



NKUHT

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

國立高雄餐旅大學

112-116 學年度中程校務發展計畫書

中華民國 112 年 5 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.....	64
附件六、各單位 110 學年度執行成效彙整表.....	69

圖目錄

圖 1	本校學術及行政單位組織架構（112 年 3 月 31 日生效適用）.....	7
圖 2	本校 106-111 學年度圖書資訊經費總額.....	11
圖 3	本校 106-111 學年度各類型資源館藏統計圖.....	12
圖 4	本校 106-111 學年度學生校外實習人數及廠商家數成長圖.....	15
圖 5	本校 106-110 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 111 學年度各學制學生人數分析表.....	8
表 2	本校 106-111 學年度師資結構一覽表（不含教官）.....	9
表 3	本校 106-111 學年度專任師資業界實務經驗一覽表.....	9
表 4	本校 104-109 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 106-111 學年度圖書資訊經費分析表.....	11
表 6	本校 106-111 學年度各類型資源館藏分析表.....	12
表 7	本校 106-111 學年度校外實習人數與實習廠商數一覽表.....	16
表 8	本校 106-111 學年度海外參訪及實習人數表.....	16
表 9	本校 106-111 學年度學生專業證照累計張數表.....	18
表 10	本校近三年度教師研究成果統計表.....	19
表 11	本校 106-110 學年度各項計畫經費統計表.....	20
表 12	本校 106-111 學年度專利與技轉件數表.....	21
表 13	本校 106-111 學年度境外生人數一覽表.....	22
表 14	本校 105-112 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 112-116 學年度各單位行動方案與發展策略對照矩陣.....	42

112-116 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「本土紮根、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在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，直接訓練學生實務技能，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 27 年來師生共同努力下，已是國際知名餐旅大學。在 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。在國際方面，根據英國高等教育調查機構 (QS)，在餐旅與休閒管理類 (Hospitality & Leisure Management) 中，本校今年在全亞洲名列第 5 名，全球排名躍進至第 38 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，以推升高餐大成為「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。

總之，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。例如，因應時事而成立餐旅技術研發暨創新育成中心，以及產學總營運中心等。

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 13 處，並整體性地有效連結，以打造本校成為最具領導創新與發展之餐旅大學。有關各學術及行政單位設置情形分述如下：

（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 13 個一級單位。計有教務處、學生事務處、總務處、圖書資訊處、國際事務處、研究發展處、產學營運總中心、語文中心、體育與健康中心、軍訓室、秘書室、主計室、人事室。其中，人事室並無分組，目前全校一級單位下共分有 29 組、4 中心。

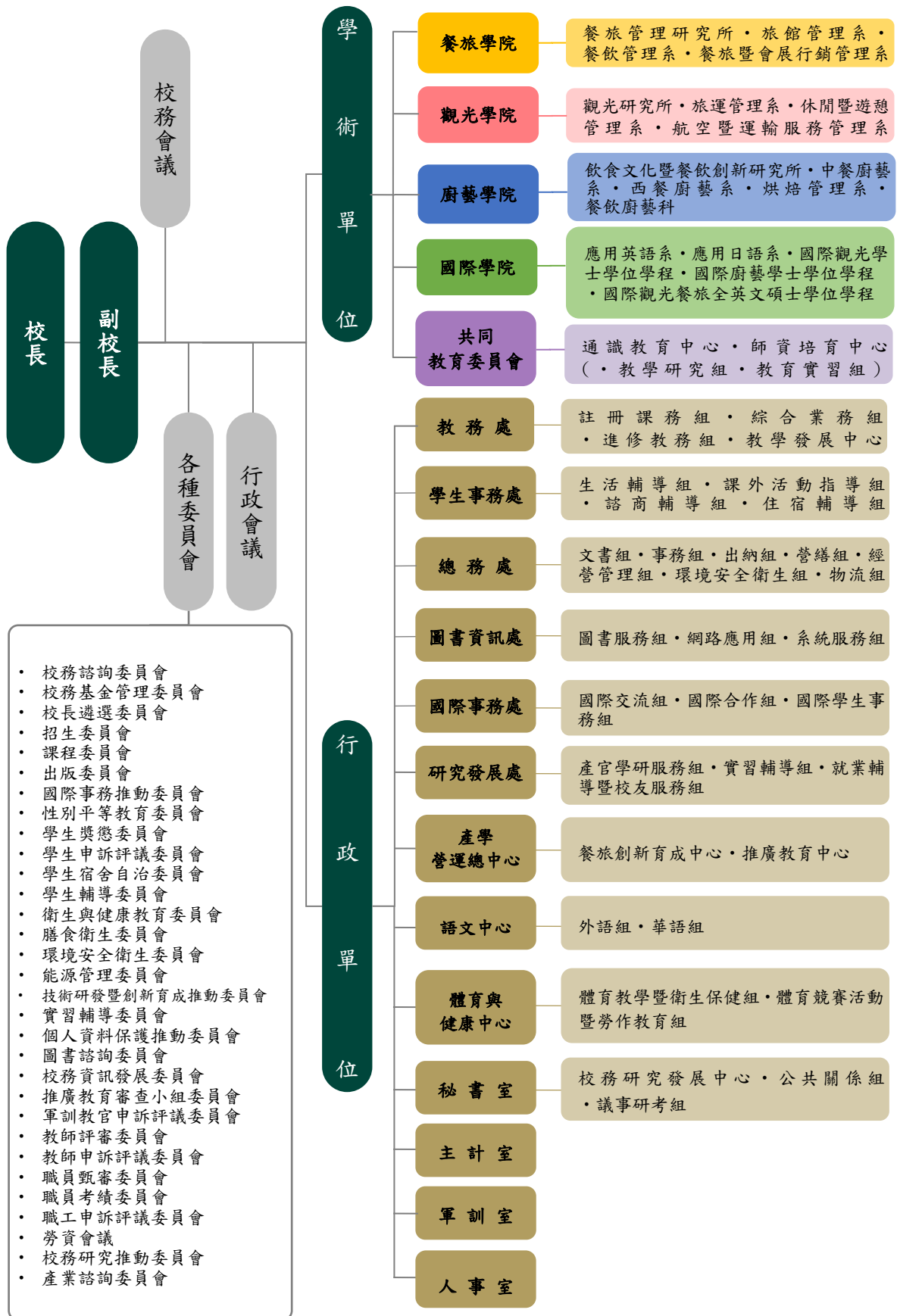


圖 1 本校學術及行政單位組織架構（112 年 3 月 31 日生效適用）

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 111 學年度為例，全校日間部學制共有五專學生 247 位、二技學生 66 位、四技學生 2,886 位、研究所碩士班學生 140 位與研究所博士班學生 31 位。進修部學制的成立，則是為加強與產業的合作，針對企業需求量身訂作開設碩士專班、產學專班，以充份滿足企業對人才的要求。進修部學制共有二技學生 147 位、四技學生 897 位、研究所學生 23 位，總計全校學生 4,437 位（如表 1）。

表 1 本校 111 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	247	0	66	2,886	140	31	3,370
進修部	0	0	147	897	23	0	1,067
合計	247	0	213	3,783	163	31	4,437
百分比	5.57%	0.00%	4.80%	85.26%	3.67%	0.70%	100.0%

資料採計至 112 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 154 人（含專案教師），其中共有教授 36 人、副教授 51 人、助理教授 55 人、講師 12 人。其中，具博士學位者計 111 人，達總教師人數之 72.1%（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。目前專任教師人數 154 人中，專業技術人員具有二年以上業界實務經驗者共有 70 人，佔總教師人數之 45.5%，而其中又具有六年以上業界經驗者共有 23 人，佔總教師人數之 14.9%。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 106-111 學年度師資結構一覽表 (不含教官)

職稱 學年度	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
106	34	62	51	11	158	93.0%	98	62.0%
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	37	57	54	12	160	92.5%	109	68.1%
111	36	51	55	12	154	92.2%	111	72.1%

資料採計至 112 年 3 月 31 日止

表 3 本校 106-111 學年度專任師資業界實務經驗一覽表

職稱 學年度	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	
106	158	14	8.9%	56	35.4%
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	160	23	14.4%	65	40.6%
111	154	23	14.9%	70	45.5%

資料採計至 112 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%，有明顯的提升。

表 4 本校 104-109 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
104	81.5	18.5	91.3	2.1	2.9	3.7
105	85.9	14.1	89.9	1.8	3.1	5.2
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

資料採計至 112 年 3 月 31 日止

六、圖書資源現況

從本校 106-110 年度圖書資訊經費總額圖（如圖 2）、以及本校 106-111 學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。

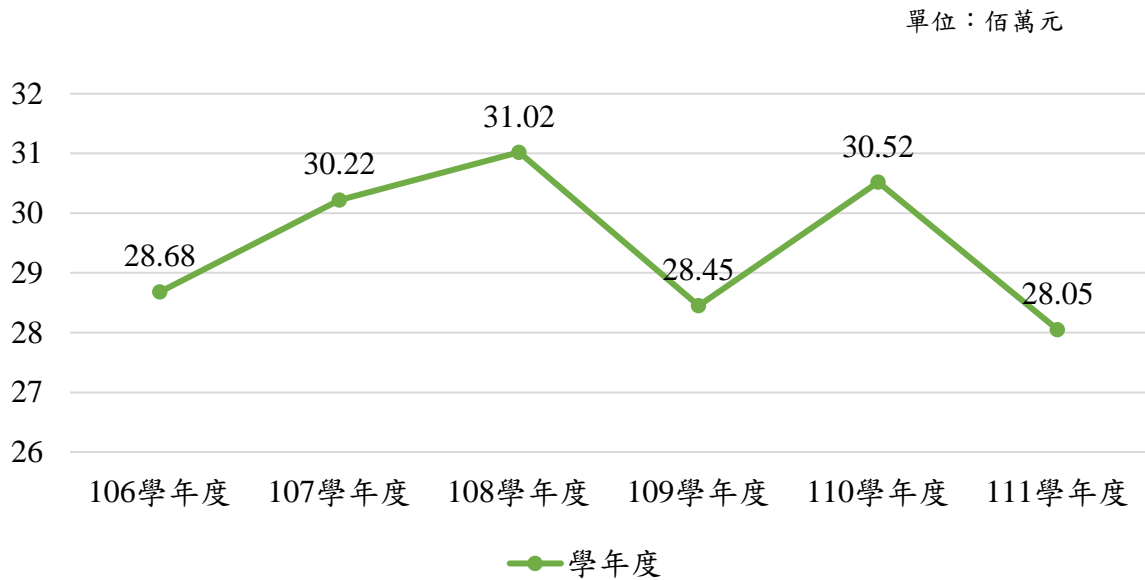


圖 2 本校 106-111 學年度圖書資訊經費總額

表 5 本校 106-111 學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
106	16.84	4.15	7.01	0.68	28.68
107	15.32	6.51	6.56	1.84	30.22
108	10.79	7.71	7.24	5.28	31.02
109	16.06	5.47	6.74	0.17	28.45
110	12.73	6.96	8.53	2.30	30.52
111	13.88	6.21	6.37	1.59	28.05

資料採計至 112 年 12 月 31 日止

在圖書館藏方面，從本校 106-111 學年度各類型資源館藏統計圖（如圖 3）所示，從 106 學年度的 51 萬冊左右，至 111 學年度已成長至 54 萬冊。其中，中文圖書 175,503 冊、西文圖書 24,317 冊、電子書 333,465 冊，以及視聽資料 11,910 件（如表 6）。

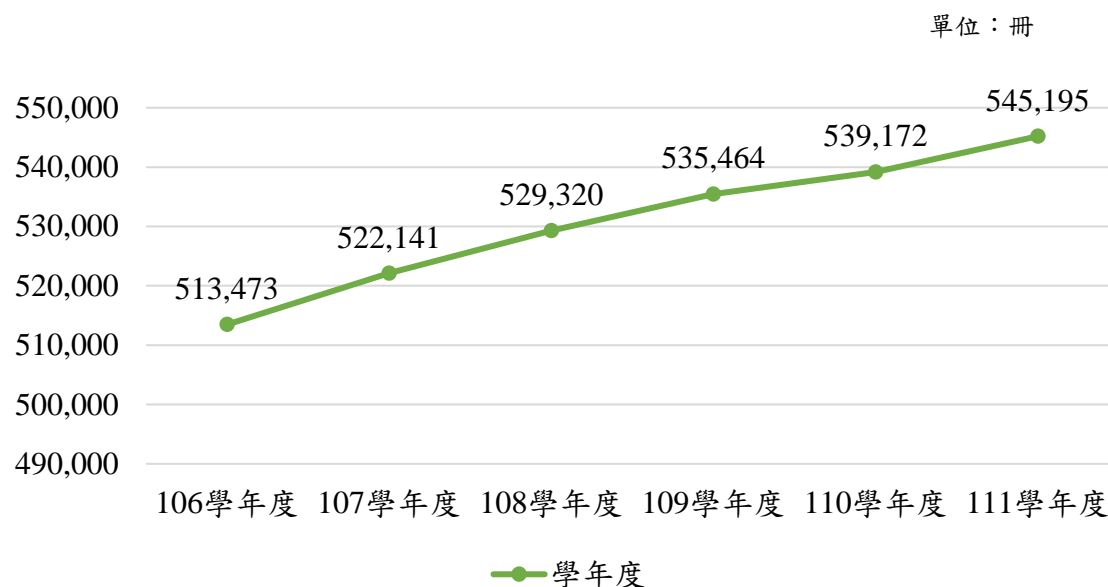


圖 3 本校 106-111 學年度各類型資源館藏統計圖

表 6 本校 106-111 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
106	172,247	23,763	305,465	11,998	513,473
107	171,309	24,157	314,744	11,931	522,141
108	173,100	24,083	320,100	12,037	529,320
109	174,161	24,186	325,005	12,112	535,464
110	175,134	24,287	327,848	11,903	539,172
111	175,503	24,317	333,465	11,910	545,195

資料採計至 112 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

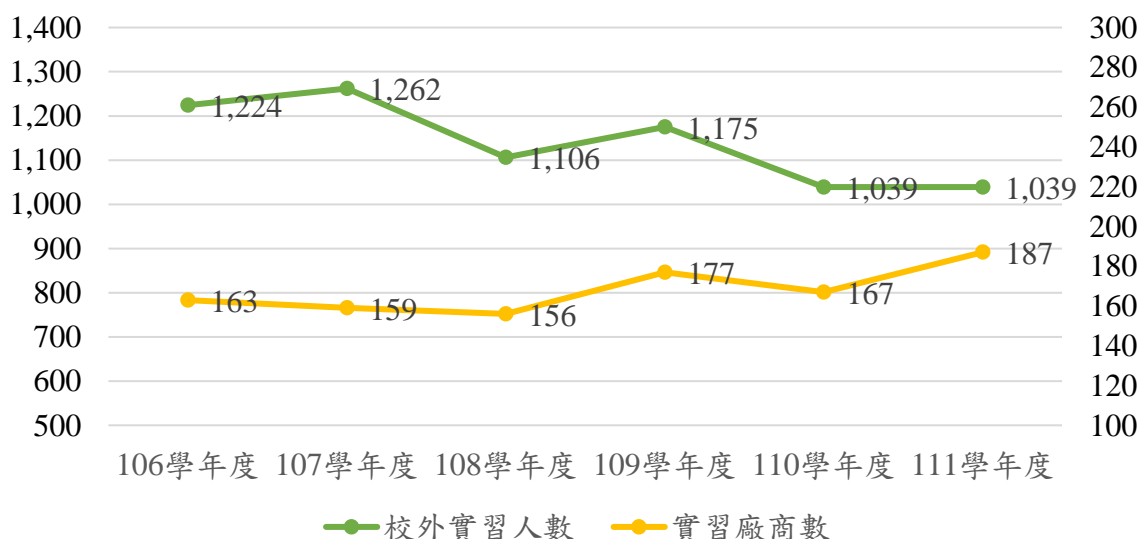
(一) 校務整體成效

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：**為提升學生實務技能及培養問題解決之能力，本校國內外111學年度實習學生人數為1,039人，國內外合作廠商於為187家（如圖4、表7）。



資料採計至 112 年 3 月 31 日止

圖 4 本校 106-111 學年度學生校外實習人數及廠商家數成長圖

表 7 本校 106-111 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	實習廠商數
106	1,224 人	163 家
107	1,262 人	159 家
108	1,106 人	156 家
109	1,175 人	177 家
110	1,039 人	167 家
111	1,039 人	187 家
說明	累計 6,845 人	近五年年平均約 169 家

資料採計至 112 年 3 月 31 日止

另外，在海外參訪與海外實習方面，因受新冠肺炎疫情影響，取消 109-110 學年度的海外參訪，111 學年度隨著國際疫情穩定，方能再次辦理海外參訪與實習。近 6 年，共計 2,690 人參與海外參訪，1,185 人參與海外實習（如表 8）；海外實習共分布於 12 個國家，包括香港、荷蘭、新加坡、帛琉、日本、泰國、加拿大、英國、澳洲、美國、澳門及杜拜。

表 8 本校 106-111 學年度海外參訪及實習人數表

學年度	海外參訪人數	海外實習人數
106	1,259 人	376 人
107	1,194 人	442 人
108	因新冠肺炎疫情取消	281 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
111	237 人	86 人
合計	2,690 人	1,185 人

資料採計至 112 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5年，本校學生於國內外獲獎累計次數超過300餘次。例如，在2014年的FAH新加坡國際烹飪賽中，本校學生一舉囊括1面金牌、7面銀牌、8面銅牌；2015年在巴西舉辦的國際技能（World Skill）競賽-西餐烹飪類組中，榮獲金牌；2016年的新加坡FHA廚藝挑戰賽及2017年的香港HOFEX國際美食大獎競賽中，共榮獲4金15銀25銅。再者，餐飲管理系學生於2019年泰國TUCC極限廚師廚藝挑戰賽中，共獲2金、10銀、14銅；於2019年HOFEX國際廚藝挑戰賽中，共獲6金、5銀、6銅；西餐廚藝系學生於2019年香港HOFEX國際廚藝挑戰賽中，獲獎2金4銀12銅。2022年第46屆的國際技競賽（WorldSkills Competition 2022 Special Edition），共獲1銀、2優勝。凡此種種，皆可看出本校學生的技藝超群。另外，本校因為推動一院一國際組織（加入國際餐旅聯盟），因而增進本校師生海外研修機會，而曾於2017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，誠屬不易。

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。106 至 111 學年度，本校學生累計取得國內證照共計 2,697 張，語文證照共計 3,318 張（如表 9）。

表 9 本校 106-111 學年度學生專業證照累計張數表

學年度	國內證照	語文證照
106	402 張	1136 張
107	524 張	554 張
108	356 張	492 張
109	620 張	508 張
110	576 張	510 張
111	219 張	118 張
合計	2,697 張	3,318 張

資料採計至 112 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 140 篇，在研討會發表論文總計 110 篇，本校教師近三年研究成果比例（如表 10），且相關研究深植餐旅專業期刊當中（如 *Tourism Management*, *International Journal of Hospitality Management*），並在全球餐旅領域中享有盛名。

