 Paul Bocuse Chef Seminar（韓國） 2018 保羅伯居斯聯盟學校芬蘭廚藝學校交流
程玉潔老師	2018 西班牙海外參訪
周建華老師	2017 上海 FHC 中國國際烹飪藝術大賽
張明旭老師	2018 參加在 University of British Columbia 舉辦之 Food Study Conference.（加拿大） 2018 至法國巴黎參加烘焙展 2018 至上海參加第二屆世界麵包六強菁英賽 2018 至韓國參加世界麵包大使協會講座並分享講座
葉連德老師	2018 Paul Bocuse Chef Seminar（馬來西亞吉隆坡）
徐永鑫老師	2018 新加坡第二次聯合訪視暨合作廠商參訪
廖漢雄老師	2018 德國瑞士海外參訪 2018 越南 Crown ,Marriott Resort 洽談學生實習、就業之合作案
王先正老師	2018 新加坡 FHA 廚藝大賽 2018 參加日本東京 2018 日本蛋糕博覽會
屠國城老師	2018 新加坡 FHA 廚藝大賽
李柏宏老師	2016 至荷蘭農事體驗

教師	活動名稱
	2018 赴荷蘭、法國參訪法國藍帶廚藝學院與荷蘭海牙旅館學院
陳紫玲老師	2018 赴日本與日本實習廠商會面 2018 赴印尼參加印尼教育展 2018 赴越南河南參加教育展及拜訪當地大學與文教機構 2018 赴馬來西亞參加教育展（3 月） 2018 赴瑞士拜訪洛桑等旅館學校 2018 赴英國拜訪伯明罕 USB 姊妹校及訪視學生 2018 赴馬來西亞參加教育展（7 月） 2018 赴泰國參加泰北教育展 2018 赴新加坡訪視學生及評估新實習單位 2018 赴越南參加越南中部教育展 2018 赴美國拜訪 Fairleigh Dickinson University 及前往美國姊妹校訪視學生 University of Florida Sarasoto Manatee; San Diego State University 2018 赴日本前往東京區王子飯店等單位訪視校外實習生 2018 赴中國新增及拜訪中國姊妹校（鎮江高專、浙江旅遊學院、南京旅遊學院等）
林淑瑛老師	2017 第七屆 Paul Bocuse 年會（墨西哥） 2017 Paul Bocuse Chef Seminar（韓國） 2018 赴美國參加 PBL（Project-Based Learning）專業導向學習研習 2018 Paul Bocuse Chef Seminar（馬來西亞吉隆坡） 2018 保羅伯居斯聯盟學校芬蘭 Haaga-Helia University of Applied Sciences 廚藝學校交流

表 2-4-27 106-107 學年度科技部補助與產學合作件數與金額統計

學 年 度	科技部（學年度）			產學合作（年度）		
	件數	金額（元）	平均每件 金額	件數	金額（元）	平均每件 金額
106	15	12,732,000	848,800	60	33,894,544	564,910
107	15	13,835,000	922,333	52	43,672,353	839,853
合 計	30	26,567,000	-	112	77,566,897	-

表 2-4-28 106-107 學年度本校教師進行產業實務研習或深耕服務人次

學年度	教師人數 （含專案教師）	專任且教授 專業或技術 科目之教師 人數	已完成	進行中	尚未啟動
106	153	116	32	49	35
107	163	122	32	53	37

（資料統計至 108 年 05 月 31 日止）

表 2-4-29 餐旅創新育成中心企業進駐統計表

學年度	企業家數	新創家數	培育家數總計
106	11	2	13
107	6	1	7

表 2-4-30 106-107 學年度產學研發成果回饋教學機制與成效

學年度	合作案件數	參與老師數	教材製作數	回饋教學數
106	8	27	8	8
107	5	8	5	5
合計	13	35	13	13

表 2-4-31 106-107 學年度教師產學研發成果回饋教學機制與成效統計表

學年度	執行教師	委託單位	計畫名稱	教材/教學
106	林淑瑛	基業整合創意策略有限公司	高雄型農大聯盟企業餐桌暨特色料理食譜開發計畫	高雄型農食譜
106	屠國城	全家便利商店股份有限公司	中西式創意料理食譜研發計畫	中西式創意調理料理食譜
106	屠國城	欣臨企業股份有限公司	中西式創意料理食譜研發	中西式創意料理食譜
106	陳建龍	光世企業有限公司	高雄市-客家美食 HAKKA FOOD 餐廳先期輔導計畫	客家餐廳食品衛生安全教材及美食料理食譜
106	陳嘉謨	基業整合創意策略有限公司	台北市-客家美食 HAKKA FOOD 餐廳輔導計畫	客家餐廳食品衛生安全教材及美食料理食譜
106	曾裕琇	財團法人工業技術研究院	106 年度客家水蓮商品化之推動計畫	客家水蓮產品及輕食餐點創業食譜
106	曾裕琇	名展商業社	臺灣紅藜餐桌美食暨生活文創商品之開發計畫	紅藜產品應用餐點食譜
106	曾裕琇	明明園有限公司	臺灣魚皮及薯類休閒食品開發暨量產測試計畫	魚皮酥市場調查分析
106	林淑瑛	基業整合創意策略有限公司	高雄型農大聯盟企業餐桌暨特色料理食譜開發計畫	高雄型農食譜
107	曾裕琇	光世企業有限公司	手做愛玉創新研發與行銷輔導計畫	手做愛玉體驗活動手冊
107	葉文琦	家合貿易有限公司	IYC 萬能蒸烤箱之第一期研究計畫	智能蒸烤箱創業食譜
107	曾裕琇	樂佳光能股份有限公司	樂佳光能食用花特色商品先期開發計畫	技術報告：感質食用花卉特色商品開發
107	曾裕琇	佳冬鄉農會	佳冬農會-透紅佳園食農創客創新發展計畫	技術報告：佳冬透紅佳人夢想樂園-蓮霧創新研發產品與其應用

