



NKUHT

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY  
OF HOSPITALITY AND TOURISM

國立高雄餐旅大學

# 113-117 學年度中程校務發展計畫書

中華民國 113 年 6 月 30 日

# 目 錄

目 錄 .....	II
第一章 校務概況 .....	3
第一節 前言 .....	3
第二節 組織架構與規模現況 .....	5
一、歷史沿革 .....	5
二、組織結構現況 .....	6
三、學生人數現況 .....	8
四、師資結構現況 .....	8
五、畢業生就業現況 .....	10
六、圖書資源現況 .....	11
第三節 校務發展願景及辦學成效 .....	13
一、本校核心價值、辦學理念、教育目標、發展使命、願景 .....	13
二、辦學成效 .....	15
第二章 整體校務發展規劃 .....	26
第一節 校務發展規劃原則 .....	26
第二節 校務發展 SWOT 分析 .....	27
一、優勢方面 .....	27
二、劣勢方面 .....	28
三、機會方面 .....	28
四、威脅方面 .....	28
第三節 未來五年發展主軸及策略 .....	30
一、訂定發展主軸及策略 .....	30
二、SWOT 分析結果與發展策略之對應 .....	34
第三章 各單位計畫內容 .....	36
第一節 各行政單位計畫內容 .....	36
第二節 各學術單位計畫內容 .....	36
第四章 總 結 .....	37
第一節 本計畫之推動過程 .....	37
第二節 本計畫之創新特色 .....	37
第三節 本計畫之規劃成果 .....	41

第四節 本計畫之發展願景.....	44
附件三：各單位行動方案數與發展策略對照矩陣 .....	45
附件四：各單位行動方案與執行學年度彙整表 .....	47
附件五、各單位行動方案與 SDGs 對照彙整表.....	69
附件六、各單位 112 學年度執行成效彙整表.....	74

## 圖目錄

圖 1	本校學術及行政單位組織架構.....	7
圖 2	本校 107-112 年度圖書資訊經費總額 .....	11
圖 3	本校 107-112 學年度各類型資源館藏統計圖 .....	12
圖 4	本校 107-112 學年度學生校外實習人數及廠商數統計圖 .....	15
圖 5	本校 107-112 學年度各項計畫經費總額 .....	20
圖 6	本校 SWOT 分析圖 .....	29
圖 7	本校中程校務發展計畫主軸與發展策略架構圖.....	30
圖 8	本校因應 SWOT 分析後規劃八項發展策略及行動方案 .....	35
圖 9	本校高教深耕計畫四大面向暨校務計畫發展策略對應.....	38

## 表目錄

表 1	本校 112 學年度各學制學生人數分析表.....	8
表 2	本校 107-112 學年度師資結構一覽表（不含教官）.....	9
表 3	本校 107-112 學年度專任師資業界實務經驗一覽表.....	9
表 4	本校 105-110 學年度畢業生畢業一年後就業流向調查一覽表.....	10
表 5	本校 107-112 年度圖書資訊經費分析表.....	11
表 6	本校 107-112 學年度各類型資源館藏分析表.....	12
表 7	本校 107-112 學年度校外實習人數與實習廠商數一覽表.....	16
表 8	本校 107-112 學年度海外參訪及海外研修暨實習人數表.....	16
表 8	本校 107-112 學年度海外參訪及海外研修暨實習人數表.....	17
表 9	本校 107-112 學年度學生證照累計張數表.....	18
表 10	本校近三年度教師研究成果統計表.....	19
表 11	本校 107-112 學年度各項計畫經費統計表.....	20
表 12	本校 107-112 學年度專利與技轉件數表.....	21
表 13	本校 107-112 學年度境外生人數一覽表.....	22
表 14	本校 105-113 年在各項大學排名調查之情形一覽表.....	24
表 15	本校參照教育部公告之永續發展目標（SDGs）17 項指標.....	39
表 16	本校 113-117 學年度各單位行動方案與發展策略對照矩陣.....	42

# 113-117 學年度中程校務發展計畫書

## 第一章 校務概況

### 第一節 前言

本校自民國 84 年由李創校校長福登博士運籌創校，經歷任校長遠見擘劃、行政院及教育部各級長官的支持，逐步完善軟硬體教學環境。發展迄今，本校除「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，更妥善運用高教深耕計畫及相關計畫的豐沛資源，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方面力求突破，藉以達成各項校務發展目標。在行政作業程序上，亦力求快速而有效率，使校園經營企業化。本校全體教職員更在「本土扎根、國際拓伸」的思維下，朝著國際化的方向邁進，期許成為「務實致用之國際餐旅專業人才培育重鎮」。

本校自民國 99 年正式改名大學後，全球國際化態勢與知識發展日新月異，餐旅教育經營的環境亦急遽改變。以中東杜拜的阿聯酋餐旅管理學院為例，其與朱美拉 (Jumeirah group) 飯店集團合作，讓學生能分派至飯店集團旗下世界各地的相關飯店 (如 Jumeirah Beach Hotel)，甚至七星級帆船飯店 (burj Al Arab) 進行一年的實習。又如，香港理工大學設立酒店及旅遊管理博士學位學程，更成立一座 350 間客房的實體旅館，訓練學生實務技能，蔚為餐旅教育新典範。相較於國際觀光餐旅環境以及教育經營模式的激烈競爭，臺灣餐旅教育則是成長緩慢；如何在這一波國際觀光競合趨勢中脫穎而出，亟需政府的大力引導與協助，以使臺灣在國際舞台上突顯自我特色。

本校是國內唯一的國立觀光餐旅專業大學，在過去 28 年來師生共同努力下，已是國際知名餐旅大學。在國際方面，本校於 111 年、113 年、113 年蟬聯三年榮獲「QS 學科排行-餐旅暨休閒管理類」全球排名第 38 名的優異成績，未來更持續積極開創本校與世界頂尖餐旅大學的競合機會，使本校成為最具領導力、創新力與發展力之餐旅教育界領頭羊。在國內方面，2023 年根據遠見雜誌調查，本校在觀光休閒類中企業評價居全國第一，此外，在 Cheer 雜誌調查企業最愛碩士生，本校則高居全國第 6 名，緊隨交大、清大之後，且本校碩、博士學位論文的電子全文被下載率更獲得公立技職校院組第一名。然而，這皆是階段性的發展成果，未來學校將全面深耕國際化教育的內涵及質量，尤其在教學內容、校園環境的雙語化，以推升本校成為「全球頂尖餐旅國際大學」為努力目標。

惟此同時，臺灣正面臨著少子女化的衝擊，臺灣出生人口數逐年減少，間接導致進入大學適齡人口數的逐年銳減（根據教育部資料顯示，105 學年度大專校院新生因虎年及少子化效應減至 25.5 萬人，106 至 109 學年度均有較大幅度縮減，且自 111 學年度起新生人數開始將降至 20 萬人以下，117 學年度更會降至 15.8 萬人）。然而，國內觀光餐旅專業科系過度供給，造成供過於求的現象，不僅造成從業人員薪資偏低，因此教育部開始減招全國觀光餐旅科系學生。此外，12 年國教的推動，更潛藏著技專校院招生人數是否轉移的困境。為此，政府教育部門與各大專院校開始推動終身學習，並開放東南亞及大陸學生來台就學，以降低少子化對臺灣教育環境的衝擊。此外，2020 至 2022 年底以來，因新冠疫情席捲全球造成觀光餐旅產業的重創，學校教育及註冊率亦明顯受其所影響，然而被迫採取全面性的遠距教學，卻也促成數位化教學的普及，加速大學教育數位治理（Digital governance）之推展，可謂是另類的化危機為轉機。近期，伴隨著全球新冠疫情的趨緩，國內外觀光餐旅產業復甦、專業人才及人力的需求孔亟，高餐大畢業生更加炙手可熱，獲得各界紛紛墊高薪資爭搶人才。

現任校長陳敦基博士於 110 學年接任以來，即積極參與及領導各項校務工作之推展，並為後疫情回復正常（Back to normal）做好準備。陳校長望治心切，近期已在校內推動「三新運動：新課綱、新制服、新宿舍」，對學生之教學、服儀、住宿進行翻新築底工程；以及秉持「三服教育：服務精神、服儀端莊、服從紀律」，培育學生自主、自信、自律人格，強化職場競爭力，成為企業最愛人才！在本次校務發展計畫內容中，除延續本校前期之中程計畫內容之外，亦融入聯合國永續發展目標（SDGs），串聯治校理念與策略規劃。從「以學生為本，精誠勤樸之全人教育」的核心價值，「餐旅菁英人才搖籃、餐旅企業關鍵夥伴、餐旅教育創新典範」的發展使命，以至「人文化、專業化、企業化、國際化」的辦學理念。本次校務發展計畫之整體架構，為因應時代與社會之變化趨勢，遂融入「智慧時尚、博雅跨域、經營管理」三大元素，以期「活化餐旅教育」，容並「產學接軌同化」、「國際大學深化」，以及「校務定向轉化」等四化，做未來校務發展之主軸。

綜而言之，校務發展計畫將逐年定期滾動檢討及更新，以臻一脈相傳、承先啟後，以及老幹新枝的永續性發展。展望未來，本校將承襲過去努力所累積的成果，並不斷透過中程校務發展計畫的實施與考核，進而瞭解辦學現況及自我定位，並做為本校確立發展方向及重點特色之依據，以成為最具領導力、創新與發展的觀光暨餐旅教育界先驅。

## 第二節 組織架構與規模現況

### 一、歷史沿革

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，綜理規劃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，本校的三民主義教學、勞作教育及海外參訪等舉凡大者，亦廣獲各界好評。與此同時，校園規劃秉持「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。在全校師生齊心經營下，涓滴成河，建構具彈性、不斷茁壯之教學行政組織。

此外，本校專注於「在地全球化，全球在地化」之定位，在第二任校長容繼業博士秉此理念領導之下，於民國 101 年與法國藍帶廚藝學院成立合資共構公司——「高餐藍帶廚藝卓越中心」，並經過四年的積極推動，於 105 年正式營運。另外，本校為貫徹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，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有效整合，以致力於推動產學合作計畫。在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，第三任校長林珮秀博士即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、國際學院與進修推廣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。

創校至今，本校已在社會大眾心中建立優異餐旅專業之斐然聲譽。在當今高教充滿挑戰的時代，第四任校長陳敦基博士將秉持「餐旅教育活化」、「產學接軌同化」、「國際大學深化」及「校務定向轉化」等四大發展主軸，並結合教育部高教深耕計畫之政策主軸，以迎向國際發展的趨勢，克服內外環境的困難，凝聚校

內成員凝聚共識，以「打造臺灣餐旅教育新典範、培育餐旅專業人才」，並積極開創本校與世界頂尖餐旅大學的競合機會，使本校成為最具領導力、創新力與發展力之餐旅教育界領頭羊。

## 二、組織結構現況

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）。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 14 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：

### （一）學術單位

1. 餐旅學院：包括餐旅管理研究所、旅館管理系、餐飲管理系、餐旅暨會展行銷管理系。
2. 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。
3. 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。
4. 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、國際觀光餐旅全英文碩士學位學程。
5. 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，共計設置 14 個一級單位。計有秘書室、教務處、學生事務處、總務處、研究發展處、國際事務處、圖書資訊處、永續發展與校務研究中心、語文中心、推廣教育暨技能認證中心、體育與健康中心、軍訓室、主計室、人事室。其中，人事室並無分組，目前全校一級單位下共分為 33 組、1 中心。

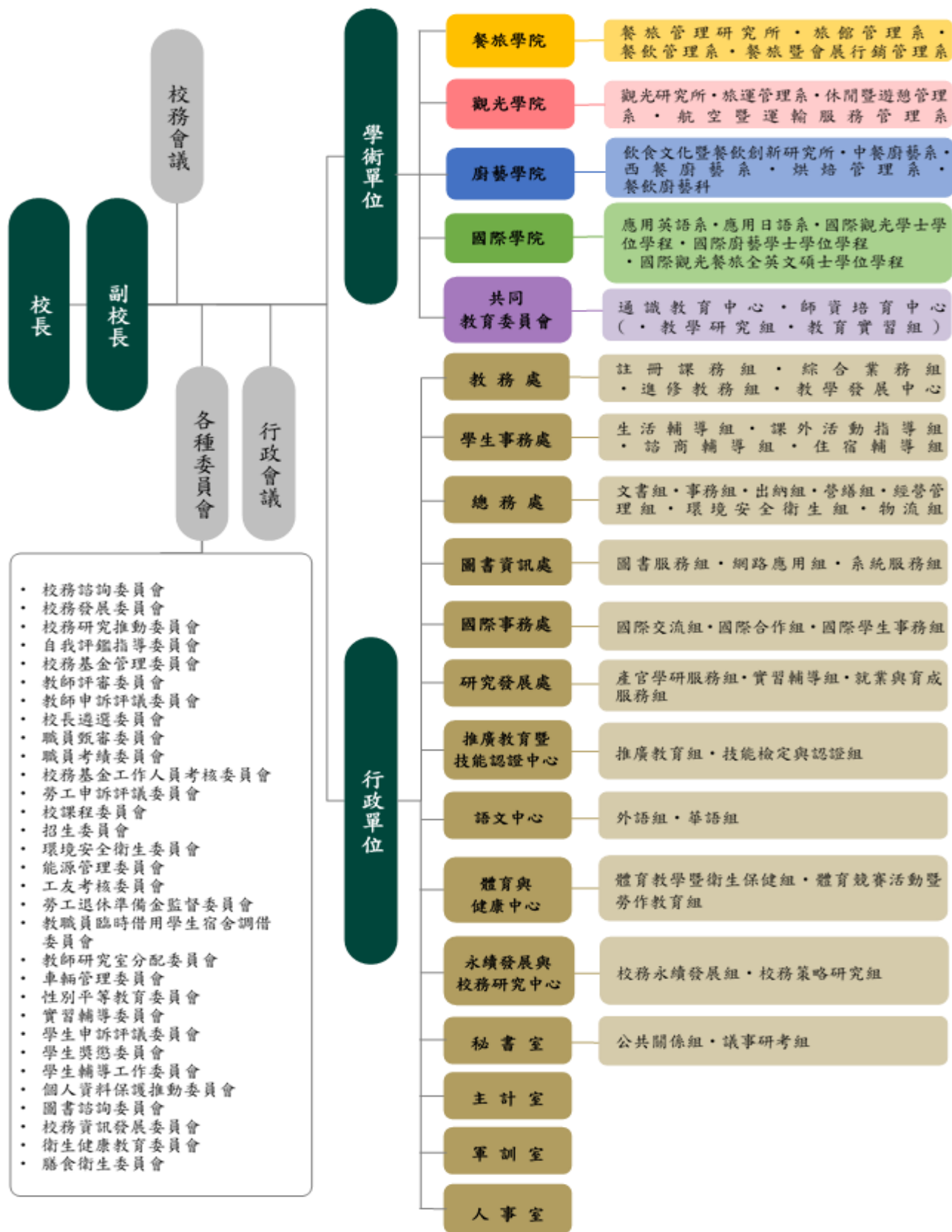


圖 1 本校學術及行政單位組織架構

### 三、學生人數現況

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。以 112 學年度為例，全校日間部學制共有五專學生 251 人、二技學生 57 人、四技學生 2,834 人、研究所碩士班學生 129 人與研究所博士班學生 37 人。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 128 人、四技學生 845 人、研究所學生 22 人，總計全校學生 4,303 人（如表 1）。

表 1 本校 112 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	251	0	57	2,834	129	37	3,308
進修部	0	0	128	845	22	0	995
合計	251	0	185	3,679	151	37	4,303
百分比	5.8%	0%	4.3%	85.5%	3.5%	0.9%	100%

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

### 四、師資結構現況

截至目前為止，本校現有教師 151 人（含專案教師），其中共有教授 35 人、副教授 55 人、助理教授 46 人、講師 15 人。其中，具博士學位者計 110 人，達總教師人數之 72.8%（如表 2）。

此外，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。目前教師人數 151 人中，專業技術人員具有二年以上業界實務經驗者共有 124 人，佔總教師人數之 82.1%，而其中又具有六年以上業界經驗者共有 20 人，佔總教師人數之 13.2%。在近年追求務實導向的教學趨勢中，本校具有如此高比例之實務教師，更顯難能可貴（如表 3）。

表 2 本校 107-112 學年度師資結構一覽表 (不含教官)

學年度 \ 職稱	教授	副教授	助理教授	講師	教師總數	助理教授以上教師比例	博士人數	博士占教師比例
107	36	62	52	13	163	92.0%	110	67.5%
108	39	61	49	11	160	93.1%	108	67.5%
109	34	61	53	11	159	93.1%	106	66.7%
110	35	58	53	12	158*	92.4%	109	68.9%
111	36	51	55	12	154*	92.2%	111	72.1%
112	35	55	46	15	151	90.0%	110	72.8%

註：110 學年度未採計留停教師 1 人、111 學年度未採計留停教師 2 人。

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

表 3 本校 107-112 學年度專任師資業界實務經驗一覽表

學年度 \ 職稱	教師總數	專任專業技術人員數 (具 6 年以上業界經驗)		具 2 年以上業界 實務經驗教師數	
107	163	19	11.7%	54	33.1%
108	160	15	9.4%	47	29.4%
109	159	15	9.4%	59	37.1%
110	158	23	14.5%	102	64.6%
111	154	23	14.9%	117	75.9%
112	151	20	13.2%	124	82.1%

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

## 五、畢業生就業現況

本校畢業生畢業一年後的就業率，106 學年前維持在 70.5%-85.9%之間（其中，有近 8 成在私人企業工作），顯見本校學生就業情況良好（如表 4），但 107 及 108 學年畢業之學生，逢新冠肺炎影響，就業率有所下降；在 109 學年度疫情逐漸趨緩後，就業率回歸到 79.7%；110 學年度就業率為 83.6%，學生就業情況與前一學年相較更佳。

表 4 本校 105-110 學年度畢業生畢業一年後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
105	85.9	14.1	89.9	1.8	3.1	5.2
106	70.9	29.1	82.0	1.7	7.2	9.1
107	61.1	38.9	86.3	1.5	6.9	5.3
108	60.9	39.1	85.1	2.3	7.2	5.4
109	79.7	20.3	86.3	2.1	8.3	3.3
110	83.6	16.4	88.2	3.2	6.1	2.5

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

## 六、圖書資源現況

從本校 107-112 年度圖書資訊經費總額圖（如圖 2）、以及本校 107-112 年度圖書資訊經費分析表（如表 5）顯示，本校歷年穩定編列圖書及資訊經費，以保障圖書館及電子計算機中心的穩定運作。

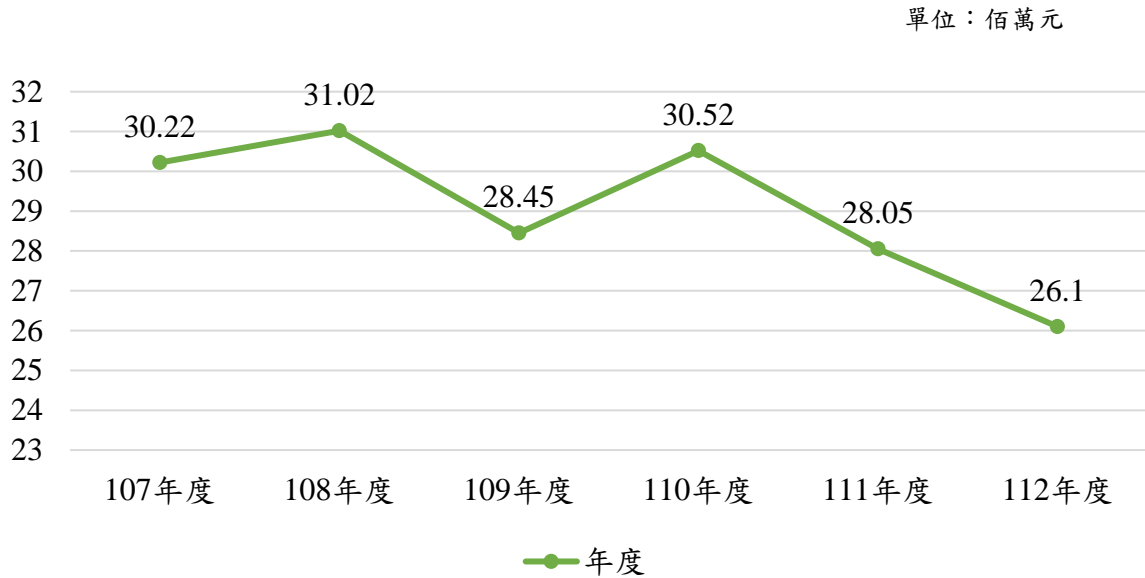


圖 2 本校 107-112 年度圖書資訊經費總額

表 5 本校 107-112 年度圖書資訊經費分析表

類別 年度	單位：佰萬元				
	圖書資料費	資訊設備費	業務費	其他經費	合計
107	15.32	6.51	6.56	1.84	<b>30.22</b>
108	10.79	7.71	7.24	5.28	<b>31.02</b>
109	16.06	5.47	6.74	0.17	<b>28.45</b>
110	12.73	6.96	8.53	2.30	<b>30.52</b>
111	13.88	6.21	6.37	1.59	<b>28.05</b>
112	8.83	7.38	5.69	4.20	<b>26.10</b>

資料採計至 112 年 12 月 31 日止

在圖書館藏方面，從本校 107-112 學年度各類型資源館藏統計圖（如圖 3）所示，從 107 學年度的 52 萬冊左右，至 112 學年度已成長至 54 萬 6 千餘冊。其中，中文圖書 174,666 冊、西文圖書 24,284 冊、電子書 335,765 冊，以及視聽資料 11,930 件（如表 6）。

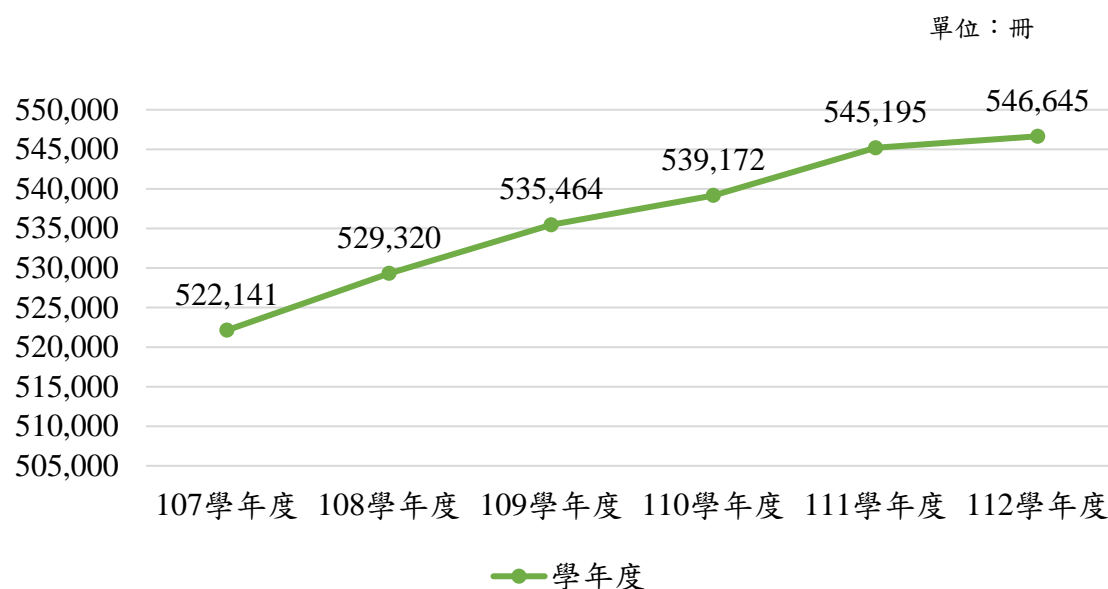


圖 3 本校 107-112 學年度各類型資源館藏統計圖

表 6 本校 107-112 學年度各類型資源館藏分析表

類別 學年度	單位：冊				
	中文圖書	西文圖書	電子書	視聽資料	合計
107	171,309	24,157	314,744	11,931	<b>522,141</b>
108	173,100	24,083	320,100	12,037	<b>529,320</b>
109	174,161	24,186	325,005	12,112	<b>535,464</b>
110	175,134	24,287	327,848	11,903	<b>539,172</b>
111	175,503	24,317	333,465	11,910	<b>545,195</b>
112	174,666	24,284	335,765	11,930	<b>546,645</b>

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

### 第三節 校務發展願景及辦學成效

#### 一、本校核心價值、辦學理念、教育目標、發展使命、願景

##### (一) 核心價值

本校秉持以學生為本，「精、誠、勤、樸」之全人教育為核心價值，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。

##### (二) 辦學理念

本校依循「跨域博雅餐旅領航」、「企業經營餐旅專精」、及「國際餐旅學府立基」的教育價值，以提升學生的實作力、就業力與競爭力。規劃以餐旅教育活化、產學接軌同化、國際大學深化及校務定向轉化為治校方針，精進學生具備實作力、就業力與競爭力為基礎之實務操作及專業職能。

1. **跨域博雅餐旅領航**，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；同時以「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。
2. **企業經營餐旅專精**，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，善盡社會責任，帶動國家發展。
3. **國際餐旅學府立基**，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，使具備「珍惜本土、擁抱國際」之胸襟，強化其國際視野與競爭力。

##### (三) 教育目標

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) 發展使命

建構培育國際餐旅專業菁英的學習環境，連結產業建構夥伴關係，成為深耕創新餐旅教育的典範。

## (五) 願景

本校為呼應高等教育國際化的需求，積極發展校務成為臺灣餐旅產業拓展之推手，培育餐旅菁英為核心，融合智慧時尚知能的國際化卓越大學，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，躍升國際舞台，成為亞洲餐旅專業人才教育之重鎮。

綜觀本校之核心價值、辦學理念、教育目標、發展使命與願景，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，輔以進修推廣教育，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，象徵校園文化永恆之綻放。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。

## 二、辦學成效

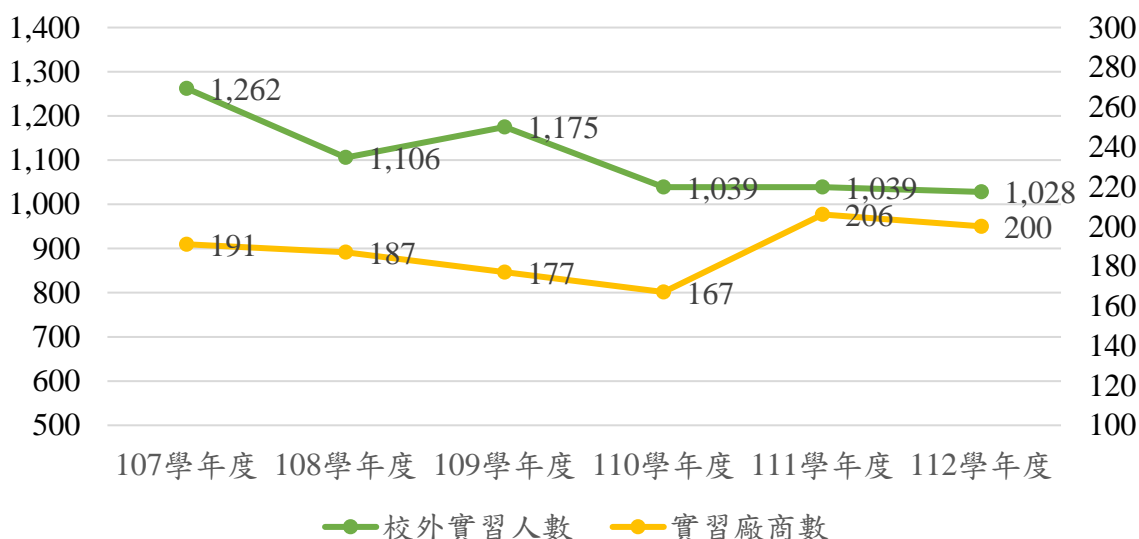
### (一) 校務整體成效

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，深獲好評，目前更是四技餐旅群招生中的龍頭學校。

### (二) 學生學習成效

從學生參與國內外實習表現、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：

1. **國內外實習**：經由實習，提升學生實務技能及培養問題解決之能力。本校 112 學年度國內、外實習學生人數為 1,028 人，國內、外實習廠商為 200 家（如圖 4、表 7）。



資料採計至 113 年 3 月 31 日止

圖 4 本校 107-112 學年度學生校外實習人數及廠商數統計圖

表 7 本校 107-112 學年度校外實習人數與實習廠商數一覽表

學年度	校外實習人數(含國內、外)	實習廠商數(含國內、外)
107	1,262 人	191
108	1,106 人	187
109	1,175 人	177
110	1,039 人	167
111	1,039 人	206
112	1,028 人	200
	累計 6,649 人	平均每學年度約 188 家

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

此外，在海外參訪與海外研修暨實習方面，本校因推動一院一國際組織（加入國際餐旅聯盟），而增進師生海外研修機會。受新冠肺炎疫情影響，取消 108 學年之海外參訪及 109 至 110 學年度之海外參訪與海外研修暨實習，111 學年度隨著國際疫情趨緩，方能再次辦理。近 7 年，共計 2,914 人參與海外參訪，330 人參與海外研修暨實習（如表 8）；海外研修暨實習共分布於 11 個國家，包括日本、荷蘭、泰國、英國、美國、杜拜、澳洲、瑞士、法國、加拿大及義大利。

表 8 本校 107-112 學年度海外參訪及海外研修暨實習人數表

學年度	海外參訪人數	海外研修暨實習人數		
107	1,194 人	108 人		
		日本(14 人)	英國(10 人)	澳洲(5 人)
		荷蘭(3 人)	美國(25 人)	加拿大(35 人)
		泰國(8 人)	杜拜(7 人)	義大利(1 人)
108	因新冠肺炎疫情取消	89 人		
		日本(13 人)	英國(18 人)	加拿大(35 人)
		荷蘭(1 人)	杜拜(6 人)	義大利(4 人)
		泰國(4 人)	澳洲(3 人)	瑞士(5 人)
109	因新冠肺炎疫情取消	因新冠肺炎疫情取消		
110	因新冠肺炎疫情取消	因新冠肺炎疫情取消		

表 9 本校 107-112 學年度海外參訪及海外研修暨實習人數表

學年度	海外參訪人數	海外研修暨實習人數		
111	237 人	34 人		
		日本(7 人)	杜拜(2 人)	加拿大(7 人)
		荷蘭(2 人)	澳洲(1 人)	義大利(1 人)
		泰國(1 人)	法國(6 人)	
		美國(5 人)	瑞士(2 人)	
112	224 人*	18 人		
		泰國(1 人)	杜拜(1 人)	義大利(3 人)
		英國(1 人)	瑞士(1 人)	
		美國(5 人)	加拿大(6 人)	

註：112 學年度「校外參訪研習」課程部分學系為必修、部分學系為選修。

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

2. **國內外競賽：**為提升學生宏觀視野與實作能力，本校積極鼓勵學生參與國、內外競賽，以磨練學生實務技術能力，並建立自信。近 10 年，本校學生於各項競賽累計多樣獎項。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；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。同年，選派學生至法國參與保羅伯居斯三個月之短期培訓課程，並於法國大里昂地區保羅波居斯餐旅學院（Institut Paul Bocuse）舉辦的「世界廚藝競賽」(Concours Alliance Cuisine du monde) 中，榮獲聯盟廚藝競賽冠軍。2019 年，餐飲管理系學生於泰國 TUCC 極限廚師廚藝挑戰賽中，共獲 2 金、10 銀、14 銅；於 HOFEX 國際廚藝挑戰賽中，共獲 6 金、5 銀、6 銅；西餐廚藝系學生於香港 HOFEX 國際廚藝挑戰賽中，獲獎 2 金 4 銀 12 銅。2022 年第 46 屆的國際技競賽（WorldSkills Competition 2022 Special Edition），共獲 1 銀、2 優勝。2023 年 JLCCC 韓國濟州美食烹飪暨世界廚師會國際廚藝挑戰賽榮獲 1 金 4 銀 5 銅；泰國 TUCC 極限廚師廚藝挑戰賽勇奪 7 金 9 銀 12 銅 3 佳作；上海薄荷星廚菁英挑戰賽榮獲 3 銀 1 銅。凡此種種，皆可看出本校學生技藝超群。

3. **專業證照**：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。107 至 112 學年度，本校學生累計取得國內證照共計 4,302 張，語文證照共計 2,373 張（如表 9）。

表 10 本校 107-112 學年度學生證照累計張數表

學年度	國內證照	語文證照
107	524 張	554 張
108	356 張	492 張
109	1,096 張	508 張
110	1,033 張	510 張
111	985 張	118 張
112	308 張	191 張
合計	4,302 張	2,373 張

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

### (三) 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：

1. **多元升等**：自 105 學年度至 111 學年度，本校教師以多元升等方式順利升等者，每年平均約 3 人，足見本校教師不斷追求專業成長。
2. **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 3 年，本校教師在國內外期刊發表總計 193 篇，在研討會發表論文總計 152 篇，本校教師近三年研究成果統計（如表 10），相關研究刊載於餐旅專業期刊（如 *Tourism Management, International Journal of Hospitality Management*），並在全球餐旅領域中享有盛名。

表 11 本校近三年度教師研究成果統計表

研究成果類型	累計數量
學術/專業活動	638 次
承接政府部門計畫案/產學計畫案及技術服務案	288 案
期刊論文發表	153 篇
研討會文章	69 篇
撰寫專書（含篇章）	20 篇/本
專利/新品種	8 件
獲頒獎項與榮譽	45 人

資料採計至 112 年 12 月 31 日止

3. **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。
4. **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。

#### (四) 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：

1. **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 109、110、111 學年度的高教深耕計畫中，本校亦每年獲得八千多萬元補助。另外，112 學年度，本校各種競爭型計畫、國科會計畫、產學合作計畫及推廣教育等經費之總和達約 2 億元（如圖 5、表 11）。