表 10 本校近三年度教師研究成果統計表

研究成果類型	次數/篇數
學術/專業活動	573 次
承接政府部門計畫案/產學計畫案及技術服務案	256 案
期刊論文發表	140 篇
研討會文章	110 篇
撰寫專書（含篇章）	27 篇/本
專利/新品種	17 次
獲頒獎項與榮譽	67 人

資料採計至 112 年 3 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 108、109、110 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，從 111 學年度，本校各種競爭型計畫、科技部研究計畫、產學合作計畫及推廣教育等經費之總和達 1 億 8 千萬元（如圖 5、表 11）。

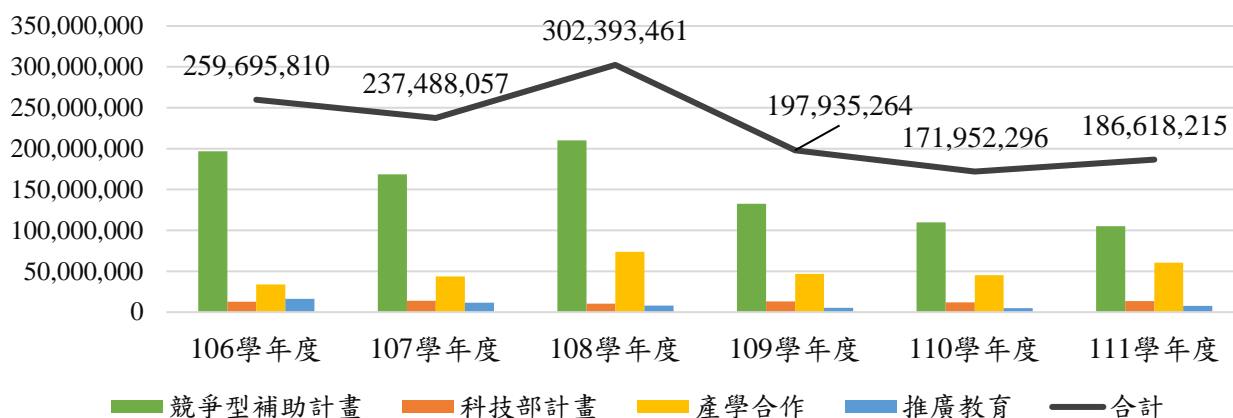


圖 5 本校 106-110 學年度各項計畫經費總額

表 11 本校 106-110 學年度各項計畫經費統計表

類別 學年度	競爭型 補助計畫	科技部 計畫	產學 合作	推廣 教育	合計
106	196,708,437	12,732,000	33,894,544	16,360,829	259,695,810
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
合計	922,759,579	75,465,500	304,217,928	53,640,096	1,356,083,103

資料採計至 112 年 3 月 31 日止

2. **成立專職中心**：成立餐旅創新育成中心，協助校內教師將專利研發成果有效應用於產業界，成為專責之產學橋樑。近 6 年專利申請達 34 件、技術移轉件數 14 件，技轉授權金近 132 萬元（如表 12）。

表 12 本校 106-111 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）
106	3	4	3	3	334,372
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
總計	34	28	14	12	1,318,605

資料採計至 112 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，並計入畢業學分，但 109 與 110 學年度因疫情因素，暫緩海外參訪。
2. **海外實習**：自 106 學年度的 376 人，成長至 107 學年度的 442 人，108 學年度受新冠肺炎疫情影響減至 281 人，實習地點包含澳門、泰國、新加坡、帛琉、日本、澳洲、英國、加拿大與美國等，合作業者如新加坡 Haytt 飯店帛琉老爺大飯店、澳門威尼斯人飯店、日本常盤飯店、新加坡環球影城等，但 109 與 110 學年度因疫情嚴重因素，暫緩海外實習。
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：**本校境外生人數逐年成長，已由 106 學年度的 301 人，增加至 111 學年度 344 人 (如表 13)。

表 13 本校 106-111 學年度境外生人數一覽表

學年度 \ 類別	僑生	港澳生	外籍生	正式學籍 陸生	交換生	合計
106	129	49	90	13	20	301
107	135	44	114	10	26	329
108	129	41	134	10	7	321
109	140	31	162	6	2	341
110	136	30	173	3	0	342
111	147	30	165	2	0	344

資料採計至 112 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 112 年在國家圖書館「臺灣學術資源影響力」排名中，獲得臺灣博碩士論文知識加值系統之學位論文取用貢獻、開放貢獻、開放取用傑出貢獻等三項獎項，並為學位論文取用貢獻公立技職校院組第一名；國際方面，更榮獲英國高等教育調查機構(QS)在餐旅與休閒管理類名列亞洲第五名、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。從表中，可見本校在社會的整體評價上頗獲認同。

表 14 本校 105-112 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 9 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 第 1 名 ✓ 知識分享獎技專校院組 第 1 名 ✓ 學術影響力技專校院組 第 1 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 第 10 名 (參與排名共 94 所) ✓ 獲得高薪特質中的「樂觀性」、「社交性」、「活力」 3 項冠軍
	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 第 1 名 ✓ 知識分享獎技專校院組 第 1 名 ✓ 學術影響力技專校院組 第 1 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 第 1 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 6 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 第 1 名 ✓ 企業最看好年輕潛力大學排名第 4 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 第 6 名 ✓ 企業最愛技職大學觀光餐飲學群 第 1 名
108	1111 人力銀行「2019 企業最愛大學」	雇主最滿意大學： ✓ 遊憩與運動學群排行榜科技校院 第 1 名
	遠見雜誌「2019 企業最愛大學生」	企業最愛大學生： ✓ 大專校院觀光休閒類 第 1 名
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 第 1 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 第 1 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 第 1 名
	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 第 1 名
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 第 1 名
	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 第 1 名
	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」 首獎
112	遠見雜誌「2023 企業最愛大學生」	雇主最滿意大學： ✓ 遊憩與運動學群排行榜科技校院 第 1 名
	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 第 6 名 (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 第 1 名 ✓ 學位論文開放貢獻公立技專校院 第 2 名 ✓ 學位論文開放取用傑出貢獻公立技職校院 第 2 名
	2023 年 QS 世界大學之學科排行	✓ 餐旅暨休閒管理類排行 第 38 名 ✓ 餐旅暨休閒管理類亞洲排行 第 5 名

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) 各教學單位及行政單位須依秘書室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，再陳送主任秘書核閱後，由秘書室校務研究發展中心統一彙整成冊，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 72.1%，且助理教授職級以上師資佔全體師資之 92.2%。
- (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，109、110、111 年高教深耕計畫平均獲教育部補助 3.16 億元。
- (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 112-116 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

第四章 總結

第一節 本計畫之推動過程

新任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 15 本校參照教育部公告之永續發展目標 (SDGs) 17 項指標

● 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		
● 參考網站： https://www.edu.tw/News_Content.aspx?n=9E7AC85F1954DDA8&s=3356E0637653D91C		
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
	12 負責任的消費與生產	確保永續消費和生產模式
	13 氣候行動	採取緊急行動應對氣候變遷及其影響
	14 水下生命	保護和永續利用海洋資源，以促進永續發展
	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
	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
	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(112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，本校仍持續秉承「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 16 本校 112-116 學年度各單位行動方案與發展策略對照矩陣

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			
教務處		4	1	0	8	3	2	2	1	21	12,851	142
學生事務處		0	0	0	0	0	0	2	6	8	29,680	300
總務處		0	0	0	0	0	0	12	0	12	1,750	9,418
研究發展處		0	2	11	8	0	3	0	1	25	7,343	0
產學營運總中心		0	0	0	1	0	0	0	4	5	0	0
語文中心		0	0	0	0	15	0	0	0	15	1,849	2,585
圖書資訊處		1	0	0	5	0	0	13	2	21	12,035	17,338
國際事務處		0	0	0	0	3	5	0	0	8	10,000	0
軍訓室		0	0	0	0	0	0	0	10	10	218	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	6	0	7	3,995	0
主計室		0	0	0	0	0	0	5	0	5	769	0
人事室		0	0	0	0	0	0	6	0	6	476,700	0
餐旅學院		0	3	1	1	0	1	0	1	7	1,590	15
餐旅研究所		0	5	0	4	3	0	5	0	17	301	120
旅館管理系		1	2	0	0	0	0	0	0	3	1,200	1,400
餐飲管理系		0	2	0	0	0	0	0	1	3	304	0
餐旅暨會展行銷管理系		0	1	0	0	0	0	0	0	1	80	0
觀光學院		0	1	0	0	0	0	0	0	1	300	0
觀光研究所		0	1	0	3	1	0	0	0	5	130	0
旅運管理系		0	2	1	1	0	1	0	0	5	1,300	300
航空暨運輸服務管理系		0	2	0	0	0	0	0	0	2	205	0
休閒暨遊憩管理系		0	0	1	1	0	0	0	1	3	700	100

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				
廚藝學院	1	1	0	1	0	1	1	1	6	1,750	4,500	
飲食文化暨餐飲 創新研究所	1	3	0	2	0	2	0	0	8	1,425	1,050	
中餐廚藝系	2	2	1	4	3	1	0	2	15	2,900	3,500	
西餐廚藝系	1	3	0	1	0	2	0	1	8	382	637	
烘培管理系	0	2	0	1	1	0	1	1	6	1,565	1,900	
餐飲廚藝科	0	4	0	1	1	2	0	2	10	1,220	0	
國際學院	1	1	0	3	1	1	0	1	8	2,070	30	
應用英語系	0	1	0	1	1	1	0	1	5	270	0	
應用日語系	0	1	0	1	0	2	0	3	7	1,846	0	
國際觀光學士學位 學程	0	4	0	3	1	1	0	0	9	345	0	
國際廚藝學士學位 學程	1	3	0	0	1	0	0	1	6	3,000	0	
國際觀光餐旅全 英文碩士學位學 程	0	2	0	0	0	4	0	1	7	222	0	
共同教育委員會	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1,000	30	
通識教育中心	2	3	0	0	0	0	0	0	5	680	0	
師資培育中心	1	2	1	1	1	0	1	2	9	451	60	
單項策略方案數	17	54	16	52	35	30	54	46	304	582,938	43,425	
全校共計 304 件												
執行此策略之單位數	12	25	6	21	13	16	11	21	—	626,363		
112 年度預算	9,626	16,927	4,450	30,283	11,229	12,950	508,461	32,497	—			

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	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
	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		4	1	0	8	3	2	2	1	21	12,851	142
學生事務處		0	0	0	0	0	0	2	6	8	29,680	300
總務處		0	0	0	0	0	0	12	0	12	1,750	9,418
研究發展處		0	2	11	8	0	3	0	1	25	7,343	0
產學營運總中心		0	0	0	1	0	0	0	4	5	0	0
語文中心		0	0	0	0	15	0	0	0	15	1,849	2,585
圖書資訊處		1	0	0	5	0	0	13	2	21	12,035	17,338
國際事務處		0	0	0	0	3	5	0	0	8	10,000	0
軍訓室		0	0	0	0	0	0	0	10	10	218	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	6	0	7	3,995	0
主計室		0	0	0	0	0	0	5	0	5	769	0
人事室		0	0	0	0	0	0	6	0	6	476,700	0
餐旅學院		0	3	1	1	0	1	0	1	7	1,590	15
餐旅研究所		0	5	0	4	3	0	5	0	17	301	120
旅館管理系		1	2	0	0	0	0	0	0	3	1,200	1,400
餐飲管理系		0	2	0	0	0	0	0	1	3	304	0
餐旅暨會展行銷 管理系		0	1	0	0	0	0	0	0	1	80	0
觀光學院		0	1	0	0	0	0	0	0	1	300	0
觀光研究所		0	1	0	3	1	0	0	0	5	130	0
旅運管理系		0	2	1	1	0	1	0	0	5	1,300	300
航空暨運輸服務 管理系		0	2	0	0	0	0	0	0	2	205	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
	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				
休閒暨遊憩管理系		0	0	1	1	0	0	0	1	3	700	100
廚藝學院		1	1	0	1	0	1	1	1	6	1,750	4,500
飲食文化暨餐飲創新研究所		1	3	0	2	0	2	0	0	8	1,425	1,050
中餐廚藝系		2	2	1	4	3	1	0	2	15	2,900	3,500
西餐廚藝系		1	3	0	1	0	2	0	1	8	382	637
烘焙管理系		0	2	0	1	1	0	1	1	6	1,565	1,900
餐飲廚藝科		0	4	0	1	1	2	0	2	10	1,220	0
國際學院		1	1	0	3	1	1	0	1	8	2,070	30
應用英語系		0	1	0	1	1	1	0	1	5	270	0
應用日語系		0	1	0	1	0	2	0	3	7	1,846	0
國際觀光學士學位學程		0	4	0	3	1	1	0	0	9	345	0
國際廚藝學士學位學程		1	3	0	0	1	0	0	1	6	3,000	0
國際觀光餐旅全英文碩士學位學程		0	2	0	0	0	4	0	1	7	222	0
共同教育委員會		0	0	0	1	0	0	0	0	1	1,000	30
通識教育中心		2	3	0	0	0	0	0	0	5	680	0
師資培育中心		1	2	1	1	1	0	1	2	9	451	60
單項策略方案數		17	54	16	52	35	30	54	46	304	582,938	43,425
全校共計 304 件												
執行此策略之單位數		12	25	6	21	13	16	11	21	—	626,363	
112 年度預算		9,626	16,927	4,450	30,283	11,229	12,950	508,461	32,497	—		

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	112	113	114	115	116
1	S1-1-1-001-1	推動創新翻轉教學及彈性學習制度，學生自主學習社群。	4	■	■	■	■	■
2	S1-1-2-001-1	推動創新翻轉教學及彈性學習制度，學生自主學習社群。	4	■	■	■	■	■
3	S1-2-1-001-1	推動創新翻轉教學及彈性學習制度，學生自主學習社群。	4	■	■	■	■	■
4	S1-2-2-001-1	推動創新翻轉教學及彈性學習制度，學生自主學習社群。	4	■	■	■	■	■
5	S2-1-2-001-1	業界專家協同教學。	4、17	■	■	■	■	■
6	S4-2-3-001-1	辦理教學精進系列工作坊。	4	■	■	■	■	■
7	S4-2-3-001-2	教師專業成長社群。	4、17	■	■	■	■	■
8	S4-2-3-001-3	教師薪傳與諮詢服務。	4、17	■	■	■	■	■
9	S4-2-3-001-4	教學實踐研究。	4、16	■	■	■	■	■
10	S4-2-3-001-5	獎勵教師從事創新教學改革計畫。	4	■	■	■	■	■
11	S4-2-3-001-6	推動學生同儕自主學習社群。	4	■	■	■	■	■
12	S4-2-3-001-7	辦理 TA、LA 教學助理與補救教學措施。	4	■	■	■	■	■
13	S4-2-3-001-8	持續推動教師多元升等制度。	4、16	■	■	■	■	■
14	S5-2-1-001-1	辦理高中職學生及國中生至本校參觀。	4	■	■	■	■	■
15	S5-2-1-001-2	前往高中職宣傳。	4	■	■	■	■	■
16	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。	4、10	■	■	■	■	■
17	S6-1-1-001-1	推動全英授課課程。	4	■	■	■	■	■
18	S6-2-1-001-1	推動全英語授課課程。	4	■	■	■	■	■
19	S7-2-3-001-1	教務系統全英化。	4	■	■	■	■	■

20	S7-2-3-001-2	國際學生證三合一。	4	■	■	■	■	■
21	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	112	113	114	115	116
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、5	■	■	■	■	■
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	■	■	■	■	■
003 單位名稱：總務處								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
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	規劃建置性別友善廁所。	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	■	■	■	■	■
004 單位名稱：研究發展處								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
1	S2-1-2-004-1	辦理系列校友講座。	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-4-004-1	職能檢測與職業試探。	4	■	■	■	■	■
3	S3-1-1-004-1	辦理校友企業家領航協進會。	17	■	■	■	■	■
4	S3-1-1-004-2	出版創業校友成果書刊。	4、17	□	■	□	■	□
5	S3-1-2-004-1	職涯輔導相關活動。	8	■	■	■	■	■
6	S3-1-2-004-2	辦理就業徵才媒合活動。	8	■	■	■	■	■
7	S3-1-2-004-3	標竿企業多元合作。	17	■	■	■	■	■
8	S3-2-1-004-1	實習課程改善計畫。	4	■	■	■	■	■
9	S3-2-2-004-1	實習薪火相傳活動。	4	■	■	■	■	■
10	S3-2-2-004-2	實習企業說明會。	4	■	■	■	■	■
11	S3-2-2-004-3	實習媒合暨徵選活動。	4	■	■	■	■	■
12	S3-2-2-004-4	海內外實習訪視輔導作業。	4	■	■	■	■	■
13	S3-2-2-004-5	召集實習輔導委員會。	4	■	■	■	■	■
14	S4-1-1-004-1	媒合企業與學院合作。	17	■	■	■	■	■
15	S4-1-1-004-2	鼓勵教師赴產業研習研究。	4	■	■	■	■	■
16	S4-1-1-004-3	鼓勵教師爭取產學合作案。	8、17	■	■	■	■	■
17	S4-1-2-004-1	辦理技術士技能檢定。	4	■	■	■	■	■
18	S4-2-1-004-1	辦理教師學術研究成果獎勵。	4	■	■	■	■	■
19	S4-2-1-004-2	辦理教師執行產官學合作計畫績優獎勵。	17	■	■	■	■	■
20	S4-2-2-004-1	統籌國科會計畫管理。	4	■	■	■	■	■
21	S4-2-2-004-2	宣達學術倫理規範。	4	■	■	■	■	■
22	S6-1-1-004-1	宣傳 hosco. 求職平台使用說明會。	17	■	■	■	■	■

23	S6-1-1-004-2	輔導僑外生留臺工作。	8	■	■	■	■	■
24	S6-2-2-004-1	拓展海外實習合作企業。	17	■	■	■	■	■
25	S8-2-1-004-1	衍伸大學社會責任。	17	■	■	■	■	■
005 單位名稱：產學營運總中心								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
1	S4-1-1-005-1	產學共創及新創企業育成。	9	■	■	■	■	■
2	S8-1-1-005-1	在地產業創生協助計畫。	9	■	■	■	■	■
3	S8-1-2-005-1	中小企業學界關懷計畫。	9	■	■	■	■	■
4	S8-2-4-005-1	推廣服務類-開辦各類短期學習進修課程。	4	■	■	■	■	■
5	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。	17	■	■	■	■	■
006 單位名稱：語文中心								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
1	S5-1-1-006-1	定期舉行提升教師教學知能之研習活動。	4	■	■	■	■	■
2	S5-1-1-006-2	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	與姊妹校辦理寒暑假語文學習活動。	4	■	■	■	■	■
9	S5-1-1-006-9	更新語文教室硬體設備。	4	■	■	■	■	■
10	S5-1-2-006-1	增聘華語教師及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、檢定及多元文化相關課程活動。	4	■	■	■	■	■
12	S5-1-2-006-3	設立華語文境外招生機構。	4	■	■	■	■	■
13	S5-1-2-006-4	開設短期華語班。	4	■	■	■	■	■