學年度	執行教師	委託單位	計畫名稱	教材/教學
107	葉文棠	統一超商 4 度 C 麵食麵體產品開發技術輔導案	統一超商 4 度 C 麵食麵體產品開發技術輔導案	超商麵食產品開發手冊

表 2-4-32 106-107 學年度學生社團辦理社區服務學習活動概況

學年度	106	107
服務場次	1	2
參加人數	40	55
服務對象	40	35
活動地點	屏東鹽埔社區-愛狗人協會鹽埔園區、新圍國小	高雄市美濃區獅山社區、台南市後壁區菁寮社區

表 2-4-33 106-107 學年度各項弱勢助學措施補助統計表（校務基金）

類別	各類學雜費優待（減免）補助		五專前三年免學費補助		弱勢助學金		低收入戶學生免住宿費優惠	
	人數	金額（元）	人數	金額（元）	人數	金額（元）	人數	金額（元）
學年度	人數	金額（元）	人數	金額（元）	人數	金額（元）	人數	金額（元）
106	989	16,262,065	263	2,005,901	427	7,008,250	57	677,068
107	909	14,563,400	261	2,200,230	343	5,344,500	43	517,368
小計	1,898	30,825,465	524	4,206,131	770	12,352,750	100	1,194,436
總計	3,292 人次				48,578,782 元			

表 2-4-34 106-107 學年度生活助學金、緊急慰助金補助統計表（校務基金）

類別	生活助學金		緊急慰助金	
學年度	人數	金額（元）	人數	金額（元）
106	2	48,000	10	120,000
107	2	48,000	5	70,000
小計	4	96,000	15	190,000
總計	19 人次		286,000 元	

表 2-4-35 106-107 學年度教育部學產基金設置助學金及急難慰問金統計表

類別	教育部學產基金低收入戶助學金		教育部學產基金急難慰問金	
學年度	人數	金額（元）	人數	金額（元）
106	60	300,000	10	190,000
107	34	170,000	5	90,000
小計	94	470,000	15	280,000
總計	109 人次		750,000 元	

表 2-4-36 106-107 學年度學生社團辦理社會服務與公益關懷活動概況

學年度	106	107
服務場次	2	8
參加人數	36	224
服務對象	150	317
活動地點	淨覺育幼院、越南順化	淨覺育幼院、六龜育幼院、松喬養護中心、衛生福利部南區兒童之家、永安兒童之家、高雄市樂仁啟智中心、基督教山地育幼院

表 2-4-37 106-107 學年度學生社團參與帶動教育優先區中小學服務學習活動概況

學年度	106	107
服務場次	16	11
參加人數	568	306
服務對象	751	331
活動地點	高雄、屏東、嘉義、台南	高雄、嘉義、台東

表 2-4-38 106-108 年度推廣教育收入分析表

年度	推廣服務類	產官服務類	專案服務類	合計
106 年	金額：7,108,783 班數：33 人次：571	金額：5,911,790 班數：14 人次：271	金額：3,340,256 班數：9 人次：134	金額： 16,360,829 班數：56 人次：976
107 年	金額：4,896,874 班數：27 人次：499	金額：1,964,280 班數：10 人次：188	金額：4,028,255 班數：10 人次：182	金額： 10,889,409 班數：49 人次：780
108 年 1-5 月	金額：1,000,000 班數：8 人次：100	金額：1,200,000 班數：6 人次：135	金額：2,000,000 班數：2 人次：55	金額：4,200,000 班數：16 人次：290

表 2-4-39 本校 105 學年度外部自我評鑑結果

受評單位		105 學年度 外部自我評鑑結果	教育部 認定結果
類別	單位		
校務類	校務治理永續化	通過 (教育部委託台評會執行)	—
	國際合作多元化		
	教學資源整合化		
	實習就業一元化		
	學生輔導優質化		
	行政支援全面化		
專業類	中心	免評 (105 年度大學校院師資 培育評鑑通過)	認定
		通過	認定
	廚藝學院	通過 (105 學年度整併為：飲食 文化暨餐飲創新研究所)	認定
		通過	認定
		通過	認定
		通過	認定
		通過	認定
		通過	認定
	觀光學院	通過 (105 學年度整併為：觀光 研究所)	認定
		通過	認定
		通過	認定
		通過	認定
		通過	認定
	餐旅學院	通過 (105 學年度整併為：餐旅 研究所)	認定
		通過	認定
		通過	認定
		通過	認定
		通過	認定
	國際學院	通過	認定
		通過	認定
		通過	認定
		通過	認定