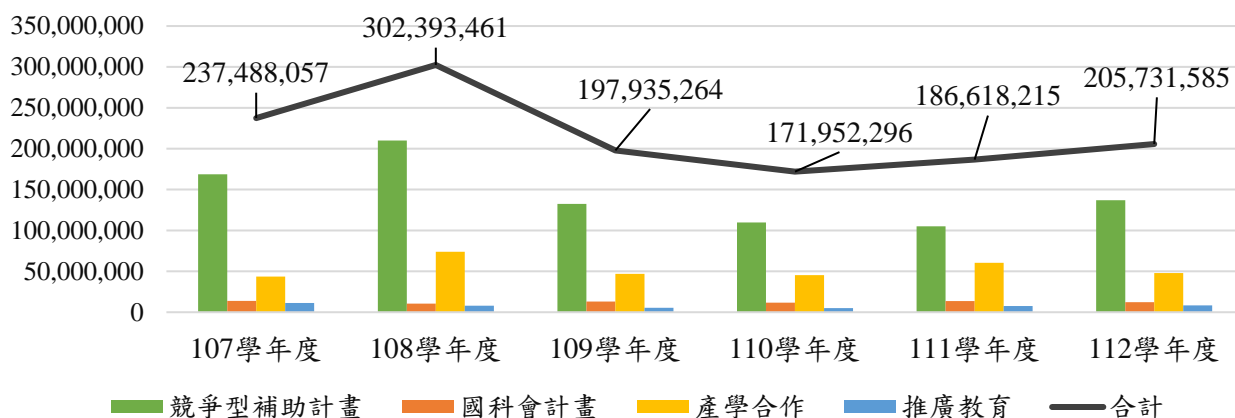


圖 5 本校 107-112 學年度各項計畫經費總額

表 12 本校 107-112 學年度各項計畫經費統計表

類別 學年度	競爭型 補助計畫	國科會計 畫	產學 合作	推廣 教育	合計
107	168,606,095	13,835,000	43,672,353	11,374,609	237,488,057
108	210,079,000	10,521,500	73,885,057	7,907,904	302,393,461
109	132,552,000	13,056,000	46,847,376	5,479,888	197,935,264
110	109,843,786	11,760,000	45,413,372	4,935,138	171,952,296
111	104,970,261	13,561,000	60,505,226	7,581,728	186,618,215
112	137,064,431	12,364,000	47,969,070	8,334,084	205,731,585
合計	863,115,573	75,097,500	318,292,454	45,613,351	1,302,118,878

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

2. **積極研發**：校內教師將專利研發成果有效應用於產業界，近 6 年專利申請達 32 件、技術移轉件數 12 件，技轉授權金近 129 萬元（如表 12）。

表 13 本校 107-112 學年度專利與技轉件數表

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）
107	9	1	2	2	388,870
108	12	6	3	3	156,855
109	7	10	4	2	73,508
110	3	7	1	1	50,000
111	0	0	1	1	315,000
112	1	1	1	1	300,000
<b>總計</b>	<b>32</b>	<b>25</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>1,284,233</b>

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

### （五）國際化成效

本校積極建構國際化校園環境，並加強技職教育的輸出：

1. **海外參訪**：本校的海外參訪，強調由學生自行設計旅遊行程，109 與 110 學年度因疫情因素，暫緩海外參訪。
2. **海外實習**：109 與 110 學年度因新冠肺炎疫情嚴重，暫緩海外實習。111 學年度及 112 學年度海外實習人數為 84 人及 118 人，遍及 11 個國家，包括日本、荷蘭、泰國、英國、美國、杜拜、澳洲、瑞士、法國、加拿大及義大利。
3. **雙聯學制**：本校與海外姐妹校推動雙聯學制，協助學生可選修研讀國外姐妹校課程。目前與日本、加拿大、英國等大學簽訂雙聯學制，103 年與伯明罕大學學院（University of College Birmingham, UCB）簽訂雙聯學制並召開交換學生說明會，104 年已有 4 位雙聯學制學生至英國伯明罕大學學院就讀，以及 2 位學生至日本城西國際大學（Josai University Corporation）進行雙聯學制交換學生，亦有 32 位雙聯學制學生至加拿大漢堡學院（Humber College）就讀；107 年已有 1 位雙聯

學制學生至英國伯明罕大學學院就讀，以及 1 位學生至日本城西國際大學（Josai University Corporation）進行雙聯學制交換學生，亦有 35 位雙聯學制學生至加拿大漢堡學院（Humber College）就讀。

4. **國際交流及教材開發：**本校近年常與國際文教單位進行交流與合作，例如合作辦理餐旅應用外語國際學術研討會、亞太餐旅教育聯盟暨國際餐旅教育學術研討會等；推動國際博奕專家共教共學，除運用美國飯店業協會（AH&LA）教材、IATA 培訓之教材，本校亦開發特殊專業教材，例如 e-touch 英語學習平台、E 點通英語系上學習系統、E 點通日語線上學習系統及博奕專業英文及管理概念之開發。
5. **境外生數：**本校境外生人數維持穩定，107 學年度至 112 學年度皆為 3 百餘人（如表 13）。

表 14 本校 107-112 學年度境外生人數一覽表

類別 學年度	外籍生	僑生	港澳生	正式學籍 陸生	交換生	合計
107	114	135	44	10	26	329
108	134	129	41	10	7	321
109	162	140	31	6	2	341
110	173	136	30	3	0	342
111	165	147	30	2	0	344
112	147	139	26	1	10	323

資料採計至 113 年 3 月 31 日止

## (六) 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：

1. **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。
2. **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。
3. **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。
4. **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。實施十餘年來，本校不斷透過自我評鑑結果衡量校務表現與教學品質，進而瞭解辦學現況及自我定位，並做為本校確立發展方向及重點特色之依據，使本校成為最具領導力、創新力與發展力之餐旅教育界領頭羊。

## (七) 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，本校 113 年連續四年入榜全球五十頂尖大學，在國際名校激烈競爭中榮獲英國高等教育調查機構（QS）在餐旅與休閒管理類名列全球第 38 名的肯定。表 14 為本校近五年在坊間各項大學排名的情形一覽表，從中可見本校在社會的整體評價上深獲認同。

表 15 本校 105-113 年在各項大學排名調查之情形一覽表

年度	排名來源	說明
105	Cheers 2016「大學校長互評辦學績效進步卓越大學 TOP20」	✓ 校長互評排名第 <b>9</b> 名 (參與排名共 20 所)
	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： ✓ 最佳學術曝光獎技專校院組 <b>第 1</b> 名 ✓ 知識分享獎技專校院組 <b>第 1</b> 名 ✓ 學術影響力技專校院組 <b>第 1</b> 名
	今周刊及 104 資訊科技「高薪特質畢業生排行」大調查	✓ 榮獲全國 <b>第 10</b> 名 (參與排名共 94 所) ✓ 獲得高薪特質中的「樂觀性」、「社交性」、「活力」 <b>3 項冠軍</b>
	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： ✓ 最佳學術曝光獎技專校院組 <b>第 1</b> 名 ✓ 知識分享獎技專校院組 <b>第 1</b> 名 ✓ 學術影響力技專校院組 <b>第 1</b> 名
	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 <b>第 1</b> 名
106	Cheers 2017「企業最愛碩士生大調查」	✓ 企業對各大學碩士評價調查排名第 <b>6</b> 名 (參與排名共 30 所)
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 <b>第 1</b> 名 ✓ 企業最看好年輕潛力大學排名第 <b>4</b> 名
	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 <b>第 6</b> 名 ✓ 企業最愛技職大學觀光餐飲學群 <b>第 1</b> 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 <b>第 1</b> 名
	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 <b>第 1</b> 名
109	1111 人力銀行「2020 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 <b>第 1</b> 名
	遠見雜誌「2020 企業最愛大學生」	企業最愛大學生： ✓ 大專校院觀光休閒類 <b>第 1</b> 名

年度	排名來源	說明
110	1111 人力銀行「2021 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 <b>第 1 名</b>
	遠見雜誌「2021 企業最愛大學生」	企業最愛大學生： ✓ 大專校院觀光休閒類 <b>第 1 名</b>
111	遠見雜誌「2022 企業最愛大學生」	企業最愛大學生： ✓ 大專校院觀光休閒類 <b>第 1 名</b>
	國家圖書館「臺灣最具影響力學術資源」	學位論文開放獎： ✓ 全文被下載率 <b>第 1 名</b>
	遠見雜誌 USR 大學社會責任獎	✓ USR 大學社會責任獎「產業共創組」 <b>首獎</b>
112	遠見雜誌「2023 企業最愛大學生」	雇主最滿意大學： ✓ 大專校院觀光休閒類 <b>第 1 名</b>
	臺灣知識庫「2023 企業最想產學合作學校」	✓ 企業最想產學合作學校排名 <b>第 6 名</b> (中山、中央、交大、成大、政大之後)
	國家圖書館「臺灣學術資源影響力」	✓ 學位論文取用貢獻公立技職校院 <b>第 1 名</b> ✓ 學位論文開放貢獻公立技專校院 <b>第 2 名</b> ✓ 學位論文開放取用傑出貢獻公立技職校院 <b>第 2 名</b>
	2023 年 QS 世界大學之學科排行	✓ 餐旅暨休閒管理類排行 <b>第 38 名</b> ✓ 餐旅暨休閒管理類亞洲排行 <b>第 5 名</b>
113	2024 年 QS 世界大學之學科排行	✓ 餐旅暨休閒管理類排行 <b>第 38 名</b>

## 第二章 整體校務發展規劃

### 第一節 校務發展規劃原則

本校中程校務發展計畫乃依循 PDCA (Plan-Do-Check-Act) 循環機制，採取「由上而下」及「由下而上」雙回饋圈形式，輔以實證數據，進行規劃及滾動式修正。「由上而下」擬定校務發展目標（亦即由校長及一級單位主管依據學校核心價值、辦學理念、發展使命、教育目標與發展願景等，擬定計畫主軸與發展策略），再「由下而上」同步及持續進行規劃、修正各行政、學術單位之中程校務發展計畫，以逐步落實及達成預定目標。

簡言之，本校中程校務發展計畫之規劃原則如下：

- (一) 本校中程校務發展計畫之規劃時程係為五個學年度，並採滾動式逐年檢視的方式進行計畫內容之更新。各單位配合時代變遷及校務發展之需，每學年度須依據校務發展目標，滾動修正中程校務發展計畫書，以落實校務發展目標之執行。
- (二) 各行政單位及學術單位須依永續發展與校務研究中心所附之格式分別更新或撰寫單位之發展計畫書草案，並於規定期限內提相關會議討論通過後，始將是項發展計畫書連同會議紀錄，送交彙整單位後，再由永續發展與校務研究中心統一彙整成冊，並提案至校務會議審議。

## 第二節 校務發展 SWOT 分析

本校校務發展策略規劃，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：

### 一、優勢方面

- (一) 招收國內外高適性與優質學生：近五年，從四技聯合登記分發錄取該類群成績前 3% 之學生。
- (二) 擁有高素質及高專精教師資源：除了專業技能之資深業師、雙師制度，以及具有跨領域能力及業界實務經驗的師資群，目前全校教師具博士學位者已達 72.8%，且助理教授職級以上師資佔全體師資之 90%。
- (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，高教深耕計畫經費亦維持穩定，112 年獲得八千多萬元補助。
- (五) 推動餐旅觀光領域與國際接軌：本校致力於經營餐旅觀光領域已長達二十餘年，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，將本校熱忱的服務態度加以傳承。
- (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，全球各地更共有 143 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。

## 二、劣勢方面

- (一) 本校國際化發展條件亟需打造：，努力與國際接軌，但校園發展國際化的條件仍顯不足，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以提供國際學生良好的學習環境。且應增加校內的雙語課程，並持續宣傳以招收更多優秀的國際學生前來本校就讀。
- (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) 技職教育專長培養逐年備受重視：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：走遍或吃遍世界，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) 產學合作成果漸被業界接受。

## 四、威脅方面

- (一) 政府補助經費減少造成財務壓力。
- (二) 中國大陸餐旅教育質量急速成長：中國餐旅服務業需求恐急，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：生源將銳減。根據教育部資料顯示，105 學年度大專校院新生因虎年及少子化效應減至 25.5 萬人，較 104 學年減少 1.5 萬人，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 15.8 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（本校亦同）。

(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) 十二年國民基本教育衝擊技職教育：隨著十二年國教的推行，免試升學將衝擊技職教育市場。

(七) COVID-19 疫情嚴重影響觀光餐旅產業：出入境旅遊與國際旅客人次銳減，相關產業聘僱人才保守。

綜上所述，本校當今之優勢、劣勢、機會與威脅（如圖 6）所示。



圖 6 本校 SWOT 分析圖

### 第三節 未來五年發展主軸及策略

#### 一、訂定發展主軸及策略

基於學校定位、辦學理念、辦學宗旨、發展願景及 SWOT 分析，於是訂立四大發展主軸：「餐旅教育活化」、「產學接軌同化」、「國際大學深化」與「校務定向轉化」。同時，考量本校發展現況、資源分配及教師產學能力分析，擬定八項中程校務發展策略「博雅跨域餐旅」、「經營實務強化」、「餐旅菁英品牌」、「產研創新齊進」、「雙語大學扎根」、「國際結盟拓伸」、「校園共創發展」、「開創產業創新平台」（如圖 7）。

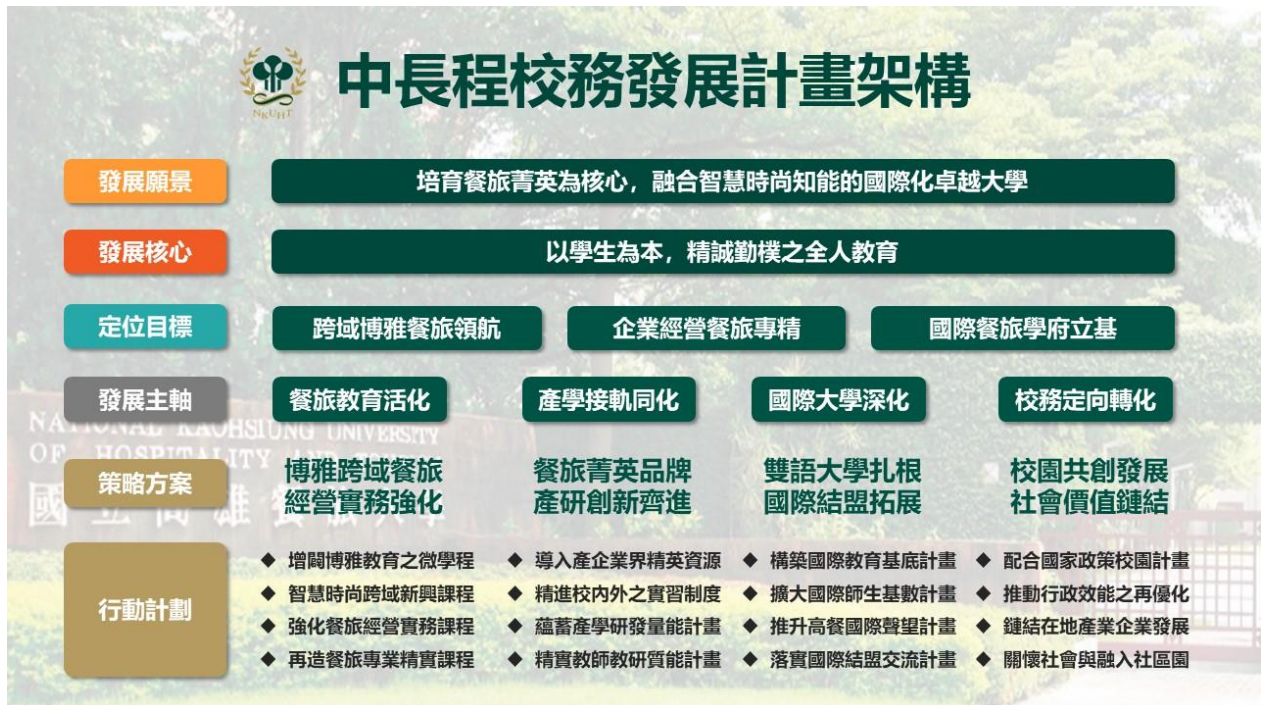


圖 7 本校中程校務發展計畫主軸與發展策略架構圖

#### (一) 學校願景

隨著社會的變遷，從菁英教育、大眾化教育走向普及教育，大學數量不斷增加，加上全球化競爭、少子女化現象、產業轉型升級與人才需求變化等因素，致使國內高等教育面臨諸多挑戰與衝擊；此外，隨著臺灣大專院校的普及化，在人手一張大學文憑的時代，社會與企業對於學生素質滿意度卻降低。大學以培養產業人才為己任，勢必進行一波教育革新，以國際化作為驅動力，藉由共享教育資源，除創造教育產值外，

更提升與外國學校的互動，同時拓展學生國際視野，強化學生語文能力與競爭力。

在社會與產業結構急速變遷的環境下，大專校院如何根據學校本身優勢與特色，找到自我定位與發展理念，發展出獨樹一格的校務發展目標，訂定良善校務發展計畫，據以執行之各項行動計畫，達成本校所推崇之核心價值為當務之急。

本校審視當前臺灣產業發展需求、高等教育環境變化及國際潮流趨勢，在「智慧時尚蘊能，博雅尚德沁人」做為本校育才之經緯，發展出以「培育餐旅菁英為核心，融合智慧時尚知能的國際化卓越大學」為本校願景；「以學生為主，精誠勤樸的全人教育」為發展核心，以培育用心服務、精進創新之優質餐旅專業人才為宗旨。

## (二) 定位目標

本校 113-117 學年度中程校務發展計畫，除奠基前一期校務發展計畫的重要成果與績效，並綜整學校現有條件與優勢往下紮根、向前推進，並扣合教育發展政策、接軌全球引導趨勢。本校提供餐旅、觀光、廚藝及國際四大領域為主軸的專業大學，實施為期一年的校外實習，提供多元的海內外實習機會，並具備完善的專業考照輔導及國際競賽培訓補助制度，成為臺灣餐旅事業研發重鎮，在此一立基下，學校的定位目標為「跨域博雅餐旅領航」、「企業經營餐旅專精」及「國際餐旅學府立基」，以回應少子化挑戰、迎接全球化競爭及培育未來餐旅人才重任。

有關四大發展主軸及八項發展策略，說明如下：

### 1. 餐旅教育活化

確立明確的教育理念並落實培育目標，形成具體識別設計，融合教學創新理念，反映本校教育品質及文化內涵，透過學校教育塑造具人文關懷的薰陶環境，建立珍惜與關心人文風氣，形塑學生內外專業涵養。

跨行業與專業的學習是因應多變的世界最重要的技能之一，為增加本校學生專業與競爭力，微學程的建構乃是因應學生職場知能發展所需，大專院校所培育的專才往往無法符合社會職場所需，系所開設的必選修課程乃限於特定之學術領域，因此，時代變革下新興職業多方知識需求，博雅教育文化已儼然成為現代趨勢，引導學生有系統選課，以達多元學習及培養第二專長之效。具體發展策略如下：

(1) 博雅跨域餐旅：

甲、增闢博雅教育之微學程：

增闢人文涵養及藝術美學，形成具體識別設計並融入餐旅學程。

乙、智慧時尚跨域新興課程：

智慧科技及時尚設計，並融合餐旅教學創新理念。

(2) 經營實務強化：

甲、強化餐旅經營實務課程：

創新創業與管理、校友創業與經營領航及結合企業倫理教育。

乙、再造餐旅專業精實課程

結合餐旅經理人再造餐旅專業精實課程。

**2. 產學接軌同化**

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。為加速本校產學合作能量，促進教師學研成果銜接產業，本校規劃行政窗口單一化，協助產學合作案申請至結案一條龍式服務；另積極鼓勵教師從事產學合作計畫，提升產學實務能量，厚植在地跨域應用能力，提升整體產學研發能量，辦理特殊優秀研究人才選拔，藉以獎勵產學績優教師，提升產業競爭力。具體發展策略如下：

(1) 餐旅菁英品牌：

甲、導入產企業界菁英資源

標竿企業共創產學結盟，由校友企業家領航協進會。

乙、精進校內外之實習制度

因應疫情校內實習擴增，及試辦兩階段實習新制度。

(2) 產研創新齊進：

甲、蘊蓄產學研發量能計畫：

走出校園藩籬，整合產學創新能量及建立產學對話交流，持續協助在地創業經營。

乙、精實教師教研質能計畫：

提升教師知能、擴展產學合作及增能教師學術研究與教學創新。

**3. 國際大學深化**

強化國際合作與交流，建立國際園區及中華美食輸出機制。為推動雙語大學多元學習之發展策略，本校配合行政院「2030年雙語國家政

策」與教育部「大專校院學生雙語化學習計畫」，從拓展學生國際視野及國際移動力、完善國際生支持系統、培育具備語文能力與國際觀的專業人才，逐步提升本校在國際社會的聲譽。

且為擴大未來國際學生之基數，本校欲建構雙語化校園，營造國際化學習情境，並強化學生社團，提供國際學生生活上之協助。本校已目前與日本、加拿大、英國等大學簽訂雙聯學制，惟近兩年受到特殊嚴重傳染性肺炎疫情嚴重，難以進行實際上交換與合作，本校未來將推動線上國際教育展等虛擬出國研修宣傳活動，強化國際鏈結。具體發展策略如下：

(1) 雙語大學扎根：

甲、構築國際教育基底計畫：

強化國際生華語文能力及授課 EMI 增進能力。

乙、擴大國際師生基數計畫：

招攬優質多元之國際生源，延攬國際大師打造國際校園。

(2) 國際結盟拓伸：

甲、推升高餐國際聲望計畫：

在國際語言之學習及國際交流之建立基礎上，打造國際校園及提升世界大學排名。

乙、落實國際結盟交流計畫：

與國際大學實質交流及結盟國際酒店實習計畫。

#### 4. 校務定向轉化

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。隨著少子化的衝擊，技專校院的生源日益減少，學校除了提出有效的招生策略，以吸引適才適性之學生，行政運作亦須落實自我改進機制，推動創新服務，提升行政效能。此外，教育部為營造永續的學習環境，自民國 91 年起推動永續校園計畫，本校欲藉由自我盤整（包括能源、水資源與生態），執行校園內部整合規劃，勾勒出完善的永續校園藍圖，結合校內各式資源，傳遞永續發展之精神。透過垃圾減量管制、汙水處理再利用等方面強化校園環境維護。

藉由服務教育規劃社會服務教育課程，引導學生推動社區服務、建立夥伴關係、共同成長並達到互惠功能，強化社團活動執行能力，營造

校園多元學習環境，提供貢獻所長服務他人的機會，亦可深入社區服務共好。為呼應教育部大學社會責任計畫「人才培育」與「在地連結」之核心精神，讓學生所學與在地發展需求相互連結，促成學用相符、回饋地區之願景。具體發展策略如下：

(1) 校園共創發展：

甲、配合國家政策校園計畫：

限時完備校園基礎建設，強化圖書館藏及學生宿舍軟硬體設施精進，在完備校園基礎建設之前提下，建置完善教學硬體設備，招收符合餐旅服務精神之適性學生。

乙、推動行政效能之再優化：

有效活化組織運作架構並提升行政服務效能。

(2) 開創產業創新平台：

甲、鏈結在地產業企業發展：

協助在地產業創生、協助在地創業經營及協助中小企業學界關懷。

乙、關懷社會與融入社區圈：

積極善盡大學社會責任，協助弱勢生安心就學。

## 二、SWOT 分析結果與發展策略之對應

### (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「博雅跨域餐旅」及「經營實務強化」的發展策略，以導向「人文化」及「餐旅教育活化」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「餐旅菁英品

牌」，以及「產研創新齊進」的發展策略，以導向「企業化」及「產學接軌同化」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「國際結盟拓伸」與「雙語大學扎根」的發展策略，以導向「國際化」與「國際大學深化」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待仍有待擴充，且行政與教學資訊化亦有所提升等相對劣勢；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「校園共創發展」以及「社會責任連結」的發展策略，以導向「專業化」及「校務定向轉化」之發展目標。

依據此四項策略，規劃對應行動方案和工作計畫（見圖 8）所示。



圖 8 本校因應 SWOT 分析後規劃八項發展策略及行動方案

## 第三章 各單位計畫內容

在前述四大發展主軸、八項發展策略的大架構下，本校各行政與學術單位乃依此訂定其未來五年的中程校務發展計畫。

### 第一節 各行政單位計畫內容

詳細版請參見另冊附件一；簡要版請參見本冊以下附件：

- (一)附件三、各單位行動方案數與發展策略
- (二)附件四、各單位行動方案與執行學年度彙整表
- (三)附件五、各單位行動方案與 SDGs 對照彙整表

### 第二節 各學術單位計畫內容

詳細版請參見另冊附件二；簡要版請參見本冊以下附件：

- (一)附件三、各單位行動方案數與發展策略
- (二)附件四、各單位行動方案與執行學年度彙整表
- (三)附件五、各單位行動方案與 SDGs 對照彙整表

## 第四章 總結

### 第一節 本計畫之推動過程

校長陳敦基博士接任以來，即積極參與及領導各項校務工作之推展，在校務中程發展計畫更新過程中，為充分落實其治校理念，數次召集相關學術與行政主管，討論校務中程計畫之發展架構及規劃；並於110年11月11日全校457次行政會議（全校一、二級主管為會議成員），提出「校務中程發展計畫」草案，相關架構內容經由「上對下（Top down）」的充份溝通討論，以及各系/所/科/學程由「下對上（Bottom up）」之意見回饋後，草案整體內容已有所修正及擴增，包括發展願景、發展核心、定為目標、策略方案、行動計畫等，後續即依據校務發展計畫之修訂程序，召開「校務推動委員會議」（111年1月6日）。該草案經反覆討論及修訂，並獲得具共識之計畫架構及內容綱要，預計於本學年下學期提送「校務會議」審定，以完成相關法定程序。總之，本校藉由從上而下、由下而上的校務發展機制，整合各項教學、經費等資源，落實理論與實務融合的教學策略，建立結合實務及就業導向之務實致用課程，並且結合校務發展八大主軸來建構滾動式的永續校務治理模式，引導餐旅特色的校務發展，並透過自我改進機制及自我管理，逐步落實及達成預定目標。

### 第二節 本計畫之創新特色

本次中程計畫仍皆秉持本校之核心價值與辦校理念所研提。從「以學生為本，精誠勤樸之全人教育」的核心價值，「餐旅菁英人才搖籃、餐旅企業關鍵夥伴、餐旅教育創新典範」的發展使命，以及「人文化、專業化、企業化、國際化」的辦學理念，由此可知，本校校務發展計畫逐年經由滾動式的檢討及更新，實具有一脈相傳、承先啟後的永續性。然而，為因應社會發展脈絡、產業變化趨勢，以及教育綱領革新，本次校務計畫提出多項創新思維、翻新策略，以及革新行動計畫，包括「培育餐旅菁英為核心、融合智慧時尚知能的國際化卓越大學」的發展願景、「跨域博雅餐旅領航、企業經營餐旅專精、國際餐旅學府立基」的發展定位，以及「餐旅菁英品牌、雙語大學扎根、國際結盟拓伸、校園共創發展」等具有特色之發展策略。整體而言，新版校務中程計畫以融入「智慧時尚、博雅跨域、經營管理」三大元素來「活化餐旅教育」，並以「產學接軌同化」、「國際大學深化」，以及「校務定向轉化」等四化，來做為校務發展的主軸。

實際上，在本校高教深耕計畫的四大面向中，本次校務計畫的相關發展策略及行動計畫已分別納入其中。如在面向一「教學創新精進」的博雅跨域餐旅、經營實務強化、學習能力拓伸、教學研能精進，在面向二「產學合作連結」的餐旅菁英品牌、前瞻創新研發、產學共創價值，在面向三「提升高教公共性」的人本永續校園、校園共創發展，以及在面向四「善

盡社會責任」的社會責任鏈結、永續社會責任（見圖 9）所示，皆直接鏈接中程校務發展計畫的執行方案。



圖 9 本校高教深耕計畫四大面向暨校務計畫發展策略對應

此外，自 112 學年度起本校中程校務發展計畫書，各單位的行動方案與發展策略除對應高教深耕的四大面向之外，亦導入聯合國永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs）之 17 項指標，包含：「1 消除貧窮」、「2 消除飢餓」、「3 良好健康福祉」、「4 優質教育」、「5 性別平等」、「6 潔淨水與衛生」、「7 可負擔的潔淨能源」、「8 尊嚴就業與經濟成長」、「9 產業創新與基礎設施」、「10 減少不平等」、「11 永續城市與社區」、「12 負責任的消費與生產」、「13 氣候行動」、「14 水下生命」、「15 陸域生命」、「16 和平正義與有利的制度」、「17 夥伴關係」（表 15），以串聯校務的策略規劃、達到校務治理的永續發展。

表 16 本校參照教育部公告之永續發展目標 (SDGs) 17 項指標

<ul style="list-style-type: none"> <li>● 依據教育部公告之永續發展目標 (SDGs) 教育手冊台灣指南 17 項指標彙整</li> <li>● 參考網站：<a href="https://www.edu.tw/News_Content.aspx?n=9E7AC85F1954DDA8&amp;s=3356E0637653D91C">https://www.edu.tw/News_Content.aspx?n=9E7AC85F1954DDA8&amp;s=3356E0637653D91C</a></li> </ul>		
圖示	編號 / 名稱	定義
	1 消除貧窮	於世界各地消除各種形式的貧窮
	2 消除飢餓	消除飢餓、達到糧食安全、改善營養和推動永續農業
	3 良好健康福祉	確保健康的生活，促進全年齡的福祉
	4 優質教育	確保包容和公平的優質教育，促進全民終生學習機會
	5 性別平等	實現性別平等，賦權與所有婦女和女童
	6 潔淨水與衛生	確保全民水和衛生的可利用性和永續性管理
	7 可負擔的潔淨能源	確保人人可取得負擔得起、可靠、永續和現代能源
	8 尊嚴就業與經濟成長	促進持續、包容和永續的經濟成長，人人享有充分且具生產力的就業和體面工作
	9 產業創新與基礎設施	建設有復原力的基礎建設，提倡包容性和永續性的工業化，促進創新
	10 減少不平等	減少國家內部和國家間的不平等
	11 永續城市與社區	讓城市和人類住區具包容性、安全性、有復原力和永續力

 <p>12 負責任的消費與生產 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION</p>	12 負責任的消費與生產	確保永續消費和生產模式
 <p>13 氣候行動 CLIMATE ACTION</p>	13 氣候行動	採取緊急行動應對氣候變遷及其影響
 <p>14 水下生命 LIFE BELOW WATER</p>	14 水下生命	保護和永續利用海洋資源，以促進永續發展
 <p>15 陸域生命 LIFE ON LAND</p>	15 陸域生命	保護、恢復和促進陸域生態系統的永續利用。永續地管理森林，對抗沙漠化，制止並扭轉土地退化，遏制生物多樣性喪失
 <p>16 和平正義與有力的制度 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS</p>	16 和平正義與有利的制度	為永續發展促進和平與包容的社會，為全民提供訴諸司法的機會，並建立各層級有效、負責和包容的機構
 <p>17 夥伴關係 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS</p>	17 夥伴關係	加強執行手段，重振永續發展全球夥伴關係

### 第三節 本計畫之規劃成果

整體而言，本校係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。餐旅專業為特色與發展主軸，藉由滾動式校務發展模式，本校在觀光餐旅領域之研究及人才培育具有豐碩成果。現除了著力於營造人文化校園環境、國際雙語化及友善國際化空間，更積極建構數位學習與國際交流制度，使得全校師生得以在教學品保、跨領域及學院的課程建議中，配合原有的實習制度，以校內、校外實習與國際參訪來強化餐旅專業能力。同時，以優質的諮商輔導制度來協助學生學習成效與未來職涯規劃，進而打造無縫接軌且以學生為本的精誠勤樸之全人教育，下表（表 16）整理本校各學術單位及行政單位於「博雅跨域餐旅」、「經營實務強化」、「餐旅菁英品牌」、「產研創新齊進」、「雙語大學扎根」、「國際結盟拓伸」、「校園共創發展」及「社會價值鏈結」等行動方案與八大發展策略對照矩陣，表中更統計出各單位參與的方案數與該策略之執行單位數，也實際列出執行該策略的年度（113 年）經費規劃。

綜觀本校之核心價值、辦學理念、教育目標、發展使命與願景，本校仍持續秉「定向、定量、盤整、永續」之發展指標，做為落實學校願景之基石。持以智慧時尚知能的教育培養，貫以博雅尚德涵養的氣質內造，將「智慧時尚蘊能、博雅尚德沁人」做為學校教育的經緯，持續在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，培育具競爭力優質的餐旅專業人才，並使本校得以繼往開來，永續成長。

表 17 本校 113-117 學年度各單位行動方案與發展策略對照矩陣

單位	策略									經常門 單位：仟元	資本門 單位：仟元
	S1 博雅 跨域 餐旅	S2 經營 實務 強化	S3 餐旅 菁英 品牌	S4 產研 創新 齊進	S5 雙語 大學 扎根	S6 國際 結盟 拓伸	S7 校園 共創 發展	S8 社會 價值 鏈結	各 單 位 執 行 策 略 數		
教務處	0	1	0	9	3	2	2	1	18	10,760	142
學生事務處	0	0	0	0	0	0	2	6	8	28,283	50
總務處	0	0	0	0	0	0	12	0	12	1,740	8,600
研究發展處	0	5	11	9	0	3	0	2	30	7,130	0
推廣教育暨技 能認證中心	0	1	0	1	0	0	0	1	3	0	0
語文中心	0	0	0	2	12	0	0	0	14	1,974	2,000
圖書資訊處	2	0	0	4	0	0	13	1	20	8,719	15,019
國際事務處	0	0	0	0	5	4	0	0	9	5,010	500
軍訓室	0	0	0	0	0	0	0	9	9	238	0
體育與健康中 心	1	0	0	0	0	0	0	3	4	512	0
秘書室	0	0	0	0	0	1	4	0	5	1,895	0
主計室	0	0	0	0	0	0	5	0	5	753	0
人事室	0	0	0	0	0	0	7	0	7	522	0
永續發展與校 務研究中心	0	0	0	0	0	0	7	1	8	2,637	200
<b>餐旅學院</b>	1	2	1	4	1	1	1	2	13	1,751	0
餐旅研究所	1	3	1	4	2	0	2	1	14	395	0
旅館管理系	1	2	1	1	3	1	2	2	13	950	7,800
餐飲管理系	1	2	1	1	1	1	2	1	10	343	0
餐旅暨會展行 銷管理系	1	2	1	1	1	2	1	2	11	600	0
<b>觀光學院</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	8	2,800	400
觀光研究所	1	1	1	1	1	1	1	1	8	165	0
旅運管理系	1	2	1	1	1	1	1	1	9	700	2,400
航空暨運輸服 務管理系	1	1	1	1	1	1	1	1	8	200	0
休閒暨遊憩管理 系	1	1	1	1	1	1	1	1	8	40	0