14	S5-1-2-006-5	推廣同儕學伴之輔導機制。	4	■	■	■	■	■
15	S5-1-2-006-6	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	112	113	114	115	116
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	S4-2-3-007-1	規劃共創基地(LIB@NKUHT)主題活動。	4	■	■	■	■	■
3	S4-2-3-007-2	充實館藏質量。	4	■	■	■	■	■
4	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。	4	■	■	■	■	■
5	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。	4、8	■	■	■	■	■
6	S4-2-3-007-5	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	參加 OCLC、NBINET 聯盟暨其他合作採購聯盟。	4、8	■	■	■	■	■
16	S7-2-1-007-2	導入並建置新一代開放性圖書館服務平台並推廣利用。	4、8	■	■	■	■	■
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	4、17	■	■	■	■	■

		驗。						
21	S8-2-1-007-2	參與鍵結資料建置計畫。	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	112	113	114	115	116
1	S5-2-1-009-1	國際處中英文網頁服務平台。	4	■	■	■	■	■
2	S5-2-1-009-2	強化國際學生輔導。	4	■	■	■	■	■
3	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。	4	■	■	■	■	■
4	S6-2-1-009-1	促進本校與姐妹校學術交流與合作。	4、17	■	■	■	■	■
5	S6-2-1-009-2	參與國外學術交流。	4、17	■	■	■	■	■
6	S6-2-1-009-3	推廣雙聯學制。	4、17	■	■	■	■	■
7	S6-2-2-009-1	落實海外一年實習制。	4、17	■	■	■	■	■
8	S6-2-2-009-2	增進學生海外實習能力。	4、17	■	■	■	■	■
011 單位名稱：軍訓室								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
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	每學年度協助辦理新生宿舍防災逃生演練。	4、17	■	■	■	■	■
3	S8-2-1-011-3	每學年度辦理全校複合式防災演練。	4、17	■	■	■	■	■
4	S8-2-1-011-4	每學年度發放導師及新生中英文學生安全服務卡。	4	■	■	■	■	■
5	S8-2-1-011-5	每學年度辦理全民國防教育 T91 步槍體驗射擊活動。	4、16	■	■	■	■	■
6	S8-2-1-011-6	每學年度辦理全民國防教育漆槍對抗射擊體驗活動。	4、16	■	■	■	■	■
7	S8-2-1-011-7	每學年度辦理 CPR 研習活動。	4、16	■	■	■	■	■
8	S8-2-1-011-8	每季協辦捐血活動。	4、17	■	■	■	■	■
9	S8-2-1-011-9	每學年度辦理賃居安全及糾紛調處講座。	4、16	■	■	■	■	■
10	S8-2-1-011-10	每學年度辦理全民國防教育推展活動。	4、16	■	■	■	■	■

012 單位名稱：體育與健康中心									
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116	
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	辦理體育活動營隊。	4	■	■	■	■	■	
013 單位名稱：秘書室									
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116	
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	S7-2-1-013-2	建立校務研究資料庫及進行校務議題研究。	4	■	■	■	■	■	
4	S7-2-2-013-3	辦理自我評鑑業務。	4	■	■	■	■	■	
5	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。	4	■	■	■	■	■	
6	S7-2-2-013-5	辦理內部稽核與標準作業流程之優化。	4	■	■	■	■	■	
7	S7-2-2-013-6	追蹤本校投資績效促進投資收益。	4	■	■	■	■	■	
014 單位名稱：主計室									
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116	
1	S7-2-2-014-1	配合學校發展目標，編製預算。	4	■	■	■	■	■	
2	S7-2-2-014-2	建立合理預算分配機制，有效運用有限資源。	4	■	■	■	■	■	
3	S7-2-2-014-3	控管預算之執行，提升財務績效。	4	■	■	■	■	■	
4	S7-2-2-014-4	精進會計作業系統，提升會計行政服務品質。	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	■	■	■	■	■	
015 單位名稱：人事室									
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116	
1	S7-1-2-015-1	持續推動性別友善事項。	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)」。	8	■	■	■	■	■
3	S7-2-2-015-2	完成勞健保保費資訊租用及維護合約之簽訂。	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	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。	8	■	■	■	■	■
6	S7-2-2-015-5	持續辦理教職員行政同仁考核晉級。	8	■	■	■	■	■

【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	112	113	114	115	116
1	S2-2-1-016-1	產業移動學習。	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-1-016-1	臺灣餐旅產業趨勢論壇。	4、8	■	■	■	■	■
3	S2-2-1-016-2	餐旅暨數位行銷認證課程。	4	■	■	■	■	■
4	S3-1-2-016-1	餐旅人才產業專班。	4、8	■	■	■	■	■
5	S4-2-3-016-1	創新教學計畫。	4	■	■	■	■	■
6	S6-1-1-016-1	加入國際餐旅教育學會領導國際趨勢。	4、17	■	■	■	■	■
7	S8-2-1-016-1	綠色永續餐旅教育行動計畫。	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	112	113	114	115	116
1	S2-1-1-161-1	開設再造餐旅專業精進課程。	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-1-161-2	推動業界教師協同教學。	4、17	■	■	■	■	■
3	S2-1-1-161-3	辦理餐旅職涯發展講座。	17	■	■	■	■	■
4	S2-2-1-161-1	主辦全國餐旅創意競賽。	9、17	■	■	■	■	■
5	S2-2-1-161-2	辦理餐旅產業參訪暨移地教學。	4、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	S5-1-1-161-2	邀請國際餐旅專家學者講座。	4	■	■	■	■	■
12	S5-1-1-161-3	參與國際餐旅學術與產業交流活動。	4	■	■	■	■	■
13	S7-1-2-161-1	建置個案討論互動式白板。	4、9	■	□	□	□	□

14	S7-1-2-161-2	採購教學專用無線麥克風跟攝影機。	4、9	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	S7-1-2-161-3	汰換 F201、F202、F203、F404、FB108 投影機。	4、9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	S7-1-2-161-4	增加 FB102 學生研究室座位。	4、9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	S7-1-2-161-5	優化餐飲經營管理模擬情境教室。	4、9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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	112	113	114	115	116
1	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。	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	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。	4、9	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	S2-2-1-163-2	旅館智慧服務暨數位行銷專業人才培育計畫。	4、9	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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	112	113	114	115	116
1	S2-2-1-164-1	發展學校特色。	4、17	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	S2-2-2-164-1	提升教學品質落實教學創新。	4、17	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	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。	4、11、17	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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	112	113	114	115	116
1	S2-1-2-165-1	餐旅講座。	4、17	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
017 單位名稱：觀光學院								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
1	S4-2-2-017-1	觀光餐旅產學研究智庫。	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
171 單位名稱：觀光研究所								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
1	S2-2-1-171-1	課程核心能力檢視。	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	S4-2-2-171-1	提升學術研究能力。	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	S4-2-2-171-2	培養創新研發能量。	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

4	S4-2-3-171-1	提升產學研發量能。	4、17	■	■	■	■	■
5	S5-2-1-171-1	招收國際學生。	4、17	■	■	■	■	■
173 單位名稱：旅運管理系								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
1	S2-2-1-173-1	推動 EMI 全英課程。	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-2-173-1	業界專家協同教學及觀光餐旅講座。	4	■	■	■	■	■
3	S3-2-2-173-1	產學旅行社模擬實習值班。	4	■	■	■	■	■
4	S4-2-3-173-1	數位課程。	4	■	■	■	■	■
5	S6-1-3-173-1	海外參訪課程。	17	■	■	■	■	■
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	112	113	114	115	116
1	S2-2-1-174-1	餐旅認證課程品牌輸出。	4、17	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-174-2	偏鄉高中職觀光英與客艙安全教與學。	4	■	□	□	□	□
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	112	113	114	115	116
1	S3-2-2-175-1	休閒實務教學優化。	4、8	■	■	■	■	■
2	S4-2-3-175-1	發展主軸教學建構系統性教學方法。	4、10	■	■	■	■	■
3	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	112	113	114	115	116
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	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	■	■	■	■	■
4	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	■	■	■	■	■
5	S7-1-2-018-1	打造綠色永續 SDGs 廚藝學院。	4、8、11、12、17	■	■	■	■	■

6	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	■	■	■	■	■
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	112	113	114	115	116
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	S2-2-1-181-2	開展智慧科技於餐旅應用課程並提升數位教學能力。	4	■	■	■	■	■
4	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。	3	■	■	■	■	■
5	S4-1-1-181-1	強化學、產接軌，產業實務融入課程。	4	■	■	■	■	■
6	S4-1-1-181-2	深化地方產業連結以及促進餐飲產業升級。	17	■	■	■	■	■
7	S6-2-1-181-1	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	■	■	■	■	■
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	112	113	114	115	116
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	S4-1-2-183-1	建立學術品牌方案。	4	■	■	■	■	■
7	S4-1-1-183-1	產學對話交流方案。	8	■	■	■	■	■
8	S4-2-3-183-1	提升教師知能方案。	17	■	■	■	■	■
9	S4-2-2-183-1	推展教學研習方案。	4	■	■	■	■	■
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	S8-1-1-183-1	協助拓展商機與人脈。	17	■	■	■	■	■
15	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	112	113	114	115	116
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	S4-1-1-184-1	建立相關產學合作案。	4	■	■	■	■	■
6	S6-1-2-184-1	輔導學生參與國內外廚藝競賽。	4、17	■	■	■	■	■
7	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	■	■	■	■	■
8	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	112	113	114	115	116
1	S2-1-1-185-1	校友創業與經營領航講座。	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-185-1	餐旅專業精實課程之創新。	4、17	■	■	■	■	■
3	S4-1-1-185-1	產學共創及新創企業育成。	4、17	■	■	■	■	■
4	S5-1-1-185-1	EMI 授課師資增進。	4	■	■	■	■	■
5	S7-1-2-185-1	永續綠色暨友善校園。	4、17	■	■	■	■	■
6	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	112	113	114	115	116
1	S2-1-2-186-1	進行創業及專業課之教學創新工作坊。	4	■	■	■	■	■

2	S2-1-4-186-1	學生職能檢測與職業試探。	3、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	S4-1-1-186-1	創新產品或相關研發(含廚藝)成果發表。	4	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-186-1	英文精進班增進學生 EMI 課程能力。	4、9	■	■	■	■	■
7	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	■	■	■	■	■
8	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	■	■	■	■	■
9	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	■	■	■	■	■
10	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	112	113	114	115	116
1	S1-2-1-019-1	開設智慧人文美學課程。	4	■	■	■	■	■
2	S2-1-1-019-1	辦理餐旅企業學園課程講座。	4、17	■	■	■	■	■
3	S4-2-2-019-1	WOS 期刊發表。	4、17	■	■	■	■	■
4	S4-2-3-019-1	強化教師專業知能活動。	4	■	■	■	■	■
5	S4-2-3-019-2	辦理國際文化交流活動。	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	S8-2-1-019-1	亞洲咖啡認證(ACC)推廣及培訓。	4、17	■	■	■	■	■

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	112	113	114	115	116
1	S2-2-1-015-1	師生共赴餐旅相關產業，實施校外教學。	4	■	■	■	■	■
2	S4-2-3-015-1	辦理教師赴餐旅相關產業觀摩。	4	■	■	■	■	■
3	S5-1-1-015-1	辦理「全英授課(EMI)」教學技巧相關之講座。	4	■	■	■	■	■
4	S6-1-2-015-1	全英專題發表暨競賽。	4	■	■	■	■	■

5	S8-2-1-015-1	辦理太平國小晨間英語教學。	4	■	■	■	■	■
192 單位名稱：應用日語系								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
1	S2-2-2-192-1	1. 舉辦日本傳統文化研習課程及專業課程講座。 2. 舉辦相關產業參訪活動。	3、4	■	■	■	■	■
2	S4-2-3-192-1	教師增能與教學創新。	4	■	■	■	■	■
3	S6-2-1-192-1	國際知名大學實質交流。	4、17	■	■	■	■	■
4	S6-2-2-192-1	國際酒店實習就業結盟。	4、17	■	■	■	■	■
5	S8-1-1-192-1	在地產業餐飲永續經營研習工作坊。	4、17、8、12	■	■	■	■	■
6	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	■	■	■	■	■
7	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	■	■	■	■	■
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	112	113	114	115	116
1	S2-1-1-193-1	推動主題系列講座。	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	S2-2-2-193-1	融入領導統御思維於專業課程。	4	■	■	■	■	■
5	S4-2-3-193-1	舉辦或鼓勵教師參加教學工作坊或研討會。	4	■	■	■	■	■
6	S4-2-3-193-2	鼓勵教師參與學術研討會。	4	■	■	■	■	■
7	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)	4	■	■	■	■	■
8	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。	4、17	■	■	■	■	■
9	S6-2-1-193-1	開發海外學校之交流機會	4、17	■	■	■	■	■
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	112	113	114	115	116
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	S2-2-1-194-3	邀請國內外廚藝教師/大師來校進行廚藝交流。	4	■	■	■	■	■
5	S5-1-1-194-1	開設全英課程強化學生英文能力提升國際觀。	4	■	■	■	■	■
6	S8-2-1-194-1	透過服務學習相關課程，落實社區關懷。	11	■	■	■	■	■
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	112	113	114	115	116
1	S2-2-1-195-1	定期召開學程各項委員會會議。	4	■	■	■	■	■
2	S2-2-1-195-2	師生赴觀光餐旅相關產業觀摩。	4	■	■	■	■	■
3	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。	4	■	■	■	■	■
4	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。	4	■	■	■	■	■
5	S6-1-2-195-2	學生以個人研究方向發表論文。	4	■	■	■	■	■
6	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。	4、17	■	■	■	■	■
7	S8-1-1-195-1	透過與 Young Skål 國際順風社的合作，引領學生了解觀光潮流趨勢。	4、17	■	■	■	■	■
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	112	113	114	115	116
1	S4-2-3-020-1	辦理師生增能活動。	4	■	■	■	■	■
201 單位名稱：通識教育中心								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
1	S1-1-1-201-1	人文涵養與餐旅之微學程。	4	■	■	■	■	■
2	S1-1-2-201-1	藝術美學與餐旅之微學程。	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	S2-1-3-201-1	企業倫理教育與個案探討。	4	■	■	■	■	■
202 單位名稱：師資培育中心								
順序	方案編號	工作計畫名稱	SDGs 指標	112	113	114	115	116
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	S2-1-4-202-1	辦理模擬教師甄試活動	4	■	■	■	■	■
3	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	■	■	■	■	■
4	S3-2-1-202-1	辦理實習增能研習或成果分享活動	4	■	■	■	■	■
5	S4-2-2-202-1	中心教師每學年發表或出版研究成果	4	■	■	■	■	■
6	S5-1-1-202-1	透過課程活動，增進師資生雙語教學知能	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				17						1						2	3	23
002	學生事務處	1		1	2	1				1	1	1					4	4	16
003	總務處			4	1	1		2				10			1		1	1	21
004	研究發展處				14				4									9	27
005	產學營運總中心				1					3								1	5
006	語文中心				15														15
007	圖書資訊處				21				3	2								2	28
009	國際事務處	8																5	13
011	軍訓室				10												5	4	19
012	體育與健康中心				4														4

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	
013	秘書室				7													2	9
014	主計事				5														5
015	人事室				1	1			4										6

【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				7				2			1	1					1	12
161	餐旅研究所				12					9								6	27
163	旅館管理系				3					2									5
164	餐飲管理系				3							1						3	7
165	餐旅暨會展行銷 管理系				1													1	2
017	觀光學院				1													2	3
171	觀光研究所				5													1	6
173	旅運管理系				4													1	5
174	航空暨運輸服務 管理系				2														2
175	休閒暨遊憩管理 系			1	2				1	1	1	1	1		1	1			10

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	
018	廚藝學院		2	2	3				4			3	3	1	1	1	2	4	26
181	飲食文化暨餐飲 創新研究所			1	6													2	9
183	中餐廚藝系			1	8			1	1				1					4	16
184	西餐廚藝系				8						1							2	11
185	烘焙管理系				6						1							3	10
186	餐飲廚藝科		1	2	9				1	2								3	18
019	國際學院				8													5	13
191	應用英語系				5														5
192	應用日語系	1		1	7			1	1		1	1	1					4	18
193	國際觀光學士學 位學程				9													2	11
194	國際廚藝學士學 位學程				4					1		1							6

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
195	國際觀光餐旅全英 文碩士學位學程				7													2	9
020	共同教育委員會				1														1
201	通識教育中心				5														5
202	師資培育中心				8													1	9

附件六、各單位 111 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
S1-1-1-001-1 S1-1-2-001-1 S1-2-1-001-1 S1-2-2-001-1	推動創新翻轉教學及彈性學習制度	1.提升學生增進學生批判思考、邏輯思維能力與問題解決能力。 2.提升學生學習競爭力。 3.提升學生實作創新能力。	1.4 門 2.10 組	1.微學分課程由四個學院及共同教育委員會以「時尚美學」、「智慧應用」、「經營管理」等三大領域規劃，開設每門 2~8 小時之跨領域微學分課程，111-1 學期共同開設 7 門跨領域微學分課程。5 門課成功開課，共計 75 名學生。 2.111-1 學期 16 組及 111-2 學期 11 組學生同儕自主學習社群，共計 26 組。	—	—
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	111-1 學期共計 195 門課業界專家協同教學，業師共計 209 人次。	—	—
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	111 學年度截至 5 月底共辦理 12 場次，活動說明如下：	—	—

				<p>1.111 年 8 月 26-27 日辦理「智慧科技教學培力工作坊」。</p> <p>2.111 年 9 月 2 日辦理「教師教學發展工作坊暨新進教師研習」。</p> <p>3.111 年 9 月 28 日辦理「教學與研究個案資源 SAGE 篇」。</p> <p>4.111 年 10 月 27 日辦理「教師工作坊-花之盛宴」。</p> <p>5.111 年 11 月 10 日辦理「科技智慧教師工作坊-教育機器人課程設計與實務」。</p> <p>6.111 年 12 月 19 日辦理「教師工作坊-互動科技於教育上之應用」。</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	111 年度教師專業成長社群申請案共計 14 組，補助 10 組。	—	—
S4-2-3-001-3	教師薪傳與諮詢服	提昇本校教師教學、研究、輔導	5 人次	111-1 學期教師薪傳與	—	—

	務	與服務之能力，以精進及改善教學品質。		諮詢服務共計 12 位教師；111-2 學期教師薪傳與諮詢服務共計 10 位教師。		
S4-2-3-001-4	教學實踐研究	「教學實踐研究」教師升等，以具有創新、改進或延伸應用之具體研發成果經驗分享與審查標準說明會，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。	3 場	1.112 年 4 月 19 日辦理「課程地圖概念與設計之分享」。 2.112 年 5 月 3 日辦理「教學課程簡報製作技巧」。	111-2 學期待辦理	111-2 學期待辦理
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	111 年度共計 9 位教師通過獎勵教師從事創新教學改革計畫。	—	—
S4-2-3-001-6	鼓勵教師參與校外教學知能研習活動	促進及培養教師專業成長，及協助教師生涯規劃，強化適應變遷能力，建立教師終身學習理念。	全校教師人數 15%	111-1 學期 23 位教師，共計佔全校教師人數 20%。	111-2 學期起因新年度規劃與經費調整，取消辦理。	111-2 學期起因新年度規劃與經費調整，取消辦理。
S4-2-3-001-7	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	10 組	111-學期 16 組及 111-2 學期 11 組學生同儕自主學習社群，共計 26 組。	—	—

		彼此互相學習與知識分享，以提升本校學生之學習成效。				
S4-2-3-001-8	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>	每學院 15 件	<p>1.教學助理 111-1 學期 TA 124 人、111-2 學期 TA 144 人，110 學年度共計 TA 268 人。110-1 學期 LA 7 人、1102-學期 LA 9 人，110 學年度共計 LA 16 人。</p> <p>2.111-1 學期補救教學措施共輔導 17 門課，補教教學 63 小時。</p>	—	—
S4-2-3-001-9	持續推動教師多元升等制度	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>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>1.111 年 11 月 4 日辦理「教學實踐計畫申請技巧與經驗分享」。</p> <p>2.111 年 11 月 11 日辦理「由海外職場體驗課程談教學實務升等」。</p> <p>3.112 年 1 月 11 日辦理「教學實踐研究升等要件審查說明會」。</p> <p>4.112 年 5 月 25 日辦理「教學實踐計畫發想與實務：以專題導向技能實作課程為例」。</p>	—	—

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	未達成績效：2,096 人	部分學校仍因疫情關係，不便至外校參觀。	將加強宣導落實戴口罩、勤消毒等防疫措施，即可正常到校參觀。
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	達成績效：6 校 1.111 年 11 月 25 日至新興學校財團法人桃園市新興高級中等學校。 2.111 年 12 月 9 日至國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校。 3.111 年 12 月 19 日至臺中市私立新民高級中學。 4.112 年 3 月 14 日至臺北市私立開平餐飲職業學校。 5.112 年 5 月 3 日至臺中市私立明道高級中學。 6.112 年 5 月 26 日至國立鳳山高級商工職業	—	—

				學校。		
S5-2-1-001-3	透過電臺廣播、報紙廣告、文宣品發放、校園宣傳等方式鼓勵有志學生報考二技	增加報考本校二技申請入學之學生數與報到學生數。	報考 420 人次；錄取 173 人；註冊報到 173 人。	報考 223 人次 錄取 156 人 註冊報到 103 人	因少子化及疫情影響，導致註冊率未達績效指標。	111 學年度招生名額調整為 156 人。
S5-2-1-001-4	透過電臺廣播、報紙廣告、文宣品發放、校園宣傳等方式鼓勵有志學生報考四技進修部	增加報考本校四技進修部申請入學之學生數與報到學生數。	報考 430 人；錄取 283 人；註冊報到 283 人。	報考 285 人 錄取 252 人 註冊報到 193 人	因少子化及疫情影響，導致報考、錄取人數及註冊率未達績效指標。	111 學年度招生名額調整為 279 人。
S6-1-1-001-1	推動全英授課課程	增加學生國際化能力。	80 門	111 學年度開設全英授課課程共計 117 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。 2.111 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71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。	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。111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。	1750張/年	111學年度本校申請製作國際學生證張數為1650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	因少子化因素，本校招收新生人數減少；另因新冠肺炎疫情，外國際交換學生交流暫停中	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

				利學生搭乘捷運，購買高鐵、國際機票優惠票券。	斷，導致學生證製作張數銳減。	學人數可望提升。 2. 目前新冠肺炎疫情已趨和緩，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	70 人	111 學年度分別開設 8 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。111 學年度跨領域學程修課人數總計 111 人。	1. 目前學生選課傾向多元化發展，以興趣進行選課考量，另有些學生以修讀微學分課程補強跨領域學習，故修讀跨領域學分學程意願不高。	1. 本校積極整合各系教學資源，111 學年度開設 8 個學分學程，擴展學生學習領域，培養多元餐旅專業。 2. 於 111 年 11 月 30

					<p>2. 本校餐旅專業課程安排，大一、大二學生課業繁重，多數學生每學期修讀課程達 20 學分以上，大三整學年校外實習，大四為升學或就業準備，本校學生可修讀學分學程課程之時間有限。</p>	<p>日召開之教務會議提案修正「學分學程開設辦法」，增訂學院也可開設學分學程，並調降跨領域學程學分數，以鼓勵學生修讀。</p>
--	--	--	--	--	--	---

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 140 人。</p> <p>3.辦理學生團隊幹部成長知能研習活動 1 場次計 40 人。</p> <p>4.辦理團隊活動實踐成果發表會活動 2 場次計 200 人。</p> <p>5.辦理團隊活動展覽會 1 場次計 100 人。</p> <p>6.舉辦學生服務團隊至標竿學校進</p>	<p>1-1.112 年 5 月 24 日辦理 111 學年度學生社團評選暨觀摩活動 1 場次， 250 人參與。</p> <p>1-2.112 年 4 月 8-9 日薦派學生會參加教育部 112 年大專校院學生會成果展評選活動，榮獲學治三冠獎及獎金三萬元殊榮。</p> <p>1-3.112 年 3 月 25-26 日薦派學術性(易經研究社)、康樂性社團(熱舞社)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，獲頒佳作。</p> <p>2.111 年 10 月 22-24 日舉辦學生服務團隊研習營(大幹訓)1 場次</p>	—	—

			<p>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>112 人。11 月 19-20 日舉辦學生服務團隊研習營(小幹訓)1 場次 87 人。以上合計 2 場次參與人數 199 人。</p> <p>3.111 年 9 月 3-4 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 40 人。</p> <p>4-1.111 年 5 月 4 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 166 人。</p> <p>4-2.111 年 9 月 28 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 1,037 人。</p> <p>以上合計 2 場 1,203 人。</p> <p>5. 111 年 9 月 21 日舉辦團隊活動展覽會(學生社團博覽會活動)1 場次計 308 人。</p>	
--	--	--	---	--	--

				<p>6.111 年 11 月 26 日及 12 月 3 日 舉辦學生服務團隊至標竿學校(台南應用科技大學及文藻外語大學)參訪觀摩暨交流活動，計 2 場次參與人數 78 人。</p> <p>7.111 年 12 月 28 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。	<p>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。</p> <p>2. 辦理「學生宿舍多元性服務學習」活動，至社區機關或公益團體協助整理環境及愛心關懷活動，每年預計舉辦一次，預計參與服務人數達 40 人</p>	<p>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 400 人。</p> <p>2. 因受疫情影響，各社區機關或公益團體暫不接受服務學習活動，因此本學年度暫無實施該項活動。</p> <p>3. 舉辦「公民教育探索訓練營隊」1 場次(預於</p>	—	—

			次。 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32人次。	112年6月26日至嘉義逐鹿部落藝術村)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40人。		
S8-2-1-002-1	落實服務學習方案	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。 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近社區之服務與社會責任。	1.辦理志工訓練研習課程1場次計30人次，並依規定核發高餐大志工證及志願服務紀錄冊。 2.辦理社會服務與公益關懷活動4場次120人。	1.111年11月18日辦理高餐大志工特殊訓練研習活動1場次計44人次，並依規定核發高餐大志工證及志願服務紀錄冊。 2.111年10月至112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481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	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	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、	—	—

		的。	<p>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，一學期記功約200人次、嘉獎兩次約200人次、嘉獎乙次約200人次。</p> <p>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1,500人。</p>	<p>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，111學年度記功約220人次、嘉獎兩次約350人次、嘉獎乙次約384人次。</p> <p>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1,500人。</p>		
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	<p>1.辦理「宿舍幹部暨交服隊職能提升系列講座」8場次，強化幹部安全管理知能，預計720人次參加。</p> <p>2.辦理宿舍幹部、交服隊、住宿生</p>	<p>1.舉辦「宿舍幹部暨交服隊職能提升系列講座」8場次(111年10月4日、10月25日、11月16日、11月21-22日、12月6日，強化幹部安全管理知能，與會師</p>	<p>因受疫情影響，111學年度僅辦理11月份「基本救命術BLS訓練」，5月分活動暫停辦理。</p>	<p>疫情管制放寬後，即規劃辦理「基本救命術BLS訓練」活動。</p>

			<p>及本校學生「基本救命術BLS訓練」2場次，預計參訓人數達 200 人。</p> <p>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。</p> <p>4.辦理「性平盃運動競賽」1場，增進情誼，含工作人員預計 350 人參加。</p> <p>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。</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，預計參與人數達 300 人。</p> <p>7.辦理「宿舍幹部與組長有約」9場</p>	<p>生共計逾 720 人。</p> <p>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(111 年 11 月 19 日)參訓 70 人，考取證照 100%。</p> <p>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。</p> <p>4.舉辦住宿生「性平盃躲避球比賽」111 年 11 月 28 日至 29 日，提升性別平等觀念，增進住宿學生情誼，師生及工作人員共計逾 350 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(111 年 12 月 20 日)，師生參與活動人數逾 1,247 人。</p>		
--	--	--	---	--	--	--

			<p>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」9 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>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」9 場次，參與師生人數逾 900 人。</p> <p>8.辦理「交服隊與組長有約」9 場次，參與師生人數逾 410 人。</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(111 年 12 月 28 日、112 年 5 月 9 日)與會師生共計逾 150 人。</p>		
S8-2-2-002-1	優化弱勢學生的諮商輔導方案	<p>1.提升諮商輔導績效。</p> <p>2.促進師生對各項線上 E 化系統之使用。</p> <p>3.強化校園內性別平等與生命教育等各項心理衛生觀念。</p> <p>4.提升導師心理健康知能，促進導生輔導連結。</p> <p>5.促進特殊教育學生對相關資</p>	<p>舉辦性平教育主題系列講座及團體預計 180 人次參與。</p>	<p>舉辦性平教育主題系列講座及團體共計 648 人參與。</p>	—	—
			<p>1.舉辦生命教育等主題系列講座，預計 100 人參與。</p>	<p>1.舉辦生命教育等主題系列講座，共計 172 人參與。</p> <p>2.舉辦新生高關懷篩檢，共計 1,046 人參</p>	—	—

		<p>源認知與應用。</p>	<p>2.舉辦新生高關懷篩檢,預計 1,000 人參與。</p> <p>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。</p> <p>4.舉辦輔導股長幹部訓練,預計 140 人次參與。</p> <p>5.提供學生與導師諮商與心理健康諮詢服務預計 600 人次。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>與。</p> <p>3.舉辦團體諮商、班級輔導或成長工作坊預計,共計 106 人次參與。</p> <p>4.舉辦輔導股長幹部訓練,共計 172 人次參與。</p> <p>5.提供學生與導師諮商與心理健康諮詢服務共計 1,452 人次。</p> <p>6.辦理高餐校園溫心大使教職員生助人技巧訓練講座及進階培訓團體,共計 119 人次參與。</p> <p>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 112 年 2 月 3 日起聘)及兼任人力鐘點時數 360 小時。</p>		
--	--	----------------	--	---	--	--

			任人力鐘點時數 360 小時。			
			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。 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。	1. 提供特教學生生活及學習輔導活動，共計 37 人次參與。 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。	—	—
			1.辦理使用者教育訓練，預計 1,000 人參與 2.辦理競賽活動預計 150 人參與。 3.配合導師會議時間宣導導師系統之相關事項，預計 170 參與人次。	1.使用者教育訓練，共計 1,000 人參與。 2.競賽活動共計 300 人參與。 3.導師會議時間宣導導師系統之相關事項，共 210 計參與人次。	—	—
			1.舉辦導師輔導增能研習或工作坊活動，預計 200	1.舉辦導師輔導增能研習或工作坊活動，共計 172 人次參與。 2.提供導生小組聯誼活	1.導師輔導增能研習 110-2 學期因疫情	1.隨政府防疫規定鬆綁，恢復

			<p>人次參與。</p> <p>2.提供導生小組聯誼活動，預計7,000人次參與。</p> <p>3.提供導師心理健康諮詢服務，預計15人次參與。</p>	<p>動，共計7,189人次參與。</p> <p>3.提供導師心理健康諮詢服務，共計18人次參與。</p>	<p>影響取消辦理，因而未達成預期成效。</p>	<p>活動辦理。</p>
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。	<p>持續辦理政府協助弱勢家庭學生之就學貸款約1,900人次50,000,000元、學雜費減免約840人次13,536,811元、弱勢助學金措施約200人次3,000,000元、學產低收入戶助學金約20人次100,000元</p> <p>、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30人次345,000元、本校緊急慰助金4人次40,000元、五專</p>	<p>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5人次100,000元、本校生活助學金約4人次96,000元、住宿優惠25人次287,500元、本校緊急慰助金4人次50,000元、五專前三年免學費281人次2,368,830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10,185元等相關</p>	—	—

			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 13,500 元等相關業務。	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、國際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。	111 學年度核發學優、清寒、境外學生、國際競賽獎勵金等獎助學金，合計 349 人，金額 3,077,000 元；以及來自統一超商、鄧師傅、葉婉亭等校外捐贈獎助學金合計 104 人，金額 153,000 元。	—	—
003 總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
S7-1-1-003-1	汰換老舊設施及設備	老舊空調馬達汰換工程。	老舊空調馬達汰換工程 100%。	第一實習大樓七樓福爾摩莎廳空調馬達汰換工程已完成，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，逐步改善各大樓二~三層廁所。	已完成三個樓層廁所，達成率 100%。	—	—
S7-1-1-003-3	宿舍空間改善	配合學務處整體發展需求提升為博雅生活空間	實施相關工程配合學務處整體發展需求，提升為博雅生活空間 100%。	宿舍庭園迴廊整修工程已完成，達成率 100%。	—	—
S7-1-1-003-4	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 50%。	研究室空間修繕及整合運用 50%，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%。	實際執行率達 99.3%，達成率 100%。	—	—
S7-1-2-003-2	持續推動節能減碳	第一實習七樓老舊冷氣汰換。	第一實習七樓老舊冷氣汰換 100%。	工程項目進度已完成 100%，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 88.4 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。	1. 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。	—	—

				2. 新增 2 處戶外緊急求救鈴。 達成率 100%		
S7-2-1-003-1	購置跨平台公文線上簽核系統	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。	不限校園網路使用，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 20% 2. 提升行政效率 30%。	減少紙張使用達 20%及提升行政效率 30%，達成率 100%。	—	—
S7-2-1-003-3	持續強化出納管理作業系統	各項帳務正確收支。	1. 自行收納款項於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。	均依相關規定繳庫及付款，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%。	—	—
004 研究發展處 中程校務發展計畫執行情形						
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
S2-1-2-004-01	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。	3 場	辦理 3 場	—	—
S3-1-1-004-01	辦理校友聯誼會	建立校友網絡相互交流，共同創新創業	1 場	辦理 1 場(111.12.14 老新台菜)	—	—

S3-1-1-004-02	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。	1 冊	1 冊(高餐大的店：創業與夢想 III 18 位餐飲職人創業的夢想與實踐)	—	—
S3-1-2-004-01	職涯輔導相關活動	提升學生就業知能與職能。	10 場	辦理 11 場	—	—
S3-1-2-004-02	辦理就業企業說明會	宣傳企業價值與營運現況，增加學生就業動機。	6 場	辦理 6 場	—	—
S3-1-2-004-03	辦理就業博覽會	提升畢業生國內就業機會。	1 場	辦理 1 場(112.5.10 辦理)	—	—
S3-2-1-004-01	啟動實習課程精進計畫	改善現行實習課程之設計，打造新實習特色。	1 場	各系針對 110 學年度實習生滿意度調查分析結果進行檢討，以強化各系實習品質與提升實習成效改善。共計辦理 6 場(航運系、休憩系、國廚學程、廚藝科、應英系、應日系)。	—	—
S3-2-2-004-01	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，參加總人數約 1,049 人。	—	—
S3-2-2-004-02	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，參加總人數約 500 人。	—	—
S3-2-2-004-03	校園實習徵才活動	媒合學生至實習單位(含國外全學年度實習)。	1 場	實習媒合暨徵選活動，參與企業單位總計 124 家、與會來賓計 365 人。	—	—
S3-2-2-004-04	國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	1. 國內實習聯合訪視總共辦理 35 場(上學期 20 場、下學期 15	—	—

				場)。 2. 國外實習聯合訪視 1 場(新加坡訪視)。		
S3-2-2-004-05	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。	9 次	6 場	學期間原則上每月召開乙次，但若當月無相關議題討論則暫緩。	檢討修正量化指標
S4-1-1-004-01	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	2 件	—	—
S4-1-1-004-02	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	4 件	—	—
S4-1-1-004-03	鼓勵教師爭取產學合作案	增加產學合作相關執行績效。	30 件	63 件	—	—
S4-1-2-004-01	辦理技術士技能檢定	學生獲取相關技術士證照。	2 場	3 場	—	—
S4-2-1-004-01	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	尚在執行中，目前已有 19 件申請在案	至 112/4/30 已收 19 件教師研究成果相關著作。尚在收件中，截止日為 112/5/31。	至 112/4/30 已收 19 件教師研究成果相關著作。尚在收件中，截止日為 112/5/31。
S4-2-1-004-02	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	尚未辦理	待管理費分配作業完成後辦理，預計於七月底前完成獎	待管理費分配作業完成後辦理，預計於七月底

					勵作業。	前完成獎勵 作業。
S4-2-2-004-01	統籌科技部計畫管理	提升教師申請件數與通過率。	15 件	申請 32 件,通過 16 件, 通過率 50%。	—	—
S4-2-2-004-02	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 位	21 位	—	—
S6-1-1-004-01	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	2 場	2 場	—	—
S6-1-1-004-02	辦理僑外生畢業後 申請在臺實習作業	協助僑外生完成留台工作之作 業申請。	1 場	1 場	—	—
S6-2-2-004-01	拓展海外實習合作 企業並汰劣存優	提升海外實習合作品質與學生 海外職場體驗。	1 式	新增 2 家實習合作廠商 The Capitol Kempinski Hotel Singapore 與 Tiann's (Salt Flaked)	—	—
S8-2-1-004-01	衍伸大學社會責任	提供各學院訂定發展目標與方 向。	1 場	尚未辦理	待高教深耕計 畫核定公布後 ，提供相關資 訊共同討論， 預計 7 月完成 。	待高教深耕 計畫核定公 布後，提供相 關資訊共同 討論，預計 7 月完成 。
005 產學營運總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
S4-1-1-005-1	產學共創及新創企	1.承接產學合作案 1 件。	1.產學合作案 1	1. 產學合作案 1 件進行	—	—

	業育成。	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。	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。	中(蝶釀永續-尚未簽約) 2. 協助原漾計畫申請團隊新創” ‘a veo veo yu 烘焙手作坊” 3. 創立「雲林西瓜.online」平台,協助雲林縣瓜農創立線上販售平台		
S4-1-2-005-1	推廣服務類-開辦各類學分班與非學分班課程。	廣開餐旅類進修課程,一般民眾可到本校進修課程。	200 萬元。	達標: 3,118,558 元	—	—
S4-1-2-005-2	產官服務類-承辦國內企業與政府機關委託之餐旅類訓練課程。	客製化教育訓練課程與輔導等提供外界各機關與本校合作。	400 萬元。	達標: 4,463,170 元	—	—
S4-1-2-005-3	專案服務類-辦理國際各機關團體委託課程。	接受海外師生或團體等到本校進行短期課程交流活動。	0 萬元。	0 萬元	—	—
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。	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. 未達成 3. 未達成	自 2022 年 2 月起,長達 15 個月時間,餐旅創新育成中心未獲本校挹注任何經費協	等待適合發展契機