單位	策略	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	各單位執行策略數	經常門 單位：仟元	資本門 單位：仟元
		博雅跨域餐旅	經營實務強化	餐旅菁英品牌	產研創新齊進	雙語大學扎根	國際結盟拓伸	校園共創發展	社會價值鏈結			
廚藝學院		1	1	1	1	1	1	1	2	9	3,250	4,500
飲食文化暨餐 飲創新研究所		1	2	0	2	3	1	0	0	9	320	0
中餐廚藝系		2	1	1	3	3	1	0	2	13	2,900	3,500
西餐廚藝系		1	3	1	1	1	2	1	1	11	247	4,000
烘焙管理系		1	2	1	1	1	1	1	1	9	2,180	2,600
餐飲廚藝科		2	4	1	1	1	2	1	2	14	1,420	0
國際學院		1	1	1	2	1	1	1	1	9	643	0
應用英語系		1	1	1	1	1	1	1	1	8	300	0
應用日語系		1	5	3	2	5	3	2	3	24	1,846	0
國際觀光學士 學位學程		1	2	1	1	1	1	2	1	10	805	60
國際廚藝學士 學位學程		1	3	1	2	1	1	1	1	11	2,400	0
國際觀光餐旅 全英文碩士學 位學程		1	1	1	1	1	1	1	1	8	212	0
共同教育委員 會		3	1	1	1	1	1	1	2	11	220	0
通識教育中心		2	3	1	1	1	1	1	1	11	1,580	450
師資培育中心		1	1	1	1	1	1	1	2	9	501	60
單項策略方案數		33	56	37	63	56	39	80	58	422	96,941	52,281
全校共計 422 件												
執行此策略之 單位數		27	28	25	30	28	28	31	32	—	149,222	
113 年度預算		7,930	15,540	5,645	21,797	14,287	8,357	41,282	32,831	—		

#### 第四節 本計畫之發展願景

本校是國內唯一國立觀光餐旅專業大學，過去二十多年來全體師生共同努力，以及歷任校長之卓越領導之下，已是國際知名餐旅大學。在國內外各項權威媒體的調查中，本校皆能持續普獲卓越學術聲望，以及企業界之高度評價，然而這些皆屬過去階段性的發展成果。當前面臨國內少子化、生源驟減之嚴重影響，國際餐旅高等教育之激烈競爭，復以全球性反覆疫情的嚴峻衝擊，觀光餐旅產業及教育面臨前所未有的圖存交關。本校除為未來恢復正常（Back to Normal）做好準備之外，同時藉此危機轉為生機，進行教育架構與行政組織之興革及改造。未來學校將全面深耕國際化教育內涵及質量，並力求教學內容、行政服務、校園環境之雙語化，推升高餐大成為「全球頂尖餐旅國際大學」為定向目標。同時，在「以學生為本，精誠勤樸的全人教育」做為教育核心，以培育用心服務、精進創新之優質餐旅專業人才為宗旨。審視當前臺灣產業發展需求、高等教育環境變化及國際潮流趨勢，本校將循以「智慧時尚蘊能，博雅尚德沁人」為育才扎根之經緯，發展出以「培育餐旅菁英為核心，融合智慧時尚知能的國際化卓越大學」為本校發展願景。

附件三：各單位行動方案數與發展策略對照矩陣

單位	策略								各單位執行策略數	經常門 單位：仟元	資本門 單位：仟元
	S1 博雅 跨域 餐旅	S2 經營 實務 強化	S3 餐旅 菁英 品牌	S4 產研 創新 齊進	S5 雙語 大學 扎根	S6 國際 結盟 拓伸	S7 校園 共創 發展	S8 社會 價值 鏈結			
教務處	0	1	0	9	3	2	2	1	18	10,760	142
學生事務處	0	0	0	0	0	0	2	6	8	28,283	50
總務處	0	0	0	0	0	0	12	0	12	1,740	8,600
研究發展處	0	5	11	9	0	3	0	2	30	7,130	0
推廣教育暨技 能認證中心	0	1	0	1	0	0	0	1	3	0	0
語文中心	0	0	0	2	12	0	0	0	14	1,974	2,000
圖書資訊處	2	0	0	4	0	0	13	1	20	8,719	15,019
國際事務處	0	0	0	0	5	4	0	0	9	5,010	500
軍訓室	0	0	0	0	0	0	0	9	9	238	0
體育與健康中 心	1	0	0	0	0	0	0	3	4	512	0
秘書室	0	0	0	0	0	1	4	0	5	1,895	0
主計室	0	0	0	0	0	0	5	0	5	753	0
人事室	0	0	0	0	0	0	7	0	7	522	0
永續發展與校 務研究中心	0	0	0	0	0	0	7	1	8	2,637	200
<b>餐旅學院</b>	1	2	1	4	1	1	1	2	13	1,751	0
餐旅研究所	1	3	1	4	2	1	2	1	15	395	0
旅館管理系	1	2	1	1	3	1	2	2	13	950	7,800
餐飲管理系	1	2	1	1	1	1	2	1	10	343	0
餐旅暨會展行 銷管理系	1	2	1	1	1	2	1	2	11	600	0
<b>觀光學院</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	8	2,800	400
觀光研究所	1	1	1	1	1	1	1	1	8	165	0
旅運管理系	1	2	1	1	1	1	1	1	9	700	2,400
航空暨運輸服 務管理系	1	1	1	1	1	1	1	1	8	200	0
休閒暨遊憩管理 系	1	1	1	1	1	1	1	1	8	40	0

單位	策略	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	各單位執行策略數	經常門 單位：仟元	資本門 單位：仟元
		博雅跨域餐旅	經營實務強化	餐旅菁英品牌	產研創新齊進	雙語大學扎根	國際結盟拓伸	校園共創發展	社會價值鏈結			
廚藝學院		1	1	1	1	1	1	1	2	9	3,250	4,500
飲食文化暨餐 飲創新研究所		1	2	1	2	3	1	1	1	12	320	0
中餐廚藝系		2	1	1	3	3	1	1	2	14	2,900	3,500
西餐廚藝系		1	3	1	1	1	2	1	1	11	247	4,000
烘焙管理系		1	2	1	1	1	1	1	1	9	2,180	2,600
餐飲廚藝科		2	4	1	1	1	2	1	2	14	1,420	0
國際學院		1	1	1	2	1	1	1	1	9	643	0
應用英語系		1	1	1	1	1	1	1	1	8	300	0
應用日語系		1	5	3	2	5	3	2	3	24	1,846	0
國際觀光學士 學位學程		1	2	1	1	1	1	2	1	10	805	60
國際廚藝學士 學位學程		1	3	1	2	1	1	1	1	11	2,400	0
國際觀光餐旅 全英文碩士學 位學程		1	1	1	1	1	1	1	1	8	212	0
共同教育委員 會		3	1	1	1	1	1	1	2	11	220	0
通識教育中心		2	3	1	1	1	1	1	1	11	1,580	450
師資培育中心		1	1	1	1	1	1	1	2	9	501	60
單項策略方案數		33	56	37	63	56	39	80	58	422	96,941	52,281
全校共計 422 件												
執行此策略之 單位數		27	28	25	30	28	28	31	32	—	149,222	
113 年度預算		7,930	15,540	5,645	21,797	14,287	8,357	41,282	32,831	—		

## 附件四：各單位行動方案與執行學年度彙整表

### 【行政單位】

001 單位名稱：教務處									
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117	
1	S2-1-2-001-1	業界專家協同教學	2/4/12/17	■	■	■	■	■	
2	S4-2-3-001-1	辦理教學精進系列工作坊	4	■	■	■	■	■	
3	S4-2-3-001-2	教師專業成長社群	4/17	■	■	■	■	■	
4	S4-2-3-001-3	教師薪傳與諮詢服務	4/17	■	■	■	■	■	
5	S4-2-3-001-4	教學實踐研究計畫	4	■	■	■	■	■	
6	S4-2-3-001-5	獎勵教師從事創新教學改革計畫	4	■	■	■	■	■	
7	S4-2-3-001-6	推動學生同儕自主學習社群	4	■	■	■	■	■	
8	S4-2-3-001-7	辦理教學助理(TA、LA)與補救教學措施	4	■	■	■	■	■	
9	S4-2-3-001-8	持續推動教師多元升等制度	4/16	■	■	■	■	■	
10	S4-2-3-001-9	鼓勵教師參與校外教學知能研習活動	4	■	■	■	■	■	
11	S5-2-1-001-1	辦理高中職學生及國中生至本校參觀	4	■	■	■	■	■	
12	S5-2-1-001-2	前往高中職宣傳	4	■	■	■	■	■	
13	S5-2-1-001-3	召開校招生策略或名額調整會議，研商配置招生名額。	4/10	■	■	■	■	■	
14	S6-1-1-001-1	推動全英授課課程	4	■	■	■	■	■	
15	S6-2-1-001-1	推動全英語授課學位學程	4	■	■	■	■	■	
16	S7-2-3-001-1	教務系統全英化	4	■	■	■	■	■	
17	S7-2-3-001-2	國際學生證三合一	4	■	■	■	■	■	
18	S8-2-3-001-1	推動跨領域學程	4	■	■	■	■	■	
002 單位名稱：學生事務處									
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117	

1	S7-2-2-002-1	學生社團組織精進方案	16/17	■	■	■	■	■
2	S7-2-2-002-2	師生雙向溝通增進方案	4/17	■	■	■	■	■
3	S8-2-1-002-1	落實服務學習方案	11/16/17	■	■	■	■	■
4	S8-2-1-002-2	品德教育精進方案	16/17	■	■	■	■	■
5	S8-2-1-002-3	品德教育精進方案	9	■	■	■	■	■
6	S8-2-2-002-1	優化弱勢學生的諮商輔導方案	3	■	■	■	■	■
7	S8-2-2-002-2	落實校內關懷照顧方案	10/16	■	■	■	■	■
8	S8-2-2-002-3	弱勢生安心就學之扶持	1/4	■	■	■	■	■
<b>003 單位名稱：總務處</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S7-1-1-003-1	改善汰換老舊設施及設備	3/11	■	■	■	■	■
2	S7-1-1-003-2	老舊廁所更新	3/11	■	■	■	■	■
3	S7-1-1-003-3	研究室空間修繕	3/11	■	■	■	■	■
4	S7-1-1-003-4	規劃建置友善廁所	5/11	■	■	■	■	■
5	S7-1-2-003-1	持續推動並宣導綠色採購以利達成環保署訂定之執行率	7/11	■	■	■	■	■
6	S7-1-2-003-2	持續推動節能減碳	7/11	■	■	■	■	□
7	S7-1-2-003-3	增加廢水再利用使用量	11/14	■	■	■	■	■
8	S7-1-2-003-4	安全友善校園環境	3/16	■	■	■	■	■
9	S7-2-1-003-1	維護及強化跨平臺公文線上簽核系統功能	11	■	■	■	■	■
10	S7-2-1-003-2	持續強化財產管理作業系統	11	■	■	■	■	■
11	S7-2-1-003-3	持續強化出納管理作業系統	11	■	■	■	■	■
12	S7-2-1-003-4	結合標準化課程，實施教學食材標準化	4/17	■	■	■	■	■
<b>004 單位名稱：研究發展處</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S2-1-1-004-1	辦理創新創業及多元跨域系列課程、活動	4	■	■	■	■	■

2	S2-1-2-004-1	辦理系列校友講座	4	■	■	■	■	■
3	S2-1-4-004-1	職能檢測與職業試探	4	■	■	■	■	■
4	S2-1-4-004-2	辦理學生證照獎勵	4	□	■	□	■	□
5	S2-1-4-004-3	辦理畢業生流向調查	4	■	■	■	■	■
6	S3-1-1-004-1	辦理校友企業家領航協進會	17	■	■	■	■	■
7	S3-1-1-004-2	出版創業校友成果書刊	4/17	■	■	■	■	■
8	S3-1-2-004-1	職涯輔導相關活動	8	■	■	■	■	■
9	S3-1-2-004-2	辦理就業徵才媒合活動	8	■	■	■	■	■
10	S3-1-2-004-3	標竿企業多元合作	17	■	■	■	■	■
11	S3-2-1-004-1	實習課程改善計畫	4	■	■	■	■	■
12	S3-2-2-004-1	實習薪火相傳活動	4	■	■	■	■	■
13	S3-2-2-004-2	實習企業說明會	4	■	■	■	■	■
14	S3-2-2-004-3	實習媒合暨徵選活動	4	■	■	■	■	■
15	S3-2-2-004-4	海內外實習訪視輔導作業	4	■	■	■	■	■
16	S3-2-2-004-5	召集實習輔導委員會	4	■	■	■	■	■
17	S4-1-1-004-1	媒合企業與學院共同合作	17	■	■	■	■	■
18	S4-1-1-004-2	鼓勵教師赴產業研習研究	4	■	■	■	■	■
19	S4-1-1-004-3	鼓勵教師爭取產學合作案	8/17	■	■	■	■	■
20	S4-1-1-004-4	辦理研發成果推廣說明會	17	■	■	■	■	■
21	S4-1-1-004-5	建置本校創業輔導與諮詢導師人才資料庫	4	■	■	■	■	■
22	S4-2-1-004-1	辦理教師學術研究成果獎勵	4	■	■	■	■	■
23	S4-2-1-004-2	辦理教師執行產官學合作計畫績優獎勵	17	■	■	■	■	■
24	S4-2-2-004-1	統籌國科會計畫管理	4	■	■	■	■	■
25	S4-2-2-004-2	宣達學術倫理規範	4	■	■	■	■	■
26	S6-1-1-004-1	宣傳 hosco.求職平台使用說明會	17	■	■	■	■	■

27	S6-1-1-004-2	輔導僑外生留臺工作	8	■	■	■	■	■
28	S6-2-2-004-1	拓展海外實習合作企業	17	■	■	■	■	■
29	S8-1-2-004-1	鼓勵院級研究中心承接企業輔導計畫	17	■	■	■	■	■
30	S8-1-2-004-2	辦理產學計畫經驗分享會	17	■	■	■	■	■
<b>005 單位名稱：推廣教育暨技能認證中心</b>								
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>SDGs 指標</b>	<b>113</b>	<b>114</b>	<b>115</b>	<b>116</b>	<b>117</b>
1	S2-1-4-005-1	學生職能檢測與職業試探	4	■	■	■	■	■
2	S4-1-2-005-1	產官服務類-承接國內外企業、政府機關與團體委託辦理之訓練課程	4	■	■	■	■	■
3	S8-2-4-005-1	推廣服務類-開辦各類短期學習進修課程	4	■	■	■	■	■
<b>006 單位名稱：語文中心</b>								
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>SDGs 指標</b>	<b>113</b>	<b>114</b>	<b>115</b>	<b>116</b>	<b>117</b>
1	S4-2-3-006-1	定期舉行提升教師教學知能之研習活動	4	■	■	■	■	■
2	S4-2-3-006-2	規劃開放觀課機制	4	■	■	■	■	■
3	S5-1-1-006-3	採購線上語文自學系統	4	■	■	■	■	■
4	S5-1-1-006-4	舉辦並開設各種英語/外語之語文相關課程、工作坊及競賽	4	■	■	■	■	■
5	S5-1-1-006-5	獎勵學生獲取國際語文證照	4	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-006-6	獎勵開設 EMI/ESP/EAP 課程	4	■	■	■	■	■
7	S5-1-1-006-7	辦理 EMI 教師培訓講座/活動	4	■	■	■	■	■
8	S5-1-1-006-8	與姊妹校辦理語文學習活動	4	■	■	■	■	■
9	S5-1-1-006-9	更新語文教室硬體設備	4	■	■	■	■	■
10	S5-1-2-006-1	撰寫具國際議題之專業華語教案	4	■	□	□	□	□
11	S5-1-2-006-2	舉辦各種華語輔導職場、檢定、多元文化相關課程活動及競賽活動	4	■	■	■	■	■
12	S5-1-2-006-3	開設短期華語班	4	■	■	■	■	■
13	S5-1-2-006-4	推廣同儕學伴之輔導機制	4	■	■	■	■	■
14	S5-1-2-006-5	購買華測會華語線上分級系統	4	■	■	■	■	■

007 單位名稱：圖書資訊處									
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117	
1	S1-1-1-007-1	配合各學程推動終身學習的理念與實務，辦理活動，積極行銷館藏資源	4	■	■	■	■	■	
2	S1-2-1-007-1	促進餐旅主題教學與研究的學術傳播能量	4/8	■	■	■	■	■	
3	S4-2-3-007-1	充實館藏質量	4/9	■	■	■	■	■	
4	S4-2-3-007-2	訂購系所基本需求期刊與資料庫，供師生查檢利用	4	■	■	■	■	■	
5	S4-2-3-007-3	辦理或參加提升館員專業知能相關計畫，鼓勵參與實務經驗分享	4/8	■	■	■	■	■	
6	S4-2-3-007-4	數位課程製作	4	■	■	■	■	■	
7	S7-1-2-007-1	改善視聽室播放設備，提高視聽資源利用次數	4/9	■	■	■	■	■	
8	S7-1-2-007-2	系統主機維護暨更新公用目錄查詢電腦	4/9	■	□	□	□	■	
9	S7-1-2-007-3	ISMS 稽核驗證計畫	4	■	■	■	■	■	
10	S7-1-2-007-4	微軟教職員校園年度授權軟體採購	4	■	■	■	■	■	
11	S7-1-2-007-5	微軟學生授權軟體採購	4	■	■	■	■	■	
12	S7-1-2-007-6	校園網路及主機設備更新計畫	4	■	■	■	■	■	
13	S7-1-2-007-7	行政與教學用電腦暨筆記型電腦汰換	4	■	■	■	■	■	
14	S7-1-2-007-8	汰換電腦教室電腦及相關設備	4	■	■	■	■	■	
15	S7-2-1-007-1	透過 Alma 館藏選輯分享特色館藏	4/8/17	■	■	■	■	■	
16	S7-2-1-007-2	導入開放性圖書館服務平台並優化功能	4/8/17	■	■	■	■	■	
17	S7-2-1-007-3	LDAP 模組功能擴充、伺服器作業系統、i 高餐行動校園、響應式校園網頁、全球資訊網與相關軟體升級、SSL 憑證授權	4	■	■	■	■	■	
18	S7-2-1-007-4	校務行政資料庫互聯網建置	4	■	■	■	■	■	
19	S7-2-1-007-5	汰換校務系統主機(含整合校內系統)	4	■	■	■	■	■	
20	S8-2-1-007-1	透過網站、社群、文字或影片形式分享本校主題展覽、策展與活動辦理經驗。	4/17	■	■	■	■	■	
009 單位名稱：國際事務處									
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117	

1	S5-2-1-009-1	優化國際處雙語網頁服務平台	4	■	■	■	■	■
2	S5-2-1-009-2	強化國際學生法規與留台輔導	4	■	■	■	■	■
3	S5-2-1-009-3	參加國際教育展，並配合部會主辦之海外招生宣傳活動	4	■	■	■	■	■
4	S5-2-1-009-4	爭取外部計畫/獎學金資源	4/17	■	■	■	■	■
5	S5-2-2-009-1	與姊妹校合作每學期引進交換教師	4/17	■	■	■	■	■
6	S6-1-1-009-1	參與 QS 世界排名及獲取國際認證	4/17	■	■	■	■	■
7	S6-2-1-009-1	增加交換學生人數	4/17	■	■	■	■	■
8	S6-2-1-009-2	推廣雙聯學制	4/17	■	■	■	■	■
9	S6-2-2-009-1	強化海外校友聯結	4/17	■	■	■	■	■
<b>011 單位名稱：軍訓室</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S8-2-1-011-1	每學期辦理班級幹部訓練	4/17	■	■	■	■	■
2	S8-2-1-011-2	每學年協助辦理新生宿舍防災逃生演練	4/17	■	■	■	■	■
3	S8-2-1-011-3	每學年辦理全校複合式防災演練	4/17	■	■	■	■	■
4	S8-2-1-011-4	每學年發放新生中英文學生安全服務卡	4	■	■	■	■	■
5	S8-2-1-011-5	每學年辦理全民國防教育漆槍對抗射擊體驗活動	4/16	■	■	■	■	■
6	S8-2-1-011-6	每學年辦理 CPR 研習活動	4/16	■	■	■	■	■
7	S8-2-1-011-7	每學期協辦捐血活動	4/17	■	■	■	■	■
8	S8-2-1-011-8	每學年辦理賃居安全及糾紛調處講座	4/16	■	■	■	■	■
9	S8-2-1-011-9	每學年辦理全民國防教育推展活動	4/16	■	■	■	■	■
<b>012 單位名稱：體育與健康中心</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-012-1	健康促進學校計畫。	4	■	■	■	■	■
2	S8-2-1-012-1	勞作教育小組長校園與社區關懷工作坊。	4	■	■	■	■	■

3	S8-2-1-012-2	勞作教育課程環境關懷與服務能力提升講座。	4	■	■	■	■	■
4	S8-2-1-012-3	體育活動營隊暨淨灘活動。	4	■	■	■	■	■
<b>013 單位名稱：秘書室</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S6-1-1-013-1	推動本校 QS 專業排名之促升	4/17	■	■	■	■	■
2	S7-2-1-013-1	增進本校校內外媒體經營關係	4/17	■	■	■	■	■
3	S7-2-2-013-5	辦理內部稽核與標準作業流程之優化	4	■	■	■	■	■
4	S7-2-2-013-6	追蹤本校投資績效促進投資收益	4	■	■	■	■	■
5	S7-2-2-014-5	推動健全財務秩序及強化內部控制機制。	4	■	■	■	■	■
<b>014 單位名稱：主計室</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S7-2-2-014-1	配合學校發展目標，編製預算。	16	■	■	■	■	■
2	S7-2-2-014-2	建立合理預算分配機制，有效運用有限資源。	16	■	■	■	■	■
3	S7-2-2-014-3	控管預算之執行，提升財務績效。	16	■	■	■	■	■
4	S7-2-2-014-4	提升會計行政服務品質。	16	■	■	■	■	■
5	S7-2-2-014-5	推動健全財務秩序及強化內部控制機制。	16	■	■	■	■	■
<b>015 單位名稱：人事室</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S7-1-2-015-1	持續推動性別友善事項，辦理各種性別平等主題講座或活動，提升同仁性別意識。	5	■	■	■	■	■
2	S7-2-2-015-1	配合行政院人事行政總處及本校特色，持續改善「差勤系統 (WebITR)」，減少同仁延長工時機會，實現工作與家庭生活間的平衡。	8	■	■	■	■	■
3	S7-2-2-015-2	配合勞動部相關規定及本校作業程序，持續與勞健保保費訊系統租用及維護簽訂合約	8	■	■	■	■	■
4	S7-2-2-015-3	教研人員進用資格任審及教師評鑑	4	■	■	■	■	■
5	S7-2-2-015-4	持續辦理教師年資加薪及行政同仁考核晉級	8	■	■	■	■	■

6	S7-2-2-015-5	人才與工作職能的再升級方案	8	■	■	■	■	■
7	S7-2-2-015-6	滾動修正本校教師升等法規，建置完善送審制度	8	■	■	■	■	■
<b>021 永續發展與校務研究中心</b>								
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>SDGs 指標</b>	<b>113</b>	<b>114</b>	<b>115</b>	<b>116</b>	<b>117</b>
1	S7-2-1-021-1	校務研究資料平台建置	4/9/17	■	■	■	■	■
2	S7-2-1-021-2	校務議題研究分析	4/10/17	■	■	■	■	■
3	S7-2-2-021-1	中程校務發展計畫書彙整與各單位執行情形追蹤	4/16/17	■	■	■	■	■
4	S7-2-2-021-2	辦理自我評鑑業務	4/16/17	■	■	■	■	■
5	S7-2-2-021-3	召開校務發展相關會議	4/10	■	■	■	■	■
6	S7-2-2-021-4	召開校務研究相關會議	4/16	■	■	■	■	■
7	S7-2-2-021-5	辦理校務研究工作坊	4/8/17	■	■	■	■	■
8	S8-2-1-021-1	出版永續報告書	4/13/14/17	■	■	■	■	■

**【教學單位】**

016 單位名稱：餐旅學院								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-016-1	開設跨系數位院選修課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-016-1	產業移動學習	4	■	■	■	■	■
3	S2-1-2-016-1	重聚校友共創餐旅產學合作商機	12/17	■	■	■	■	■
4	S3-1-2-016-1	餐旅人才產業專班	4/8	■	■	■	■	■
5	S4-1-2-016-1	餐旅認證課程輔導	4	■	■	■	■	■
6	S4-2-3-016-1	臺灣餐旅產業趨勢論壇	4/8	■	■	■	■	■
7	S4-2-3-016-2	創新教學計畫	4	■	■	■	■	■
8	S4-2-3-016-3	專業永續人才素養計畫	4/11	■	■	■	■	■
9	S5-1-1-016-1	管考系所 EMI 執行	4	■	■	■	■	■
10	S6-2-1-016-1	精進提升學校國際聲望	4/17	■	■	■	■	■
11	S7-1-2-016-1	落實院級會議提案無紙化會議	11	■	■	■	■	■
12	S8-2-1-016-1	鏈結區域資源餐旅加值服務	4/11/12	■	■	■	■	■
13	S8-2-1-016-2	USR Hub-農產奇蹟，創新研發：Black N Pink 與你相遇在滿洲	4/11/12	■	■	■	■	■
161 單位名稱：餐旅研究所								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-161-1	開設智慧餐旅科技課程	4/9	■	■	■	■	□
2	S2-1-1-161-2	推動業界專家協同教學	4/17	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-161-3	主辦全國餐旅創意競賽	9/17	■	■	■	■	□
4	S2-2-1-161-2	辦理餐旅產業參訪暨移地教學	4/17	■	■	■	■	■
5	S3-1-2-161-1	辦理餐旅職涯發展講座	17	■	■	■	■	■
6	S4-1-1-161-1	爭取產學合作計畫案	9/17	□	■	□	■	□
7	S4-2-2-161-1	爭取國科會專題計畫案	9/17	■	■	■	■	■

8	S4-2-2-161-2	發表期刊與研討會論文	9	■	■	■	■	■
9	S4-2-3-161-1	鼓勵教師從事創新教學改革	4	■	■	■	■	□
10	S5-1-1-161-1	開設 EMI 課程	4	■	■	■	■	■
11	S5-1-1-161-3	參與國際餐旅學術與產業交流活動	4	■	■	■	■	■
12	S7-1-2-161-1	汰換 F201、F202、F203、F404、FB108 投影機	4/9	□	■	□	□	□
13	S7-1-2-161-2	優化餐飲經營管理模擬情境教室	4/9	□	□	□	■	□
14	S8-2-1-161-1	培育學生餐旅永續規劃軟實力	4/8/12	■	■	■	■	□

**163 單位名稱：旅館管理系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-1-1-163-1	Gold Touch: Elite Butler Services (群賢金鑰匙管家款待服務之旅)	4/17	■	■	■	■	■
2	S2-1-4-163-1	課程地圖建置	4/8	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-163-1	旅館智慧服務暨數位行銷專業人才培育計畫	4/9	■	■	■	■	■
4	S3-1-2-163-1	實習旅館神秘客培訓與反饋	4/8	■	■	■	■	■
5	S4-1-2-163-1	餐旅暨數位行銷認證課程 (CGSP/ CHDT/CHS、OPERA、Google)	4/8	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-163-1	鼓勵教師參與 EMI 課程	4	■	■	□	□	□
7	S5-1-1-163-2	開設全英課程	4	■	■	■	■	■
8	S5-2-1-163-1	前往高中職宣傳	17	■	■	■	■	■
9	S6-2-2-163-1	人才薈萃：旅館行星培育發展計畫 (導入國際連鎖品牌集團育才職涯規劃)	4/8	■	■	■	■	■
10	S7-1-2-163-1	建置餐旅數位轉型培訓基地	4/9	■	□	□	□	□
11	S7-2-2-163-1	強化線上線下管道之系友經營	17	■	■	■	■	■
12	S8-1-2-163-1	社會責任與環境永續發展知能講座	4/9	■	■	■	■	■
13	S8-1-2-163-2	旅館產業共創永續目標系列活動	4/9	■	■	■	■	■

**164 單位名稱：餐飲管理系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-2-164-1	跨域產業交流研討會	4	■	■	■	■	■

2	S2-2-1-164-1	發展學校特色	4/17	■	■	■	■	■
3	S2-2-2-164-1	提升教學品質落實教學創新	4/17	■	■	■	■	■
4	S3-2-2-164-1	學生海內外實習訪視	17	■	■	■	■	■
5	S4-1-1-164-1	鼓勵教師爭取產學合作計畫案	4/17	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-164-1	開授 EMI 課程	4/17	■	■	■	■	■
7	S6-1-2-164-1	鼓勵學生參與國內外廚藝競賽	4/17	■	■	■	■	■
8	S7-1-2-164-1	宣導綠色採購以利達成訂定標準	7	■	■	■	■	■
9	S7-1-2-164-2	普通教室設備維護及汰舊換新	7	■	■	■	■	■
10	S8-1-1-164-1	台灣地酒文化再生、復育及產學鏈結計畫	4/11/17	■	■	■	■	■

**165 單位名稱：餐旅暨會展行銷管理系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-2-165-1	智慧時尚數位行銷實務	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-2-165-1	餐旅講座	4/17	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-165-1	畢業成果展覽	4/8	■	■	■	■	■
4	S3-1-1-165-1	系友連結	4	■	■	■	■	■
5	S4-1-2-165-1	郵輪服務人員認證	8/17	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-165-1	EMI 及 ESP 課程推廣實施	4	■	■	■	■	■
7	S6-1-3-165-1	海外參訪	17	■	■	■	■	■
8	S6-2-2-165-1	國際實習合作與交流	17	■	■	■	■	■
9	S7-1-2-165-1	綠色永續	12	■	■	■	■	■
10	S8-1-2-165-1	專題研究與企劃	17	■	■	■	■	■
11	S8-2-1-165-1	大學社會責任	11	■	■	■	■	■

**017 單位名稱：觀光學院**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-071-1	追蹤管考作業	4	■	■	■	■	■

2	S2-2-1-071-1	追蹤管考作業	4	■	■	■	■	■
3	S3-1-1-071-1	追蹤管考作業	4	■	■	■	■	■
4	S4-2-2-017-1	舉辦觀光產業發展工作坊(講座)	4	■	■	■	■	■
5	S5-1-1-071-1	EMI 雙語開課	4	■	■	■	■	■
6	S6-1-2-071-1	觀光旅遊研討會	4/17	■	■	■	■	■
7	S7-2-3-071-1	追蹤管考作業	4	■	■	■	■	■
8	S8-2-1-017-1	USR 大學社會責任(追蹤管考作業)	4/11	■	■	■	■	■
<b>171 單位名稱：觀光研究所</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-171-1	觀光餐旅跨域課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-171-1	課程核心能力檢視	4	■	□	□	□	□
3	S3-1-1-171-1	職涯分享工作坊	4	■	■	■	■	■
4	S4-2-2-171-1	提升學術研究能力	4	■	■	■	■	■
5	S5-2-1-171-1	招收國際學生	4/17	■	■	■	■	■
6	S6-1-1-171-1	培養創新研發能量	4	■	■	■	■	■
7	S7-2-3-171-1	研究生修業規定檢視與增訂	4	■	□	□	□	□
8	S8-1-1-171-1	提升產學研發量能	4/17	■	■	■	■	■
<b>173 單位名稱：旅運管理系</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-173-1	開設數位資訊科技與智慧旅遊應用等相關實務課程。	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-2-173-1	辦理系友講座。	4	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-173-1	定期召開系上各項委員會會議，並邀請畢業系友、實習廠商代表與校外專家學者代表參與。	4/17	■	■	■	■	■
4	S3-2-2-173-1	產學旅行社模擬實習值班	4	■	■	■	■	■
5	S4-1-1-173-1	鼓勵教師參與深耕研習或申請產學合作計畫。	4/17	■	■	■	■	■

6	S5-1-1-173-1	鼓勵教師開設系上 EMI 課程	4	■	■	■	■	■
7	S6-1-3-173-1	開設校外參訪研習課程，安排海外實地參訪活動。	17	■	■	■	■	■
8	S7-2-2-173-1	優化教室空間與設備，以符合授課所需。	4	■	■	■	■	■
9	S8-2-1-173-1	辦理服務學習相關活動。	11	■	■	■	■	■

**174 單位名稱：航空暨運輸服務管理系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-174-1	運輸科技與餐旅跨域課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-174-1	餐旅專業精實課程之創新	4	■	■	■	■	■
3	S3-1-1-174-1	標竿企業共創產學結盟	4/17	■	■	■	■	■
4	S4-2-1-174-1	教師增能與教學創新	4	■	■	■	■	■
5	S5-1-1-174-1	提升學生語文檢定門檻通過率	4	■	■	■	■	■
6	S6-1-1-174-1	QS 專業排名之促升	4	■	■	■	■	■
7	S7-1-1-174-1	友善校園	4/11	■	■	■	■	■
8	S8-2-1-174-1	大學社會責任計畫(USR)	4/11	■	■	■	■	■

**175 單位名稱：休閒暨遊憩管理系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-1-1-175-1	針對健康樂齡課程推動創新教學翻轉促進課程，增進學生自主學習社群	3/4/11	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-175-1	透過討論與增加各委員會組織成員，以利獲得各領域給與系上發展方向建議	3/5/8	■	■	■	■	■
3	S3-2-2-175-1	休閒實務教學優化	4/8	■	■	■	■	■
4	S4-2-3-175-1	發展主軸教學建構系統性教學方法	4/10	■	■	■	■	■
5	S5-1-1-175-1	邀請業界師資講授業界實例，搭配課程進行專家學者演講、專業證照考照輔導	4/8	■	■	■	■	■
6	S6-2-1-175-1	持續規劃符合休閒健康專業課程與證照考照輔導	4	■	■	■	■	■
7	S7-2-2-175-1	建構休憩系核心能力與教育目標訂定均致力於符合整體課程與教學計畫	12	■	■	■	■	■
8	S8-1-1-175-1	推動休閒創新創業模擬營運教學模式，參與地方休憩產業創生	3/9/11/12/14/15	■	■	■	■	■

**018 單位名稱：廚藝學院**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-2-018-1	增設智慧食尚新興課程，推動永續素食專業人才發展計畫	2/3/4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-018-1	共構廚藝專業精實課程	4/8	■	■	■	■	■
3	S3-1-2-018-1	簽訂廚藝菁英育成見學計畫或產學合作計畫	8/9/17	■	■	■	■	■
4	S4-2-3-018-1	創建高餐大專屬品牌及產研創新齊進	8/11/12/17	■	■	■	■	■
5	S5-2-2-018-1	師生參與 Institute Lyfe 聯盟短期廚藝課程	4/17	■	■	■	■	■
6	S6-2-2-018-1	深耕國際交流合作與拓展國際聯盟	13/14/15/16/17	■	■	■	■	■
7	S7-1-2-018-1	打造綠色永續 SDGs 廚藝學院	4/8/11/12/17	■	■	■	■	■
8	S8-1-1-018-1	鏈結產官學力量推社會關懷行動	1/2/3/8/11/12/16/17	■	■	■	■	■
9	S8-2-1-018-1	大學社會責任計畫	1/2/3/8/11/12/16/17	■	■	■	■	■