		4.組成創業輔導團隊1隊。			助，在沒有人力及經費之下，無法完成所設定目標。	
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. 未達成 2. 未達成 3. 承接政府計畫案共 492 萬 7800 元 (1)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 288 萬。 (2)雲林縣政府-112 年度洋香瓜及西瓜行銷推廣計畫，金額 94 萬，委由餐飲廚藝科執行。 (3)勞動部勞動力發展署高屏澎東分署-112 年度委外提升待業者勞動力職業訓練計畫(餐飲類)-異國風味料理創就業班，金額 110 萬 7800 元，委由餐飲廚藝科	自 2022 年 2 月起，長達 15 個月時間，餐旅創新育成中心未獲本校挹注任何經費協助，在沒有人力及經費之下，無法完成所設定目標。	等待適合發展契機

				執行。		
006 語文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
S4-2-3-006-1	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。	4 場 (外語組、華語組各 2 場)	外語組 2 場 華語組 2 場	—	—
S5-1-1-006-1	採購線上語文自學系統	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(於 111 年採購，合約授權至 113 年 1 月 31 日)	—	—
S5-1-1-006-2	舉辦各種英語、外語、華語學習及競賽活動	<ol style="list-style-type: none"> 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/華語，進而提升其就業力。 3. 提升本校職員英語能力，建構完善之雙語環境。 	4 場 (外語組、華語組各 2 場)	外語組: 英語能力檢定多益班共開設 10 門課、英語能力檢測 EnglishScore 班 1 門、日語檢定班 2 門、泰語班 2 門及韓語班 2 門課、強化學生職場英語講座共 3 場、英語口說比賽共 2 場。 華語組: 主題式華語競賽 2 場、多元華語文化系列活動 9 場、多元輔導機制二式(含華語學伴輔導及興趣交流)。	—	—
S5-1-1-006-3	開設第二外語, 小語	提升本校教職員生英語能力，	15 班	外語組: 職員英語課程	—	—

	種及各項語文相關 課外學習課程	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。		及工作坊共 24 場		
S5-1-1-006-4	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。	6 場	辦理 EMI 教師培訓講座 8 場及課室英語研習 1 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。	30 萬	30 萬	—	—
S5-1-1-006-6	開設 EMI 課程	每年逐步提升本校 EMI 開課數量，朝雙語大學目標推動。	105 班	102 班	部分系所學程 因學生選課因 素未開班。	皆於每學期 鼓勵各系所 學程開設 EMI 課程，並 逐年提升。
S5-1-1-006-7	更新語文教室硬體 設備	更新語文專業教室設備，以營造優質雙語學習環境。	1 間	1 間(整修華語教室- H302)	—	—
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提升國際觀。	1 場	辦理 2 校合作(韓國、泰 國)	—	—
S5-1-2-006-1	撰寫專業華語文教 材(套)	提供本校外籍生及來台國際人士在台灣餐旅界工作時之必要	1 套	華語組：觀光華語一套	—	—

		華語能力。				
S5-1-2-006-2	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。	500 組帳號	華語組：共購買 500 組帳號	—	—
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 次評鑑	華語組：已提交相關資料申請 111 年華語文教育機構境外招生資格審查，但未獲許可。	華語組：尚需補充關於未來華語境外招生中心之規劃。	華語組：已申請 112 年華語文教育機構境外招生資格審查。
S5-1-2-006-4	提升本校華語教育知名度	網頁多語化呈現，與姊妹校及海外台灣教育中心宣傳，將本校優質華語教育對外輸出。	1 式	華語組：已建立多語網頁一式。	—	—
S5-1-2-006-5	招收境外華語生	開設非正式學制之華語課程，招收境外華語生，開拓海外市場，增加外籍生之來源。	1 班	華語組：未有華語文教育機構境外招生資格。	華語組：需申請 112 年華語文教育機構境外招生資格審查，並訂有經費使用之相關規定。	華語組：已申請 112 年華語文教育機構境外招生資格審查，並訂有國立高雄餐旅大學語文中心自籌收入收支管理要點

007 圖書資訊處 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
S1-1-1-007-1	配合各學程推動終	讀者瞭解學習、教學與研究上	4 場次	9 場次	—	—

	身學習的理念與實務，辦理活動，積極行銷館藏資源。	可用的資源。				
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	3 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)	7,105 冊(件)	—	—
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	56 萬 8,133 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	12 場次	—	—
S4-2-3-007-5	數位課程製作	製作數位課程 6 門。	6 門	協助教師產出數位課程共計 6 門： 1. 旅遊全球配銷系統 2. 餐旅資訊管理 3. 專業英文閱讀與討論 4. 餐飲實務 5. 旅館人力資源管理 6. 餐飲管理	—	—
S7-1-2-007-1	改善視聽室播放設	更新視聽設備提供讀者優良視	2,000 人次	2,595 人次	—	—

	備，提高視聽資源利用次數	聽品質。				
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。	—	—	—	—
S7-1-2-007-3	ISMS 稽核驗證計畫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 通過 ISO27001 第三方驗證。 2. 符合行政院所規範 C 級單位應執行之事項。 3. 提昇本校教職員生資訊安全素養 4. 落實本校「資通安全維護計畫」及「資訊安全政策」。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 取得 ISO 27001 最新版本 ISMS 證書乙張。 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。 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。 4. 弱點掃描每兩年 1 次。 5. 滲透測試每兩年 1 次。 6. 資安健診每兩年 1 次。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 111 年 10 月 13 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 複驗並取得證書。 2. 1 位資安專責人員已取得資通安全專業證照 1 張及資通安全職能評量證書 2 張。 3. 教育訓練辦理情形如下： (1)111 年 9 月 13 日及 9 月 27 日辦理「智慧時代新生活~有備無患防洩密」，計 2 梯次共 6 小時，共 97 位教職同仁(包括一般人員及主管 	—	—

				<p>人員)參與並通過評量。</p> <p>(2)111年9月28日及10月5日辦理「資安與個資防護技巧」,計2梯次共6小時,共69位教職同仁(包括資訊人員及個資窗口)參與並通過評量。</p> <p>4. 111年1月4日及6月1日完成機房主機(包含代管主機)弱點掃瞄作業,計2次。</p> <p>5. 111年8月17日至8月26日完成「全球資訊網主機」、「公文系統主機」及「教務系統主機」之滲透測試作業。</p> <p>6. 於112年執行資安健診作業。</p>		
S7-1-2-007-4	微軟教職員校園年度授權軟體採購	1. 提供合法之教學用軟體供教學使用。	購買微軟校園年度授權(依學校教職員人數計算)	111年4月28日完成「111年度微軟教職員	—	—

		2. 提供合法軟體供行政作業使用。		及學生全校授權一年租約」招標作業，授權期間自 111 年 6 月 1 日至 112 年 5 月 31 日。		
S7-1-2-007-5	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。	購買微軟學生年度授權(網路使用費依學生人數計算)	111 年 4 月 28 日完成「111 年度微軟教職員及學生全校授權一年租約」招標作業，授權期間自 111 年 6 月 1 日至 112 年 5 月 31 日。	—	—
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. 更新網路機房虛擬主機設備 2 台，以提供更穩定的校園網路環境。 更新網路供電交換器，將無線骨幹網路速率由原先 1Gb 提升至 10Gb，以提供更快速的校園網路環境。	—	—
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 44 部。	1. 111 年申請汰換件數共 105 筆，依據本校「個人電腦配發原則」進行配發，共配發 79 台個人電腦。 111 年計汰換 2 台筆記	—	—

				型電腦，以提供行政及教學單位借用。		
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。	汰換本校國際大樓H403 電腦教室電腦設備，共 41 台，以維護教學環境品質，並提升學習效能。	—	—
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。	886(件)筆	—	—
S7-2-1-007-2	ERMG 暨資源探索服務系統建置利用	提供簡易查詢介面，並能提供相關排序，讓讀者迅速有效的取用本館所提供之電子資源，順利提昇本校教學與研究之成效。	5 萬次	11 萬 627 次	—	—
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 為維護系統的安全及穩定，需依照微軟支援方針以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。 2. 利用行動裝置便可利用部分校園 E 化服務。 3. 校園網頁服務，提升校園行動化服務功能。 	購置 Windows server 新版 2 套與 LDAP 功能模組擴充 1 式。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 購置 Windows server 新版 7 套。 2. LDAP 功能模組擴充 1 式(111 年度校園入口網功能擴充)。 	—	—
S7-2-1-007-4	校務行政資料庫互	提供行政效能優化計畫，將逐	匯入資料筆數 2000 筆。	匯入學生資料 5,700 筆。	—	—

	聯網建置	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。				
S7-2-1-007-5	汰換校務系統主機 (含整合校內系統)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提供穩定、安全的校務系統作業環境。 2. 提供本校教職員生便利的應用服務平台。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 汰換校務系統主機 1 部 2. 整合功能 2 件。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 汰換校務系統主機 1 部。 2. 整合「校務資訊管理系統跨平台」系統功能 3 件： <ol style="list-style-type: none"> (1) 補課管理系統 (111.11.28 上線) (2) 出納組整合系統 (111.12.27 上線) (3) 教發申請系統 (112.1.12 上線) 	—	—
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。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提升學校能見度。 2. 促進圖書館專業的提升。 	1 式	5 式	—	—
S8-2-1-007-2	參與鍵結資料建置計畫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提升學校能見度。 2. 促進圖書館專業的提升。 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	完成中文人名權威檔，共 175 筆，其中 22 筆人名已新增 URI；修正書目共 299 筆，總計 1 式。	—	—

009 國際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
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)。	國際處網頁 https://iao.nkuht.edu.tw/main.php?Lang=en 國際交流資訊網 https://international.nkuht.edu.tw/app/index.php?Lang=en	—	—
S5-2-1-009-2	提升國際學生輔導	打造國際化校園方案。	國際學生各式活動 8 場。	1. 新生註冊輔導暨居留證說明會(1 場以上) 2. ISA 中秋烤肉活動 3. ISA 國際學生社團社員大會(至少 3 場) 4. 境外生迎新暖心晚會 5. 臺南文化參訪 6. 111-1 境外生期中座談會 7. 境外生服務學習 8. 111-1 國際學生社新舊幹部座談會 9. 冬至節慶體驗 10. 聖誕聯誼活動 11. 大手牽小手鳳山高中	—	—

				12.大手牽小手馬祖高中 13.ISA 國際學生社團期 末社員大會 14.新春團圓飯暨聯誼活 動 15.傳統節慶-潤餅 DIY 16.傳統糕餅 DIY		
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。	1.111 年 8 月 17 日至 24 日馬來西亞教育展(西馬)，地點：吉隆坡。 2.111 年 9 月 22 日至 10 月 14 日菲律賓臺灣線上高等教育展，地點：本校。 3.111 年 10 月 17 日至 12 月 17 日 2022 藍海線上教育展，地點：本校。 4.111 年 10 月 22 日 2022 越南臺灣線上高等教育展，地點：本校。 5.111 年 11 月 19 日至 20 日日本臺灣留學線上教育展，地點：本校。 6.112 年 3 月 12 日至 19 日印尼教育展，地點：	—	—

				泗水、日惹、雅加達。 7.112 年 4 月 7 日至 12 日馬來西亞教育展(西馬),地點:吉隆坡、檳城。 8.112 年 4 月 17 日至 6 月 16 日 2023 藍海線上教育展。		
S5-2-1-009-4	辦理國際學生夏令營	拓展學校知名度,招攬潛在學生。	辦理國際學生夏令營一場。	無	校內已成立語文中心及實施雙語計畫	為避免疊床架屋及資源浪費,此方案轉由語文中心負責
S6-2-1-009-1	促進本校與姊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 20 所。	1.111 年 8 月 3 日接待日本臺灣教育中心。 2.111 年 10 月 19 日接待印尼 UGM 大學(Universitas Gadjah Mada)貴賓 3 位。 3.111 年 11 月 7 日接待日本 ORIX 集團(ORIX HOTELS & RESORTS)貴賓 2 位。 4.111 年 11 月 10 日接待奧地利維也納模都爾	因新冠疫情影響	調整新一期學年度指標

				<p>大學(Modul University Vienna)貴賓 2 位。</p> <p>5.111 年 11 月 16 日接待 澳洲國際旅館管理學校 (International College of Hotel Management) 貴賓 1 位。</p> <p>6.111 年 11 月 16 日接待 日本圓山莊貴賓飯店 貴賓 2 位。</p> <p>7.111 年 11 月 30 日接待 義大利佛羅倫斯藝術大學 (Florence University of the Arts) 貴賓 2 位。</p> <p>8.111 年 12 月 7 日接待 瑞士教育集團 Swiss Education Group 貴賓 2 位。</p> <p>9.111 年 12 月 10 日 TICA CUP School Fair 接待 大使及外賓 5 位。</p> <p>10.111 年 12 月 28 日接待 澳洲國際旅館管理</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>學校 (International College of Hotel Management) 貴賓 2 位。</p> <p>11.112 年 3 月 6 日至 8 日接待加拿大漢堡學院(Humber College)貴賓 2 位。</p> <p>12.112 年 3 月 10 日接待西班牙赫羅納大學附設桑特波爾飯店觀光廚藝學院 (EUHT StPOL)貴賓 2 位。</p> <p>13.112 年 3 月 23 日接待澳洲昆士蘭大學貴賓 1 位。</p> <p>14.112 年 3 月 23 日接待馬來西亞 UCSI 大學貴賓 2 位。</p> <p>15.112 年 3 月 27 日接待菲律賓亞洲開發銀行 (Asian Development Bank)貴賓 11 位。</p> <p>16.112 年 5 月 17 日接待義大利國際廚藝學院</p>	
--	--	--	--	---	--

				(Italian Culinary Institute for Foreigners) 貴賓 2 位。		
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。	選送本校師生赴國外參與國際研討會 10 人。	無	因新冠疫情影響	本校師生需未獲科技部補助，才能申請本校出席國際會議補助款，且每年僅能申請一次補助
S6-2-1-009-3	落實雙聯學制	拓展國際教育方案。	選送學生 1 人。	無	因新冠疫情影響	調整新一期學年度指標
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. 111 年 10 月 5 日國際事務處海外研修暨實習薪火相傳活動。 2. 111 年 11 月 16 日日本海外研修暨實習薪火相傳活動。 3. 112 年 3 月 2 日至 3 日日本海外純實習暨就業面試甄選。 4. 112 年 3 月 23 日日本在留資格申請說明會。	—	—

				5.(預計)112年6月8日 日本出國行前說明會。		
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所。	<ul style="list-style-type: none"> 1. 111年11月1日拜會柏克萊加州大學(UC Berkeley)觀光人類學教授。 2. 111年11月2日拜會聖荷西州立大學(San Jose State University)。 3. 111年11月3日拜會中佛羅里達大學(UCF): Rosen College of Hospitality。 4. 111年11月6日拜會琴平大飯店。 5. 111年11月7日拜會美國南佛羅里達大學(School of Hospitality and Tourism Management)。 6. 111年11月7日拜會宮島大飯店。 7. 111年11月8日拜會常盤溫泉(山口大 	—	—

				<p>學)。</p> <p>8. 111 月 11 月 10 日拜會河內源一郎商店。</p> <p>9. 112 月 1 月 9 日拜會圓山莊旅館。</p> <p>10. 112 月 1 月 10 日拜會共立旅館。</p> <p>11. 112 月 1 月 11 日拜會阪急阪神飯店(文京學院大學)。</p> <p>12. 112 月 1 月 12 日拜會富士屋旅館。</p> <p>13. 112 月 1 月 12 日拜會箱根小涌園旅館。</p> <p>14. 112 月 1 月 13 日拜會岡田旅館。</p> <p>15. 112 年 3 月 1 日至 3 日接待日本旅館業者，其名單如下：</p> <p>(1)圓山莊旅館</p> <p>(2)箱根小涌園</p> <p>(3)西武 王子大飯店</p> <p>(4)富士屋旅館</p> <p>(5)岡田旅館</p> <p>(6)共立旅館</p>	
--	--	--	--	---	--

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。	404 人	<p>1. 111 年 9 月 10 日及 111 年 11 月 24 日安全暨賃居服務幹部研習及賃居演講計 210 人次參加，活動內容如下：</p> <p>(1) 國家防災日實施宣導及避難動作示範</p> <p>(2) 賃居訪視實施方式說明。</p> <p>(3) 班級安全維護與回報。</p> <p>2. 111 年 11 月 9 日實施宿舍幹部住宿安全演講，計 70 人參加。</p> <p>3. 112 年 2 月 22 日實施 111-2 學期學生校外賃居安全宣導，計 110 人參加，內容有關：</p> <p>(1) 賃居安全宣導</p> <p>(2) 賃居法律問題宣導</p> <p>(3) 問題與解答</p>	—	—

				(4)一氧化碳防制宣導		
S8-2-1-011-2	每學年度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	111 年 9 月 11 日晚間 1930 時，辦理 111 學年度新生宿舍防災逃生演練，全體新生計 1200 人參加，由宿舍黃坤鴻及吳坤耀老師及幹部發布警報後，依各樓層逃生动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	每學年度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	111 年 9 月 21 日實施 111 年度國家防災日暨 111-1 學期地震複合型防災演練，全校師生計 4120 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	每學年度發放導師及新生中英文學生安全服務卡	使導師及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	111 年 9 月 6 日實施 111-1 學期導師輔導知能研習發放給全體新任導師	—	—

				及 111 年 9 月 11 日新生訓練時發給全體新生人手一張，合計發出 1400 張。		
S8-2-1-011-5	每學年度辦理全民國防教育 T91 步槍體驗射擊活動	使教職員生瞭解國防、支持國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。	65 人	111 學年度全民國防教育 T91 步槍體驗射擊活動於 112.4.27 實施，合計 55 人	因 111 年度五專生註冊率下降	鼓勵教職同仁參加。 僅五專一年級同學及部分教職同仁依意願參加，人數下修為 55 人。
S8-2-1-011-6	每學年度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	112 年 3 月 17 日至 23 日辦理 111 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 1320 人次	—	—
S8-2-1-011-7	每學年度辦理 CPR 研習活動	使同學瞭解 CPR 及 AED 急救相關知能，具備自救救人應變能力。	1200 人	112 年 5 月 1 日至 12 日配合全民國防教育課程，實施 111 學年度 CPR 研習活動，學生計 1210 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	1000 人	1. 111 年 11 月 16 日實施 111-1 學期捐血活動 由春暉社同學配合實	因故取消 111-1 學期第 2 次捐血活動。	春暉社推動捐血活動號召同學參加。

		饋社會之重要性，深耕品德教育。		施反毒宣導活動，計 183 人次。 2. 112 年 3 月 29 日及 112 年 5 月 19 日計 2 天實施 111-2 學期捐血活動由春暉社同學配合實施反毒宣導活動，計 389 人次。		因每次辦理時間由 2 天改為 1 天，將績效指標修正為 500 人。
S8-2-1-011-9	每學年度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	111 年 11 月 22 日實施 111-1 學期學生校外賃居安全宣導與幹部座談，計 125 人參加，宣導有關： 1. 賃居安全宣導 2. 賃居法律問題宣導 3. 問題與解答 4. 一氧化碳防制宣導	—	—
S8-2-1-011-10	每學期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	111 年 8 月 31 日參訪瑯嶠卑南軍事古道、111 月 12 日 15 日至 16 日、112 年 3 月 10 日參訪安平碼頭德陽艦園區、航空教育展示館及海軍敦睦艦隊，共計三場，其中活動還包括，德陽艦園區、航	—	—

				空教育館導覽解說活動及逐鹿部落，計 64 人參加。		
012 體育與健康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
S1-2-1-012-1	健康促進學校計畫。	可以養成規律運動及健康習慣。	2 場次	111 年度健康中心共辦理了九場健康律動活動，教職員生熱情參與，過程中推廣持續運動、教導運動健康重要性、運動傷害的預防，向教職員生傳達健康促進之觀念，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	111 年度辦理「小組長校園與社區關懷工作坊」(2 場次)，約 40 人次參與，推廣校內愛護校園的風氣，提升同學對環境的維護行動，亦加強勞掃對社區關懷的概念，並藉由實際教導及走訪，達到學校敦親睦鄰之合作，讓學生獲得與社區	—	—

				連結且服務學習之機會。		
S8-2-1-012-2	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。	2 場次	111 年度辦理「勞作教育小組長校園與社區關懷工作坊」(2 場次), 約 40 人次參與, 推廣本校學生愛護校園的風氣, 以及提升同學們對於環境的維護意識, 進而亦可以加強勞掃對社區關懷的概念。本次活動藉由實際操作和走訪, 讓學生們能夠更認識校園及周邊之社區。	—	—
S8-2-1-012-3	辦理體育活動營隊。	強化學校對鄰近社區之服務與責任感。	1 場次	111 年度辦理「活力南海大鵬灣水域體驗之旅」(1 場), 約 32 人次參與, 邀請教練說明水域活動需注意的事項, 與示範水上設施之使用方法, 並將人員分為兩梯次, 分次體驗獨木舟、SUP 和帆船, 再以指導老師為首, 帶領此次參與活動之學生, 一同實際操作	—	—

				設施，並讓學生了解帆船如何揚帆，並培養對之興趣，推廣運動風氣。		
013 秘書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
S7-2-1-013-1	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.建置校務研究資料庫1套。 2.校務研究分析議題2個。	1.已於111學年度第2學期建置，將持續蒐集與更新。 2.已於111學年度第2學期完成2個議題分析，分別為： (1)111學年度新生入學來源分析 (2)106-110學年度助學成效分析	—	—
S7-2-2-013-2	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。 2.進行內部自我評鑑建議事項管考。 3.辦理校務類及專業類外部評鑑業務。 4.進行外部自我評鑑建議事項管考。	完成校務類及專業類外部評鑑業務1次。	1.已於111年10月26日完成專業類外部評鑑。 2.已於111年11月25日完成校務類外部評鑑。	—	—

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	1.配合學校發展目標，編製預算。 2.建立合理預算分配機制，有效運用有限資源。	1.完備預算程序。 2.妥適分配有限資源，提高財務營運績效。 3.提升資本門預算執行績效。	1.每年至少召開 1 次資本門分配協調會議，討論預算編列及分配。 2.提升資本支出之執行績效，執行率達 90%以上。	1.112 年校務基金概算案經 111 年 3 月 22 日 110 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 112 年預算書函送教育部。 2.112 年經常門預算分配案，於 111 年 12 月 29 日簽奉核准，並通知各單位據以執行。 3.112 年資本門預算分配案，會議於 111 年 12 月 6 日召開完畢，本室依會議決議及後續實地勘察結果彙整各單位資本門分配額度，於 111 年 12 月 28 日簽奉核准，並通知各單位據以執行。 4.本校 111 年固定資產執行率為 83.57%。	本校 111 年固定資產執行率為 83.57%，執行率未達 90%，主要係教育部專案型補助計畫核定資本門額度較預期減少所致。	1.參酌近年教育部專案型補助計畫補助資本門額度，調整編列以後年度資本門預算。 2.持續依本校資本門儀器設備採購進度管控要點規定，管控各單位資本門經費執行情形。

S7-2-2-014-2	<p>1.持續落實內部審核及控管預算之執行。</p> <p>2.配合法令及實務需求更新會計管理及網路請購系統。</p> <p>3.適時提供財務資訊。</p> <p>4.推動健全財務秩序及強化內部控制機制。</p>	<p>1.確保遵循各項法令規定。</p> <p>2.強化會計管理功能,提升預算執行績效及行政效能。</p> <p>3.強化財務內控機制,杜絕弊端情事發生。</p>	<p>1.每年不定期辦理出納事務查核 1 次以上。</p> <p>2.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)。</p> <p>3.每月於行政會議報告本校財務收支情形。</p>	<p>1.111 年度出納事務查核計畫於 111 年 3 月 15 日簽奉核准,本室據以辦理出納事務查核,查核報告業於 111 年 10 月 31 日簽奉核准,查核缺失事項已通知各單位改善。</p> <p>2.已依規定公告本校預、決算書及可用資金變化情形。111 年決算書依規定公開陳閱於本校圖書館。</p> <p>3.每月於行政會議報告本校財務收支情形。</p>	—	—
--------------	--	---	---	--	---	---

015 人事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
S7-1-2-015-1	持續推動性別友善事項	落實性別友善校園。	<p>1.教職員工查詢名冊 1 批。</p> <p>2.托兒服務需求調查。</p> <p>3.活動費用一批。</p>	<p>1.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。</p> <p>2.另已訂定相關辦法,並於 111 年 7 月 13 日檢視修正本校工作場所</p>	—	—

				<p>性騷擾防治措施申訴及懲戒處理辦法。</p> <p>3.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。</p> <p>4.111年度不定期舉辦性別平等教育訓練培力活動共3場，上半年度以校內線上及實體活動進行性平相關知識宣導，下半年度於111年12月舉辦兩場實體性平講座。</p>		
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	完成勞健保保費系統租用及維護合約之簽訂，俾以順利完成每日眾多長短期勞健保人員加退及解決保費計算問題。	系統維護費 1 筆。	已簽訂 112-115 年租賃維護合約，能順利迅速的完成加退保作業及計算保費。	—	—
S7-2-2-015-3	辦理校長遴選作業	一、如期完成校長遴選委員會組織工作並進行校長遴選作業細部規劃。 二、辦理校長遴選，落實校園民主。完成新任校長遴選，達成校務推動無縫接軌目標。	依校長遴選辦法組織校長遴選委員會審議校長遴選事項。	本校業已如期完成本校第四任校長遴選作業。相關校長遴選規定，賡續配合教育部通知辦理。	—	—
S7-2-2-015-4	教研人員進用資格任審及教師評鑑	一、如期完成進用教師(含專技人員)資格送審案。 二、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。	1.本校 111 學年度計有 5 位新進專任教師，並如期完成聘任進用作業；教師升等資格送審於 111 學年通過 2 件升等副教授送審案，另有 3 件刻正報送教育部審查。 2.教師評鑑系統刻正進行系統優化，計於 112 年 7 月 31 日完成系統升級，有效優化系統操作。	—	—
S7-2-2-015-5	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	推動職務普查，建置職務說明書。 合理提昇教職員待遇。	職務說明書 1 批、教職員助理晉級費用 1 筆。	1.111 年公務人員經晉升薦任官等訓練合格者 1 人，並於 112 年由委任	—	—

				<p>官等晉升薦任官等。</p> <p>2.業建置職務說明書，賡續推動職務普查更新職務說明書。</p>		
S7-2-2-015-6	持續辦理教職員助理考核晉級	持續辦理教職員助理晉級，合理提昇教職員助理待遇。	教職員助理晉級費用 1 筆。	<p>1.每學年 4 月行文各學術單位辦理教師年資加薪作業，111 學年年資加薪業以 112 年 3 月 31 日高餐大人字第 1122500144 號書函行文教學單位辦理並提送 112 年 6 月 9 日校教評會審議。</p> <p>2.教師 110 學年計有 37 人晉薪一級、88 人已達年功薪最高級、2 人留職停薪依規定不予年資加薪、1 人初聘到校未滿一年。</p> <p>3.編制內職員依規定定期辦理考績作業，111 年公務人員考績計 22 人、另循獨立系統辦理之人事人員 4 人，主計人員 5 人，均經銓敘部</p>	—	—

				<p>核予考績獎金者合計 22人，核予考績獎金及 晉級者合計9人。</p> <p>4.校務基金工作人員依 考核結果調整薪點。 111年度校務基金工作 人員年度考核，計有80 人晉點。</p>		
--	--	--	--	---	--	--

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。	相關產業界觀摩學習參訪至少 1 場。	1. 111 年 8 月 22 日至 23 日產業移動學習－台中豐邑 Moxy 酒店及萬楓酒店。 2. 111 年 12 月 8 日至 12 月 9 日產業移動學習－寒居酒店暨臺北中山九昱希爾頓逸林酒店。	—	—
S3-1-2-016-1	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。	111 年 11 月 23 日餐旅產業趨勢論壇議程：疫情後之創新與變革，並由餐旅管理研究所承辦。	—	—
S3-1-2-016-2	企業說明會暨職涯探索	1.推動專業諮商服務以及輔導學生了解自我，找出符合自己的職涯規劃與定位。 2.強化各系人才培育之目標，提升餐旅產業留任比率。	企業蒞校進行企業說明會至少 3 家以上。	112 年 4 月 28 日舉辦新生職涯探索暨業者交流座談，邀請高雄洲際酒店、高雄萬豪酒店、JR 東日本大飯店台北、和苑三井花園飯店-台北忠孝、瓦城泰統、漢來美食、饗賓餐旅、鼎泰豐、全家國際餐飲等 10 家企	—	—

				業蒞校進行說明會。		
S4-1-2-016-1	專業顧客服務 CGSP 國際認證培 訓	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。	專業顧客服務 CGSP 國際認證培 訓 1 場。	111 年 4 月 16 日至 4 月 17 日、111 年 10 月 22 日 至 111 年 10 月 23 日舉 辦 AH&LEI CGSP 專業 顧客服務國際認證研習 含考證共 3 場。	—	—
S4-2-3-016-1	創新教學計畫	1.透過設計思考、服務創新、問 題導向學習 (problem-based learning, 簡稱 PBL), 提升教 師創新教學之能力。 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。	1.教師社群工作坊 1 場。 2.業師協同授課 60 小時。 3.服務暨移動學習 1 場。	1. 111 年 1 月 7 日主題: 『創新服務原型開 發』教師工作坊, 講 師: 成功大學第十學 院 College X 黃仲菁 助理教授。 2. 111 年 3 月 15 日創新 教學共學團「110-1 學 期執行分享討論暨 110-2 學期說明會」。 3. 111 年 5 月 4 日創新 教學共學團「服務設 計與創新期中執行分 享與討論」。 4. 111 年 6 月 27 日至 6 月 28 日主題:『服務 設計思維』師培工作 坊, 講師: 義想設計服 務策略顧問王思如小 姐。 5. 111 年 3 月至 5 月業	—	—

				<p>師協同授課執行 34 小時。</p> <p>6. 111 年 8 月 22 日前往 SIIR 110 年服務創新亮點移動學習—『大振豐洋傘有限公司』。</p> <p>7. 111 年 9 月 21 日創新教學共學團「110-2 學期執行分享討論暨 111-1 學期說明會」。</p> <p>8. 111 年 12 月 2 日前往服務設計創新：智慧科技運用新模式移動學習—『麥當勞高雄博愛二餐廳』。</p> <p>9. 111 年 9 月至 12 月業師協同授課執行 44 小時。</p> <p>上述共完成 2 場教師社群工作坊、2 場創新服務暨移動學習及業師協同授課 78 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。	維持國際餐旅組織 ICHRIE 會員。	111 年 11 月 29 日完成維持國際餐旅組織 ICHRIE 會員註冊身分。	—	—
S7-1-2-016-1	HB102 電腦教室設備汰換與增購	1.提升教學環境以及教學品質。 2.維持教學特色及實用性,精進餐旅資訊、數位能力與多媒	電腦教室設備汰換與增購。	111 年 12 月 28 日完成 HB102 電腦教室設備汰換與增購。	—	—

		體設計能力，強化學生餐旅科技相關專業知識與技能，提升學生就業之競爭力。				
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	開設餐旅創業經營知能課程	強化學生餐旅管理實務知能，並使此課程成為其他教育機構或餐旅相關企業內部訓練之參考，亦可扮演餐旅產業相關政策制定之諮詢角色。	4 門	<ol style="list-style-type: none"> 111 年 10 月 25 日 高雄洲際酒店發展暨培訓經理翁嘉歷。 111 年 10 月 31 日 特波國際股份有限公司陳忠昱副總經理。 111 年 11 月 1 日 雄大國際管理顧問董事暨財務長龔俊吉會計師。 111 年 11 月 2 日 特波國際股份有限公司陳芳瑩技術講師。 111 年 11 月 17 日 和林食麵林敬堯執行長。 	—	—
S2-1-1-161-2	推動業界教師協同教學	增進學生餐旅管理實務知能，提升教師餐旅專業成長，並充實餐旅管理實務案例，發揚技	2 門	<ol style="list-style-type: none"> 已達成，共 14 門。 111 年 3 月 1 日 課程：數量分析方法，業 	—	—

		職教育之實務教育特色。		<p>師：17 號西班牙餐酒館郭為鈞負責人。</p> <p>3. 111 年 3 月 23 日課程：餐旅品牌管理研究，業師：紐約國際管理顧問公司陳秋玲資深顧問。</p> <p>4. 111 年 4 月 26 日課程：餐旅產業智能研究，業師：卓毅資本王英明合夥人。</p> <p>5. 111 年 4 月 27 日課程：數量分析方法，業師：富御資產有限公司郭蕙心執行長。</p> <p>6. 111 年 5 月 10 日課程：餐旅組織行為研究，業師：康橋連鎖旅館陳保成董事長。</p> <p>7. 111 年 5 月 16 日課程：餐旅組織行為研究，業師：康橋連鎖旅館黃怡嘉人力資源部經理。</p> <p>8. 111 年 10 月 04 日課</p>	
--	--	-------------	--	---	--

				<p>程：消費者行為研究，業師：雲品溫泉酒店餐飲部張昶永協理。</p> <p>9. 111年10月18日課程：餐旅財務管理研究，業師：勤業眾信聯合會計事務所/南區龔俊吉會計主持師。</p> <p>10. 111年10月25日課程：旅宿管理研究，業師：慕舍酒店王紹仁執行董事。</p> <p>11. 111年10月26日課程：永續餐旅與營收管理，業師：中山大學海洋生物研究所研究員、奇謀良策有限公司楊明哲研發長。</p> <p>12. 111年11月02日課程：永續餐旅與營收管理，業師：朝邦文教基金會王桂芬副</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>執行長暨核心引導師。</p> <p>13. 111年11月15日課程：餐旅專題研究，業師：17號西班牙餐酒館郭為鈞負責人。</p> <p>14. 111年11月17日課程：餐旅研發創新研究，業師：富御資產有限公司郭蕙心執行長。</p> <p>15. 111年11月30日課程：餐旅財務管理研究，業師：高雄萬豪酒店財務部齊莊協理。</p>		
S2-2-1-161-1	主辦連鎖餐廳模擬營運研習營暨競賽	模擬餐旅業實際經營情境，提升經營管理能力。	1場	111年11月11日 2022 全國連鎖餐廳模擬營運競賽。	—	—
S2-2-1-161-2	主辦全國餐旅創意競賽	激發創新與創意能力，並將競賽成果整合與運用於餐旅相關產業。	1場	<p>1. 111年11月3日 2022 原住民部落觀光餐旅創意競賽。</p> <p>2. 111年11月18日 2022 全國餐旅創意競賽。</p>	—	—

S2-2-1-161-3	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。	實施	<ol style="list-style-type: none"> 1. 111年4月27日數量分析方法課程移地研究：參訪17號西班牙酒館。 2. 111年5月9日餐旅組織行為研究、餐旅領導與統御研究課程移地研究：參訪康橋大飯店七賢店。 3. 111年10月4日餐旅連鎖經營管理研究課程移地研究：參訪高雄7-1星海灣門市。 4. 111年10月4日消費者行為研究課程移地研究：參訪雲品溫泉酒店。 5. 111年10月17日餐旅專題研究課程移地研究：參訪高雄洲際酒店。 6. 111年11月15日餐旅專題研究、研究 	—	—
--------------	---------------	---	----	---	---	---

				<p>方法、餐旅研發創新研究課程移地研究：參訪 17 號西班牙餐廳。</p> <p>7. 111 年 12 月 14 日 永續餐旅與營收管理課程移地研究：高雄永齡農場。</p> <p>8. 111 年 12 月 27 日 餐旅行銷管理研究、餐旅人力資源管理研究、餐旅專題研究、餐旅財務管理研究課程移地研究：參訪高雄承億酒店。</p>		
S2-2-2-161-1	辦理餐旅產業趨勢論壇	邀請國內餐旅產業專家進行經驗與未來趨勢分享，為產官學界帶入創新與另類思維，強化本所與產業鏈結，創造未來產學合作契機。	1 場	111 年 12 月 23 日 2022 台灣餐旅產業趨勢論壇：疫情後之創新與變革。	—	—
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，實地了解與協助部份餐旅企業之營運現況，亦可促進本所教學與實務能力提升。	—	計畫案：AI 餐飲顧問-智慧餐飲雲戰情互動平台開發計畫(季河資訊股份有限公司)。	—	—

<p>S4-2-2-161-1</p>	<p>爭取科技部專題計畫案、發表期刊與研討會論文</p>	<p>提升本所知名度與學術地位，招攬素質更優秀的學生進入本所就讀。</p>	<p>實施</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 計畫案 1：以虛擬實境實現沉浸式餐旅觀光英語學習環境的心智科學基礎-結合科技任務適配與期望失驗之心智行為模型。 2. 計畫案 2：廣告行銷會影響企業股票報酬嗎？台灣上市櫃餐旅企業的實證研究。 3. 計畫案 3：後 COVID-19 疫情時代：重塑永續觀光旅遊行為 <p>期刊論文共計 6 篇 研討會論文共 16 篇： (1) 111 年 6 月 10 日 服務業管理與創新學術研討會發表 1 篇。 (2) 111 年 6 月 11 日後疫情時代餐旅觀光產業之挑戰與創新研討會發表 1 篇。</p>	<p>—</p>	<p>—</p>
---------------------	------------------------------	---------------------------------------	-----------	---	----------	----------