**181 單位名稱：飲食文化暨餐飲創新研究所**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-181-1	科技應用確保綠色餐飲永續發展	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-181-1	學生滿意度調查及指導教授輔導機制，確保公平及高品質教學	4	■	■	■	■	■
3	S2-2-2-181-1	輔導就業與職涯探索，厚植產學合作與學術研究能力	4	■	■	■	■	■
4	S4-1-1-181-1	強化學、產接軌，產業實務融入課程	4	■	■	■	■	■
5	S4-2-3-181-1	參與國際研討會並發表研究論文	4	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-181-1 S5-2-1-181-1 S5-2-2-181-1	擴大國際師生基數構築國際教育基底	4	■	■	■	■	■
7	S6-1-2-181-1	強化國際交流並提升學生國際移動力	4/17	■	■	■	■	■
8	S6-2-1-181-2	參與/舉辦國際餐旅論壇/研討會並發表臺灣餐飲研究論文	4	■	■	■	■	■
9	S7-1-2-181-1	科技應用確保綠色餐飲永續發展	4	■	■	■	■	■
10	S8-2-1-181-1	強化學、產接軌，產業實務融入課程	4	■	■	■	■	■

**183 單位名稱：中餐廚藝系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-183-1	擴充E化教學方案	17	■	■	■	■	■
2	S1-2-1-183-2	運用科技能源方案	7/12	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-183-1	規劃教學創新方案	17	■	■	■	■	■
4	S2-2-1-183-2	整合教學課程方案	4	■	■	■	■	■
5	S3-1-2-183-1	塑造精英實習方案	4	■	■	■	■	■
6	S4-1-1-183-1	產學對話交流方案	8	■	■	■	■	■
7	S4-1-2-183-1	建立學術品牌方案	4	■	■	■	■	■
8	S4-2-2-183-1	推展教學研習方案	4	■	■	■	■	■
9	S4-2-3-183-1	提升教師知能方案	17	■	■	■	■	■
10	S5-1-1-183-1	育成國際特色課程	4	■	■	■	■	■
11	S5-2-1-183-1	國際學術交流方案	4	■	■	■	■	■
12	S5-2-2-183-1	拓展國際教育交流方案	4	■	■	■	■	■
13	S6-1-3-183-1	輸出中華美食方案	4	■	■	■	■	■
14	S7-1-2-183-1	永續綠色暨友善校園	4/17	■	■	■	■	■
15	S8-1-1-183-1	協助拓展商機與人脈	17	■	■	■	■	■
16	S8-2-1-183-1	落實服務學習方案	3	■	■	■	■	■

**184 單位名稱：西餐廚藝系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-2-184-1	跨域產業交流觀摩或研討會	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-184-1	創新西餐廚藝研發成果發表會	4	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-184-2	辦理西式廚藝相關研討會	4	■	■	■	■	■
4	S2-2-1-184-3	創新廚藝課程教材	4	■	■	■	■	■
5	S3-1-1-184-1	本系畢業校友餐廳訪視	17	■	■	■	■	■
6	S4-1-1-184-1	建立相關產學合作案	4	■	■	■	■	■

7	S5-2-1-184-1	製作本系特色招生影片(雙語版)	4	■	■	■	■	■
8	S6-1-2-184-1	輔導學生參與國內外廚藝競賽	4/17	■	■	■	■	■
9	S6-2-1-184-1	與國內外知名廚藝相關策略聯盟交流互惠	4/17	■	■	■	■	■
10	S7-1-2-184-2	課程導入綠色永續觀念	4	■	■	■	■	■
11	S8-2-1-184-1	協助弱勢社福團體，提供技術或餐廚教學服務	4/10	■	■	■	■	■

**185 單位名稱：烘焙管理系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-185-1	與廚藝學院共構並鼓勵學生選修廚院開設之共同選修新興跨域課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-1-185-1	校友創業與經營領航講座	4	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-185-1	餐旅專業精實課程之創新	4/17	■	■	■	■	■
4	S3-2-2-185-1	辦理準實習班薪火相傳活動	4/8	■	■	■	■	■
5	S4-1-1-185-1	產學共創及新創企業育成	4/17	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-185-1	EMI 授課師資增進	4	■	■	■	■	■
7	S6-1-3-185-1	培訓學生參與國際競賽及師資擔任國際廚藝競賽評審	4/17	■	■	■	■	■
8	S7-1-2-185-1	永續綠色暨友善校園	4/17	■	■	■	■	■
9	S8-2-2-185-1	弱勢生安心就學之扶持	4/10	■	■	■	■	■

**186 單位名稱：餐飲廚藝科**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-186-1 S1-2-2-186-1	與廚藝學院共構並鼓勵學生選修廚院開設之共同選修新興跨域課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-2-186-1	進行創業及專業課之教學創新工作坊	4	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-186-1	再創餐飲專業精實課程-創新餐飲服務或成果發表	4	■	■	■	■	■
4	S2-2-1-186-2	再創餐飲專業精實課程-微型創業成果發表	4	■	■	■	■	■
5	S2-2-2-186-1	餐旅經理人職能精進知能-培訓飲料調製或創業學生團隊	4	■	■	■	■	■
6	S3-2-2-186-1	辦理準實習班薪火相傳活動	4/8	■	■	■	■	■

7	S4-1-1-186-1	創新產品或相關研發(含廚藝)成果發表	4/9	■	■	■	■	■
8	S5-1-1-186-1	英文精進班增進學生 EMI 課程能力	4/17	■	■	■	■	■
9	S6-1-3-186-1	培訓學生參與國際競賽及籌設國際廚藝競賽小組	4/17	■	■	■	■	■
10	S6-2-1-186-1	與姊妹校海外餐飲技術或文化交流或移地教學	4/9/17	■	■	■	■	■
11	S7-1-2-186-1	課程或研習工作坊導入綠色永續概念	4/11/12	■	■	■	■	■
12	S8-2-1-186-1	協助在台偏鄉弱勢社福團體，並提供科研或餐廚技術	2/3/4	■	■	■	■	■
13	S8-2-4-186-1	推動職業繼續教育系統	8	■	■	■	■	■

**019 單位名稱：國際學院**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-019-1	辦理智慧科技相關講座或課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-1-019-1	辦理創新創業與管理大師講座	4/17	■	■	■	■	■
3	S3-1-2-019-1	企業學苑夥伴人才培訓課程	4/17	■	■	■	■	■
4	S4-2-2-019-1	WOS 期刊發表	4/17	■	■	■	■	■
5	S4-2-3-019-1	強化教師專業知能活動	4	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-019-1	共構雙語 SDGs 課程及教材	4/17	■	■	■	■	■
7	S6-1-1-019-1	加入國際餐旅組織，參與相關交流活動	4/17	■	■	■	■	■
8	S7-2-3-019-1	學院網頁雙語化	4	■	■	■	■	■
9	S8-2-1-019-1	亞洲咖啡認證(ACC)推廣及培訓	4/11	■	■	■	■	■

**191 單位名稱：應用英語系**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-1-1-191-1	英語角落活動	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-1-191-1	餐旅講座	4	■	■	■	■	■
3	S3-2-2-191-1	薪火相傳活動	4	■	■	■	■	■
4	S4-2-3-191-1	辦理教師赴餐旅相關產業觀摩	4	■	■	■	■	■
5	S5-1-1-191-1	辦理「全英授課(EMI)」教學技巧相關之講座	4	■	■	■	■	■

6	S6-1-2-191-1	全英專題發表暨競賽	4	■	■	■	■	■
7	S7-2-3-191-1	系網頁雙語化之持續更新	4	■	■	■	■	■
8	S8-2-1-191-1	辦理太平國小晨間英語教學	4	■	■	■	■	■
<b>192 單位名稱：應用日語系</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-192-1	開設智慧人文美學課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-192-1	推動 EMI 全英課程	4	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-192-2	整合教學課程方案	4	■	■	■	■	■
4	S2-2-1-192-3	餐旅專業精實課程之創新	4	■	■	■	■	■
5	S2-2-2-192-1	舉辦日本傳統文化研習課程及專業課程講座	3/4	■	■	■	■	■
6	S2-2-2-192-2	舉辦相關產業參訪活動	4	■	■	■	■	■
7	S3-2-2-192-1	實習薪火相傳活動	17	■	■	■	■	■
8	S3-2-2-192-2	實習企業說明會	17	■	■	■	■	■
9	S3-2-2-192-3	海內外實習訪視輔導作業	17	■	■	■	■	■
10	S4-2-3-192-1	教師增能與教學創新	17	■	■	■	■	■
11	S4-2-3-192-2	參加實習、講學、工作坊	17	■	■	■	■	■
12	S5-1-1-192-1	鼓勵學生獲取國際語文證照	4	■	■	■	■	■
13	S5-1-1-192-2	開設 EMI 課程	4	■	■	■	■	■
14	S5-1-1-192-3	EMI 授課師資增進	4	■	■	■	■	■
15	S5-2-1-192-1	前往高中職宣傳	17	■	■	■	■	■
16	S5-2-1-192-2	透過媒體廣告、網路社群、文宣品發放、校園宣傳等方式鼓勵有志學生報考	17	■	■	■	■	■
17	S6-2-1-192-1	國際知名大學實質交流	4/17	■	■	■	■	■
18	S6-2-2-192-1	國際酒店實習就業結盟	4/17	■	■	■	■	■
19	S6-2-2-192-2	增進學生海外實習能力	4/17	■	■	■	■	■
20	S7-2-2-192-1	師生雙向溝通增進方案	4/10	■	■	■	■	■

21	S7-2-2-192-2	優化辦公及學習用設備及空間	10	■	■	■	■	■
22	S8-1-2-192-1	推動社會及人才永續專題講座或工作坊	1/4/10/11	■	■	■	■	■
23	S8-2-1-192-1	至鄰近社區小學晨間日語教學及校內辦理日語學習角落教學活動	4/17	■	■	■	■	■
24	S8-2-1-192-2	運用課程、計畫及相關規定強化師資生服務學習機制	4/17	■	■	■	■	■

**193 單位名稱：國際觀光學士學位學程**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-193-1	開設智慧科技相關講座或課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-2-193-1	邀請校友分享自身職涯經驗	4	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-193-1	將相關創新科技、網路學習資源或社群媒體應用，導入課程	4	■	■	■	■	■
4	S3-1-1-193-1	連結企業實習及就業媒合	4/17	■	■	■	■	■
5	S4-2-3-193-1	鼓勵教師參加教學工作坊或研討會	4	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-193-1	精進全英課程強化學生國際溝通力	4	■	■	■	■	■
7	S6-2-1-193-1	開發海外學校交流機會	4/17	■	■	■	■	■
8	S7-2-2-193-1	更新行政與教學設備及空間	4	■	■	■	■	■
9	S7-2-3-193-1	邀請外籍教師參與學程相關會議	4	■	■	■	■	■
10	S8-2-1-193-1	辦理社區合作服務活動落實社區關懷	4/11	■	■	■	■	■

**194 單位名稱：國際廚藝學士學位學程**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-194-1	建構雲端教學廚房課程平臺	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-2-194-1	辦理校友創業座談分享會，強化與校友連結	9	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-194-1	以新的中餐烹調法套用台式烹調與小吃課程	4	■	■	■	■	■
4	S2-2-1-194-2	邀請國內外廚藝教師/大師來校進行廚藝交流	4	■	■	■	■	■
5	S3-2-2-194-1	規劃與建置亞洲美食教育中心及廚房	4	□	■	■	■	■
6	S4-1-2-194-1	建置西餐丙級檢定線上課程	4	■	■	■	■	■

7	S4-2-3-194-1	寒暑假至國內飯店餐廳學習	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	S5-1-1-194-1	開設 EMI 課程	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	S6-1-3-194-1	與海外姊妹校進行學生交換	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	S7-2-3-194-1	建構學程網頁雙語化	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	S8-2-1-194-1	落實服務學習方案	11	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**195 單位名稱：國際觀光餐旅全英文碩士學位學程**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-2-1-195-1	開設智慧科技相關講座或課程	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	S2-2-2-195-1	國際餐旅高階管理講座	4/17	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	S3-1-2-195-1	在地餐旅產業鏈結暨國際研究講座	4/17	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	S4-2-3-195-1	定期召開學程各項委員會會議	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	S5-2-2-195-1	國際學術研討會暨餐旅觀光專題競賽	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	S6-2-1-195-1	結合國際化，邀請國際觀光餐旅大師至本校進行演講	4/17	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	S7-2-3-195-1	學程網頁及文件雙語化	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	S8-2-1-195-1	社會責任之永續餐旅 ESG 工作坊	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**020 單位名稱：共同教育委員會**

順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-1-1-020-1	開設人文涵養之跨領域微學程	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	S1-1-2-020-1	開設藝術美學之跨領域微學程	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	S1-2-1-020-1	開設智慧時當跨領域微學程	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	S2-1-1-020-1	推動主題系列講座	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	S3-1-2-020-1	邀請標竿企業至本校交流座談	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	S4-2-3-020-1	辦理師生增能活動	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	S5-1-1-020-1	協助推動全英授課教學技巧相關講座	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	S6-1-1-020-1	協助推動全英授課課程	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9	S7-2-2-020-1	辦理教師評鑑會議	4	■	■	■	■	■
10	S8-2-1-020-1	大學推動社會責任計畫(USR)	4	■	■	■	■	■
11	S8-1-2-020-2	推動人才永續專題講座或工作坊	4	■	■	■	■	■
<b>201 單位名稱：通識教育中心</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-1-1-201-1	人文涵養與餐旅之微學課程	4	■	■	■	■	■
2	S1-2-1-201-1	藝術美學與餐旅之新興學程	4	■	■	■	■	■
3	S2-1-1-201-1	創新創業與管理大師講座	4	■	■	■	■	■
4	S2-1-2-201-1	校友創業與經營領航講座	4	■	■	■	■	■
5	S2-2-1-201-1	辦理茶葉感官品評能力初級定訓練及測驗	4/8	■	■	■	■	■
6	S3-1-1-201-1	農業部茶及飲料作物改良場進行跨域產官學合作，攜手共創品牌價值	4/8/11	■	■	■	■	■
7	S4-1-1-201-1	與農業部茶及飲料作物改良場進行產學合作	1/2/4/8/11	■	■	■	■	■
8	S5-1-1-201-1	開設通識領域 EMI 雙語課程	4	■	■	■	■	■
9	S6-1-1-201-1	舉辦茶文化國際研討會	4/8/11	■	■	■	■	■
10	S7-1-1-201-1	建立台灣原生山茶種植示範區	4/8/11	■	■	■	■	■
11	S8-2-1-201-1	申請教育部 USR 計畫	4/8/11	■	■	■	■	■
<b>202 單位名稱：師資培育中心</b>								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	113	114	115	116	117
1	S1-1-1-202-1	規劃可型塑師資生人文藝術涵養之正式/非正式課程	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-202-1	強化理論與實務之結合，整合師資生專業知能	4	■	■	■	■	■
3	S3-2-1-202-1	辦理實習增能研習或成果分享活動	4/8	■	■	■	■	■
4	S4-2-2-202-1	中心教師每學年發表或出版研究成果	4	■	■	■	■	■
5	S5-1-1-202-1	透過活動/課程，增進師資生雙語教學知能	4	■	■	■	■	■
6	S6-1-2-202-1	推動全英授課課程	4	■	■	■	■	■
7	S7-2-2-202-1	優化辦公及學習用設備及空間	4	■	■	■	■	■

8	S8-2-1-202-1	運用課程、計畫及相關規定強化師資生服務學習機制	4	■	■	■	■	■
9	S8-2-4-202-1	辦理地方教育輔導工作	17	■	■	■	■	■

附件五、各單位行動方案與 SDGs 對照彙整表

【行政單位】

單位		SDGs 指標																	合計
編號	名稱	1 消除 貧窮	2 消除 飢餓	3 良好 健康 和福 祉	4 優質 教育	5 性別 平等	6 潔淨 水與 衛生	7 可負 擔的 潔淨 能源	8 尊嚴 就業 與經 濟發 展	9 產業 創新 與基 礎設 施	10 減少 不平 等	11 永續 城市 與社 區	12 負責 任的 消費 與生 產	13 氣候 行動	14 水下 生命	15 陸域 生命	16 和平 正義 與有 力的 制度	17 夥伴 關係	
001	教務處		1		18					1	1		1				1	3	26
002	學生事務處	1		1	2	1					1	1					4	4	15
003	總務處			3	1	1		2				10			1		1	12	31
004	研究發展處				17				3										20
005	推廣教育暨技能 認證中心				3														3
006	語文中心				14														14
007	圖書資訊處				20				4	3								3	30
009	國際事務處				9													6	15

單位		SDGs 指標																	合計
編號	名稱	1 消除 貧窮	2 消除 飢餓	3 良好 健康和福 祉	4 優質 教育	5 性別 平等	6 潔淨 水與 衛生	7 可負 擔的 潔淨 能源	8 尊嚴 就業 與經 濟發 展	9 產業 創新 與基 礎設 施	10 減少 不平 等	11 永續 城市 與社 區	12 負責 任的 消費 與生 產	13 氣候 行動	14 水下 生命	15 陸域 生命	16 和平 正義 與有 力的 制度	17 夥伴 關係	
011	軍訓室				9												4	4	17
012	體育與健康中心				4														4
013	秘書室				5													2	7
014	主計事																5		5
015	人事室				1	1			5										7
021	永續發展與校務 研究中心				8				1	1				1	1		3	6	21

【學術單位】

單位		SDGs 指標																	合計
編號	名稱	1 消除 貧窮	2 消除 飢餓	3 良好 健康 和福 祉	4 優質 教育	5 性別 平等	6 潔淨 水與 衛生	7 可負 擔的 潔淨 能源	8 尊嚴 就業 與經 濟發 展	9 產業 創新 與基 礎設 施	10 減少 不平 等	11 永續 城市 與社 區	12 負責 任的 消費 與生 產	13 氣候 行動	14 水下 生命	15 陸域 生命	16 和平 正義 與有 力的 制度	17 夥伴 關係	
016	餐旅學院				4				2			4	3					2	15
161	餐旅研究所				9				1	7			1					6	24
163	旅館管理系				11				4	4								3	22
164	餐飲管理系				7			2				1						7	17
165	餐旅暨會展行銷 管理系				5				2			1	1					5	14
017	觀光學院				8							1						1	10
171	觀光研究所				8													2	10
173	旅運管理系				7							1						3	11
174	航空暨運輸服務 管理系				8							2						1	11
175	休閒暨遊憩管理 系			3	5				3	1	1	2	2		1	1			19
018	廚藝學院	2	3	3	4				6	1		4	4	1	1	1	3	6	39

單位		SDGs 指標																	合計	
編號	名稱	1 消除 貧窮	2 消除 飢餓	3 良好 健康 和福 祉	4 優質 教育	5 性別 平等	6 潔淨 水與 衛生	7 可負 擔的 潔淨 能源	8 尊嚴 就業 與經 濟發 展	9 產業 創新 與基 礎設 施	10 減少 不平 等	11 永續 城市 與社 區	12 負責 任的 消費 與生 產	13 氣候 行動	14 水下 生命	15 陸域 生命	16 和平 正義 與有 力的 制度	17 夥伴 關係		
181	飲食文化暨餐飲 創新研究所				7														7	
183	中餐廚藝系			1	8			1	1				1						4	16
184	西餐廚藝系				10						1								3	14
185	烘焙管理系				9				1		1								3	14
186	餐飲廚藝科		1	1	12				2	2		1	1						3	23
019	國際學院				9							1							5	15
191	應用英語系				8															8
192	應用日語系	1		1	16						3	1							12	34
193	國際觀光學士學 位學程				10							1							2	13
194	國際廚藝學士學 位學程				9					1		1								11
195	國際觀光餐旅全英 文碩士學位學程				8														3	11

單位		SDGs 指標																合計	
編號	名稱	1 消除 貧窮	2 消除 飢餓	3 良好 健康 和福 祉	4 優質 教育	5 性別 平等	6 潔淨 水與 衛生	7 可負 擔的 潔淨 能源	8 尊嚴 就業 與經 濟發 展	9 產業 創新 與基 礎設 施	10 減少 不平 等	11 永續 城市 與社 區	12 負責 任的 消費 與生 產	13 氣候 行動	14 水下 生命	15 陸域 生命	16 和平 正義 與有 力的 制度		17 夥伴 關係
020	共同教育委員會				11														11
201	通識教育中心	1	1		11				6			5							24
202	師資培育中心				8				1									1	10

附件六、各單位 112 學年度執行成效彙整表

001 教務處中程校務發展計劃執行情形						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-1-2-001-1	業界專家協同教學	業界專家協同教學共構課程，強化技職教育與產業接軌	1.80 門課 2.業師 100 人次	112-1 學期執行 90 門課，業師共計 106 人次。 (統計至 112-1 學期，112-2 學期待辦理)	—	—
S4-2-3-001-1	辦理教學精進系列工作坊	精進教師專業成長，豐富教學場域工具，優化教師教學品質，創新教學場域與教學方式	6 場次	教學精進工作坊截至 113 年 5 月底共辦理 15 場次，活動說明如下： 1.112 年 9 月 5 日辦理「薪火相傳-新進教師研習營」。 2.112 年 10 月 12 日辦理「學術場域中的權力關係與研究倫理」。 3.112 年 10 月 31 日辦理「美感的眼界，決定你學生未來的世界：三折頁設計」。 4.112 年 11 月 15 日辦理「高效資料整理與呈現-EXCEL 函數&圖	—	—

				<p>表」。</p> <p>5.112 年 11 月 20 日辦理 「ChatGPT 於教學規 劃與教學評量之應 用」。</p> <p>6.112 年 11 月 28 日辦理 「攜手 SDGs：大學社 會責任影響力分享」。</p> <p>7.112 年 12 月 14 日辦理 「速效秒懂的簡報設 計與表達」。</p> <p>8.112 年 12 月 27 日辦理 「教學實踐研究計畫 執行全攻略」。</p> <p>9.113 年 4 月 9 日辦理 「研究倫理概念與申 請審查-以教學實踐 研究為例」。</p> <p>10.113 年 4 月 12 日辦理 「社會科學領域中控 制變數-CMV 的選擇 與跑法」。</p> <p>11.113 年 4 月 16 日辦理 「ChatGPT 們融入課 程和研究之應用」。</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>12.113 年 4 月 17 日辦理「數位科技創造永續未來」。</p> <p>13.113 年 4 月 25 日辦理「教學實踐研究計畫申請與經驗分享」。</p> <p>14.113 年 5 月 9 日辦理「績優教師社群執行經驗分享」。</p> <p>15.113 年 5 月 28 日辦理「叫案與牠的產地—Canva 簡報實作」。</p>		
S4-2-3-001-2	教師專業成長社群	為提升與整合本校教師之專業能力，並推動教師參與校內、外研究計畫、產學合作或技術交流，期能藉由團隊學習方式營造學習型組織	8 組	112 年度教師專業成長社群共計 12 組申請案，補助 10 組。	—	—
S4-2-3-001-3	教師薪傳與諮詢服務	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	5 人次	112-1 學期教師薪傳與諮詢服務共計 6 位教師核定通過，諮詢服務 25 人次；112-2 學期教師薪傳與諮詢服務共計 7 位教師核定通過。(統計至 112-2 學期教師薪傳與諮詢服務核定通過人	—	—

				數，諮詢服務待辦理)		
S4-2-3-001-4	教學實踐研究計畫	透過教育現場提出問題，並藉由課程設計、教材教法、科技媒體運用等方式，採取適當之研究方法及評量工具檢證成效之歷程，以達成教學創新之落實、教學品質之提升，並促進學生學習成效。	申請 5 件	112 學年度申請計 8 件，經審查後，獲教育部通知審查通過計 7 件，執行 7 件。	—	—
S4-2-3-001-5	獎勵教師從事創新教學改革計畫	1.提升師資質量，落實教師發展，協助提高教學研究與整體教學品質 2.鼓勵教師精進教學創新，提升學生學習成效	8 件	112 年度獎勵教師從事創新教學改革計畫申請案共計 9 案，補助 6 案。	本次申請案件數雖超過績效指標，惟為維持計畫執行品質，參酌外審委員評定分數，經教務業務審議小組會議決議，僅核定 6 案。	推動獎勵機制，計畫結案報告依外審委員評定，依等第頒發獎勵金。
S4-2-3-001-6	推動學生同儕自主學習社群	為鼓勵本校學生培養主動積極的學習態度，強化學生自組知識性學習社群與自學、自治功能，培養學生組織、領導、規劃、行動及創新之能力，透過同儕彼此互相學習與知識分享，以提升本校學生之學習成效	10 組	學生自主學習社群 112-1 學期共計 8 組、112-2 學期共計 10 組，共計 18 組。	—	—

S4-2-3-001-7	辦理 TA、LA 教學助理與補救教學措施	<p>1.教學助理 TA/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</p> <p>2.針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</p>	<p>1. 教 學 助 理 (TA/LA)250 人 次</p> <p>2.補救教學課程 30 門</p>	<p>1.教學助理(TA/LA)112-1 學期計 139 人次 112-2 學期計 159 人次，計 298 人次。</p> <p>2.112-1 學期補救教學措施共開設 19 門輔導課程，補教教學時數共計 76 小時，受輔導學生共 183 人次。</p>	112-2 學期補救教學措施待辦理。	—
S4-2-3-001-8	持續推動教師多元升等制度	<p>透過教師多元升等制度，促進教師多元專業能力發展，培育多元優質人才，健全教學績效，發展實務職能，同時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，鼓舞及激發教師潛能，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</p>	<p>1.辦理 2 場教師教學成果公開發表研習會</p> <p>2.辦理 2 場多元升等經驗分享</p> <p>3.辦理 2 場教師多元升等要件審查說明會</p>	<p>1.112-1 學期辦理教師教學成果公開發表研習會，無人申請，另辦理 112 年 12 月 27 日辦理「教學實踐研究計畫執行全攻略」。</p> <p>2.112 年 10 月 12 日辦理「學術場域中的權力關係與研究倫理」；113 年 6 月 19 日辦理「教學升等之經驗分享」，計 2 場。</p> <p>3.112 年 11 月 14 日辦理「112-1 學期教師多元升等要件審查說明會」；113 年 4 月 11 日</p>	112-2 學期辦理教師教學成果公開發表研習會，申請中，尚未截止。	—

				辦理「112-2 學期多元升等要件審查說明會」，共計 2 場。		
S4-2-3-001-9	鼓勵教師參與校外教學知能研習活動	為增進教師專業知能，以充實教學內容精進、創新教學方法、提高教學效率及促進教師專業成長	15 件	112-2 學期申請案共計 38 件，核定通過件數共計 32 件。	—	—
S5-2-1-001-1	辦理高中職學生及國中生至本校參觀	1. 促進高中職學生對本校辦學理念及發展特色之瞭解 2. 促進國中生對本校辦學理念及發展特色之瞭解，以利五專之招生	2,500 人	校園導覽達成 1,007 參觀人次(24 團次)、校園開放日 200 人次共計 1,207 人。	1. 校園導覽：受少子化及產業結構劣變等外在因素影響所致，技高端班級數及班級人數銳減，所以預約參觀團次遞減，每團次參觀人數亦下降。 2. 校園開放日：為新增來校參觀方式，因受限於場地活動時空及承辦能量，故規模與次數	改變辦理方式，增加多元宣導管道： 1. 滾動檢討精進現有校園導覽及舉辦校園開放日措施。 2. 鼓勵各院系自主辦理寒暑期營隊。 3. 研議與各院系合作，協辦線上招生說明會。

					受限。	
S5-2-1-001-2	前往高中職宣傳	廣化生源，吸收優質餐旅人才，強化入學動機	5 校	參加 5 場升學博覽會，已達原定績效指標。	—	—
S5-2-1-001-3	透過媒體廣告、網路社群、文宣品發放、校園宣傳等方式鼓勵有志學生報考	以積極且平等的招生作業為考生提供優質的餐旅教育入學機會，增加本校註冊率	新生註冊率 86%	112 學年度註冊率日間部 88.27%，進修部 65.17%；合計全校新生註冊率 81.01%	註冊率：日間部及進修部因報考人數較去年減少，及錄取後放棄報到註冊，致註冊率下降。其中以日間二技 40%及碩士班（在職碩士班 44.44%、碩士班 51.58%）為甚。其主因為受到少子化影響及產業低薪結構所致，且政府對觀光產業態度與疫情衝擊待復甦等大環境因素影響，導致不少家長、學生憂	1. 召開招策會議研議改善措施。 2. 以招策小組推動招生策略。

					心若選讀餐旅系所前途堪慮而轉換職別，亦無再考二技或研究所提升學歷之必要，致使本校如同多所大學餐旅系所註冊率顯著衰退。	
S6-1-1-001-1	推動全英授課課程	增加學生國際化能力	80 門	112 學年度開設全英授課課程共計 121 門。為提昇學生英語能力及培養國際觀，本校制定「全英語授課辦法」，鼓勵教師以全英語教學方式開授課程。	—	—
S6-2-1-001-1	推動全英語授課學位學程	增加英語授課學位學程就讀人數	62 人	1.本校於 106 學年度向教育部申請設立「國際觀光餐旅全英文碩士學位學程」，該學程於 108 學年度開始招生。 2.112 學年度英語授課學位學程(國際觀光學士學位學程、國際廚藝	—	—

				學士學位學程、國際觀光餐旅全英文碩士學位學程)新生就讀人數為 64 人。		
S7-2-3-001-1	教務系統全英化	提供國際生教務查詢資訊，利用線上加退選及各項查詢功能，便利國際生使用	系統維護 1 式	本校教務系統提供國際學生全英化平台，國際學生可自行利用教務系統全英化平台辦理線上課程加退選及各項功能查詢。107 學年度建置教師全英文化平台，以利外籍教師辦理成績登錄等作業。112 學年度依照系統維護合約每季召開 1 次系統維護會議，持續辦理系統功能修正及維護事宜。	—	—
S7-2-3-001-2	國際學生證三合一	結合學生證、ISIC 國際學生證及高雄捷運一卡通功能，增加學生求學及生活便利性	1600 張/年	112 學年度本校申請製作國際學生證張數為 1450 張，除正式學籍學生核發三合一國際學生證外，針對一學期或一學年之交換學生，本校也核發國際學生證，以利學生搭乘捷	全國少子化因素，學校整體註冊率下降，造成學生證發卡數量減少。	1. 本校招生單位已啟動招生策略會議，請各學術單位積極招生，新生入學人數可

				運，購買高鐵、國際機票優惠票券。		望提升。 2. 國際處已啟動相關國際交流工作，國際交換學生交流數量可望回升。
S8-2-3-001-1	推動跨領域學程	增加學生就業力	50 人	1.112 學年度分別開設 9 門跨領域學分學程課程如下：樂齡休閒服務與管理學分學程、客艙服務學分學程、領隊導遊學分學程、智慧型旅遊學分學程、餐飲輕食創業經營學分學程、葡萄酒與烈酒學分學程、會議展覽學分學程、智能旅館創新服務學分學程及素食尚藝創新創業學分學程。112 學年度跨領域學程修課人數總計 87 人。 2. 已達原定績效指標。	—	—

002 學生事務處 中程校務發展計劃執行情形						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S7-2-2-002-1	學生社團組織精進方案	<p>1.推動社團餐旅文化特色，辦理校內社團評選、參加全國大專校院學生會成果展及學生社團評選，促使學生自治組織與社團提升行政效能與服務品質，有效推動校園行政再優化</p> <p>2.辦理學生團隊幹部之各項訓練研習、團隊活動實踐成果發表會、團隊活動展覽會等活動，並透過至標竿學校進行參訪觀摩暨交流，提升社團凝聚力及行政效能</p> <p>3.辦理「學生幹部與校長有約」座談會，輔導學生會、學生議會及畢聯會運作，建立學生意見交流溝通平台，使組織及行政效能再優化</p>	<p>1.辦理校內學生社團評選暨觀摩活動1場次，並薦派學生會參加全國大專校院學生會成果展及2個校內績優社團參加全國大專校院社團評選暨觀摩活動</p> <p>2.辦理學生服務團隊研習營2場次計120人</p> <p>3.辦理學生團隊幹部成長知能研習活動1場次計35人</p> <p>4.辦理團隊活動實踐成果發表會(社團成果發表、校歌暨系班呼比賽)活動2場次計200人</p> <p>5.辦理團隊活動展</p>	<p>1-1.113年4月27-28日薦派學生會參加113年全國大專校院學生會成果展評選活動1場次。</p> <p>1-2.113年3月30-31日薦派學術性(outstanding領導社)、自治性社團(餐飲管理系)等2個校內績優社團，參加全國大專校院學生社團評選暨觀摩活動，獲頒甲等及佳作。</p> <p>2.112年6月17-18日舉辦學生服務團隊研習營(大幹訓)1場次84人。11月11日舉辦學生服務團隊研習營(小幹訓)1場次68人。以上合計2場次</p>	—	—

			<p>覽會 1 場次計 100 人</p> <p>6.舉辦學生服務團隊至標竿學校進行參訪觀摩暨交流活動 1 場次計 40 人</p> <p>7.辦理「學生幹部與校長有約座談會」活動 1 場次計 100 人次</p>	<p>參與人數 152 人。</p> <p>3.112 年 9 月 2-3 日舉辦學生團隊幹部成長知能研習活動計 1 場次參與人數 35 人。</p> <p>4-1.112 年 5 月 31 日舉辦團隊活動實踐成果發表(社團成果發表活動)1 場次,參與人數 805 人。</p> <p>4-2.112 年 9 月 20 日舉辦團隊活動實踐成果發表(校歌暨系班呼比賽)活動計 1 場次參與人數 1,038 人。</p> <p>5. 112 年 9 月 27 日舉辦團隊活動展覽會(學生社團博覽會活動)1 場次計 1,057 人。</p> <p>6.112 年 11 月 25 日舉辦學生服務團隊至標竿學校(台南應用科技大學)參訪觀摩</p>	
--	--	--	---	---	--