				<p>(3) 111 年 7 月 8 日 Ifaris2022 青年企業管理評論研討會發表共 4 篇。</p> <p>(4) 111 年 10 月 18 日 2022 商務管理實務研討會發表 1 篇。</p> <p>(5)111 年 10 月 18 日 永續發展與企業創新研討會發表 1 篇。</p> <p>(6)111 年 11 月 5 日 台灣教育研究學會 2022 學術研討會發表共 2 篇。</p> <p>(7)111 年 11 月 5 日 2022 國際餐旅創新研發產學應用研討會發表共 6 篇。</p>		
S4-2-3-161-1	鼓勵教師從事創新教學改革	開發多元創新教學型態，提升教學成效，精進餐旅管理與創業人才之培育。	實施	<p>1. 執行餐旅新創品牌個案研究計畫。</p> <p>2. 執行餐旅業大數據分析人才培訓計畫。</p>	—	—
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，打造雙語教學與學習環境，強化本所師生國際競爭力。	實施	111-1 學期：消費者行為研究。	—	—
S5-1-1-161-2	執行碩士雙聯學制	本所教學與研究持續朝向多元化之國際目標發展進行，擴大	將視 COVID-19 疫情發展、政府	未有學生參加	111 年度國內外 COVID-19	提供其他的方式(舉辦外

		學生的國際學術視野。	防疫與邊境管制政策進行量化指標的調整。		疫情尚屬嚴峻情況，暫無學生規劃出國進修。	國學者講座或參與國際活動)在國內就能增進國際交流。
S7-1-2-161-1	汰換 F201、F202、F203、F404、FB108 教學電腦	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	已於 111 年完成汰換教學電腦。	—	—
S7-1-2-161-2	汰換 F201、F202、F203、F404、FB108 投影機		—	—	—	—
S7-1-2-161-3	建置個案討論互動式白板		—	—	—	—
S7-1-2-161-4	採購教學專用無線麥克風		—	—	—	—
S7-1-2-161-5	優化餐飲經營管理模擬情境教室		—	—	—	—
S7-1-2-161-6	增加 FB102 學生研究室座位		—	—	—	—

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 60 小時、教師工作坊 2 場、實境演	完成業師協同教學 18 小時、培訓工作坊 1 場。	上半年因為疫情未執行	疫情已緩解，依經費執行計畫

		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。	練3場。			
S2-2-1-163-2	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。	專家學者與業者三方座談會2場、群賢會館服務創新設計工作坊2場、強化專業技能與服務素養講座6場、校內實習運作與教學空間活化運用座談會1場。	專家學者與業者三方座談會2場、校內實習運作與教學空間活化運用座談會1場。	上半年因為疫情未執行	疫情已緩解，依經費執行計畫
S2-2-1-163-3	「旅館菁英人才培育」職涯輔導活動	讓學生透過與旅館其相關產業專業經理人進行職涯諮詢與輔導活動，透過職涯發展工作坊與產業移動學習引導學生對產業人才職能的需求，並培養學生瞭解以餐旅服務業的本質與導入產業專業經理人的菁英資源，透過職涯說明精進輔導與培育雙管齊下，引領培育學生	業師職涯諮詢60小時、學生職涯發展工作坊2場、教師職涯知能輔導工作坊2場、人格特質量表施測100人(份)、產業移動學習4場。	業師職涯諮詢10場次、學生職涯發展工作坊2場、人格特質量表施測100人(份)、產業移動學習1場。	上半年因為疫情未執行	疫情已緩解，依經費執行計畫

		邁向旅館菁英人才。				
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"> 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。 2. 藉由移地教學課程，學生學習產業實際作業模式。 3. 邀請國際米其林三星主廚蒞校示範教學並進行文化交流活動。 4. 透過品酒論壇，增加學生對酒類知識。 	發展學校特色： <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐旅產業觀摩參訪 1 場。 2. 移地教學校外參訪 4 場。 3. 國際米其林三星主廚示範教學與文化交流活動 1 場。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 111 年 6 月 30 日舉辦餐旅產業觀摩參訪「安平雅樂軒酒店、安平亞果遊艇碼頭」，共計參加 12 人次。 2. 111 年 3 月至 111 年 12 月止辦理 5 場產業移地教學校外參訪，師生參加共計 194 人次。 3. 111 年 12 月 14 日舉辦品酒論壇活動-2022Moët Hennessy 酩悅餐酒會，校內外師生參加共計 42 人。 	因受疫情影響，國際米其林三星主廚無法前來示範教學與文化交流。	調整與擴大邀請對象，除了星級主廚之外，增加咖啡、葡萄酒、烈酒等餐飲相關領域專業人士，以便達到預期績效。
S2-2-2-164-1	提升教學品質落實教學創新	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提高學生實務操作能力並與職場快速接軌。 2. 調整教學方法，提高教師教學知能。 	提升教學品質落實教學創新： <ol style="list-style-type: none"> 1. 建置校內實習餐廳 25 場次。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 111 年 3 月起至 111 年 12 月止在本校第二實習大樓 7 樓 BRAVO 廳舉辦 30 	—	—

		<p>3.整合學科減少必修，讓學生學習有更多元選擇。</p> <p>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。</p>	<p>2.舉辦主題宴會成果展4場。</p>	<p>場校內實習餐廳營運，共計服務本校師生988人次。</p> <p>2. 111年3月至111年12月止在本校第二實習大樓7樓BRAVO廳舉辦4場主題宴會成果展共計服務外賓及本校師生573人次。</p> <p>3. 111年1月1日-111年12月31日止，本系與旅館系合作進行校內實習群賢會館早午餐服務，共計服務校外人士227人次。</p>		
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>預計將帶領西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>	<p>1.拍攝第一年的紀錄片及舉辦紀錄片發表會。</p> <p>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教育基金會初級</p>	<p>1. 已完成紀錄片拍攝。</p> <p>2. 111年12月28日進行紀錄片發表。</p> <p>3. 111學年度WSET L1 22人;WSET L2 7人。</p>	—	—

		開始研發釀製台灣風土在地酒。將過程逐年拍攝與紀錄。	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。	辦理餐旅講座共 9 場： 1. 111 年 3 月 3 日 2. 111 年 3 月 10 日 3. 111 年 3 月 24 日 4. 111 年 3 月 31 日 5. 111 年 4 月 1 日 6. 111 年 5 月 5 日 7. 111 年 5 月 12 日 8. 111 年 5 月 19 日 9. 111 年 6 月 2 日	—	—
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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 發表餐旅觀光相關研討會、期刊等學術論文研究 3 篇數。 3. 舉辦觀光產業發展工作坊(講座)1 場。 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 舉辦第二十屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會一場，共約 350 位嘉賓到場。 3. 舉辦台北雄獅企業專班參訪，促進本院學生實習及就業雙向管道，同時協助業者徵選適合人才進雄獅集團，達到雙贏局面。 4. 跨領域觀光餐旅研究智庫名單：蕭登元教授、張德儀教授、掌慶琳教授、何景華副教授、石岳峻副教授、楊政樺教授、郭念德副教授、梁榮達教授、曾裕琇教授、柯嘉鈞助理教授、王東昇助理教授。發表 	—	—
--------------	----------------	---	--	--	---	---

				<p>餐旅觀光相關研討會、期刊等學術論文共 3 篇。</p> <p>5. 舉辦觀光產業發展工作坊共 4 場，包含高宜君講師(學術倫理專業)、彭孟慈總經理(觀光產業人力大預測)、陳琪鈞講者(緩解研究生課業壓力)、蔡昀儒(質性研究思潮)。</p> <p>6. 張德儀、萬光滿、楊芝濤、黃如萍、謝金龍(整合型計畫)觀光餐旅業頂級款待服務設計-感性工學與 Kano 應用。</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
S4-1-1-171-1	加強觀光產學合作	透過產學合作計畫、實地參訪及觀光專題講座，加強與產業界雙向交流；整合校內外更多跨專業、跨領域之技術能量與人力資源，累積與建構各關鍵產業發展的核心，並透過與業界的技術研發能量的交流、傳	簽訂產學合作計畫 1 案，舉辦實地參訪 1 次，舉辦觀光講座 5 場。	簽訂產學計畫 4 案、實地參訪 4 次、觀光專題講座 6 場。	—	—

		承與協同合作。				
S4-1-1-171-2	提升產學研發量能	學生透過產學計畫的參與，累積產業實務知能。	學生參與產學合作計畫 3 件。	學生參與產學合作計畫 3 件。	—	—
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。	發表期刊論文 4 篇，研討會論文 8 篇。	教師期刊論文發表 13 篇，研討會發表 10 篇。	—	—
S4-2-2-171-2	提升創新研發能量	強化師、生創新創意思考能力、提升餐旅觀光產業實務知識；提升學生外語能力，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。	—	—	—	—
S5-2-1-171-1	整合餐旅全英課程	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。	招收博士班境外生 1 名、碩士班境外生 1 名，共 2 名。	—	—
S7-1-2-171-1	改善師生學習環境	提升教師教學品質及增強研究生學習動機。	教室裝修工程 1 間。	完成 G306 教室裝修設計 1 式。	資本門預算延後至 112 年度執行。	已於 112 年 4 月完成 G306 教室裝修及驗收。
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
S1-2-1-173-1	擬建置智慧旅遊創新實驗室，運用資通科技，結合科技創新服務，建構智慧導	強化與網路互動、社群及粉絲團經營。	數位化課程日夜旅運學生受惠共計 100 名。	1. 已開設系網 FB, IG 專頁，強化與網路互動、社群及粉絲團經營。	資本門經費不足，未能設置建置智慧旅遊創新實驗室。	持續爭取資本門經費，設置建置智慧旅遊創新實

	覽、餐食住宿、交通及行銷系統等			<ul style="list-style-type: none"> 2. 開設智慧旅遊、航空訂位系統等數位課程，日進學生修課人數超過100名。 3. 持續爭取資本門經費，設置建置智慧旅遊創新實驗室。 		驗室。
S1-2-1-173-2	強化「線上旅遊業(OTA)經營實務、領隊導遊人才培育與智慧旅遊科技應用」等實用教學課程	發展「旅遊大數據、共享經濟、數位科技應用」。	數位化課程日夜旅運學生受惠共計100名。	<ul style="list-style-type: none"> 1. 「線上旅遊業(OTA)經營實務修訂課程名稱為「網路旅行業經營實務」。 2. 相關課程發展「旅遊大數據、共享經濟、數位科技應用」等內容，加深加廣，與時俱進。 3. 結合觀光餐旅講座邀請演講者講授智慧旅遊科技應用，日進學生修課人數超過100名。 	—	—
S2-2-1-173-1	因應疫情，著重「國內旅遊經營管理」課程，強化國內旅遊活動之推動	加強學生對「國內旅遊經營管理」之專業認知。	實務教學優化「國內旅遊經營管理」、「國民旅遊實務」課程日夜旅運	「國內旅遊經營管理」課程由選修修訂為必修，持續實務教學，加強學生對「國內旅遊經營	進修二技註冊人數減少，修課人數減少。	下修修課人數。

			學生受惠共計 100 名。	管理」之專業認知，日進學生修課人數超過 90 名。		
S2-2-1-173-2	因應疫情，著重「國民旅遊實務」課程，強化國內旅遊活動之推動	加強學生對「國民旅遊實務」之專業認知。	實務教學優化「國內旅遊經營管理」、「國民旅遊實務」課程日夜旅運學生受惠共計 100 名。	持續實務教學優化「國民旅遊實務」課程，加強學生對「國民旅遊實務」之專業認知，日進學生修課人數超過 70 名。	進修二技註冊人數減少，修課人數減少。	下修修課人數。

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
S2-2-174-1	本計畫導入「ARCS 動機模式」及「BOPPPS 教學設計」於課程中，再檢視其對學生學習興趣之影響。	藉由「ARCS 動機模式」及「BOPPPS 教學設計」之導入提升學生之學習興趣。	運用「ARCS 動機模式」建置一套課程教材。	於 111 學年度完成課程設計一門。	—	—
S1-1-174-2	培育一批具有多重技能於一身之青年旅遊專業人才，並以就業為導向使參訓學生畢業後可為其職涯規劃增添有利於爭取「薪好」之加	指引學生未來畢業及有職場就業之競爭力。因此，本學程之設計將以建立學生職場專業與職場體驗為目的，推動「整合專精課程」、「共通職能核心課程」、「校外觀摩參訪」、「職場體驗」等相關課程，落實專業認證之	1. 畢業生就業率應達 70%。 2. 選修課程開課數達 3 門以上。 3. 參與就業學程訓練之學生總人次達 80 人次以上。	1. 111 年 7 月 31 日至 112 年 8 月 31 日，完成本學程的參訓學生，可在以下相關行業工作： (1) 旅行社門市與觀光相關事業接待語	—	—

	值條件。	取得與體驗豐富的職場體驗。	<p>4. 業界師資達 6 位以上。</p> <p>5. 業師授課時數達 100 小時以上。</p> <p>6. 參訪單位達 2 家以上。</p> <p>7. 實習公司 2 家達以上。</p> <p>8. 實習時數達 120 小時以上。</p> <p>9. 職涯課程時數達 54 小時。</p> <p>10. 校內外參與師資達 3 人以上。</p>	<p>導覽人員。</p> <p>(2) 政府觀光相關單位之旅遊服務中心及休閒遊憩單位之接待工作。</p> <p>(3) 專業服務接待流程及環境建置等工作。</p> <p>2. 選修課程開課數達 3 門以上。</p> <p>3. 參與學生總人次達 80 人次以上。</p> <p>4. 業界授課師資約 18 位。</p> <p>5. 授課時數已達 100 小時。</p> <p>6. 參訪單位：喜鴻旅行社及家樂福旅行社。</p> <p>7. 寒暑假職場體驗喜鴻旅行社及家樂福旅行社。</p> <p>8. 實習時數已達 120 小時。</p> <p>9. 職涯課程時數達 54</p>		
--	------	---------------	--	--	--	--

				小時。 10. 校內師資達 3 人以上。		
S2-2-174-1	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。 2. 達成認證課程品牌輸出。	1. 辦理 IATA 證照課程說明及專題演講。 2. 辦理國際旅遊業文憑基礎級課程 120 小時。	1. 111 年 10 月 12 日辦理 IATA 證照課程說明會乙場。 2. 辦理超過逾 120 小時基礎級課程(約 136 小時)	—	—
175 休閒暨遊憩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
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. 開設「專案管理」、「體適能實務」、「探索教育」等課程輔導學生取得專業證照。 2. 透過課程：「校內實習」、「休閒活動規畫與設計」與社區共同執行創意休閒活動共 6 場次。	—	—
S4-1-1-175-1	推動高餐產業研究學術聲望	每年出刊四期電子期刊，針對觀光產業進行各類議題學術討論。	每年發行 4 期電子期刊。	由高餐觀光產業研究季報每年發行 4 期電子期刊。	—	—

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。	111 學年度辦理共備課程會議 3 場次持續建構休憩系專業課程架構。	—	—
S8-1-1-175-1	參與地方休憩產業創生	開設、參與地方產業創生創新創業問題導向實務課程。	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。 2.參與地方休憩產業創生創新創業問題導向實務課程 40 人次參加。 3.參與企業參訪觀摩與移地創業實習訓練 1 場。	1. 辦理教學創新課程 1 門。 2. 參與地方休憩產業創生創新創業問題導向實務課程：「休閒活動規畫與設計」辦理遊程企劃課程共 6 場專業講座課程 240 人次參加。 3. 透過課程：「休閒農場經營實務」、「休閒活動規畫與設計」、「樂齡社會與休閒活動規劃」、「渡假村經營實務」參與企業參訪觀摩與移地創業實習訓練共 4 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. 已規劃 112 學年度開設「素食尚廚藝創新創業跨領域學分學程」。	—	—

				<p>2. 共預計開設 3 門核心課程及 6 門專業課程。課程名稱如下：</p> <p>(1)新素味食材認識與採購實務(2/4)</p> <p>(2)素食尚烹調與盤飾實務(2/4)</p> <p>(3)植感甜點烘焙實務(2/4)</p> <p>(4)全植健康飲調實務(2/4)</p> <p>(5)素食尚療癒餐飲設計實務(2/4)</p> <p>(6)彈性蔬食食物設計實務(2/4)</p> <p>3. 本學程之主辦單位以廚藝學院為主，並與所屬單位合作共構課程，以培育新素味食尚廚藝技優紫領專業人才、培育新素味食尚智慧餐飲創新創業人才以及培育具綠色餐飲永續理念之新時代人才。</p> <p>4. 配合林岱樺立委的素食人才養成計畫</p>	
--	--	--	--	--	--

				推動，本院亦協助勞動部對於西餐乙丙級考照設計融入素食烹調相關考題。		
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 已完成本院教育目標及培育人才核心能力之修訂，並對應本校培育目標。 2. 朝共構廚藝專業精實課程目標前進，預計 113 學年度完成院訂必修課程，以讓入學新生適用。 3. 自 111 年度起即陸續召開院評品小組會議及召集課程修訂之專家會議。 4. 全面檢視本院專業課程，以打造培育亞洲具創意、創新、創業、創生 DNA 之跨域紫領廚藝專業永續人才。 	—	—
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"> 1. 自 111 年截至目前為止本院產學創新在地食材特色產品研發之產學合約件 	—	—

				<p>數為 34 件，金額為 8,942,472 元。</p> <p>2. 111 年產品研發實驗數據並撰寫為論文，發表於國內、國際餐飲創新期刊論文共 3 篇。</p> <p>3. 111 年本院專家諮詢及研發團隊討論會議超過 20 場。</p> <p>4. 111 年本院企業問題診斷及問題解決家數超過 20 家。</p>		
S6-2-2-018-1	深耕國際交流合作與拓展國際聯盟。	推升高餐旅國際聲望。	1 場	<p>1. 近幾年因為疫情影響本院結合歷年國際化成果，持續透過線上活動與國際組織師生線上交流技能，以彰顯台灣飲食文化及廚藝教育的成果與影響。</p> <p>2. 111 年 6 月 7 日辦理 1 場「師生參與法國保羅伯居斯聯盟交流活動」，由林淑瑛老師規劃主題，以台灣固有早餐飲食文化為發想，結合國際間台</p>	—	—

				<p>灣漢堡-刈包的熱門議題，透過線上製播等以傳統飲食文化進行線上國際廚藝交流，邀請陳敦基校長開場，及陳紫玲主任講述台灣刈包等包子相關飲食文化，並請港點專長之李木生老師現場進行台灣傳統刈包與創意刈包的廚藝展演。</p> <p>3. 111年10月3日至7日疫情趨緩後，保羅伯居斯廚藝學院於加拿大多倫多，特以 The Road to Recovery: A Need for Change 為主題，意義深遠。除例行的廚藝教育經驗分享外，今年特別關注疫情、環境議題對餐飲業的衝擊。總結此次會議討論結果，建置 IPB 線上平台、強化廚藝基礎研究，及因應疫情、環境變遷的</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>廚藝科技投入，是未來聯盟的三個發展重點，這不僅反映今年大會倡議的「復甦之路」，更具體指出餐飲業未來發展的「韌性之道」。此外，本校建議聯盟組織應增設學術委員會，以為未來開辦學術期刊做準備。</p> <p>4. 112 年 4 月份薦送本校中廚系等 5 位廚藝相關科系學生至法國保羅伯居斯廚藝學院與來自其他各國的聯盟學校進行為期 1.5 個月的廚藝研習與交流。</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. 111 年完成綠色永續 SDGs 知識平台建置，以及提升國際食藝技術期刊作業技術，以完備本院 SDGs 之知識內容，強化廚藝師生對國際永續議題之</p>	—	—