				<p>暨交流活動，計1場次參與人數114人。</p> <p>7.112年12月27日辦理「學生幹部與校長有約座談會」活動計1場次參與人數110人。</p>		
S7-2-2-002-2	師生雙向溝通增進方案	建立珍惜與關心人文風氣，形塑學生內外專業涵養	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.組「交通服務隊」，平時協助鄰近國小與高中上下學時間進行交通安全導護，每學期預計參與服務人數逾400人次</li> <li>2.辦理「宿舍元族群共學同樂活動」加速促進族群間的包容與融合，並凝聚多元族群幹部向心力，每年預計舉辦一次，預計參與服務人數達40人次</li> <li>3.辦理「公民教育探索訓練」營隊每年預計舉辦一次，參與人數達</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.組「品德教育深耕營隊」-小瓢蟲社團，平時協助鄰近國小與高中上下學時間進行交通安全導護，每學期參與服務人數皆逾800人。</li> <li>2.舉辦「宿舍元族群共學同樂活動」1場次(預於112年5月26日至台灣原住民族文化園區、山川琉璃吊橋、六堆客家文化園區)帶領本、外國籍學生幹部體驗不同飲食文化及活動，加速促進族群間的包容與融合，打造我國多元文化、和諧友善之社會風</li> </ol>		

			32 人次	<p>貌，每年舉辦一梯次，受惠服務人數逾 40 人。</p> <p>3.舉辦「公民教育探索訓練營隊」1 場次(預於 112 年 10 月 20 日至烏樹林百進露營區、深緣及水善化糖廠)協助整理環境打掃及愛心關懷，每年舉辦一梯次，受惠服務人數逾 23 人。</p>	<p>3.本「公民教育探索訓練營隊」活動原訂 112 年 6 月 28-30 日舉辦，因遇二次颱風故延期二次舉辦，因活動時間變動二次後適逢學期中，學生因課業因素參與率不高，因此造成報名人數下降。</p>	
<b>S8-2-1-002-1</b>	落實服務學習方案	<p>1.辦理志工訓練研習課程培訓，深化學生相關志工知能，提升志願服務熱忱</p> <p>2.增進學生對社會關懷與責任之認知，有效推動與深化服務學習內涵，導引學生運用資源與偏鄉學校及社區共同合作，強化對偏鄉學校與鄰</p>	<p>1.辦理志工訓練研習課程 1 場次計 30 人次</p> <p>2.辦理社會服務與公益關懷活動 4 場次 100 人</p>	<p>1.112 年 5 月 18 日、11 月 29 日辦理高餐大志工基礎訓練研習活動 2 場次計 189 人次。</p> <p>2.112 年 10 月至 113 年 5 月與鄰近社區、學校 12 個單位，建立服務合作關係，並推動</p>	—	—

		近社區之服務與社會責任		社團進行帶動中小學及社區服務學習活動 12 場次，參與師生及服務對象約 637 人。		
S8-2-1-002-2	品德教育精進方案	從打掃應對進退，潛移默化，陶冶學生品德。深化學生生活教育、法治教育、培養正向態度，為本校品德深耕之具體教育目的	1.每學期班級服儀禮節競賽成績取 A、B、C、D、E、F 組各組取前三名發予禮券 5,000、3,000、2,000 元約發放 53,000 元禮券，全班未被登記者各予以記功乙次、嘉獎兩次、嘉獎乙次，一學年記功約 200 人次、嘉獎兩次約 200 人次、嘉獎乙次約 200 人次 2.辦理新生訓練，藉以新生輔導協助新生了解入學資訊暨校園環	1.每學期班級服儀禮節競賽成績取 A、B、C、D、E、F 組各組取前三名發予禮券 5000、3000、2000 元約發放 53,000 元禮券，全班未被登記者各予以記功乙次、嘉獎兩次、嘉獎乙次，112 學年度記功約 360 人次、嘉獎兩次約 350 人次、嘉獎乙次約 280 人次。 2.辦理新生訓練，藉以新生輔導協助新生了解入學資訊暨校園環境，新生人數約 1,081 人。		

			境，新生人數約 1,150 人			
S8-2-1-002-3	品德教育精進方案	深化生活教育、提升宿舍軟、硬體建設	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.辦理「交通安全宣導」2 場次，強化學生交通安全觀念，預計 200 人次參加</li> <li>2.辦理宿舍幹部、交服隊、住宿生及本校學生「基本救命術BLS訓練」1 場次，預計參訓人數達 180 人</li> <li>3.兩棟學生宿舍服務櫃檯、大門警衛室、南門崗哨提供全罩式安全帽借用，降低交通意外事故</li> <li>4.辦理「性平宣導活動」2 場，增進性別平等觀念，預計 150 人參加</li> <li>5.舉辦「聖誕節點燈、溫馨冬至、蘋果節」三合一活動，預計參與人數達 1200 人次</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.舉辦「交通安全宣導系列講座」8 場次(112 年 9 月 9 日(2 場)、11 月 13 日、11 月 14 日、11 月 16 日、113 年 4 月 22 日(2 場)、4 月 23 日，強化本校新生安全管理知能，與會師生共計逾 2110 人。</li> <li>2.舉辦宿舍幹部、交服隊、住宿生及本校學生「基本救命術 BLS 訓練」1 場次(112 年 11 月 4 日)參訓 65 人，考取證照 100%。</li> <li>3.兩棟學生宿舍服務櫃檯、大門警衛室、南門保全崗哨共四個據點提供全罩式安全帽借用，降低交通意外事故。</li> <li>4.舉辦住宿生「性別平等教育推廣講座」(112 年</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2.舉辦宿舍幹部、交服隊、住宿生及本校學生「基本救命術 BLS 訓練」活動，因年度預算下修，因此參訓人數同步下修。</li> </ol>	

			<p>6.舉辦「宿舍幹部與交服隊經驗傳承(薪火相傳)暨頒發感謝狀」2場次，預計參與人數達 200 人</p> <p>7.辦理「宿舍幹部與組長有約」3場次，預計每場參與人數達 100 人次</p> <p>8.辦理「交服隊與組長有約」3場次，預計每場參與人數達 45 人次</p> <p>9.辦理「宿舍幹部、交服隊暨住宿生代表與學務長有約」2場次，預計參與人數達 150 人次</p>	<p>11月21日；另一場次預計於113年11月21日舉辦)，增進兩棟宿舍男女同學之互動，鼓勵同學自然互動，增進住宿生之情誼，提倡性別平等教育的印象加深，提升本校性別平等之意識，師生及工作人員共計逾 160 人參與活動。</p> <p>5.舉辦「聖誕節點燈、溫馨冬至、蘋果節」三合一活動(112年12月18日)，師生參與活動人數逾 1,263 人。</p> <p>6.舉辦「宿舍幹部與交服隊經驗傳承(薪火相傳)暨頒發感謝狀」2場次，師生與會人數共計逾 300 人。</p> <p>7.舉辦「宿舍幹部與組長有約」4場次，參與師生人數逾 360 人。</p> <p>8.辦理「交服隊與組長有</p>	
--	--	--	--	---	--

				約」4場次，參與師生人數逾120人。 9.辦理「宿舍幹部、交服隊暨住宿生代表與學務長有約」2場次(112年12月14日、113年5月15)與會師生共計逾200人。		
S8-2-2-002-1	優化弱勢學生的諮商輔導方案	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.提升諮商輔導績效</li> <li>2.促進師生對各項線上E化系統之使用</li> <li>3.強化校園內性別平等與生命教育等各項心理衛生觀念</li> <li>4.提升導師心理健康知能，促進導生輔導連結</li> <li>5.促進特殊教育學生對相關資源認知與應用</li> </ol>	舉辦性平教育主題系列講座及團體預計180人次參與	舉辦性平教育主題系列講座及團體共計239人參與。		

			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 舉辦生命教育等主題系列講座，預計 100 人參與</li> <li>2. 舉辦新高關懷篩檢，預計 900 人參與</li> <li>3. 舉辦團體諮商、班級輔導或成長工作坊預計，預計 100 人次參與</li> <li>4. 舉辦輔導股長幹部訓練，預計 140 人次參與</li> <li>5. 提供學生與導師諮商與心理健康諮詢服務預計 700 人次</li> <li>6. 辦理高餐校園溫心大使助人技巧訓練講座及進階培訓團體，預計共 100 人次參與</li> <li>7. 申請教育部補助專業輔導人力計畫，預計聘用專任人力 2 名及兼任人力鐘點時數</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 舉辦生命教育等主題系列講座，共計 107 人參與。</li> <li>2. 舉辦新高關懷篩檢，共計 952 人參與。</li> <li>3. 舉辦團體諮商、班級輔導或成長工作坊預計，共計 141 人次參與。</li> <li>4. 舉辦輔導股長幹部訓練，共計 181 人次參與。</li> <li>5. 提供學生與導師諮商與心理健康諮詢服務共計 1,383 人次。</li> <li>6. 辦理高餐校園溫心大使助人技巧訓練講座及進階培訓團體，共計 85 人次參與。</li> <li>7. 申請教育部補助專業輔導人力計畫，預計聘用專任人力 2 名(其中 1 名 113 年 3 月 3 日離職；新聘人員預計 113 年 7 月 1 日起聘)及兼任人力鐘點時數 402 小時。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. 截至 113 年 5 月 10 日共舉辦 4 場次溫心大使活動(共計 85 人次參加)。本學期尚有 2 場次活動待辦理(預計)30 人次參與。</li> </ol>	

			360 小時			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>1.提供特教學生生活及學習輔導團體活動，預計 30 人次參與</li> <li>2.提供申請「學生助理人員」、「課業輔導」及「獎助金申請」，預計服務 20 人次</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.提供特教學生生活及學習輔導活動，共計 31 人次參與。</li> <li>2.提供申請「學生助理人員」、「課業輔導」及「獎助金申請」，共計服務 27 人次。</li> </ul>	—	—
			<ul style="list-style-type: none"> <li>1.辦理使用者教育訓練，預計 900 人參與</li> <li>2.辦理競賽活動預計 150 人參與</li> <li>3.配合導師會議時間宣導導師系統之相關事項，預計 170 人次參與</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.辦理使用者教育訓練，共計 987 人參與。</li> <li>2.辦理競賽活動共計 276 人參與。</li> <li>3.配合導師會議時間宣導導師系統之相關事項，共計 211 人次參與。</li> </ul>	—	—
			<ul style="list-style-type: none"> <li>1.舉辦導師輔導增能研習或工作坊活動，預計 200 人次參與</li> <li>2.提供導生小組聯誼活動，預計</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.舉辦導師輔導增能研習或工作坊活動，共計 276 人次參與。</li> <li>2.提供導生小組聯誼活動，共計 6,800 人次參與。</li> </ul>	—	—

			6,800 人次參與				
S8-2-2-002-2	落實校內關懷照顧方案	弱勢家庭學生能安心順利完成學業	持續辦理政府協助弱勢家庭學生之就學貸款約 1,723 人次 49,089,296 元、學雜費減免約 798 人次 13,137,541 元、弱勢助學金措施約 125 人次 1,718,000 元、學產低收入戶助學金約 13 人次 65,000 元、學產急難慰問金約 4 人次 60,000 元、本校生活助學金約 3 人次 72,000 元、住宿優惠 25 人次 287,500 元、本校緊急慰助金 4 人次 40,000 元、五專前三年免學費 268 人次 2,259,240 元、每日一元捐與無人認領之遺失物拾得人讓與拾得物幫助弱勢約 10,000 元等相關業務	持續辦理政府協助弱勢家庭學生之就學貸款約 1,515 人次、39,397,411 元、學雜費減免約 768 人次 12,498,929 元、弱勢助學金措施約 117 人次 2,251,728 元、學產低收入戶助學金約 20 人次 100,000 元、學產急難慰問金約 2 人次 40,000 元、本校生活助學金約 1 人次 24,000 元、住宿優惠 1,011 人次 5,249,500 元、本校緊急慰助金 5 人次 70,000 元、五專前三年免學費 273 人次 2,301,390 元、每日一元捐與無人認領之遺失物拾得人讓與拾得物幫助弱勢約 14,434 元等相關業務。			

S8-2-2-002-3	弱勢生安心就學之扶持	針對弱勢生安心就學之扶持，透過校內學優獎學金及校外獎助學金，鼓勵弱勢家庭學生及國際學生認真向學，安心順利完成學業	設置學優、清寒、境外學生、競賽獎勵金等獎助學金，以及來自統一超商、鄧師傅、葉婉亭等校外捐贈獎助學金	112 學年度核發學優、清寒、境外學生、競賽獎勵金，以及來自統一超商、鄧師傅、葉婉亭等捐贈獎助學金，合計 266 人，金額 1,951,667 元。	—	—
<b>003 總務處中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S7-1-1-003-1	改善汰換老舊設施及設備	各大樓電梯改善汰換工程	人文、教學和第二實習大樓電梯改善汰換工程 100%	人文、教學和第二實習大樓電梯改善汰換工程已完成，達成率 100%。	—	—
S7-1-1-003-2	老舊廁所更新	改善學校廁所環境，提升生活品質	實施相關工程，逐步改善二~三層廁所	行政大樓 2-5 樓及第一實習大樓 3-4 樓廁所整修已完成，達成率 100%。	—	—
S7-1-1-003-3	研究室空間修繕	老舊研究室修繕，使能更有效地分配使用	研究室空間修繕及整合運用 55%	研究室空間修繕及整合運用 55%，達成率 100%。	—	—
S7-1-1-003-4	規劃建置性別友善廁所	改善學校性別友善環境	規劃性別友善廁所	已規劃完成，預計 113 年於國際大樓 2 樓和圖資大樓 1 樓新建各 1 處性別友善廁所，達成率 100%。	—	—

S7-1-2-003-1	持續推動並宣導綠色採購以利達成環保署訂定之執行率	訂定年度目標值確立每年達成目標率	綠色採購執行率達 95%	本校 112 年度綠色採購指定項目達成率為 99.27%，評核總分為 99.6 分，總綠色採購金額為\$10,737,906 元，達成率 100%。	—	—
S7-1-2-003-2	持續推動節能減碳	空調主機系統和高壓變電站環路開關汰換工程	第一實習大樓空調主機系統汰換工程 100%	第一二實習大樓空調箱汰換工程已完成，達成率 100%。	—	—
S7-1-2-003-3	增加廢水再利用使用量	回收水再利用俾便節約能源節省公帑	增加回收水澆灌使用率 89.4 立方公升/日	回收水使用率達成率 100%。	—	—
S7-1-2-003-4	安全友善校園環境	1.每年定期檢視校園環境安全 2.積極推動職業安全計畫	1.每年定期檢視校園環境安全二次。 2.積極推動職業安全計畫。	完成召開安全衛生委員暨公務人員安全衛生防護小組會議 2 次，討論校園環境安全。達成率 100%	—	—
S7-2-1-003-1	維護及強化跨平臺公文線上簽核系統功能	更加節能減紙，提升行政效率	不限校園網路使用，減少公文簽核延宕時間約 2 天。	持續節能減紙，減少公文簽核延宕時間約 2 天，達成率 100%。	—	—
S7-2-1-003-2	持續強化財產管理作業系統	減少紙張使用，提升財管行政效率	1.減少紙張使用 25%。 2.提升行政效率 35%。	減少紙張使用 25%，提升行政效率 35%，達成率 100%。	—	—
S7-2-1-003-3	持續強化出納管理	各項帳務正確收支	1.自行收納款項於	均依相關規定繳庫及付	—	—

	作業系統		當日或次日解繳公庫，最長不逾5日。 2.每日依據付款單據辦理付款。	款，達成率 100%。		
S7-2-1-003-4	結合標準化課程，實施教學食材標準化	提升食材採購及撥補效率	實施教學食材標準化課程 3 門。	已完成教學食材標準化課程 3 門，達成率 100%。	—	—
<b>004 研究發展處中程校務發展計畫執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-1-2-004-1	辦理系列校友講座	分享傳承校友經驗，提升學生實務經營知能	4 場	辦理 6 場 活動日期：112/10/18、10/24、11/1、11/8、113/3/13 及 4/17	—	—
S2-1-4-004-1	職能檢測與職業試探	協助學生自我審視後進行課程及專長養成規劃	1 場	辦理 1 場 活動日期：112/9/20 辦理 3 場、9/27 辦理 13 場、9/28、10/2、10/3、10/18 辦理 8 場、10/25 辦理 4 場	—	—
S3-1-1-004-1	辦理校友企業家領航協進會	建立校友網絡相互交流，共同創新創業	1 場	辦理 1 場 活動日期：112/12/4	—	—
S3-1-1-004-2	出版創業校友成果書刊	延伸高餐大精神，宣傳推廣「高餐大的店」品牌	—	—	—	—
S3-1-2-004-1	職涯輔導相關活動	提升學生就業知能與職能	10 場	辦理 22 場	—	—

				活動日期：112/9/20 辦理 2 場、10/3、10/11、10/17、10/23、10/31、10/21、10/22、11/28、12/5、12/12、12/19、12/26、113/3/13、3/20 辦理 2 場、3/24、4/24、4/30、5/1、5/8		
S3-1-2-004-2	辦理就業徵才媒合活動	提升畢業生國內就業機會	1 場	辦理 1 場 辦理日期：113/5/15 活動內容說明：本學年度就業徵才型式以線上與實體方式並行，參與業者共計 159 家、提供 3739 個職缺機會，求職學生及校友共計 172 位、總面試人次為 444 人次。	—	—
S3-1-2-004-3	標竿企業多元合作	共構多元合作機會、創造結盟效益	1 式	112 學年度簽訂合作備忘錄計有： 1. 開展餐飲集團 2. 台灣世曦工程顧問股份有限公司 3. 奢華酒店系統(台北文華東方酒店及台北 W 飯店)	—	—

S3-2-1-004-1	實習課程改善計畫	各系檢討改善現行實習課程，以強化實習品質與提升實習成效	14 式	提供 14 科系 111 學年度實習生滿意度調查分析結果，以利各教學單位進行檢討，強化各系實習品質與提升實習成效改善。	—	—
S3-2-2-004-1	實習薪火相傳活動	學長姐傳承實習經驗，協助實習學生進入職場	14 場	辦理 14 場 參加人數 933 人	—	—
S3-2-2-004-2	實習企業說明會	建立學生與企業溝通了解之管道	8 場	辦理 10 場 參加人數 410 人次	—	—
S3-2-2-004-03	實習媒合暨徵選活動	媒合學生至實習單位(含海外實習)	1 場	1. 國內實習媒合暨徵選活動與會企業計 113 家、來賓計 319 人。 2. 日本純實習面試活動與會企業計 7 家、來賓計 17 人。 3. 新加坡實習面試活動與會企業計 7 家、來賓計 13 人。	—	—
S3-2-2-004-4	海內外實習訪視輔導作業	1.關懷與關心學生實習表現,掌握實習動態 2.實地訪視企業以了解學生實習環境	20 場	辦理 43 場(上學期 18 場、下學期 25 場)	—	—
S3-2-2-004-5	召集實習輔導委員會	健全實習輔導機制，協助課程推動事務	6 場	召開 7 場	—	—

S4-1-1-004-1	媒合企業與學院合作	落實雙方合作項目內容，共創價值	2 件	企業學苑合作中有 IHG 集團、雄獅集團、乾杯集團及萬豪集團。	—	—
S4-1-1-004-2	鼓勵教師赴產業研習研究	教師接軌產業市場，提升實務教學力	2 件	申請執行 2 件 旅運管理系教師 2 位	—	—
S4-1-1-004-3	鼓勵教師爭取產學合作案	增加產學合作相關執行績效	50 件	爭取執行 66 件	—	—
S4-1-2-004-1	辦理技術士技能檢定	學生獲取相關技術士證照	50 件	考取證照 61 件 1. 112/9/16-17 辦理西餐烹調乙級 17 位 2. 113/1/16-18 烘焙食品西點蛋糕麵包 44 位	—	—
S4-2-1-004-1	辦理教師學術研究成果獎勵	提升教師研究風氣及學術成果產出能量	30 件	申請件數 35 件 (截至 5/10, 收件至 5/15)	—	—
S4-2-1-004-2	辦理教師執行產官學合作計畫績優獎勵	獎勵教師爭取產學合作計畫績效	3 位	獎勵教師共 7 位	—	—
S4-2-2-004-1	統籌國科會計畫管理	提升教師申請件數與通過率	15 件	申請案件 27 件	—	—
S4-2-2-004-2	宣達學術倫理規範	培養師生良好學術倫理涵養，確保學術活動的合宜性及合法性	20 場	活動宣達 36 場	—	—
S6-1-1-004-1	宣傳 hosco 求職平台使用說明會	積極拓展畢業生海外就業市場	20 場	辦理 2 場 辦理日期:112/12/7 及 112/12/13	—	—
S6-1-1-004-2	輔導僑外生留臺工作	協助僑外生完成留台工作之作業申請	2 場	辦理 2 場 辦理日期: 112/11/2 及	—	—

				113/4/11)		
<b>S6-2-2-004-1</b>	拓展海外實習合作企業	提升海外實習合作品質與學生海外職場體驗	1 場	<p>新增實習合作單位</p> <p>新加坡：Capella Hotel、COMO METROPOLITAN SINGAPORE、SOFITEL SINGAPORE CITY CENTRE、THE WESTIN SINGAPORE、GRANMIL OLDINGS(Edition)、LAGUNA HOTELS HOLDINGS(Dusit Thani)、RB CORP(InterContinental Singapore Robertson Quay)</p> <p>日本：株式会社シンプティア、Japan Hotel Management Company(W Osaka)、大吉商店株式會社(京都)</p> <p>香港：Peak Hotel Holdings Limited(Regent Hong Kong)、Mandarin Oriental, Hong Kong</p>	—	—
<b>S8-2-1-004-1</b>	衍伸大學社會責任	提供各學院訂定發展目標與方向	1 場	<p>辦理 1 場</p> <p>活動日期：112/12/25</p>	—	—

## 005 產學營運總中心中程校務發展計劃執行情形 (截至 113 年 1 月 31 日)

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S4-1-1-005-1	產學共創及新創企業育成	1.承接產學合作案 1 件 2.培育共創或新創企業 1 家 3.建立產學共創之創新創業線上平台 1 件	1.產學合作案 1 件 2.共創或新創企業 1 家 3.建立產學共創之創新創業線上平台 1 件	1.未達成。 2.未達成。 3.未達成。	組織功能未逮及定位不清。	組織整併賦予適切定位及功能發揮，以符合現行單位業務之功能需求。
S8-1-1-005-1	在地產業創生協助計畫	1.新增虛擬進駐之在地廠商 5 家。 2.開設三創線上課程 2 場次、100 人次 3.舉辦全國餐旅創新創業競賽 1 場次 4.組成創業輔導團隊 1 隊	1.虛擬進駐廠商 5 家 2.三創線上課程 2 場次、100 人次 3.組成創業輔導團隊 1 隊	1.未達成。 2.已達成；創新創業課程 2 場。 3.未達成。	組織功能未逮及定位不清。	組織整併賦予適切定位及功能發揮，以符合現行單位業務之功能需求。
S8-1-2-005-1	中小企業學界關懷計畫	1.開設線上創新創業沙龍 5 場次、100 人次 2.線上輔導在地產業 5 件 3.承接政府計畫案 50 萬	1.線上創新創業沙龍 5 場次、100 人次 2.線上輔導在地產業 5 件 3.政府計畫案 50 萬	1.已達成；創新創業講座 10 場。 2.已達成；輔導在地產業 13 件。 3.已達成；嘉義市政府衛生局-112 年嘉義市食品業者衛生安全提升計畫，金額 2,880,000	—	—

				元。		
S8-2-4-005-1	推廣服務類-開辦各類短期學習進修課程	提供多元餐旅專業進修課程，以利社會大眾進修課程	300 萬元	3,851,504 元。	—	—
S8-2-4-005-2	產官服務類-承接國內外企業、政府機關與團體委託辦理之訓練課程	與國內外各產業之企業、機關與團體建立夥伴關係並合作辦理多元教育訓練與體驗活動	400 萬元	4,450,580 元。	—	—
<b>006 語文中心中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S5-1-1-006-1	定期舉行提升教師教學知能之研習活動	提升英語/外語/華語教師與時俱進之專業教學能力，並吸取教學新知	5 場	外語組:8 場、華語組 3 場	—	—
S5-1-1-006-2	規劃開放觀課機制	透過開放觀課機制，能啟發或學習對於課堂中教學模式之想法	外語組、華語組各 1 式	外語組 1 式 華語組共 1 式	—	—
S5-1-1-006-3	採購線上語文自學系統	1. 採購線上語文自我學習系統，供校內教職員生提升自我雙語能力	1 套	1 套	—	—
S5-1-1-006-4	舉辦並開設各種英語/外語之語文相關課程、工作坊及競賽	1. 強化學生國際溝通力及職場競爭力，激勵學生自我提升之動力 2. 導引學生學習適合其專業屬性之外語，進而提升其就業	英語課程 6(班級數/場次)+外語課程 5(班級數/場次)+工作坊 8(場次)+職員課 4 場=	英語課程:7 門 外語課程:5 門 工作坊:15 場 職員課:3 場	職員課程尚有 1 場預計安排於 7 月份舉辦	—

		<p>力</p> <p>3. 提升本校職員英語能力，建構完善之雙語環境</p> <p>4. 並配合政府南向政策，開設東南亞語及其他語言課程，培養南向企業所需人才，縮短語言、文化及學習衝擊，使學生更具國際觀</p> <p>5. 融入 SDGs 議題，促使學生了解永續發展之概念及重要性</p>	共 23 場			
S5-1-1-006-5	獎勵學生獲取國際語文證照	設置獎勵金，以整體提升學生英文能力及通過英文畢業門檻人數	1 式	1 式	—	—
S5-1-1-006-6	獎勵開設 EMI/ESP/EAP 課程	每年逐步提升本校 EMI 開課數量，朝語大學目標推動，併策略性開設 EMI/ESP/EAP 課程，使更多學生參與	1 式	1 式	—	—
S5-1-1-006-7	辦理 EMI 教師培訓講座/活動	藉由推廣 EMI 教師培訓活動，協助教師提升 EMI 授課品質與知識應用，鼓勵本校教師開設 EMI 課程，朝雙語大學目標推動	4 場	11 場 (112-1 學期:8 場、112-2 學期:3 場(統計至 5/10))	—	—
S5-1-1-006-8	與姊妹校辦理寒暑假語文學習活動	與姊妹校共同規畫辦理語文活動，鼓勵雙方學生國際移動及	1 場	5 場 (112-1:韓國、菲律賓；112-2:新加坡、菲律	—	—

		提升國際觀		賓、韓國)		
S5-1-1-006-9	更新語文教室硬體設備	更新語文專業教室設備，提供學生於多元學習環境，加以營造優質雙語學習環境	1 間	1 間	—	—
S5-1-2-006-1	增聘華語教師及撰寫具國際議題之專業華語教案	增聘華語教師，撰寫專業華語教案及協助華語招生作業，提升華語教師教學技能	1 式	1 式	—	—
S5-1-2-006-2	舉辦各種華語輔導職場、檢定及多元文化相關課程活動	1. 規劃華語檢定之課程，提升本校境外學生華語能力 2. 協助本校境外學生對於台灣餐旅就業市場有進一步了解 3. 提供境外學生了解台灣之文化，幫助境外學生更加融入台灣生活	8 場	16 場	—	—
S5-1-2-006-3	設立華語文境外招生機構	提升本校華語文教學成效，增加境外生入學之管道，營造多元國際校園氛圍，邁向雙語大學	1 式	1 式	—	—
S5-1-2-006-4	開設短期華語班	開設非正式學制之華語課程，廣招境外華語生，開拓海外市場，增加外籍生之來源，促進校園國際化，並拓展海外華語文教育市場	1 班	1 班(5 月泰國藝術大學)	—	—
S5-1-2-006-5	推廣同儕學伴之輔導機制	透過學生相互輔導，相互學習，並增加本校學生之間互動交流	1 式	1 式	—	—

S5-1-2-006-6	購買華測會華語線上分級系統	引導境外生學習適合其程度之華語，進而提升華語文能力	100 組帳號	100 組帳號	—	—
<b>007 圖書資訊處中程校務發展計劃執行情形</b>						
方案編號	工作計畫	預期成效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-1-1-007-1	配合各學程推動終身學習的理念與實務，辦理活動，積極行銷館藏資源	讀者瞭解學習、教學與研究上可用的資源	4 場次	9 場次	—	—
S4-2-3-007-1	規劃共創基地(LIB@NKUHT)主題活動	辦理教師個案主題活動，提升共創基地(LIB@NKUHT)環境多元機能的利用機會	1 場次	2 場次	—	—
S4-2-3-007-2	充實館藏質量	年度館藏量增加 5 千冊，並提升館藏專業品質，滿足系科所單位師生需求	5 千冊(件)	5,493 冊	—	—
S4-2-3-007-3	訂購系所基本需求期刊與資料庫，供師生查檢利用	1. 提供教學研究查找資訊 2. 提升教學及研究品質	36 萬 5 千次	453,910 次	—	—
S4-2-3-007-4	辦理或參加提升館員專業知能相關計畫，鼓勵參與實務經驗分享	提升館員專業知能，提供師生更優質的圖書資訊服務	8 場次/全員	10 場次	—	—
S4-2-3-007-5	數位課程製作	製作數位課程 6 門	6 門	0 門	112 年度本校尚未獲得教育部數位課程經	1. 113 年度本校通過教育部「大學

					費。	<p>聯盟深化數位學習推展與創新應用計畫」，為『「食」「健」幸福聯盟』夥伴學校之一。期程自 113 年 2 月 1 日至 115 年 1 月 31 日，共獲得 145 萬元補助。</p> <p>2. 數位課程製作因配合系列課程整體規劃與發展方向，預計製作 5 門。</p> <p>3. 數位課程製作進行中。</p>
--	--	--	--	--	----	---

S7-1-2-007-1	改善視聽室播放設備，提高視聽資源利用次數	更新視聽設備提供讀者優良視聽品質	2,000 人次	3,996 人次	—	—
S7-1-2-007-2	系統主機維護暨更新公用目錄查詢電腦	資訊查詢及取用相關系統之維護，提供相關設備	10 台電腦	12 台	—	—
S7-1-2-007-3	ISMS 稽核驗證計畫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 通過 ISO27001 第三方驗證</li> <li>2. 符合行政院所規範 C 級單位應執行之事項</li> <li>3. 提昇本校教職員生資訊安全素養</li> <li>4. 落實本校「資通安全維護計畫」及「資訊安全政策」</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取得 ISO 27001 最新版本 ISMS 證書乙張</li> <li>2. 1 位資安專責人員取得資通安全專業證照及資通安全職能評量證書</li> <li>3. 依據資通安全責任等級 C 級公務機關應辦事項，辦理相關人員之教育訓練課程並符合時數要求</li> <li>4. 弱點掃描每兩年 1 次</li> <li>5. 滲透測試每兩年 1 次</li> <li>6. 資安健診每兩年 1 次</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 112 年 10 月 17 日委由 TUV 驗證公司進行 ISMS 外部稽核作業，稽核結果無重大缺失，通過 ISO27001:2013 驗證，維持證書有效性。</li> <li>2. 取得資安專責人員資通安全專業證照及資通安全職能評量證書，計 1 位。</li> <li>3. 112 年 11 月 8 日辦理主管人員資安與個資宣導教育訓練；112 年 9 月 27 日及 9 月 28 日辦理兩梯次「一般人員資安與個資宣導教</li> </ol>	—	—

				<p>育訓練」。</p> <p>4. 112年10月23~24日辦理「ISO27001:2022資訊安全管理系統主導稽核員」轉版課程。</p> <p>5. 112年7月12日辦理「資通系統及資訊盤點暨資安防護系統」教育訓練。</p> <p>6. 112年針對機房主機完成兩次弱點掃描作業。</p> <p>7. 112年6月完成圖書資訊處資安健診作業。</p>		
<b>S7-1-2-007-4</b>	微軟教職員校園年度授權軟體採購	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 提供合法之教學用軟體供教學使用</li> <li>2. 提供合法軟體供行政作業使用</li> </ol>	購買微軟教職員全校授權(依學校教職員人數計算)	112年微軟教職員全校授權合約決標金額為1,140,000元，授權期間自112年6月1日至113年5月31日止。	—	—
<b>S7-1-2-007-5</b>	微軟學生授權軟體採購	學生可使用學校提供的Windows Live mail信箱至微軟網站註冊，即可免費下載使用Microsoft Office 365	購買微軟學生全校授權(網路使用費依學生人數計算)	112年微軟學生全校授權合約決標金額為683,000元，授權期間自112年6月1日至113年	—	—

				5月31日止。		
S7-1-2-007-6	校園網路及主機設備更新計畫	1. 提高校園網路妥善率 2. 降低設備故障率	強化校園網路設備	1. 汰換虛擬作業主機計2台，提高設備效能及妥善率。 2. 汰換供電式網路交換器計15台，提高網路效能及妥善率。 3. 汰換有線網路交換器計34台，提高網路效能及妥善率。 4. 汰換網路儲存設備計1台，提高儲存空間以供系統備份使用。	—	—
S7-1-2-007-7	行政與教學用電腦暨筆記型電腦汰換	1. 汰換行政用老舊電腦以提升行政效率。 2. 圖資處提供筆記型電腦供各單位教學、行政以及活動時借用，汰換老舊筆電以提升效能。	提供新進教師及汰換老舊電腦計40部	112年提出申請汰換電腦計76筆，依據本校「個人電腦配發原則」篩選，共配發40台個人電腦。	—	—
S7-1-2-007-8	汰換電腦教室電腦及相關設備	提供全校電腦相關課程優良的教學與學習環境	汰換電腦教室電腦暨周邊設備	112年汰換H408電腦教室電腦，共計61台。	—	—
S7-2-1-007-1	參加OCLC、NBINET聯盟暨其他合作採購聯盟	共享合作編目之便利，增加本校書目之能見度	專業新書書目500(件)筆數	659件	—	—
S7-2-1-007-2	導入並建置新一代開放性圖書館服務	整合實體與線上資源，並能結合館藏進行雲端策展，有效協	5萬次	86,203次	—	—

	平台並推廣利用	助師生掌握本校核心資源				
<b>S7-2-1-007-3</b>	LDAP 模組功能擴充、伺服器作業系統、i 高餐行動校園、響應式校園網頁、全球資訊網與相關軟體升級、SSL 憑證授權	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 為維護系統的安全及穩定，需依微軟支援方針及防毒軟體需求，更新非委外校務系統作業系統及相關軟體及模組</li> <li>2. 利用行動裝置便可利用部分校園 E 化服務。</li> <li>3. 校園網頁服務，提升校園行動化服務功能</li> </ol>	購置 Windows server 新版 7 套與 LDAP 功能模組擴充 1 式	購置 SSL 專屬網域數位憑證(3 年期)與 LDAP 功能模組擴充 1 式 (112 年校園入口網系統功能擴充)	—	—
<b>S7-2-1-007-4</b>	校務行政資料庫互聯網建置	提供行政效能優化計畫，將逐步彙整校務資料、教師資料及學生資料，打造校務行政資料庫互聯網	匯入資料筆數 2000 筆	匯入學生資料 3000 筆	—	—
<b>S7-2-1-007-5</b>	汰換校務系統主機(含整合校內系統)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 提供穩定、安全的校務系統作業環境</li> <li>2. 提供本校教職員生便利的應用服務平台</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 汰換校務系統主機 1 部</li> <li>2. 整合功能 2 件</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 汰換校務系統主機 1 部。</li> <li>2. 整合「校務資訊管理系統跨平台系統」功能 3 件，包括： (1) 捐贈網線上多元支付系統串接。 (2) Gmail 學生群組功能。 (3) 就業機構資訊系統。</li> </ol>	—	—
<b>S8-2-1-007-1</b>	透過網站、社群、文	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 提升學校能見度</li> <li>2. 促進圖書館專業提升</li> </ol>	1 式	4 式	—	—

	字或影片形式分享本校主題展覽、策展與活動辦理經驗。					
S8-2-1-007-2	參與鍵結資料建置計畫	1. 提升學校能見度 2. 促進圖書館專業提升 3. 未來提供師生更豐富多元的書目資訊 4. 促進各校以機讀編目掌握更多主題資源的機會	1 式	1 式	—	—
<b>009 國際事務處中程校務發展計劃執行情形</b>						
方案編號	工作計畫	預期成效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S5-2-1-009-1	國際處中英文網頁服務平台	使使用者在搜尋本校時更易獲得相關資訊	網頁系統規劃 1 式(英)	國際處官網 <a href="https://iao.nkuht.edu.tw/index.php">https://iao.nkuht.edu.tw/index.php</a>	—	—
S5-2-1-009-2	強化國際學生輔導	打造國際化校園方案	國際學生各式活動 8 場	1. 112-1 交換學生學伴培訓課程 2. 112-1 境外新生註冊輔導暨居留證說明會(1 場以上) 3. 節慶活動-中秋烤肉 4. 「ISA 國際學生社團」社員大會(至少 3 場) 5. 境外新生歡迎會 6. 境外學生法治宣導講	—	—

				座 7. 境外學生輔導研習 (針對教職員) 8. 境外學生性平宣導講 座 9. 大手牽小手-鳳山高 中 10. 境外生服務學習 11. 屏東文化參訪 12. 112-1 境外交換生實 習說明會 13. 節慶活動-冬至 14. 112-1 境外交換生期 末座談會 15. 「ISA 國際學生社團」 幹部期末檢討會 16. 節慶活動-聖誕晚會 17. 112-2 境外新生/交換 生座談暨歡迎會 18. 節慶活動-新春團圓 餐會 19. 境外生工讀權益及法 令宣導講座 20. 境外生在臺就業業界 講座 -ABC Cooking	
--	--	--	--	--	--

				Studio 21. 112-2 境外學生實習說明會 22. 境外生在臺就業業界講座-乾杯集團 23. 異國文化週		
S5-2-1-009-3	參加國際教育展或教育者年會，並配合部會主辦之海外招生宣傳活動	拓展學校知名度，招攬潛在學生	參加國際教育展年會配合其他招生宣傳活動 5 次	1. 112.08.11-18 2023 年 印尼臺灣高等教育展 2. 112.08.23-28 2023 年 泰國臺灣高等教育展 3. 112.11.21 寬柔中學 古來校區線上招生說明會 4. 112.11 月-113.10 月 2024 海聯會台灣高等線上教育展 5. 113.02.26 印尼台灣教育中心線上招生說明會 6. 113.03.3-4 2024 越南招生諮詢日 7. 113.03.08 臺師大僑先部大學博覽會	—	—

				8. 113.03.18 印尼東爪哇留臺總會線上說明會 9. 113.04.21-30 2024 馬來西亞台灣高等教育展		
S6-2-1-009-1	促進本校與姐妹校學術交流與合作	透過與姐妹校交流，強化跨校連結與資源共享	接待國際外賓校數10間	1. 112.10.17-20、112.11.25-12.02、113.04.21-05.01 加拿大漢堡學院 2. 112.10.24-26 荷蘭海牙旅館學院 3. 112.11.14 英國艾塞克斯大學 Essex 4. 112.11.24-29 菲律賓理工大學 PUP 5. 112.11.27 義大利佛羅倫斯藝術大學 6. 112.11.28、113.01.09、113.03.13 澳洲國際飯店管理學院 7. 112.11.29、112.12.13 瑞士教育集團 8. 112.12.10-12 美國南佛羅里達大學	—	—

				<p>9. 112.12.20-22 美國普渡大學 Purdue</p> <p>10. 113.03.25 瑞士格里昂飯店管理大學</p> <p>11. 113.03.25-26 新加坡 SISH Institute</p>		
S6-2-1-009-2	參與國外學術交流	增進餐旅教育學術研究交流	協助本校師生赴國外參與國際研討會 2人	<p>1. 112.11.10-12 (澳門) 觀光所博士生 2 位 The 3rd Global Congress of Special Interest Tourism &amp; Hospitality (3rd GLOSITH)</p> <p>2. 112.11.16-18 (馬來西亞) 觀光所博士生 1 位 4th International Symposium on Applied Structural Equation Modelling and Methodological Matters 2023 (SASEM2023)</p> <p>3. 112.12.01-04 (南韓) 觀光所博士生 1 位</p>	—	—

				2023 TTRA Asia Pacific Annual Chapter Conference 4. 113.02.23-26 (日本) 觀光所博士生 1 位 The 7th International Conference on Ambient Intelligence & Ergonomics in Asia(AmIE 2024)		
S6-2-1-009-3	推廣雙聯學制	拓展國際教育方案	辦理雙聯學制說明會 1 場	1. 112.11.08 澳洲昆士蘭大學舉辦線上碩士雙聯學位說明會 2. 113.03.15 南佛羅里達大學舉辦線上碩士雙聯學位說明會	—	—
S6-2-2-009-1	落實海外一年實習制	提升餐旅服務領域專業能力	海外實習講座與薪火相傳活動 4 場	1. 113.10.02-06 國際教育周(共 22 場活動) 2. 113.05.22 辦理 113 海外研修暨實習行前說明會暨性平宣導活動	—	—
S6-2-2-009-2	增進學生海外實習能力	提升餐旅服務領域專業能力	拜訪或接待海外實習機構及學校 15 間	1. 112.10.13 杜拜阿聯酋餐旅學院舉辦招生說明會 2. 112.10.18 加拿大漢堡	—	—

				<p>學院蒞校舉辦招生說明會</p> <p>3. 112.10.20 美國南佛羅里達大學舉辦線上招生說明會</p> <p>4. 112.10.25 荷蘭海牙旅館學院蒞校舉辦招生說明會</p> <p>5. 112.11.02 英國伯明罕大學學院舉辦線上招生說明會</p> <p>6. 112.11.08 澳洲昆士蘭大學舉辦線上碩士雙聯學位說明會</p> <p>7. 112.11.27 義大利佛羅倫斯藝術大學蒞校舉辦招生說明會</p> <p>8. 112.11.28 澳洲國際旅館管理學校舉辦招生說明會</p> <p>9. 112.11.29 瑞士教育集團蒞校舉辦招生說明會</p> <p>10. 112.12.11-12 美國南佛羅里達大學蒞校蒞</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				校拜訪並舉辦招生面試 11. 112.12.13 瑞士教育集團蒞校舉辦招生面試 12. 112.12.19 南十字星大學(澳洲旅館學校)蒞校舉辦招生說明會 13. 113.02.22 美國南佛羅里達大學舉辦線上招生面試(第二梯次) 14. 113.02.27 菲律賓亞洲三一大學舉辦線上招生說明會 15. 112.10.24-26 荷蘭海牙旅館學院蒞校拜訪 16. 113.03.13 澳洲國際飯店管理學院 ICHM 蒞校拜訪 17. 113.03.25 瑞士格里昂飯店管理大學 Glion 蒞校拜訪 18. 113.03.25 新加坡 SISH Institute MBA Program 蒞校來訪舉辦招生說明會		
--	--	--	--	---	--	--

011 軍訓室中程校務發展計劃執行情形						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S8-2-1-011-1	每學期辦理班級幹部訓練	落實校務行政上下溝通管道及校外賃居調查，使班櫃發揮最大便利及功能，落實友善校園	410 人	<p>一、112.9.13 及 113.2.21 安全暨賃居服務幹部研習及賃居演講計 208 人次參加，活動內容如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 國家防災日實施宣導及避難動作示範。</li> <li>2. 賃居訪視實施方式說明。</li> <li>3. 班級安全維護與回報。</li> </ol> <p>二、112.11.13 實施交通安全宣導講座，計 110 人參加。</p> <p>三、113.4.24 實施 112-2 學期學生校外賃居安全宣導，計 100 人參加，內容有關：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 賃居安全宣導</li> <li>2. 賃居法律問題宣導</li> <li>3. 問題與解答</li> <li>4. 一氧化碳防制宣導</li> </ol>	—	—

S8-2-1-011-2	每學年協助辦理新生宿舍防災逃生演練	藉模擬演練落實新生宿舍防災避難本能反應，具備自救救人應變能力	1200 人	112.9.9 晚間 1930 時，辦理 112 學年度新生宿舍防災逃生演練，全體新生計 1210 人參加，由住輔組組長宿舍老師及幹部發布警報後，依各樓層逃生動線引導至各層指定位置集合點名，並說明逃生演練所見情形及注意事項，成效良好。	—	—
S8-2-1-011-3	每學年辦理全校複合式防災演練	藉模擬演練落實教職員生防災避難本能反應，具備自救救人應變能力	4100 人	112.9.20 實施 112 年度國家防災日暨 112-1 學期地震複合型防災演練，全校師生計 4110 人參加，內容如下： 1.全校地震避難疏散演練 2.各項防災宣導及演練 3.緊急避難包及靜態文宣展示。 4.一氧化碳防制宣導	—	—
S8-2-1-011-4	每學年發放新生中英文學生安全服務卡	使新生了解各種校安事件三級預防工作，如何預防、處理及通報	1400 人	112.9.9 新生訓練時發給全體新生人手一張，合計發出 1420 張。	—	—
S8-2-1-011-5	每學年辦理全民國防	使教職員生瞭解國防、支持國	55 人	本校原安排 112 學年度	本校全民國防	爾後辦理全

	防教育 T91 步槍體驗射擊活動	防達到全民國防目標，五專生具備基本射擊技能並可折抵役期		全民國防教育 T91 步槍體驗射擊活動，因主辦單位訂於 113.4.26 實施，致無法參加。	教育 T-91 步槍體驗射擊活動係配合教育部高雄市聯絡處於陸軍官校辦理，今(113)年適逢陸軍官校百年校慶且國軍各單位均配合該校慶活動整備，考量各單位空檔及可支援射擊活動時間僅有 113 年 4 月 26 日(週五)上午可以辦理，無法配合本校五專一年級課程時間。	民國防教育 T91 步槍體驗射擊活動，與主辦單位協調溝通配合時間。
S8-2-1-011-6	每學年辦理全民國防教育漆槍對抗射擊體驗活動	使教職員生瞭解國防、支持國防達到全民國防目標，學生具備團隊精神促進班級向心力	1300 人	113.3.18-22 辦理 112 學年度全民國防教育漆彈對抗射擊體驗活動，教職員工生合計 1315 人次	—	—
S8-2-1-011-7	每學年辦理 CPR 研	使同學瞭解 CPR 及 AED 急救	1200 人	113.4.29-5.10 配合全民	—	—

	習活動	相關知能，具備自救救人應變能力		國防教育課程，實施 112 學年度 CPR 研習活動，學生計 1215 人次參加。		
S8-2-1-011-8	每季協辦捐血活動	使同學瞭解參加捐血活動意義，愛心關懷社會大眾，體認「捐血一袋，救人一命」以及回饋社會之重要性，深耕品德教育	500 人	一、112.10.18 及 12.20 計兩天實施 112-1 學期捐血活動由春暉社同學配合實施反毒宣導活動，計 351 人次。 二、113.3.13 及實施 112-2 學期捐血活動由春暉社同學配合實施反毒宣導活動，計 172 人次。	—	—
S8-2-1-011-9	每學年辦理賃居安全及糾紛調處講座	使同學瞭解賃居相關安全注意事項，糾紛案例及調處原則	110 人	112.11.14 及 113.4.24 實施學生校外賃居安全宣導與幹部座談，計 121 人參加，宣導有關： 一、賃居安全宣導 二、賃居法律問題宣導 三、問題與解答 四、一氧化碳防制宣導	—	—
S8-2-1-011-10	每學年辦理全民國防教育推展活動	使同學瞭解全民國防教育理念，激發學生參與國防事務熱忱，以增進對國家支持與認同	60 人	112.11.16-17、113.3.8 及 113.4.26 參訪高雄市左營區海軍陸戰隊隊史	—	—

				館、彌陀區潔底山自然公園(原為軍方要塞管制區)、臺南市玉井區噶吧吡紀念公園、海軍敦睦艦隊及看海美術館，共計三場，其中活動還包括，海軍陸戰隊史館、陸軍軍事碉堡建物、噶吧吡事件導覽解說活動及興達港淨灘服務學習，計 81 人參加。		
<b>012 體育與健康中心中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-2-1-012-1	健康促進學校計畫。	可以養成規律運動及健康習慣	2 場次	112 學年度體育教學暨衛生保健組共辦理 43 場運動健康活動，教職員生熱情參與，過程中傳達健康促進與養成規律運動之重要性，提升全校教職員生健康技能。	—	—
S8-2-1-012-1	勞作教育小組長校園與社區關懷工作坊。	提升勞作教育課程小組長之領導組織與社區關懷能力	2 場次	目前已辦理「勞作教育小組長校園與社區關懷工作坊」(1 場)約 38 人參與，推廣本校學生愛	第二場預計於 5/29(三)舉行	—

				護校園的風氣，以及提升同學對環境的維護意識，進而亦可加強勞掃對社區關懷的概念。		
<b>S8-2-1-012-2</b>	勞作教育課程環境關懷與服務能力提升講座。	提升勞作教育課程小組長之領導組織與社區關懷能力	8 場次	本講座藉由實體勞作教育小組長職前訓練讓小組長事先瞭解掃區與管理技巧，共辦理 7 場約 187 人次，除戶外掃區分配圖可初步了解掃區外，本學期新增各掃區影片與掃區分界簡報，讓小組長自行瞭解想確認的區域，並實際勘查室內掃區與測試多功能場館區域鑰匙。	第八場預計 6/6(四)舉行	—
<b>S8-2-1-012-3</b>	體育活動營隊暨淨灘活動。	強化學校對鄰近社區之服務與責任感	3 場次	本活動實際執行垃圾不落地的淨灘服務，間接提高社區環保意識，一同將海洋垃圾移除，提升學生海岸環境教育的知識與能力，重視環境維護，懂得珍惜與維護海洋資源，並透過學生分組行動培養團隊合作	第三場預計於 5/22(三)舉行	—

之默契，促進良好學習風氣及熱愛鄉土、關懷環境之情懷。

013 秘書室中程校務發展計劃執行情形

方案編號	工作計畫	預期成效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S6-1-1-013-1	推動本校QS專業排名之促升	111年參與餐旅暨休閒管理學科評估全球共有2,182所學校角逐，上榜僅有150名；112年已有更多的學校爭相嶄露頭角，餐旅暨休閒管理學科評鑑全球共計有2,478所學校競逐，實際入榜共有160名，而高餐大於112年學科排名位居入榜160名單中之全球第38名。由此可見，學科排名競爭儼然已經越來越激烈。高餐大蟬聯三年(110-112)入榜榮獲QS世界大學之學科排名，名次不斷再創新高。111年從第50名一路攀升至全球第49名，亞洲第8名；112年大躍進至全球第38名；亞洲第5名，奠定全臺灣首屈一指國際學府	更新學者名單一份共400筆推薦聯絡人資料與業者名單一份共400筆推薦聯絡人資料，供QS進行學術聲譽與企業聲譽作為世界大學之學科排行之問卷調查參酌依據。同步評估QS數位行銷方案進行宣傳以提高本校曝光率。啟動QS永續排名相關所需提交資訊彙整，同時規劃提	1. 113年連獲QS世界大學之學科排名全球第38名。 2. 已更新學者名單一份共400筆推薦聯絡人資料及業者名單一份共400筆推薦聯絡人資料。	—	—

			報永續排行之 第二版資料			
S7-2-1-013-1	增進本校校內外媒體經營關係	1. 社群媒體追蹤人數增加 定期發布新聞稿露出	1. 社群媒體追蹤人數合計 6,000 人 2. 新聞媒體露出 20 則	1. 社群媒體追蹤人數 達 7459 人。 2. 自 112 年 1 月 4 日至 113 年 5 月 10 日， 新聞媒體露出共計 47 則。	—	—
S7-2-2-013-5	辦理內部稽核與標準作業流程之優化	1. 辦理內控及校務基金稽核作業 2. 稽核缺失或建議事項追蹤改善	1. 完成年度內部控制制度 自行評估計畫 1 份 2. 完成年度內部控制稽核 報告 1 份 3. 完成年度校務基金稽核 報告 1 份	1. 本校「112 年度內部 控制制度自行評估計畫」乙案，業經 112 年 6 月 1 日本校 112 年度內部控制專案 小組決議通過，並以 7 月 5 日高餐大秘字 第 1120400102 號書 函及 e-mail 全校周 知。 2. 本校 112 年度內部 控制稽核報告，業經 113 年 2 月 1 日簽奉 鈞長核示，並公告於 本校資訊公開專區。 3. 本校 112 年度校務 基金稽核報告，業經	—	—

				112 年 12 月 7 日簽奉鈞長核示，並提送 112 年 12 月 20 日 112 學年度第 1 學期校務會議報告。		
S7-2-2-013-6	追蹤本校投資績效 促進投資收益	1.度校務基金投資計畫 2.前一年度校務基金投資效益情形	1. 完成年度校務基金投資計畫 1 份 2. 完成追蹤前一年度校務基金投資效益情形 1 份	1. 依主計室 112 年 9 月 6 日簽文，彙編 113 年度財務規劃報告書，撰寫本校校務基金投資計畫，並經 112 年第 2 次投資管理小組會議決議納入本校 113 年度財務規劃報告書中。 2. 依本校 112 年財務規劃報告書之投資計畫：存放公民營金融機構預估利息收入為新台幣 703 萬元；高餐藍帶公司預估稅後淨利為新台幣 2,460,000 元；購買公債、國庫券或其他短期票券以「打敗定存且落實永續環	—	—

				境之精神」為目標。 113 年度第 1 次投資 管理小組會議檢視 本校前(112)年度之 校務基金投資效益 情形： (1)存放公民營金融 機構：新台幣定期 存款利息收入 12,147,614 元。 (2)高餐藍帶公司預 估稅後淨利為 4,427,856 元。 (3)購買公債、國庫 券或其他短期票 券：報酬率 4.3%。		
--	--	--	--	---	--	--

**014 主計室中程校務發展計劃執行情形**

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績 效原因分析	未達成預期績 效因應措施
S7-2-2-014-1	配合學校發展目標， 編製預算	如期編製年度預算	每年 3 月彙編次 年度概算，提校 務基金管理委員 會議審議	113 年校務基金概算案 經 112 年 3 月 14 日 111 學年度第 2 學期第 1 次 校務基金管理委員會審 議通過後，據以編製 113 年預算書函送教育部。	—	—

S7-2-2-014-2	建立合理預算分配機制，有效運用有限資源	妥適分配有限資源，提高財務營運績效	1.簽辦經常門預算分配案 1 次 2.召開資本門分配協調會議 1 次	1.113 年經常門預算分配案，於 112 年 12 月 27 日簽奉核准，並通知各單位據以執行。 2.113 年資本門預算分配案，會議於 112 年 11 月 22 日召開完畢，本室依會議決議彙整各單位資本門分配額度，於 112 年 12 月 5 日簽奉核准，並通知各單位據以執行。	—	—
S7-2-2-014-3	控管預算之執行，提升財務績效	遵循各項法令規定，強化財務管理效能	1.每年辦理經費結報講習 1 次 2.每月於行政會議報告本校財務收支情形	1.112 年經費結報講習於 112 年 10 月 27 日辦理完畢。 2.每月於行政會議報告本校財務收支情形。	—	—
S7-2-2-014-4	精進會計作業系統，提升會計行政服務品質	強化會計專業服務，發揮管理會計功能	依規定公告預、決算書每年 1 次，及可用資金變化情形每季 1 次	已依規定公告本校預、決算書及可用資金變化情形。112 年決算書依規定於本校圖書館公開陳閱。	—	—
S7-2-2-014-5	推動健全財務秩序及強化內部控制機制	強化財務內控機制，杜絕弊端情事發生	辦理出納事務查核 1 次	112 年度出納事務查核計畫於 112 年 3 月 1 日簽奉核准，本室據以辦理出納事務查核，查核報告業於 112 年 9 月 12 日簽奉核准，查核缺失	—	—

				事項已通知各單位改善。		
<b>015 人事室中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S7-1-2-015-1	持續推動性別友善事項	落實法定性別友善事項，建立友善校園	1.托兒服務需求調查 2.活動費用一批	一、本校與鄰近托育中心簽訂特約托兒機構契約書，目前與子信幼兒園與宏平幼兒園簽定互助合約提供校內教職員工同仁托育服務。今年則新增高雄市私立佑幼房托嬰中心。 二、配合性平三法修訂，修正本校工作場所性騷擾防治措施申訴及懲戒處理辦法，並已於113年5月8日提會審議通過。 三、本校已確依規定於適當地點(體育與健康中心)設置本校哺(集)乳室，另依法於本校校務基金進用工作人員給假規	—	—

				定中訂有哺乳時間之規定。 四、113 年上半年度已舉辦性別平等教育訓練或知識宣導共 5 場。		
S7-2-2-015-1	配合行政院人事行政總處及本校特色，持續改善「差勤系統 (WebITR)」	提升教職員工線上差勤管理功能，落實單位主管管理勤怠職能，建立組織健全服勤管理機制	系統維護費 1 筆	業於 112 年 4 月 1 日完成主機維護合約作業以及 112 年 5 月 4 日完成伺服器主機更換作業。另預計 112 年 5 月 20 日以前完成版本更新，以利現行系統之功能得以適用各該身分相關法規。	—	—
S7-2-2-015-2	完成勞健保保費資訊租用及維護合約之簽訂	透過請購系統，免除人工核算保費，並降低因人力登錄所產生的錯誤	系統維護費 1 筆	利用系統資料計算保費，已大幅降低人力計算產生誤差	—	—
S7-2-2-015-3	教研人員進用資格任審及教師評鑑	1.如期完成進用教師(含專技人員)資格送審案 2.滾動修正本校教師評鑑評分項目，強化本校教師於教學、研究、服務各面向之表現	1.教師聘任原則及程序，依教師聘任及升等審查辦法規定辦理 2.教師評鑑系統維護費 1 筆	本校教師評鑑作業於 112 年 9 月完成系統改版：教師評鑑評分項目相關規定滾動式修正，並已提經 112 年 12 月 20 日 112 學年度第 1 學期第 1 次校務會議審議通	—	—

				過。		
S7-2-2-015-4	釐訂所需職能，完善職務設計，並持續辦理教職員成績評定與晉級	1.推動職務普查，建置職務說明書 2.合理提昇教職員待遇	職務說明書 1 批	已簽准進行 113 年職務普查。	—	—
S7-2-2-015-5	持續辦理教職員行政同仁考核晉級	依教職員及行政同仁各該考核要點或辦法，辦理年度服務成績考核，並依考核結果作為調整薪點、晉薪、晉級之依據	教職員行政同仁晉級、晉薪費用 1 筆	一、持續辦理教師年資加薪作業，教師 111 學年年資加薪業依 1122500231 簽陳辦理完竣。 二、另職員及行政同仁已依規定於辦理 112 年考核作業並完成晉薪作業。	—	—

**021 永續發展與校務研究中心中程校務發展計劃執行情形**

方案編號	工作計畫	預期成效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S7-2-1-013-2	建立校務研究資料庫及進行校務議題研究	1. 完善校務研究資料庫之資料蒐集機制 2. 滾動式進行校務發展議題分析研究	1. 更新校務研究資料庫 1 套 2. 校務研究分析議題 2 個	1. 更新校務研究資料庫(中台)1 套，並更新校務資訊公開 1 式。 2. 完成校務研究分析議題 6 個。	—	—
S7-2-2-013-3	辦理自我評鑑業務	1. 辦理校務類及專業類內部自我評鑑業務	1. 進行外部評鑑建議事項	1. 進行外部評鑑建議事項管考 12 次，其	—	—

		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 進行內部自我評鑑建議事項管考</li> <li>3. 辦理校務類及專業類外部評鑑業務</li> <li>4. 進行外部自我評鑑建議事項管考</li> <li>5. 辦理自我評鑑相關研習</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>管考 1 次</li> <li>2. 辦理自我評鑑相關研習 1 次</li> </ol>	<p>包含：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)召開 8 次校自我評鑑委員會議進行管考(校務類)。</li> <li>(2)召開 4 次以學院為單位的改善情形追蹤會議。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. 辦理自我評鑑相關研習 2 次，其包含： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)「113-117 學年度新一期評鑑指標說明」。</li> <li>(2)「全面品質管理(TQM)導入校務評鑑、教學品質保證之實務分享」。</li> </ol> </li> </ol>		
S7-2-2-013-4	中程校務發展計畫書彙整與各單位執行情形追蹤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 彙整各單位中程校務發展計畫書</li> <li>2. 追蹤各單位前一學年度執行情形</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 完成彙編中程校務發展計畫書 1 份</li> <li>2. 完成追蹤各單位前一學年度執行情形 1 份</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 完成彙編中程校務發展計畫書 1 份。</li> <li>2. 完成追蹤各單位前一學年度(111 學年度)執行情形 4 次，全校整體達成率為 94%，其包含： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)112 年 4 月-5 月第一次 KPI 追蹤。</li> </ol> </li> </ol>	—	—

				(2)112年7月第二次 KPI追蹤。 (3)112年8月行政會 議管考報告。 (4)112年9月請未達 標之單位主管進行 改善措施與因應策 略報告。		
--	--	--	--	--	--	--

016 餐旅學院中程校務發展計劃執行情形						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-2-1-016-1	產業移動學習	1.強化教師餐旅產業發展趨勢之認知，以深化教師專業發展方式以助於教學內容融入產業發展與切實性 2.強化與業界的互動與交流，期望能夠提升教師與產業合作的機會	餐旅產業觀摩學習至少1場	1. 112/6/9-112/6/10 餐旅產業觀摩學習-Hotel MVSA 慕舍酒店暨覓食鐵邦美食集團 2. 112/12/1-112/12/2 餐旅產業觀摩學習-臺虎啤酒暨台北漢來大飯店 3. 113/4/19 餐旅產業觀摩學習-將捷金鬱金香酒店	—	—
S2-1-1-016-1	臺灣餐旅產業趨勢論壇	1.產業趨勢論壇的平台，提供產官學專家一個討論及交流的平台 2.教學與產業，縮短學校與產業的落差	辦理臺灣餐旅產業趨勢論壇1場	113/5/3 2024 台灣餐旅產業趨勢論壇暨第21屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會(thitf2024)(論壇採學院各學術單位每年輪留辦理-本次由旅館管理系承辦)	—	—
S2-2-1-016-2	餐旅暨數位行銷認證課程	1.學生校外實習期間專業及工作能力 2.畢業後於就業市場的競爭力	開設 CGSP、OPERA、Google 研習各1場	1. 112/4/22-112/4/2 舉辦 AH&LEI CGSP 專業顧客服務國際認證研習含考證	—	—

				<ul style="list-style-type: none"> <li>2. 112/11/18-112/11/19 舉辦 2023 Hotel Opera System 課程研習</li> <li>3. 112/10/21-112/10/29 舉辦 2023 Google 數位行銷認證課程</li> </ul>		
S3-1-2-016-1	餐旅人才產業專班	幫助同學及早規劃個人職涯發展，提早接觸並瞭解餐旅產業，透過餐旅業者量身定制的學習方法，做好未來實習	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 成立 1 班</li> <li>2. 10 位進入合作業者企業實習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 2023 IHG Academy 產業學苑</li> <li>2. 第一屆 7 名同學實習目前中，第二屆 4 名同學 113 年 7 月進入實習</li> </ul>	—	—
S4-2-3-016-1	創新教學計畫	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 透過設計思考、服務創新、問題導向學習，提升教師創新教學之能力</li> <li>2. 透過創新教學方法，翻轉傳統的教學方法，透過發掘問題、定義問題、搜集資料、提出問題解決方法，提昇學生找問題、解決問題以及批判性思考的能力</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 工作坊 1 場</li> <li>2. 業師協同授課 60 小時</li> <li>3. 移動學習 1 場</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 112/3/15 創新教學共學團「111-1 學期執行分享討論暨 111-2 學期說明會」</li> <li>2. 112/3-12/5 月業師協同授課執行 41 小時</li> <li>3. 112/8/22 創新教學-哈佛個案教學工作坊，主題「聯名產品與品牌策略」、「價值主張與品牌定位」</li> <li>4. 112/9/20 創新教學共學團「111-2 學期執行</li> </ul>	—	—

				<p>分享討論暨 112-1 學期說明會」</p> <p>5. 112/9-112/12 月業師協同授課執行 56 小時</p> <p>6. 112/22-112/9/24 服務創新與設計場域參訪-瑞穗天合國際觀光酒店</p> <p>7. 113/4/18 創新教學-個案教學觀摩「政大哈佛個案移地教學觀摩」</p> <p>上述共完成 1 場教師社群工作坊、2 場創新教學移動學習及業師協同授課 97 小時</p>		
S6-1-1-016-1	加入國際餐旅教育學會領導國際趨勢	增加本校與國際知名之餐旅教育學府與專業機構之學術交流機會	<p>1.維持會員身份</p> <p>2.參與國際組織 I-CHRIE 或 Apac-CHRIE 之研討會</p> <p>1 人</p>	<p>1. 112/4/13 完成 2023 APac-CHRIE Conference 活動分攤費</p> <p>2. 112/5/21-112/5/23 餐旅學院劉秀慧院長前往香港參加 The 2nd World Summit for Deans of Independent Schools of Hospitality</p>	—	—

				<p>and Tourism，強化本學院未來在教學、研究、行政管理、產業合作及國際合作的發展。</p> <p>3. 112/5/25-112/5/27 旅館管理系許孟鈞助理教授代表本校於前往菲律賓參加學術研討會，並擺設展攤宣傳，增加本校國際知名度。</p> <p>4. 112/10/3 完成辦理 APac-CHRIE Conference 及 The 2nd World Summit for Deans of Independent Schools of Hospitality and Tourism 參與返國分享會</p> <p>5. 112/11/24 完成維持國際餐旅組織 ICHRIE 會員註冊身份</p> <p>113/4/12 完成 2024</p>	
--	--	--	--	--	--

				APac-CHRIE Conference 活動分攤費		
S8-2-1-016-1	綠色永續餐旅教育 行動計畫	推動偏鄉地區餐旅產業服務升級及在地健康的永續農業，實踐綠色餐飲業、綠色旅宿業及消費者等，透過高餐餐旅服務，協助企業達到社會責任永續經營的目標	1.綠色永續餐旅教育 1 場 2.偏鄉服務 1 場	1. 112/4/28-112/4/29 舉辦綠色永續餐旅教育「台東綠色場域移動學習」 2. 112/7/17-112/7/23 至屏東滿洲鄉舉辦偏鄉關懷·用愛陪伴「2023 棒球幸福好時光夏令營」 3. 112/11/8-112/11/9 舉辦綠色永續餐旅教育行動計畫「碳足跡內部查證培訓課程」 4. 112/11/19 前往屏東東港與在地業者對談與交流，協助找出業者需求，提供專業輔導及陪伴 5. 112/10/21-112/12/20 協助滿州鄉進行雞尾酒研發，利用黑豆、紅龍果與港口茶進行雞尾酒調製，期間舉	—	—

				辦系列活動，如場域參訪、邀請調酒師蒞校授課並指導等活動，並舉辦成果發表會		
161 餐旅研究所中程校務發展計劃執行情形						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-1-1-161-1	開設再造餐旅專業精進課程	強化學生餐旅管理實務教學課程，使學生了解餐旅產業現況與趨勢、餐旅產業科技運用模式，進而提升學生未來就業與創業的能力	1 門	已完成 3 場 1. (112/08/29) 2023 全國餐旅創意競賽研習課程(一)-企劃書撰寫，主講人：嘉善國際有限公司袁徵霖創辦人 2. (112/09/05) 2023 全國餐旅創意競賽研習課程(二)-創業財務規劃管理，主講人：嘉善國際有限公司袁徵霖創辦人 3. (112/09/08) 2023 全國餐旅創意競賽研習課程(三)-餐旅創新議題與數位轉	—	—

				型，主講人：覓食鐵邦美食集團潘威達董事長		
S2-1-1-161-2	推動業界教師協同教學	業界專家協同教學共構課程，強化產業接軌，並增進學生餐旅管理實務知能，提升教師餐旅專業成長，發揮技職教育之實務教育特色	2 門	<p>已完成 8 門</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. (112/10/24)主講人：中華量化分析研究學會卓英潔老師。</li> <li>2. (112/10/30)主講人：台北 W 酒店人力資源部張淑娟總監</li> <li>3. (112/11/14)主講人：中華電信南區訓練所高嘉鴻講師</li> <li>4. (112/11/16)主講人：崇越科技股份有限公司生活事業部王志豪特別助理。</li> <li>5. (112/11/16)主講人：精誠資訊許季秦講師</li> <li>6. (112/11/23)主講人：精誠資訊許季秦講師</li> <li>7. (112/11/23)主講人：世民酒店台北北門</li> </ol>	—	—

				張惟森總經理 8. (112/11/28)主講人： 中華電信南區訓練 所高嘉鴻講師		
S2-1-1-161-3	辦理餐旅職涯發展 講座	邀請畢業校友進行職涯發展經驗傳承，以及餐旅業業者分享餐旅業發展現況與趨勢、未來人才需求等，協助學生規劃未來餐旅職涯發展方向	1 場	已完成 1 場 (112/12/06)主講人：覓食 鐵邦美食集團潘威達董 事長	—	—
S2-2-1-161-1	主辦全國餐旅創意 競賽	精進創新與創意能力，並將競賽成果整合與運用於餐旅相關產業	1 場	已完成 1 場 (112/11/17) 2023 全國餐 旅創意競賽	—	—
S2-2-1-161-2	辦理餐旅產業參訪 暨移地教學	透過餐旅產業實地參訪與業者經驗分享，了解產業發展現況與所需人才，適時調整授課內容	1 場	已完成 6 場 1. (112/10/25) 馨窩良 行 2. (112/10/31) 康橋大 飯店六合夜市七賢 館 3. (112/10/31) 馨窩良 行 4. (112/11/01) 台中日 月千禧酒店、台灣 玻璃館 5. (112/11/24) 永心鳳 茶高雄中山店	—	—

				6. (113/04/24) 17 西班牙餐酒館		
S4-1-1-161-1	爭取產學合作計畫案	加強本所與地方產業資源之整合，實地了解與協助餐旅企業之營運現況，強化本所教學專業管理實務課程內容	1 件	已完成 1 件 計畫名稱：AI 餐飲顧問-智慧餐飲雲戰情互動平台開發計畫	—	—
S4-2-2-161-1	爭取國科會專題計畫案	將學術研究成果發表於學術期刊與研討會論文，提升本所知名度與學術地位	1 件	已完成 1 件 計畫名稱：不同心理距離之闖下刺激對於科技增強英語學習情境下學習者認知負荷、學習情緒與學習成效之影響-傳統科技增強與元宇宙情境之心智初探	—	—
S4-2-2-161-2	發表期刊與研討會論文	精進本所教師與學生的學術專業及提升知名度，強化本所在學術及產業研究之實力與貢獻	實施	已完成 10 篇 SSCI 期刊 1 篇 國際研討會論文 4 篇 國內研討會 5 篇	—	—
S4-2-3-161-1	鼓勵教師從事創新教學改革	發展多元創新教學型態，提升教學成效，精進餐旅管理專業與創業人才之培育	實施	已完成 1. 餐旅新創品牌個案研究計畫 2. 餐旅業大數據分析人才培訓計畫	—	—
S5-1-1-161-1	開設 EMI 課程	提升教師英語授課能力與學生英語運用能力，打造雙語教學	1 門	已完成 1 門 112-1 學期：餐旅科技策	—	—

		與學習環境，強化本所師生國際競爭力		略研究		
S5-1-1-161-2	邀請國際餐旅專家學者講座	邀請國際學者講座，分享國際餐旅學術研究趨勢與餐旅產業發展動態，增進學生國際市場就業競爭力	1 門	已完成 1 門 (112/12/21) 國際大師餐旅專題講座，主題：Quality of Life and Rural Tourism-A community-based Research Agenda，主講人：美國普渡大學教授 Dr. Liping Cai	—	—
S5-1-1-161-3	參與國際餐旅學術與產業交流活動	精進餐旅管理學術與實務專業知能，建立學術研究合作關係，提升國際知名度	1 場	已完成 4 場 1. 林宜親 副教授 112/10/01~10/10 前往奧地利維也納參加 EuroCHRIE 2024 2. 徐立偉 教授 112/10/18~10/24 前往美國愛荷華州參加 2023 TSLI 研討會 3. 徐立偉 教授 113/1/4~1/8 前往美國夏威夷州參加 2024 IICE 研討會 4. 梁靜文 副教授	—	—

				113/1/16~1/19 前往土耳其伊茲密爾參加 ENTER 2024 研討會		
S7-1-2-161-1	建置個案討論互動式白板	利於課程、講座、學位考試、會議、諮商與學生自習，提升教學品質與使用感受	實施	112/09 已完成	—	—
S7-1-2-161-2	採購教學專用無線麥克風跟攝影機	利於課程、講座、學位考試、會議、諮商與學生自習，提升教學品質與使用感受	實施	112/12 已完成	—	—
S7-1-2-161-3	汰換 F201、F202、F203、F404、FB108 投影機	利於課程、講座、學位考試、會議、諮商與學生自習，提升教學品質與使用感受	—		—	—
S7-1-2-161-4	增加 FB102 學生研究室座位	利於課程、講座、學位考試、會議、諮商與學生自習，提升教學品質與使用感受	—		—	—
S7-1-2-161-5	優化餐飲經營管理模擬情境教室	利於課程、講座、學位考試、會議、諮商與學生自習，提升教學品質與使用感受	—		—	—

**163 旅館管理系 中程校務發展計劃執行情形**

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-1-1-163-1	豪華旅館暨酒店式公寓專業管家培育微學分學程	透過人文素養教育與專業服務知識技能結合；透過業師協同教學與實務操作訓練，並輔以	完成業師協同教學 2 場次、培訓工作坊 2 場	完成業師協同教學 2 場次、培訓工作坊 2 場第一梯次，為期 4 天：	—	—

		群賢會館實境操作之訓練，預期培養具備專業服務技能與善用人文素養，提供頂級豪華旅館及酒店式公寓住客所需之專業管家服務人才		112.10.28、112.10.29、112.11.04、112.11.11 第二梯次，為期 4 天： 112.11.18、112.11.25、112.11.26、112.12.06		
S2-2-1-163-1	群賢會館服務創新設計暨教學空間活化運用計畫	結合校內外專業師資，業界資深主管與服務創新設計專家，透過座談與工作坊形式交流，討論當前旅館業最新服務型態及發展趨勢。並根據所得以群賢會館為實務驗證場所進行服務創新設計展演空間，同時研擬群賢會館校內實習創新教學方式與空間活化運用，提升利用率並同時發展創新服務方式	群賢會館服務創新設計工作坊 1 場、校內實習運作與教學空間活化運用座談會 1 場	原計劃活動邀請之講者，因活動舉辦前夕因惡性腫瘤住院治療，無法前來參與活動，故改變活動日期至 112 學年度第二學期舉辦，但因講者病情惡化於三月中旬往生，故原訂活動計畫無法進行。	原活動邀請之主講者因疾病往生，活動無法舉辦。	擬於 112 學年度第 2 學期另覓適合之講者前來參與舉辦活動。
S2-2-1-163-2	旅館智慧服務暨數位行銷專業人才培育計畫	能夠結合本校智能旅館建構的教學場域業與界實作運作的旅館智能服務應用，始開發符合智能旅館之教材及製作規劃如標準作業流程、工作檢核表等內容，可用於企業代訓，以提升業界服務品質，並透過 Smart Service Lab 建置相關國際認證考場，也將本「旅館智慧服務暨數位行銷專業人才」認證規劃	資料蒐集與整合 1 場	辦理旅館數位行銷人才培訓研習並完成資料蒐集與整合 1 場，辦理時間：112.11.04	—	—

		線上訓評系統之課程與考試膜組織建立，並根據過去計劃執行效益進行評估與修正				
164 餐飲管理系 中程校務發展計劃執行情形						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-2-1-164-1	發展學校特色	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 規劃教師餐旅產業觀摩參訪，透過與業界的觀摩、互動與交流，增加教師對於產業的認識及了解</li> <li>2. 藉由移地教學課程，學生學習產業實際作業模式</li> <li>3. 邀請星級主廚、咖啡、葡萄酒、烈酒等餐飲相關領域專業人士，示範教學並進行文化交流活動</li> <li>4. 透過品酒論壇，增加學生對酒類知識</li> </ol>	<p>發展學校特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐旅產業觀摩參訪 1 場</li> <li>2. 移地教學校外參訪 4 場</li> <li>3. 邀請星級主廚、咖啡、葡萄酒、烈酒等餐飲相關領域專業人士，示範教學並進行文化交流活動 1 場</li> </ol>	<p>發展學校特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本系於 112 年 6 月 19 日舉辦餐旅產業觀摩參訪「台中李芳愛美酒店以及紅茶達人參訪」，共計參加 13 人次。</li> <li>2. 本系於 112 年 3 月起至 112 年 12 月止辦理 12 場產業移地教學校外參訪，師生參加共計 493 人次。</li> <li>3. 本系於 112 年 12 月 29 日舉辦餐旅產業觀摩參訪「承億酒店萊特薇庭宴會廳」，共計參加 20 人次。</li> </ol>	—	—

S2-2-2-164-1	提升教學品質落實教學創新	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.提高學生實務操作能力並與職場快速接軌。</li> <li>2.調整教學方法,提高教師教學知能</li> <li>3.整合學科減少必修,讓學生學習有更多元選擇</li> <li>4.學生自主規劃主題宴會,強化創新自主學習能力,達到提升教學品質落實教學創新的預期效果</li> </ol>	<p>提升教學品質落實教學創新:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.建置校內實習餐廳 25 場次</li> <li>2.舉辦主題宴會成果展 4 場</li> </ol>	<p>提升教學品質落實教學創新</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.本系於 112 年 3 月起至 113 年 5 月 10 日止,於本校第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳舉辦 56 場校內實習餐廳營運,共計服務本校師生 1356 人次。</li> <li>2.本系於 112 年 5 月起至 113 年 5 月 10 日止,於本校第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳或第一實習大樓 7 樓福爾摩沙廳舉辦 5 場主題宴會成果展,共計服務外賓及本校師生 707 人次。</li> </ol>	—	—
S8-1-1-164-1	台灣風土在地酒文化復育、教育及推廣發展實踐計畫	<p>預計將帶領高餐大師生親自到釀酒原料產地,實際觀察能夠種出釀造優質台灣風土在地酒的土地為何,並與行政院農業委員會台中農業改良場、高雄農業改良場、花蓮農業改良場暨農友們合作,選定農作物並</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.拍攝第一年的紀錄片及舉辦紀錄面發表會</li> <li>2.輔導參加葡萄酒與烈酒學分學程之學生,考取英國葡萄酒與烈酒</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.輔導學生英國葡萄酒與烈酒教育基金會初級葡萄酒課程證照 L1 通過人數 34 位。</li> </ol>	<p>由於計畫之時間、物力與財力有限,故未執行紀錄片之拍攝。</p>	<p>已於 113 年爭取到 USR HUB 計畫執行紀錄片之拍攝。</p>

		開始研發釀製台灣風土在地酒。將過程逐年拍攝與紀錄	教育基金會初級葡萄酒課程證照			
--	--	--------------------------	----------------	--	--	--

#### 165 餐旅暨會展行銷管理系中程校務發展計劃執行情形

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-1-2-165-1	餐旅講座	1.深化技職教育之專業實務教學，培育學生具有實作力及就業力之優質專業人才。 2.加強技職教育與產業接軌，提供學生零距離之產業科技認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。	辦理餐旅講座 8 場	已規劃辦理餐旅講座共 8 場：3/6、3/20、3/27、5/1、5/8、5/22、5/29、6/5	—	—

#### 017 觀光學院中程校務發展計劃執行情形

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S4-2-2-017-1	觀光餐旅產學研究智庫	1. 建立跨領域觀光餐旅研究智庫，充實觀光領域研究人才 2. 拓展觀光政策研究能量，健全觀光政策發展	1. 整合本校現有專任及專案師資及跨校產業人才，建立跨領域觀光餐旅研究智庫 10 人數 2. 發表餐旅觀光	1. 整合本校現有專任及專案師資及跨校產業人才，建立跨領域觀光餐旅研究智庫並發表餐旅觀光相關研討會、期刊等學術論文研究。 2. 跨領域觀光餐旅研究智庫名單：蕭登	—	—

			<p>相關研討會、期刊等學術論文研究 3 篇數</p> <p>3. 舉辦觀光產業發展工作坊(講座)1 場</p>	<p>元教授、張德儀教授、何景華副教授、楊政樺教授、郭念德教授、梁榮達教授、曾裕琇教授、石岳峻副教授、柯嘉鈞助理教授、王東昇助理教授。發表餐旅觀光相關研討會、期刊等學術論文共 2 篇(配合高教深耕計畫已修訂發表篇數為 1 篇)。</p> <p>3. 舉辦觀光產業發展工作坊共 7 場，包含高宜君講師(學術倫理專業)、張惠彥總經理(後疫情觀光產業發展)、雄獅企業學苑講座(薰衣草森林)、陳亭融(觀光產業下一產望目標)等。</p>		
--	--	--	--	---	--	--

**171 觀光研究所中程校務發展計劃執行情形**

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-2-1-171-1	課程核心能力檢視	檢討及更新課程核心能力，調整學生課程地圖	更新課程核心能力及課程地圖規	1.1121 學期 112 年 10 月配合教務處課程地圖	—	—

			劃 1 式	校外審查，檢視並調整本所博、碩士及碩士在職專班課程地圖。 2.1121 學期 112 年 11 月召開所課程委員會，邀請校外專家學者、畢業校友及在校生進行博、碩士及碩士在職專班課程核心能力檢視與調整。		
S4-2-2-171-1	提升學術研究能力	提升教師學術研究能力與維持國內領導地位	教師發表期刊論文 3 篇，研討會論文 6 篇	教師期刊論文發表 3 篇，研討會論文發表 11 篇。	—	—
S4-2-2-171-2	培養創新研發能量	鼓勵學生參加國際研討會；培養學生國際觀與旅遊產業研發創新能力	學生參加國際研討會共 2 次	學生參與國際研討會並發表共 7 人、12 場次	—	—
S4-2-3-171-1	提升產學研發量能	透過產學計畫累積產業實務知能，加強與產業界雙向交流	簽訂產學合作計畫 1 案，舉辦實地參訪 1 次，舉辦觀光講座 3 場	簽訂公私部門產學計畫共 9 案，辦理實地參訪 2 次，舉辦觀光專題講座 5 場。	—	—
S5-2-1-171-1	招收國際學生	開設博碩士全英課程模組，積極招收境外生就讀	招收博碩境外生 2 名	112 學年度招收博士班境外生 1 名、碩士班境外生 1 名，共 2 名。	—	—
173 旅運管理系中程校務發展計劃執行情形						

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-2-1-173-1	推動 EMI 全英課程	強化外語授課課程，全面提升師生外語能力	開設全英課程 1~2 門	112 學年度開設全英課程： 1. 「餐旅概論」(日四技一 A 及進四技一 A)。 2. 「進階全球配銷系統」(日四技二 A)。 3. 「航空概論」(日四技一 A)。 共計四門全英課程。	—	—
S2-2-2-173-1	業界專家協同教學及觀光餐旅講座	培養專業理論與實務兼備的旅遊專業人才並協助學生掌握旅遊產業環境脈動，培養洞悉產業未來發展趨勢之能力	1. 開設業師協同教學 10 門課 2. 演講業師 10 人次	1.112-1 學期開設業師協同教學 8 門課，112-2 學期開設業師協同教學 12 門課，共計 20 門課。 2.112-1 學期業師人次 6 人，112-2 學期業師人次 8 人，112-2 學期觀光餐旅講座演講業師 8 人，共計 22 人。	—	—
S3-2-2-173-1	產學旅行社模擬實習值班	結合旅遊經營管理實務，落實產學旅行社之運作	產學值班人數達 500 人	112 學年度產學值班排班人數大二學生計 340 人次，大三學生計共計 280 人次，總計 620 次	—	—

				值班次數。		
S4-2-3-173-1	數位課程	持續設計專業教材，推動旅遊課程數位化與教材認證，擴大學習的成效	開設數位課程 1~2 門	依據本校「遠距教學實施辦法」第九條規定，每位教師每學期至多以開授一門遠距教學課程為原則。有通過教育部數位課程認證的教師不在此限。 故 112 學年度僅開設一門「航空票務」數位課程(日四技二 A、進四技二 A 及進二技二 A)，計三個班級受用。	—	—
S6-1-3-173-1	海外參訪課程	使學生獲得理論與實務結合之海外經驗	海外參訪課程出團人數達 60 人	112 學年度海外參訪課成出團人數： 1. 日間部四技 51 人。 2. 進修部四技 26 人。 進修部二技 11 人。以上共計 88 人。	—	—

**174 航空暨運輸服務管理系中程校務發展計劃執行情形**

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-2-1-174-1	餐旅認證課程品牌輸出	1.建立本校以 IATA 授權訓練中心為基礎之航空暨運輸服務專業認證課程	1.辦理 IATA 證照課程說明 1 門 2.辦理國際旅遊業	1.辦理 IATA 證照課程說明場次如下： (1) 9 月 19 日辦理航空運輸專業認證課程說明會	—	—

		2.達成認證課程品牌輸出	文憑基礎級課程 120 小時	(2) 9 月 19 日、9 月 28 日辦理航空運輸專業認證課程說明會 (3) 10 月 4 日辦理 IATA 危險品證照課程說明會 (4) 10 月 5 日、10 月 12 日辦理 IATA 危險品訓練課程說明會 2. 辦理課程場次如下: (1) 辦理 Travel and Tourism Foundation 講座國際航空票務實務課程(課程日期:10 月 20 日、10 月 21 日、10 月 22 日、11 月 3 日、11 月 4 日、11 月 5 日), (2) 辦理 Cargo Introductory 講座航空貨運基礎實務課程(課程日期:10 月 14 日、10 月 15 日、10 月 28 日、10 月 29 日、11 月 11 日、11 月 12 日) (3) 課程時數逾 120 小時(約 126 小時)		
S2-2-1-174-2	偏鄉高中職觀光英語客艙安全教與學	1.實踐大學社會責任並增進英文應用能力，促使共同推動偏鄉英語教育，縮短城鄉教育資源差距 2.提升高中職學生觀光旅遊之英語能力及客艙安全專業知	1.導入 1-2 場航運業界專家交流 2.辦理至少 1 場教師與學生至偏鄉高中職學校進行觀光英語與客艙	1.邀請國泰航空公司人力資源管理經理及客運部顧客服務經理入校交流，計 2 場。 2.已於 2023 年 05 月 19 日前往嘉義市東吳高	—	—

		識，銜接大學課程之英語能力及專業課程，以具備將來進入航空及國際物流相關產業之職能需求	安全教學與交流 3.教師至航運產業蒐集最新資訊至少2次，以利調整編輯「航空暨運輸英語」教材內容	職、05月25日前往國立虎尾高級農工職業學校執行偏鄉高中職觀光英語客艙安全教學與學。 3.教師前往國泰航空公司進行產業資料蒐集及訪談，計2次。		
<b>175 休閒暨遊憩管理系中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S3-2-2-175-1	休閒實務教學優化	辦理休閒創新課程，引導學生發想創意及連結產業發展趨勢，提升學生企劃與執行能力	1.辦理教學創新課程1門 2.以產業／社區發展為基礎，共同合作發想創意休閒活動1式	1.辦理教學創新課程共6場 2.以產業／社區發展為基礎，共同合作發想創意休閒活動4場	—	—
S4-2-3-175-1	發展主軸教學建構系統性教學方法	透過共備課程提升課程教學內容、增強學生學習動機，以期培育休閒產業人才	辦理教學共備課程每學期2場	辦理教學共備課程112學年度共計2場	—	—
S8-1-1-175-1	推動休閒創新創業模擬營運教學模式，參與地方休憩產業創生	針對本系休閒專業，引導學生創新創業意識，以專業教室—樂齡健身、溫室休閒療癒及博奕活動，發展創業及營運工作並開設、參與地方產業創生創	1.開設地方休憩產業創生創新創業問題導向實務課程1門 2.參與地方休憩產	112學年度針對本系休閒專業，引導學生創新創業意識，以專業教室開設、參與地方產業創生創新創業問題導向實	—	—

		新創業問題導向實務課程	業創生創新創業問題導向實務課程 5 場次，各場 25 人次參加 3.參與企業參訪觀摩與移地創業實習訓練 1 場	務課程共開設 2 門課程、辦理 16 場活動，各場次 25 人次參加、辦理移地教學共計 3 場		
--	--	-------------	--	---	--	--

018 廚藝學院中程校務發展計劃執行情形

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-2-2-018-1	增設智慧食尚新興課程，推動永續素食專業人才發展計畫	活化餐旅教育	1 式	1.院課程會議修訂「永續食農教育與實務(4 學分/4 小時)」為院訂必修暨「素食尚廚藝創新創業學分學程」 2.112-1 開設「植感甜點與烘焙實務」共 13 位修課。 3.112-2 開設「蔬食烹調」共 39 位修課。 4.112/05/30 辦理「新素味食代 x 綠食育蔬倡行動聯展」藉由聯展活動方式以實體行動，推廣食農永續課程及所對應之培育新素食蔬	—	—

				<p>食廚藝人才的重要性，拓展以師生為主體的大學社會責任，共創「廚藝地球永續共榮圈」。</p> <p>5.112/11/14 辦理「辦理 2023 永續食代-台法新素味國際倡議行動 1 場」，藉由本次國際倡議活動，培育新素食蔬食廚藝人才，並帶動產官學眾對於綠色永續議題的行動，培育頂尖新素味時尚廚藝技優紫領人才、培育新素味時尚智慧餐飲創新創業人才及培育具綠色餐飲永續理念之新食代人才。</p>		
S2-2-1-018-1	共構廚藝專業精實課程	再造廚藝專業精實教育	1 式	<p>1.112-2 開設院訂必修「永續食農教育與實務」共構課程。共三個班，含中廚系 15 位、西廚系 46 人及烘焙系 33 位，共 94 位修課。透過共構課程及活動，再造廚藝專業精實教育。</p> <p>2.112/12/13 辦理「國際</p>	—	—

				<p>新台菜創業技優人才培訓活動」，使師生了解新台菜廚藝的不同風貌，讓新台菜有西方底蘊搭配的細緻，也有東方辦桌的豪氣，和世界接軌又接地氣，傳承在地的生活文化。</p> <p>3.113/04/24 邀請米其林三星何順凱主廚蒞校展演示範講座，共 150 名師生參與。</p>		
S4-2-3-018-1	創建高餐大專屬品牌及產研創新齊進	蘊蓄教師產研量能	1 場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.成立院級「食農教育研究中心」及「食物設計研究中心」等 2 個發展研究中心，提升並蘊蓄教師產研量能。</li> <li>2. 研發、生產、行銷、創價高餐大輔導品牌產品 3 項。</li> <li>3.透過廚藝專業力與延伸廚房的溫度與熱度，進行輔導在地餐飲業推動永續社會責任策略與活動、研發無添加綠色永續食尚產品，並開發跨域人才訓練模組。</li> </ol>	—	—
S6-2-2-018-1	深耕國際交流合作	推升高餐旅國際聲望	1 場	1.112/6/4-25 本院薦派 2	—	—

與拓展國際聯盟

位教師參與 Alliance by Institut Paul Boucse 國際聯盟組織活動，提升本校在國際上知名度和聲譽，同時增加國際合作機會。參與此次雙年會的主要目的為討論聯盟發展與國際合作策略，同時藉此增進與聯盟學校間的交流與互動，透過與其他國際頂尖學校的合作，期望能夠提供學生更多元的學習機會，拓展學生國際視野，並增強師生的國際移動力。除了學校間的相互交流，本次會議亦特別安排了至業界交流與實地觀摩活動，以了解國外最新餐旅趨勢與面臨的挑戰，透過實際與業界交流，學習國際餐旅業的實務營運管理經驗。本次參訪的第二階段為參與教學訓練與在餐廳實務課程訓練，主要目的為能提升教師教學技巧並豐富國

				<p>際視野，接觸不同教育體系和學術環境，有助於提升教師的國際交流能力與教學能量。</p> <p>2.112/11/13-15 辦理「國際聯盟廚藝教學及廚藝示範交流」1場，邀請法國 Lyfe(原保羅伯居士)國際廚藝聯盟(目前有 21 個聯盟國)，榮獲具「廚藝奧運」之稱的博古斯世界烹飪賽冠軍及法國最高工匠獎之米其林餐廳主廚戴維·蒂索 (Davy Tissot)，其長期致力法傳統食文化傳承與創新融合，蒞校進行傳統與創新之法式料理示範，並分享法國永續蔬食發展趨勢。</p>		
S7-1-2-018-1	打造綠色永續 SDGs 廚藝學院	共創永續發展願景	1 式	<p>1.112 年度辦理「廚藝 SDGs 永續行動種子教師培訓暨人才培育深碗系列活動」3 場，使師生了解 SDGs 永續發展目標之脈絡與核心價值，深化永續發展與綠色廚藝永續的關</p>	—	—

				<p>係。</p> <p>2.112 年度辦理「餐旅產業 SDGs 桌遊體驗坊」，藉由以桌遊的教育行動，推廣永續概念課程及所對應之培育 SDGs 人才的重要性，拓展以師生為主體的大學社會責任，共創「餐旅地球永續共榮圈」。</p>		
S8-1-1-018-1	鏈結產官學力量推動社會關懷行動	重建關懷教育與社會價值	1 場	<p>1.112/10/25 辦理「大學與地方場域進行診斷對話」活動 1 場，讓師生透過參與佳冬地區特色農遊體驗菜單設計及開發，結合校內外的師生量能與產官學力量，帶領師生走出教室，把學習場域移地到室外、課程轉型與在地連結，讓大學成為促進地方發展的重要動力，並與在地社區的連結加值，提升大學對區域及在地貢獻。</p>	—	—
181 飲食文化暨餐飲創新研究所中程校務發展計劃執行情形						

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-2-1-181-1	科技應用確保綠色餐飲永續發展	使師生瞭解餐飲產業永續價值，持續推動永續發展的理念與具體行動在各個領域擴散	2 門課	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 開設「飲品科技暨商品開發研究」課程，使同學掌握冰、飲品的流行趨勢，同時建立學生在該產業應具備之創新、綠色、健康之永續價值觀。</li> <li>2. 開設「廚藝科技暨商品開發研究」課程，介紹近年食品與廚藝相關科技發展、餐飲商品開發等趨勢介紹，培養同學於食品、廚藝領域與時俱進、安全健康而永續的價值觀。</li> </ol>	—	—
S2-2-1-181-1	學生滿意度調查及指導教授輔導機制，確保公平及高品質教學	透過問卷以瞭解本所提供各項措施、服務是否與學生實際感受有所落差，並進行改善措施	1 梯次	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 112 年 10 月底進行指導教授簽訂調查，同時了解同學可能遇到之問題。</li> <li>2. 112 年 11 月底進行「修課意願暨上學期課程意見調查」，</li> </ol>	—	—

				<p>一共發放並回收 35 份問卷</p> <p>本所 112(一)開設課程期末教學意見調查平均分數為 4.72/5(94.5/100)，整體滿意度良好。</p>		
S2-2-1-181-2	開展智慧科技於餐旅應用課程並提升數位教學能力	透過智慧科技課程的開展與數位教材編制，讓修習同學運用非同步之遠距教學進行重複性的學習，提升學生自主學習興趣及能力	1 門課	開設「文化創意數位典藏專題」課程，課程中透過魅力工學、狩野模型的介紹，以及各類軟體工具的運用，並編製數位教材，提升學生學習興趣與能力	—	—
S2-2-2-181-1	輔導就業與職涯探索，厚植產學合作與學術研究能力	<ol style="list-style-type: none"> <li>輔導餐飲從業人員具備食品安全意識，培育餐飲產品檢驗技術探討市售食品檢驗現況</li> <li>探討食物轉型、反食物浪費與溫室氣體盤查議題</li> </ol>	1 梯次	<p>辦理食品安全管制系統 (HACCP) 訓練課程 2 梯次</p> <p>(1) 食品安全管制系統實務訓練基礎班 (HACCP60A) 112 年 11 月 25.26 日及 12 月 2、3 日</p> <p>(2) 食品安全管制系統實務訓練基礎班 (HACCP60A)</p> <p>1. 113 年 3 月 1、2、</p>	—	—

				8、15、22、30 日		
S4-1-1-181-1	強化學、產接軌，產業實務融入課程	推動產、學交流機制，強化產、學有效接軌，提升教師知能	2 單位	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 樂齡照護吞嚥困難食從製備到檢驗工作坊教學 112 年 11 月 22 日</li> <li>2. 咖啡杯內的秘密 112 年 11 月 22 日</li> <li>3. 精品咖啡的走向 112 年 11 月 29 日</li> <li>4. 從 ESG 談食品產業的品牌發展與策略及創業發展過程 112 年 12 月 15 日</li> <li>5. STEAM 跨域課程-禪繞畫教學 112 年 12 月 22 日</li> </ol>	—	—
S4-1-1-181-2	深化地方產業連結以及促進餐飲產業升級	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 跨國合作培育國際廚藝人才</li> <li>2. 運用鮮明理念及明確目標，整合學院各項教學資源</li> </ol>	1 梯次/50 人次	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 美濃農業地理考察食物地理學校外參觀 112 年 09 月 27 日</li> <li>2. 歡迎「觀」臨，悠遊府城，餐廳創業分享 112 年 11 月 18 日</li> <li>3. 東港田野調查地方芭蕾 112 年 12 月 25 日</li> </ol>	—	—

				4. 移地教學承億酒店參訪 112 年 12 月 22 日		
S6-2-1-181-1	強化國際交流並提升學生國際移動力	1. 跨國合作培育國際廚藝人才 2. 拓展學生國際化視野與能力	1 單位	1. 國際餐飲產學座談會暨課程革新諮詢論壇 112 年 11 月 15 日 2. 聘請日籍兼任教師星野琬惠教授飲品歷史與文化傳播	—	—
S6-2-1-181-2	參與/舉辦國際餐旅論壇/研討會並發表臺灣餐飲研究論文	1. 開創優質化產學餐旅品牌，反應本校餐旅教育品質 2. 提升學生國際化學術能量	2 場次/10 篇	1. 舉辦 2023 國際餐旅創新研發產學應用研討會橘色創新 X 橘世代 112 年 11 月 15 日，發表論文 23 篇。 2. 2023 年 11 月 24 日葉文棠老師參加食品科學年會研討會	—	—

183 中餐廚藝系中程校務發展計劃執行情形

方案編號	工作計畫	預期成效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-2-1-183-1	擴充 E 化教學方案	建置中餐數位典藏中心	建置專業研究教學數位設備	1.C608 中式點心教室更換影音設備、攝像鏡頭。	—	—

				2.D503 更換單槍設備。 3.C608、C501、D503 添購無線麥克風組使每間教室無線麥克風增加至四支以利專業教學使用。		
S1-2-1-183-2	運用科技能源方案	專業電磁爐教室環境設備改善	建置綠色科技廚藝製備系統	建置台灣小吃館，館中所有設備皆為綠色科技廚藝製備設備，包括腸粉爐、煮麵台、中式炒台，平面電磁爐、電氣煎板、保溫台、製冰機等全數皆為電器使用無明火。	—	—
S2-2-1-183-1	規劃教學創新方案	師生跨域學習合作，落實 PBL 教學模式、實習餐廳微創業	進行 1 場課程及教學創新工作坊、實習餐廳建置與翻新	112 年 11 月 8 日邀請台中金典酒店行政總主廚楊福強主廚進行國際新台菜跨域課程及教學創新共作坊運用 PBL 教學模式進行課程研習，同年 9 月將 D502 改建為台灣小吃館及 D506 改建為玄武軒，配合中廚二 B 餐廳經營課程進行實習餐廳微創業。	—	—

<b>S2-2-1-183-2</b>	整合教學課程方案	檢視及評估系標準課程以落實整合	創新 1 門廚藝課程教材	112 年 11 月 1 日邀請台灣廚藝協會簡義展理事長至本系進行競賽技藝工作坊，研習中簡理事長將多年競賽經驗透過簡報及書面教材完整傳遞給本系師生。	—	—
<b>S3-1-2-183-1</b>	塑造精英實習方案	培育學生之國際觀及創造力	海選標竿實習企業案	每年三月分配合學校實習廠商博覽會，邀請本系相關單位蒞校協助及配合海選實習單位。	—	—
<b>S4-1-1-183-1</b>	產學對話交流方案	學生的研究力、專業知識與學習成效提升	進行 1 場與學生實習之產業夥伴交流討論	112 年 12 月 5 日邀請本系實習單位度小月老闆，台灣國寶級大師陳兆麟蒞校廚藝示範講座，講座過程除了精湛的廚藝示範，更與在場同學分享產業實況，及資方心態與勞方態度等。	—	—
<b>S4-1-2-183-1</b>	建立學術品牌方案	開設中餐相關課程認證班	開設課程認證 1 班	透過本校推廣教育中心開設中餐烹調、中式麵食加工乙、丙級技術士技能檢定證照班共計四個班次。	—	—

S4-2-2-183-1	推展教學研習方案	學生理性思考及整合分析能力提升	建立 1 套綠色廚藝食材資料	透過院必修課程永續食農教育與實務配合 PBL 教學模式收集並建置綠色廚藝食材資料。	—	—
S4-2-3-183-1	提升教師知能方案	爭取與產業學界合作	簽訂 5 件相關產學合作案	本系陳嘉謨主任、陳正忠老師、林秀薰老師、林致信老師、李怡君老師、趙億蒙老師、許榮麟老師皆與產業簽訂產學合作案，合計超過 5 件。	—	—
S5-1-1-183-1	育成國際特色課程	建置中餐廚藝教學認證教材資料庫	認證 1 門課程教材	本系陳嘉謨主任、陳正忠老師；林秀薰老師、林致信老師、李怡君老師、趙億蒙老師、許榮麟老師所授課之教材均為自編教材，合計超過 7 套以上。	—	—
S5-2-1-183-1	國際學術交流方案	師生國際交流與知識共享以培育師生之國際觀及創造力	輔導 7 名學生參與國際技能競賽，提升國際知名度	2023HOFEX 中廚一 A 蘇子修參加中式熱烹銅牌 2023TUCC 中廚一 B 陳育靖亞洲咖哩銀牌 中廚一 B 林建均義大利	—	—

				面銅牌 中廚一 B 林建均鴨肉熱 烹銅牌 中廚一 B 詹棋淳團體銅 牌 中廚一 B 孫皇聖團體銅 牌 中廚一 B 仇翊恩義大利 麵佳作 2023TCAC 中廚一 A 古兆駿果雕銀 牌 2023TIC 中廚二 A 曾楷傑果醬畫 盤銅牌 中廚二 A 許翌涵果醬畫 盤銅牌 中廚二 A 陳柏志西式海 鮮銀牌 中廚二 B 黃慧婷主菜冷 展銅牌 共計 11 位學生。		
<b>S5-2-2-183-1</b>	拓展國際教育交流	培育學生之國際觀及創造力	進行 1 場國際廚藝	112 年 10 月 5 日邀請新	—	—

	方案		競賽與產業學習	加坡名廚黃清標蒞校辦理國際新台菜創業技優人才培訓研習，透過國際名廚帶領參與研習的師生一同了解目前國際的菜肴趨勢與產業現況。		
S6-1-3-183-1	輸出中華美食方案	建置中華美食國際人才培育平台	籌設國際廚藝競賽資料	本系陳嘉謨主任為目前我國中餐烹調技能競賽裁判長，目前正積極規劃2025年中餐烹調技能競賽亞洲賽事。	—	—
S8-1-1-183-1	協助拓展商機與人脈	在地業者的專業知識與使命感提升	協助拓展商機與人脈	透過餐旅講座邀請： 1.崇越科技股份有限公司 2.粉紅色彩妝造型工作室 3.台北喜來登飯店 4.凱亞養殖場 5.味丹企業股份有限公司 6.新譽管理顧問公司 7.紫金堂月子中心 8.歐洲油品質量評量協	—	—

				會 各行各業的專家人才蒞校與學生交流，並提供平台予各商家曝光及廣告機會，未來我們的孩子會在各地發光，屆時與各商家合作創造雙贏機會。		
S8-2-1-183-1	落實服務學習方案	建立師生對弱勢群體關懷，協助產業界發展	進行1場銀髮族群服務關懷行動	112年11月25日由系學會辦理銀髮族服務學習活動，本次活動於屏東啟智教養院辦理，此教養院除以銀髮族居多外，這些院生多半為智能不足，因此選擇此院辦理活動更讓學生有所體認，更能為弱勢群體付出關懷。	—	—

184 西餐廚藝系 中程校務發展計劃執行情形

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-2-2-184-1	跨域產業交流觀摩或研討會	熟悉台灣在地食材與國外食材，能融合靈活運用於料理中	跨域產業交流觀摩或研討會2場	1. 112/03/15邀請原住民料理美食達人董貴份女士和助理林	—	—

				<p>娜小姐，蒞校進行原住民料理(泰雅族)廚藝示範工作坊</p> <p>2. 112/03/17 邀請台中道禾六藝文化館資深書藝林子奚老師和國際大觀人文茶道書院創辦人陳玉婷老師,2人以卓越的書法伴與精藝的茶道,與學生進行書法藝術分享創作理念和品評茶藝茶色,讓創意激盪思維拓展。</p>		
S2-2-1-184-1	創新西餐廚藝研發成果發表會	能熟悉經典西式料理的精髓,延伸研發出創新菜色	舉辦創新西餐廚藝研發成果發表會4場	<p>1. 112/04/15-16 本系四A第一組畢業宴會AIKA(成果展)假本系艾斯可菲廳舉辦共計4場宴會,參與學生家長、來賓共計350人</p> <p>2. 12/04/22-23 本系四A第二組畢業宴會</p>	—	—

				<p>(成果展)假本系艾斯可菲廳舉辦，共計 4 場宴會，參與學生家長、來賓共計 350 人</p> <p>3. 112/04/29 本系四 A 第三組畢業宴會(成果展)假本校太陽之子戶外場地舉辦，共計 1 場，參與來賓共計 120 人</p> <p>4. 112/05/30 本系與廚藝學院辦理「新素味食代×綠食育蔬倡行動聯展」陳寬定主任協助茶敘餐飲製備和素食人才培育經驗分享。</p>		
S2-2-1-184-2	辦理西式廚藝相關研討會	以西式餐食、廚藝交流為主題，希冀藉由國內外學者之交流及分享，以瞭解西餐(含廚藝、食材、設備、器具等)的應用現況與發展趨勢，激發本系師生更多元創新之教學思維與行動力	辦理西式廚藝相關研討會 1 場	112/05/22 本系與餐管系、語文中心共同邀請國際技能競賽泰國餐飲服務職類裁判辦理「2023 廚藝技能暨餐服研討會」	—	—
S2-2-1-184-3	創新廚藝課程教材	熟悉台灣或西方料理的特色食	創新廚藝課程教	112/10/07-10 本系王為	—	—

		材，熟悉製作手法與特色，製作教材佳惠學子	材 1 份	平老師暨一 B 技優專班學生，完成 112 年度高教深耕計畫 A.教學創新精進--辦理廚藝智慧科技時尚跨域創新創業系列活動：【衛武營五週年慶】衛武營黃昏市集「眾人的艸食」美墨料理校外教學課程。		
S4-1-1-184-1	建立相關產學合作案	強化師生對綠色食材應用行動、增加對業界的專業知識與使命感	建立相關產學合作案 3 件	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 112/03/25 完成本系與美國乳品出口協會簽訂 2023「The USA Cheese Specialist™ Certification Program」乳酪認證課程</li> <li>2. 112/03/20-21 本系陳寬定老師與開元食品公司完成研發料理成果發表</li> <li>3. 112/04/19 邀請開元食品首席技師陳文龍主廚蒞校廚藝示範，示範主題：義</li> </ol>	—	—

				式料理的創意運用。參與人數 56 人		
S6-1-2-184-1	輔導學生參與國內外廚藝競賽	讓師生得知如何運用經典料理開發新式菜色，清楚國際廚藝競賽競賽流程與比賽內容	輔導 4 位學生參與國內外廚藝競賽	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本系師生參加第二十四屆 FHC 中國國際烹飪藝術比賽榮獲佳績，共計 2 金 7 銀 8 銅。其中西廚四 A 陳謙恒同學參與曾味松露西式主菜烹飪項目榮獲全場最高分。</li> <li>2. 賀本系參加國際學院與乾杯集團舉辦之「第二屆乾杯牛肉創意料理競賽」西廚四 A 楊宗謀同學榮獲第一名，西廚四 A 藍霽堯同學榮獲第二名。</li> </ol>	—	—
S6-2-1-184-1	與國內外知名廚藝相關策略聯盟交流互惠	<p>拓展與西式料理相關策略聯盟組織交流</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)與該聯盟簽訂產學合作計畫</li> <li>(2)辦理相關研發交流工作坊</li> <li>(3)交流研發與製作關於該策略聯盟特色教材</li> </ol>	與國內外知名廚藝相關策略聯盟交流互惠 4 場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 112/05/03 邀請麻葉餐飲有限公司魏幸怡執行長蒞校演講，演講主題：麻葉餐飲：從教育訓練做起的跨界學習。參</li> </ol>	—	—

				<p>與人數 50 人。</p> <p>2. 112/05/04 本系與國際廚藝學士學程、中餐廚藝系於 D203 示範教室辦理「六堆黑豬優化品質開發中西菜餚美食發表會」</p> <p>3. 112/10/23 邀請米其林推薦餐廳 Marc L<sup>3</sup> 主廚兼負責人廖偉廷(Marc)蒞校演講，與學生分享其創業歷程。參與人數 45 人</p> <p>4. 112/12/06 邀請 MMHG MUME 湘樂餐飲集團創辦人林泉主廚、行政主廚馬成樟主廚蒞校廚藝示範交流。示範料理主題：Seasonality and Bridging Culture</p>		
S8-2-1-184-1	協助弱勢社福團體，	落實大學社會責任，結合校內	協助非營利事業	112/05/30 於廚藝學院	—	—

	提供技術或餐廚教學服務	資源回饋社區，建立學生廚德養成	機構或弱勢團體，提供技術或餐廚教學服務	「新素味食代×綠食育蔬倡行動聯展」中說明未來勞動部技能檢定乙、丙級考試中，西餐烹飪職類新增素食考題的變革		
--	-------------	-----------------	---------------------	--	--	--

185 烘焙管理系 中程校務發展計劃執行情形

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-1-1-185-1	校友創業與經營领航講座	聚焦四創(創意、創新、創業與創生)能力培育，結合校友與殷實創業家，以強化學生烘焙業經營實務，提升就業競爭力，活化餐旅教育	創業與經營實務講座與工作坊4場	1、112/10/20- 顏志全 「台式傳統龍鬚糖創新與轉變」 2、112/12/14- 陳建文 「店面營運實務分享-創業」 3、112/10/3- 林幸滿 「校友創業參訪-愛思家樂」食農教育 4、112/12/5- 劉諺和 「溫柔實驗室創業里程」 5、112/10/31- 畢詩涵 「拜樹頭烘焙商店」創新與轉變	—	—

S2-2-1-185-1	餐旅專業精實課程之創新	因應烘焙業新型態消費需求與智慧科技應用之發展趨勢，結合業界專家協同教學，讓學生瞭解產業發展現況與最實用技能，實踐教學創新精進	業師或企業界專家協同教學 12 場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 112/10/17 國內外廚藝競賽培訓分享-施慧雯裁判長</li> <li>2. 112/10/24 國內外廚藝競賽甜點展演-新加坡萬豪飯店點心房副主廚劉詠鉞</li> <li>3. 112/11/14 業師協同-桂田酒店點心坊甘明祥主廚</li> <li>4. 112/11/16 業師協同-蘿芙甜點林書璋主廚(早上場)</li> <li>5. 112/11/16 業師協同-蘿芙甜點林書璋主廚(下午場)</li> <li>6. 112/11/21 業師協同-統清食品文世成技術總監</li> <li>7. 112/11/23 業師協同-太陽堂創辦人陳姿婷</li> <li>8. 112/12/1 業師協同-屏榮食品研發員陳峰熙</li> </ol>	—	—
--------------	-------------	--	-------------------	---	---	---

				<p>9. 112/12/5 業師協同-漢來海港點心房主廚李允中</p> <p>10. 112/12/14 業師協同-葉奕彤</p> <p>11. 112/12/20-業師協同-文華東方酒店康豐柚師傅</p> <p>1. 112/12/20 業師協同-漢來海港點心房主廚李允中</p>		
S4-1-1-185-1	產學共創及新創企業育成	積極推動產、學交流機制，建立互利、合作之平台，蘊蓄產學研發能量	完成產學合作方案 5 件	<p>1、 112/7/22 中華穀類研究所/育秀基金會-小小廚師體驗營(學員 120 人)</p> <p>2、 112/10/6「金城中學-金門生涯體驗」</p> <p>3、 112/12/3 食育種子教師研習營(教育部+中華穀類研究所)</p> <p>4、 常春藤生活創意股份有限公司-西點實務與人員培訓</p> <p>5、 雲林縣 112 年度洋</p>	—	—

				香瓜及西瓜行銷推廣-雲林縣政府(和廚藝科及餐管共同)		
S5-1-1-185-1	EMI 授課師資增進	提升 EMI 授課師資比例，扎根雙語大學，並輔導學生參與國際技藝競賽，構築國際教育環	EMI 授課師資 1 名，輔導學生參加全國或國際技藝競賽 3 件	EMI 授課師資 1 名-賴毓宏老師 輔導賽事件數： 1、第 47 屆國際技能競賽國手第二階段選拔賽正備取各一 2、2023 台灣國際廚藝競賽金 1 銀 1 3、2023 第二十四屆 FHC 中國國際烹飪藝術比賽—中國國際甜品烘焙比賽 4 銀 7 銅 4、2023 AFA 韓國世界廚藝大賽 2 金 1 銀 5、2023TIC 台北國際廚藝挑戰賽 1 銀 1 銅 6、2023 聖誕節 Gâteaux 技藝競賽 2	—	—

				金 3 銀 2 銅 3 創意		
S7-1-2-185-1	永續綠色暨友善校園	更新或維修教學硬體設備，以增進教學效率與成果，並建立共享機制	更新或維修教學硬體設備 2 件	1. 感恩烘焙坊暨喜悅咖啡廳教室整修 2. 磨醬機 1 台購置 1. 烘焙設備標案乙件 (吐司整形機 1、攪拌機 17、碎冰機 1、製冰機 2)	—	—
S8-2-2-185-1	弱勢生安心就學之扶持	對於學習落後或家境清寒學生，給予特別關懷與照顧，並落實社會關懷與融入社區責任	清寒學生爭取工讀金，學習落後學生實施補救教學 2 場次，社會關懷活動 2 場次	補救教學 1、 112/9/13-銜接課程補救教學 2、 113/4-專題研究統計補救教學 3、 設立清寒獎助學金申請給予本系學生申請 社會關懷 1、 1919 食物銀行陪讀班營養午餐計畫-ichef 2、 定期捐贈產品-中華基督教救助協會	—	—
<b>186 餐飲廚藝科中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施

S2-1-2-186-1	進行創業及專業課之教學創新工作坊	透過專業能力的教導，更能吸取新知	1 場/年	辦理餐旅及廚藝精進工作坊，共 5 場 1. 112 年 11 月 08 日產業主廚料理示範-乾杯集團「和牛的秘密」 2. 112 年 11 月 27 日-FUA 產業主廚全英料理示範-義大利主廚 Andrea Trapani 3. 112 年 12 月 02 日-12 月 03 日-中式麵食加工丙級證照班 4. 112 年 12 月 06 日食物設計跨域課程講座 5. 112 年 12 月 14 日-餐旅業 SDGs 觀念建構課程	—	—
S2-1-4-186-1	學生職能檢測與職業試探	配合研發處實施新生的職業試探與畢業前的職能檢測	1 場/年	預計於 113 年 5 月底前，配合研發處辦理五專一年級 UCAN 職場共通職能及職業興趣探索施測 1 場	—	—
S2-2-1-186-1	再創餐飲專業精實課程-創新餐飲服務或成果發表	理論與實際結合，能優化學校餐旅教育品質	1 次	1. 113 年 5 月 21 日辦理專三餐飲服務技術成果展「朔望」1 場	—	—

S2-2-1-186-2	再創餐飲專業精實課程-微型創業成果發表	結合課程，形塑學生內外專業涵養，為未來創新創業打下基礎	1 場/年	辦理專五微型創業畢業成果展「REST」，共四場 1. 3 月 5 日(二)-3 月 7 日(四)第一組成果展「逛三圈」 2. 3 月 19 日(二)-3 月 21 日(四)第二組成果展「亭仔腳」 3. 4 月 16 日(二)-4 月 18 日(四)第三組成果展「森」 4. 4 月 30 日(二)-5 月 2 日(四)第四組成果展「食伴」	—	—
S4-1-1-186-1	創新產品或相關研發(含廚藝)成果發表	建立技術與商品移轉機制，整合研發創新專業能量	1 次	於 112 年 10 月 2 日起帶領學生運用高雄在地食材，設計符合客家飲食文化的菜色，研發新式菜單共七款，並於 112 年 11 月 25 日辦理大地餐桌-客家飲食文化精進與餐宴活動 1 場(次)，進行菜色發表。	—	—
S5-1-1-186-1	英文精進班增進學生 EMI 課程能力	精進學生基礎語言能力，建立好國際化之基礎	1 次	辦理英文精進工作坊與課程，共 3 場	—	—

				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 112年6月27日至8月3日辦理暑期英語精進班</li> <li>2. 112年9月13日辦理英語證照精進研習課程</li> <li>3. 112年11月16日與11月23日辦理英語口語精進研習課程(一)、英語口語精進研習課程(二)</li> </ol>		
S6-1-3-186-1	培訓學生參與國際競賽及籌設國際廚藝競賽小組	透過國際交流與姊妹校及國際接軌，增強國際競爭力，達成專業能力深化交流的目的	1場	本科屠國城老師於112年9月起進行選手選拔及培訓，並於同年11月8日至11月10日帶領學生至上海參加2023年第24屆FHC中國國際烹飪藝術比賽1場。	—	—
S6-2-1-186-1	與姊妹校海外餐飲技術或文化交流或移地教學	打造學校餐旅品牌，推展及發揚於國際市場	1場/年	113年1月14日至1月27日師生至義大利辦理2024義大利姊妹校FUA研修參訪團1場，帶隊老師：陳紫玲、屠國城，帶領本科學生參加短期廚藝研修課程，並與姊	—	—

				妹校教師進行廚藝交流。		
S8-2-1-186-1	協助在台偏鄉弱勢社福團體，並提供科研或餐廚技術	建立珍惜與關心人文風氣，形塑學生內外專業涵養	1 場/年	112 年 11 月 29 日屠國城老師帶領學生前往高雄市立高雄特殊教育學校辦理感恩惜福餐會 1 場。	—	—
S8-2-4-186-1	推動職業繼續教育系統	輔導學生二技升學或就業、適性發展	1 場/年	預計於 113 年 5 月 1 日辦理第三屆校內升學薪火相傳活動 1 場，藉由邀請本科畢業、考上校內各系二技之同學，回來科上向應屆畢業生學弟妹們做分享。	—	—

#### 019 國際學院中程校務發展計劃執行情形

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-2-1-019-1	開設智慧人文美學課程	提升師生美感教育	開設智慧人文美學活動/課程 1 場，參與人數 30 人次	辦理「台式美學如何超五星」活動講座 1 場，共計 36 人參與。	—	—
S2-1-1-019-1	辦理餐旅企業學園課程講座	與餐旅產業品牌合作課程，引導學生職涯規劃，提升學生實習與就業能力	辦理餐旅企業學院課程 6 場次，參與人數 150 人次	企業學苑共規畫 6 個主題課程，共計 58 位學生完成培訓課程。	—	—
S4-2-2-019-1	WOS 期刊發表	提高教師研究量能	發表 WOS 期刊 5 篇	發表期刊共計 6 篇	—	—

S4-2-3-019-1	強化教師專業知能活動	提升教師專業能力，增加教師教學實務授課之能力。	辦理教師增能活動 2 場次，參與人數 20 人次	1.補助 3 位教師參加與專長相符之能能活動 2.辦理 1 場增能講座及 1 場業界參訪，共計有 20 人次	—	—
S4-2-3-019-2	辦理國際文化交流活動	透過國際文化交流活動，展現教學成效與學生學習成果	辦理文化活動 1 場次，參與人數 200 人次	舉辦 1 場活動，參與人數達 200 人次	—	—
S5-1-1-019-1	共構雙語 SDGs 課程及教材	透過課程，提升學生了解及熟悉 SDGs 概念，進一步展現在行動中，實踐全球公民素養。	共構雙語 SDGs 課程及教材 1 式	建置 SDGs in CLIL 英語繪本教材 1 式	—	—
S6-1-1-019-1	加入國際餐旅組織，參與相關交流活動	提高師生國際視野，提升本校國際知名度及師生國際競爭力，並對教師專業成長及教學研究發展有所幫助。	維持 TTRA 會員資格，參與交流教師 1 人次	維持 TTRA 會員資格，並參加 TTRA 亞太區年會 2 人	—	—
S8-2-1-019-1	亞洲咖啡認證 (ACC)推廣及培訓	透過推廣咖啡認證教育，深耕國際化與在地化。	辦理推廣交流/培訓 1 場次，參與推廣交流教師 1 人次	至印尼出席 ICRTTH 國際研討會推廣亞洲咖啡認證	—	—

**191 應用英語系 中程校務發展計劃執行情形**

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-2-1-191-1	師生共赴餐旅相關產業，實施校外教學	藉由赴在台具有國際規模之餐旅觀光產業單位進行觀摩與學習，協助學生與國際接軌，開拓國際競爭力，進階掌握國內、外	2 場	1 場	經費不足取消辦理	積極爭取經費

		餐旅產業的趨勢，也希望藉此培養學生的靈活思辨能力，並拓展對觀光產業的視野				
S4-2-3-191-1	辦理教師赴餐旅相關產業觀摩	透過教師赴業界短期觀摩，減少學用落差，有助於課程設計	1 場	1 場	—	—
S5-1-1-191-1	辦理「全英授課(EMI)」教學技巧相關之講座	提升本校國際知名度，提升師生國際競爭力，並且對於教師專業成長及教學研究發展有所幫助	1 場	1 場	—	—
S6-1-2-191-1	全英專題發表暨競賽	藉由辦理全英專題發表暨競賽，協助學生規劃暨撰寫全英專題內容，期使展現其四年的學習成果。此外，積極鼓勵學生參與英語相關系列競賽活動，期望強化學生多元語言能力，建構實務與理論並重，培育出具創造思考與國際視野的專業餐旅英語人才	1 場	1 場	—	—
S8-2-1-191-1	辦理太平國小晨間	1.提供弱勢及學習落後的中小	10 次	20 次	—	—

	英語教學	<p>學生英語學習的動機與樂趣</p> <p>2.協助學生升學與職涯發展規劃，提升學生語言能力，培養學生多元國際觀</p> <p>3.規劃且舉辦各種多元英語學習活動讓他系學生有更多學習英語的機會</p>				
<b>192 應用日語系處中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-2-1-192-1	餐旅專業精實課程之創新	規劃跨領域課程，提升學生對於餐旅專業領域的敏感度以及跨領域的學習能力	辦理跨領域交流活動或工作坊。	辦理 1 場跨領域知能研習活動	—	—
S2-2-2-192-1	舉辦日本傳統文化研習課程及專業課程講座	達到本系以培育多元餐旅日語專精人才為主之教育目標；協助學生深度了解日本傳統文化與技藝。提升學生就業力與職場競爭力	辦理日本傳統文化研習課程及專業課程講座 4 場	<p>1.殷勤款待日式服務證照認證培訓講座</p> <p>2.辦理日本酒品評與佐餐體驗-利口酒初探</p> <p>3.日本酒侍酒初階認證課程</p> <p>4.日式服務證照認證課程</p>	—	—

	舉辦相關產業參訪活動	參訪相關機構團體或產業，以進一步體驗式教學，讓學生了解觀光餐旅產業的脈動及趨勢		1. 前往日本東京 POEM 咖啡進行日本在地職人文化傳承的訪問。 2. 高雄承億酒店產業參訪。 3. 台東餐飲企業漁采時令料理餐飲永續經營訪問。	—	—
S4-2-3-192-1	教師增能與教學創新	高中職相關科系雙向交流座談會：增進跨校連結與聯繫交流、於招生選才方向訂定。本系教師因應新課綱招生入學生，提升往後課程教學多元創新的能力	辦理、講學、工作坊或實體/線上課程 2 場。	辦理 2 場技專技高交流會議	—	—
S6-2-1-192-1	國際知名大學實質交流	增進學術交流，拓展學生日本研修據點	與國際知名大學進行交流 2 次	與位於日本福岡的筑紫女學園大學進行國際交流，洽談學生日本研修的可能性。	—	—
S6-2-2-192-1	國際酒店實習就業結盟	拓展學生實習及畢業就業據點	與國際酒店集團進行交流 2 次	前往位於日本大阪的 W HOTEL 訪視，了解學生前往該飯店實習之可能性	—	—
S8-1-1-192-1	在地產業餐飲永續經營研習工作坊	藉由日料廚藝課程研習工作坊的舉行，提升本校師生及餐飲業界日料廚藝技術，加強季節	辦理日料廚藝課程研習工作坊 1 場	食材運用餐飲廚藝競賽	—	—

		感呈現及飲食美學，達到企業永續經營及提升優質消費模式				
S8-1-2-192-1	推動社會及人才永續專題講座或工作坊	從學校、企業與地方共同落實永續教育，讓大家行動起來，消除貧困與弱勢，為所有人創造有尊嚴的生活和平等的機會	辦理專題講座或工作坊 2 場	1. 辦理人才永續專題講座 2. 辦理消弭不平等生活主題的工作坊	—	—
S8-2-1-192-1	至鄰近社區小學晨間日語教學及校內辦理日語學習角落教學活動	增進社區小學生日語基礎能力及認識日本文化，提升本系學生自主學習及志工服務精神，以期達到教學相長效果	辦理太平國小晨間日語教學以及日語學習角落教學活動各 10 場	1.112-1 學期晨間日語教學 6 場、日語角落教學活動 7 場共計 13 場 2.112-1 學期晨間日語教學 7 場、日語角落教學活動 6 場共計 13 場	—	—

### 193 國際觀光學士學位學程中程校務發展計劃執行情形

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-1-1-193-1	推動主題系列講座	透過講座了解餐旅觀光產業的發展歷程，從中得到未來對產業經營的啟發及了解創業家的心路歷程。	推動創業主題系列講座 1 場	1 場	—	—
S2-1-2-193-1	邀請校友分享自身職涯經驗	透過校友的經驗分享，了解在校學習經驗如何應用在餐旅觀光產業中，同時了解自身所學在餐旅產業中所具備的優勢。	邀請校友分享自身職涯經驗 1 場	1 場	—	—
S2-2-1-193-1	將相關創新科技、網	1.讓學生接觸最新趨勢，了解相	將相關創新科技、	2 場	—	—

	路學習資源或社群媒體應用，導入課程	關科技如何運用在觀光餐旅領域。 2.學生可學習在社群行銷上的實務操作，讓未來就業多一項利器。	網路學習資源或社群媒體應用，導入課程 2 門			
S2-2-2-193-1	融入領導統御思維於專業課程	將領導統御思維融入至專業課程中，讓學生除了專業知識外，也同時具備餐旅經理人的思維。	融入領導統御思維於專業課程 1 門	1 門	—	—
S4-2-3-193-1	舉辦或鼓勵教師參加教學工作坊或研討會	精進教師之全英教學、教學策略以及與學生互動技巧。	舉辦或鼓勵教師參加教學工作坊或研討會 1-2 次	1 場	—	—
S4-2-3-193-2	鼓勵教師參與學術研討會	讓教師有機會接觸到最新的研究趨勢，提供學生更全面知識	鼓勵教師參與學術研討會 1 次	1 場	—	—
S4-2-3-193-3	舉辦國觀教學工作坊，進行本學程教師間，教學策略觀摩與討論。(含兼任教師)	藉由此過程，讓教師間彼此提供雙方優勢之教學方法，並互相交流優化課堂氣氛之技巧	舉辦國觀教學工作坊，進行本學程教師間，教學策略觀摩與討論 1-2 次	1 場	—	—
S5-2-1-193-1	加強在國際市場上的宣傳，以利招收更多優秀之外籍生	使本學程學生來源更多元，讓外籍學生及本國學生互相了解彼此之文化及社會狀況，並相處交流，以利學生在「全球移工時代」能有在世界各地工作的競爭力	加強在國際市場上的宣傳 1 次	1 次	—	—
S6-2-1-193-1	開發海外學校之交	培養學生之世界觀及多元文化	開發海外學校之	1 次	—	—

	流機會	的敏感性	交流機會 1 次			
<b>194 國際廚藝學士學位學程中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-2-1-194-1	建構雲端教學廚房課程平臺	強化智慧科技與餐旅跨域課程	1 門	112/12/19 完成雲端教學廚房課程平臺 <a href="https://ikitchen.nkuht.edu.tw/course/">https://ikitchen.nkuht.edu.tw/course/</a>	—	—
S2-1-2-194-1	辦理校友創業座談分享會，強化與校友連結	強化餐旅創業與經營理念	1 位	112/10/25 邀請西廚系畢業校友瑪麗安東妮法國點心坊負責人吳庭槐分享創業心得。	—	—
S2-2-1-194-1	以新的中餐烹調法套用台式烹調與小吃課程	強化學生餐旅專業精實課程之創新	1 門	112/04/13、20 邀請日月潭雲品酒店西廚房副主廚黃國維進行中式烹調刀工及烹調法示範交流。	—	—
S2-2-1-194-3	邀請國內外廚藝教師/大師來校進行廚藝交流	精實廚藝課程	1 位	112/11/2 邀請 CANVAS 主廚 Kai Ward 示範澳洲式甜點。	—	—
S5-1-1-194-1	開設全英課程強化學生英文能力提升國際觀	提升學生英語能力	1 門	112-1 學期開設全英課程如下： 基礎中餐烹調、中餐烹調概論、餐旅概論、食品衛生安全、台式	—	—

				<p>烹調與小吃、服務管理、西餐烹調概論、食材認識、餐飲服務、營養學、菜單規劃與設計、中式點心、烘焙與西點製作。</p> <p>112-2 學期開設全英課程如下：</p> <p>世界旅遊與飲食文化、進階中餐烹調、進階西餐烹調、國際特色料理、葡萄酒認識、肉品科學、餐飲成本控制、餐飲行、進階中式點心、西點盤飾藝術。</p>		
S8-2-1-194-1	透過服務學習相關課程，落實社區關懷	培養關懷社會與融入社區	1 場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 112/03/08 服務里民，山明里街道打掃</li> <li>2. 112/03/22 服務里民，山明里街道打掃</li> <li>3. 112/04/12 服務里民，山明里街道打掃</li> <li>4. 112/04/26 高雄市旗津沙灘淨灘</li> </ol>	—	—

				5. 112/05/28 小港區樂仁啟智中心義煮		
<b>195 國際觀光餐旅全英文碩士學位學程中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S2-2-1-195-1	定期召開學程各項委員會會議	讓本學程教師對學程發展規畫有共識，並凝聚向心力	12 次	12 次	—	—
S2-2-1-195-2	師生赴觀光餐旅相關產業觀摩	透過觀摩產業與業者介紹，使學生更加了解現今觀光餐旅產業趨勢走向	1 場	3 場	—	—
S6-1-1-195-1	以學術英文為主融入課程，培養英文論文寫作能力	提升學生學術英語文並應用於論文寫作，以增強其論文發表能力，使高餐增加國際能見度	1 場	1 場	—	—
S6-1-2-195-1	結合國際化，邀請國際觀光餐旅大師至本校進行演講	提升學生對國際觀光餐旅趨勢認知	1 場	3 場	—	—
S6-1-2-195-2	學生以個人研究方向發表論文	透過競賽使學生互相交流學習，以發表個人研究方向與主題，亦透過此法培養同學 elevator pitch 的能力	1 場	1 場	—	—
S6-2-1-195-1	結合國際化，邀請澳洲昆士蘭大學 (UQ) 至本校進行交流分享	透過與知名大學互相交流，使學生與世界接軌，提升國際競爭力	1 場	1 場	—	—
S8-1-1-195-1	透過與 Young Skål 國際順風社的合作，	透過 Young Skål 國際順風社系列活動，使學生更加了解現今	1 場	1 場	—	—

	引領學生了解觀光潮流趨勢	觀光潮流趨勢走向				
<b>020 共同教育委員會中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S4-2-3-020-1	辦理師生增能活動	提升教師專業領域與未來餐旅教育融合，拓展與他校合作機會	1.11 場 2.400 人次	1. 辦理師生增能系列活動共 22 場計，共計 915 人次參與活動 2. 促進教師與其他學校合作開設跨校課程或工作坊，促進知識和經驗的交流，提升整體的教學品質	—	—
<b>201 通識教育中心中程校務發展計劃執行情形</b>						
行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-1-1-201-1	人文涵養與餐旅之微學程	人文涵養與餐旅之微學程、辦理通識博雅講座(人文素養)、通識餐旅文學獎、辦理通識教育學刊	1.通識課程審查會議 1 場 2.開設 1-3 場通識博雅講座(人文素養) 3.辦理 1 場通識餐旅文學獎	1.通識課程審查會議 3 場。 2.開設 7 場通識博雅講座(人文素養)。 3.辦理 1 場通識餐旅文學獎。 4.出版通識教育學刊 1	—	—

			4.出版通識教育學刊 1 本	本。		
S1-1-2-201-1	藝術美學與餐旅之微學程	藝術美學與餐旅之微學程、辦理通識博雅講座(藝文相關)、辦理藝文推廣系列活動	1.辦理通識博雅講座 1-3 場(藝文相關) 2.辦理藝文推廣系列活動 1 場	1.辦理通識博雅講座 4 場(藝文相關)。 2.辦理藝文推廣系列活動 3 場。	—	—
S2-1-1-201-1	創新創業與管理大師講座	創新創業與管理大師講座、辦理通識博雅講座(創新創業)、深化通識茶學教育系列活動	1.辦理通識博雅講座 1-3 場(創新創業) 2.辦理深化通識茶學教育系列活動 1 場	1.辦理通識博雅講座 1 場(創新創業)。 2.辦理深化通識茶學教育系列活動 3 場。	—	—
S2-1-2-201-1	校友創業與經營領航講座	校友創業與經營領航講座、辦理通識博雅講座(校友創業)	辦理通識博雅講座 1-3 場(校友創業)	辦理通識博雅講座 1 場(校友創業)。	—	—
S2-1-3-201-1	企業倫理教育與個案探討	企業倫理教育與個案探討、辦理中華茶文化研討會	辦理中華茶文化研討會 1 場	辦理中華茶文化研討會 1 場	—	—

### 202 師資培育中心中程校務發展計劃執行情形

行動方案編號	行動方案名稱	預期績效	原定績效指標	實際執行成效	未達成預期績效原因分析	未達成預期績效因應措施
S1-1-1-202-1	規劃可型塑師資生人文藝術涵養之正式/非正式課程	提升學生人文素養與社會關懷的知能	2 門(場)	112-1 學期 開設「服務學習課程設計與實踐」；112-2 學期 開設「教育議題專題(教	—	—

				學內容包括閱讀素養、國際教育、人權教育、多文文化教育、情感教育等)		
S2-1-4-202-1	辦理模擬教師甄試活動	提升實習生(校友)教甄及就業競爭力	1 場	112 上下學期皆辦理：實習生餐飲科教甄術科、觀光科教甄術科增能研習各 1 場	—	—
S2-2-1-202-1	強化理論與實務之結合，整合師資生專業知能	授課內容符合實務學習需求，提升學生專業技能及在實務上的應用，並協助學生了解職場環境	2 門(場)	業師協同教學課程共計 10 門。(1121-班經、職業、觀光教材、應英教法；1122-學評、專題、議題、觀光實習、餐飲實習、應英實習)	—	—
S3-2-1-202-1	辦理實習增能研習或成果分享活動	強化實習(師資)生實務教學知能	2 場	112 學年實習生返校座談：共辦理「餐飲科實作研習」2 場、「觀光科實作研習」2 場	—	—
S4-2-2-202-1	中心教師每學年發表或出版研究成果	促進教師教學研究相互成長應用，增進教學研究對話	4 篇	112 學年度專任教師發表 3 篇研究論文及專書 1 本	—	—
S5-1-1-202-1	透過課程活動，增進師資生雙語教學知能	提升師資生雙語教學實作及英語口說能力	2 門(場)	1.112-1 於應英教材教法課程辦理「外語簡報實務」、「初階英文閱讀與寫作」講座，1122 於應英教學實習課程辦理	—	—

				「外語簡報實務」講座。 2.112-2 辦理教學演示檢測，檢測內容為觀光餐旅英語會話		
S7-2-2-202-1	優化辦公及學習用設備及空間	行政效率提高，完善公用/學習空間	更新電腦 2 臺	優化辦公室環境，包括添購效率櫃(2 個)、設置空氣清淨機、粉刷牆面、汰換窗簾等；另已於 111 學年度汰換筆電及桌電各 1 台	—	—
S8-2-1-202-1	運用課程、計畫及相關規定強化師資生服務學習機制	增進師資生實施中等學校服務學習課程之知能，提升其教育專業態度及能力	70 人次	1121 開設服務學習課程設計與實踐，修課人數 13 人；112 學年指導師資生至高中職進行課後輔導、晚自習等參與師資生，共計 57 人次	—	—
S8-2-4-202-1	辦理地方教育輔導工作	協助增進中小學教師專業職能，推動中小學教育發展	2 場	執行教育部教師訪問計畫：112 學年工作坊 3 場、諮詢輔導共約 38 場	—	—