				<p>認知。</p> <p>2. 辦理下列活動：</p> <p>(1)完成 SDGs 種子教師招募及培訓。</p> <p>(2)招募及執行 SDG 實踐家企劃書 4 件。</p> <p>(3)餐旅永續行動工作坊 4 場。</p> <p>(4)廚藝地球日倡議行動 1 場。</p>		
S8-1-1-018-1	鏈結產官學力量推社會關懷行動。	重建關懷教育與社會價值。	1 場	<p>1. 因應聯合國永續發展目標 SDGs 及全球對 ESG、CSR、USR 等議題的廣泛討論與重視，以及企業碳中和或淨零等綠色環保行動的興起，綠色永續行動已成為全民運動，為友善環境及愛護地球，全素、彈性素或蔬食料理，更已蔚為新食尚美學潮流。</p> <p>2. 111 年 12 月 2 日本院辦理 1 場「新素味食代 Start Up-食農教育 x 智慧食尚 x 綠色永續 x 從心</p>	—	—

				啟動」活動，藉由產官學界專家達人的力量攜手倡議「廚藝地球日」，共同回到初心，從心啟動，讓更多人、更多餐旅企業一起行動讓心感動。		
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	1. 開設「綠色餐飲研究課程」1 門。 2. 辦理食創所綠色餐飲研究校外專家演講「吃出台灣永續未來」演講者：家樂福文教基金會執行長及公司發言人蘇小真總監。	—	—
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	111 學年度第一學期本所教師各課程學生滿意度調查平均分數為 4.53/91	—	—
S2-2-1-181-2	開展智慧科技於餐旅應用課程並	透過智慧科技課程的開展與數位教材編制，讓修習同學	1 門課	數量方法課程提供線上教材以及上課影片於學	—	—

	提升數位教學能力	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		校教學平台，供同學反覆練習與複習，提升學生自主學習興趣及能力		
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	<p>1 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</p> <p>2 探討食物轉型、反食物浪費與溫室氣體盤查議題</p> <p>3. 厚植產學合作與學術研究能力</p>	1 梯次	<p>1. 112 年 4 月 14 日至 5 月 6 日舉辦[食品安全課程 HACCP]1 梯次，學員合計 50 人。</p> <p>2. 辦理食創所綠色餐飲研究校外專家演講[吃出台灣永續未來]演講者：家樂福文教基金會執行長及公司發言人蘇小真總監。</p> <p>3. 112 年 4 月 18 日遇見豐盛的自己工作坊職涯探索，厚植產學合作與學術研究能力。</p> <p>4. 112 年 5 月 1 日舉辦餐飲企業診斷實務經驗分享講座。</p>	—	—
S4-1-1-181-1	強化學、產接軌，產	推動產、學交流機制，強化產、	2 單位	1. 112 年 3 月 22 日舉	—	—

	業實務融入課程	學有效接軌，提升教師知能。		<p>辦「中華飲食文化基金會與《料理台灣》雜誌參訪」。</p> <p>2. 112年3月29日「舉辦抹茶與台灣烏龍茶」講座、0418舉辦「遇見豐盛的自己工作坊」。</p> <p>3. 112年5月3日舉辦「台灣精品高山茶研討與品飲」講座合計55人。</p>		
S4-1-1-181-2	深化地方產業連結以及促進餐飲產業升級	<p>1. 跨國合作培育國際廚藝人才。</p> <p>2. 運用鮮明理念及明確目標，整合學院各項教學資源。</p>	1 梯次 / 50 人次	<p>1. 112年3月25日舉辦「移地教學：美味臺菜做客春，濃情古意話家常」。</p> <p>2. 112年4月22日辦理「臺灣辦桌事業的傳統與創新」合計20人。</p> <p>3. 112年3月19日台大移地教學-酒類釀造跨校移地教學課程活動。</p>	—	—
S6-2-1-181-1	強化國際合作間的	1. 跨國合作培育國際廚藝人才。	1 單位	1. 112年3月10日與	—	—

	夥伴關係	2.開創優質化產學餐旅品牌，反應本校餐旅教育品質。		<p>國際處合作，與西班牙赫羅納大學桑特波爾酒店觀光學院 (EUTH StPOL) 國際長 Antonella Locca 晤談，討論學生陳彥廷雙聯學制方案以及暑期學課程之相關事項。</p> <p>2. 112 年 3 月 19 日辦理「台大移地教學-酒類釀造跨校移地教學課程活動」，合計 62 人</p> <p>3. 112 年 4 月 27 日舉辦「台灣辦桌事業的傳統與創新」講座</p> <p>4. 112 年 5 月 1 日舉辦「餐飲企業診斷實務經驗分享」講座，合計 19 人</p>		
S6-2-1-181-2	參與國際餐旅論壇並發表臺灣餐飲研究論文	1.跨國合作培育國際廚藝人才。 2.開創優質化產學餐旅品牌，反應本校餐旅教育品質。	2 場次 / 10 篇	111 年 12 月 2 日舉辦 2022 橘色創新研討會，共收錄 53 篇研討論文，本所研究生投稿被接受	—	—

				篇數共計 20 篇。		
S6-2-1-181-3	實施青年海外創業全球策略	培育台灣青年海外創業人才。	1 梯次	1. 112 年 4 月 27 日舉辦「台灣辦桌事業的傳統與創新」講座 2. 112 年 5 月 1 日舉辦「餐飲企業診斷實務經驗分享」講座	—	—
S6-2-1-181-4	強化國際合作間的夥伴關係	建立良好國際化教育園區，強化國際有效接軌平台。	1 場次	與西班牙赫羅納大學桑特波爾酒店觀光學院 (EUTH StPOL) 國際長 Antonella Locca 晤談，討論暑期學課程之相關事項。	—	—

183 中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
S1-2-1-183-1	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。	持續使用 ee-learning 跨裝習平台，將教材數位化，搭配教學使用。	—	—
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。	配合本校廚餘機使用，廚餘轉變肥料後，使用於植栽之施肥，支持能源再生行動。	—	—
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	結合廚藝概論等課程，辦理多場師生跨域參訪	—	—

			習餐廳建置與翻新。	活動及邀請各界專家學者及校友講座，透問題或情境誘發學生思考，並建立學習目標，學生進行自我導向式研讀，增進新知或修正舊有的知識內容。		
S2-2-1-183-2	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。	配合高教深耕計畫經費挹注，編製高效綠能「電磁爐相關課程教材」	—	—
S3-1-2-183-1	塑造精英實習方案	培育學生之國際觀及創造力。	—	111 學年度持續進行菁英實習方案，學生分別於台北喜來登大飯店、台中亞緻大飯店等進行實習。	—	—
S4-1-2-183-1	建立學術品牌方案	開設中餐相關課程認證班。	認證 1 門課程教材。	1.陳正忠老師及陳嘉謨老師配合推廣教育中心開設中餐乙級、中餐丙級證照班。 2.謝旭初老師指導中廚乙級證照社團。	—	—
S4-1-1-183-1	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。	開設課程認證 1 班。	透過本校舉辦多場聯合訪視契機，與實習單位相互交流。	—	—
S4-2-3-183-1	提升教師知能方案	爭取與產業學界合作。	輔導 7 名學生參與	1. 陳嘉謨老師簽訂繼續	—	—

			國際技能競賽，提升國際知名度。	<p>「凱亞養殖場-冷凍產品食譜研發」。</p> <p>2. 陳嘉謨老師繼續簽訂「安永生物科技股份有限公司—即食餐點冷凍系列產品開發」。</p> <p>3. 陳嘉謨老師簽訂「統一超食代公司股份有限公司—即食餐點冷凍系列產品開發」。</p> <p>4. 陳嘉謨老師簽訂中華餐旅協會產學合作。</p> <p>5. 謝旭初老師簽訂綠色飲食文化公司委託之龜甲萬廚藝競賽。</p> <p>6. 許榮麟老師、林致信老師簽訂第四屆 CAS 廚藝競賽。</p>		
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	建置物流中心食材訂貨資料庫及透過食材認識與採購課程等，與有機推廣機構合作並訂購相關食材如微風廣場、中崎農場、厚食聚落、巨農有機農場、田龜計畫等	—	—

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。	配合高教計畫編寫「創新廚藝課程教材」。	—	—
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	因 Covid-19 疫情，配合政府政策，暫緩國際學術交流活動。	—	—
S5-2-2-183-1	拓展國際教育交流方案	培育學生之國際觀及創造力。	進行 1 場國際廚藝競賽與產業學習	因 Covid-19 疫情，配合政府政策，暫緩國際交流活動。	—	—
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。	協助拓展商機與人脈。	1.持續辦理台灣飲食文化論壇。 2.持續完成中華廚藝之課程教材。	—	—
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。	定期舉辦餐旅講座課程	透過每學期餐旅講座課程邀請在業界之畢業校友分享創業經驗及工作經驗歷程，以經驗傳承交流，提供多元就業學習資訊並提升中餐廚藝系畢業校友踏入業界的歸屬感。	—	—
S8-2-1-183-1	落實服務學習方案	建立師生對弱勢群體關懷，協助產業發展。	進行 1 場銀髮族群服務關懷行動	陳嘉謨老師配合推廣教育中心專為銀髮族開設的「樂齡」相關課程。	—	—
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。	2 場	<p>1. 111 年 9 月 6 日在台北奧利塔學院，由本系陳寬定主任與本系畢業校友頁小館蔡斌翰主廚、寶元紀陳佑昇主廚、SENS 陳定祐主廚聯手合作，完成美國在台協會農業貿易辦事處辦理之「Students Social Media Influencer Cooking Program」台北場影片拍攝。會中交流美國相關農產品如馬鈴薯、巧克力、胡桃、起司等產品，與本系學生一同交流學習。</p> <p>2. 111 年 9 月 7 日在本校，由本系陳寬定主任指導，與美國在台協會高雄分</p>	—	—

				<p>處 Thomas Wong 處長、美國在台協會農業貿易辦事處 Emily Scott 總監、 Cleo Fu 經理，聯合 本系四 A 陳德倫同 學、三 A 康哲瑋同 學攜手合作，完成 美國在台協會農業 貿易辦事處的產學 案「Students Social Media Influencer Cooking Program」 高雄場影片拍攝， 與本系學生一同交 流學習。</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。	4 場	<ol style="list-style-type: none"> 1. 111 年 3 月 17 日本系校內實習餐廳(3 間餐廳、2 個販售場域)開幕。 2. 111 年 5 月 6 日至 8 日，完成本系四年級畢業成果宴會第一組，感謝指導老師陳寬定主任的用 	—	—

				<p>心指導與同學們從學期初研發菜色、構思菜單所付出的辛勞。</p> <p>3. 111年10月15日至16日、10月22日至23日，連續二個週末，本系二A、二B、一B參與高雄市政府舉辦之「Chill 飲夜總匯嬉啤派對x植地市集」在駁二藝術特區進行「創新創業即攜料理成果發表會」</p> <p>4. 111年12月19日至12月23日，舉辦一年一度的西廚週活動，今年以Dream come true為主題，在聖誕佳節帶給全校溫暖的料理氛圍。</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	1場	1. 111年4月7日邀請米其林推薦餐廳	—	—

		<p>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。</p>		<p>「頁小館」主廚蔡斌翰學長蒞校進行演講。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 111年4月14日邀請溪山行館主廚陳佑昇主廚(本系畢業校友)蒞校廚藝示範。 3. 111年4月28日邀請前N°168 PRIME 敦化館歐俊辰主廚蒞校進行廚藝示範演講。 4. 111年5月12日邀請中華橄欖油品油師協會杜斯古莎尤慕理事長蒞校示範講座。 5. 111年6月2日邀請本系校友現任台北Gubami Social 餐廳施捷夫主廚辦理教學創新工作坊，演講題目「品牌行銷在市場的重要 		
--	--	---	--	--	--	--

				<p>性」，參與學生共計45人。</p> <p>6. 111年9月28日邀請專業咖啡烘焙師胡長雄先生至本校進行咖啡烘焙品評經驗分享。</p> <p>7. 111年10月12日邀請台南晶英酒店營運總監周聰明先生進行酒類品評和侍酒師從業經驗分享。</p> <p>8. 111年11月16日邀請前 MUME 主廚卓均仰蒞臨本校進行廚藝示範演講。</p> <p>9. 111年11月23日邀請新頭條新聞網食玩藝術總編輯費奇小姐蒞校演講。</p> <p>10. 111年12月07日邀請飲食作家陳靜宜小姐蒞校演講。</p> <p>11. 111年12月14日</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>邀請劉恩杰餐飲總監蒞校演講。</p> <p>12. 111年12月20日邀請 SENS 法式餐廳吳定祐主廚蒞校廚藝示範。</p> <p>13. 111年12月21日 LA SCALA CAFFE' 林莉娟小姐蒞校演講。</p>		
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材，熟悉製作手法與特色，製作教材佳惠學子。	1份	112年3月10日至13日完成勞動部委託辦理111年度技能合作國際推廣計畫數位訓練教材(西餐烹飪職類)教材製作	—	—
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。	3件	<p>1. 111年3月18日與美國乳品出口協會簽訂「The USA Cheese Specialist™ Certification Program」(2022年)產學合作案之合約書。</p> <p>2. 111年4月13日與</p>	—	—

				<p>美國乳品出口協會簽訂「The USA Cheese Specialist™ Certification Program」(2022年)產學合作案。</p> <p>3. 111年7月12日完成西廚系產學育成創新論壇—餐飲名店三手聯彈。</p>		
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。	4人	<p>1. 111年4月21日至22日第52屆全國技能競賽南區分區賽，本系西餐烹飪選手於在台南首府大學進行比賽，榮獲西餐烹調職類第一名、第二名、第三名和第四名的佳績。</p> <p>2. 111年8月3日至6日本系第52屆全國技能競賽西餐烹調職類，於台中僑光科技大學進行全國</p>	—	—

				<p>總決賽。榮獲榮譽如下:金牌--二 B 曾昱琦同學、銀牌二 B 李玉琪同學、銅牌二 B 陳愛琳同學、第四名顏若熙同學、第五名一 B 劉宸睿同學、佳作一 B 柳宇芯同學。</p> <p>3. 111 年 10 月 18 日至 11 月 6 日本系第 46 屆西餐烹調國手康哲璋(西廚三 A)暨餐飲服務國手蔡柏毅(西廚一 A)至瑞士參加 2022 年第 46 屆國際競能競賽。</p> <p>4. 本系一 A 蔡柏毅同學榮獲第 46 屆國際技能競賽「餐飲服務職類」銀牌。</p>		
S6-2-1-184-1	與國內外知名廚藝相關策略聯盟交流互惠	拓展與西式料理相關策略聯盟組織交流。 1.與該聯盟簽訂產學合作計	4 場	1. 111 年 3 月 18 日與美國乳品出口協會簽訂「The USA	—	—

		<p>畫。</p> <p>2.辦理相關研發交流工作坊。</p> <p>3.交流研發與製作關於該策略聯盟特色教材。</p>		<p>Cheese Specialist™ Certification Program」(2022年)產學合作案之合約書。</p> <p>2. 111年3月29日及3月31日完成美國在台協會農業組籌備AIT ASOA Show Case Reception 2場宴會。</p> <p>3. 111年4月13日與美國乳品出口協會簽訂「The USA Cheese Specialist™ Certification Program」(2022年)產學合作案。</p> <p>4. 111年4月30日、5月1日完成本系與美國乳品出口協會舉辦之「The USA Cheese Specialist™ Certification</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>Program(2022 年美國乳酪認證課程)初階課程。</p> <p>5. 111 年 5 月 28 日至 29 日完成本系與美國乳品出口協會舉辦之「The USA Cheese Specialist™ Certification Program(2022 年美國乳酪認證課程)高階課程，於 6 月 17 日完成 2022 年美國乳酪認證課程成果報告。</p> <p>6. 111 年 8 月 28 日前完成美國在台協會高雄分處 Thomas Wong 處長、美國在台協會農業貿易辦事處 Emily Scott 總監、Cleo Fu 經理蒞校拜會本校校長相關接待事宜。</p>		
S8-2-1-184-1	協助弱勢社福團	1.落實大學社會責任,結合校	2 個非營利事業	1. 111 年 11 月 10 日本	—	—

	體，提供技術或餐廚教學服務	內資源回饋社區。 2.建立學生廚德養成。	機構或弱勢團體	<p>系王為平老師前往明道中學進行協同授課。</p> <p>2. 111年11月29日本系陳寬定老師前往新營高工進行協同授課。</p> <p>3. 111年11月19日至20日由一B二B技優專班同學與精忠育幼院院童，完成「育幼院多元族群共學同樂活動」共同學習與完成100人份餐點教學與製作。</p>		
--	---------------	-------------------------	---------	---	--	--

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	校友創業與經營領航講座	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 2場。	111年12月7日及12月14日、12月21日辦理3場次育成見學，前往創業校友工作室現場實際見習	—	—

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10場。	辦理以下13場次協同教學： 1. 111年10月3日陳峰熙老師 2. 111年10月5日汪文雄老師 3. 111年10月17日王子健老師 4. 111年11月7日謝協益老師 5. 111年11月10日何建彬老師 6. 111年11月11日何建彬老師 7. 111年11月16日陳峰熙老師 8. 111年11月16日高筱媛老師 9. 111年11月17日林書璋老師 10. 111年11月22日文世成老師 11. 111年11月30日汪文雄老師 12. 111年12月1日李	—	—
--------------	-------------	---	------------------	--	---	---

				允中老師 13. 111 年 12 月 22 日 林書璋老師		
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 2 件。	共計 8 件產學案： 1. 老家烘焙有限公司-「麵包實務與人員培訓」 2. 統一企業股份有限公司-「2022 世界技能競賽國手(麵包製作職類)人力培育計畫 The Intensive Training Project for the 46th WorldSkills Competition Shanghai 2022」產學合作計畫案 3. 福比股份有限公司-「2022 世界技能競賽國手(麵包製作職類)人力加值計畫 The Intensive Training Project for the 46th WorldSkills Competition Shanghai	—	—

				<p>2022」產學合作計畫案</p> <p>4. 台北市糕餅商業同業公會-第 46 屆國際技能競賽 2022 年中國上海加強訓練計畫 The Intensive Training Project for the 46th WorldSkills Competition Shanghai 2022</p> <p>5. 洋基食品-第 46 屆國際技能競賽 2022 年中國上海加強訓練計畫</p> <p>6. 111 年「第二期 (109-111 年) 大學社會責任實踐計畫</p> <p>7. 財團法人農業科技研究院-「農產加工食品科理開發案」</p> <p>8. 與西廚系共掛-舊振南食品股份有限公司-2022 第四屆漢餅新星選拔賽: 記憶</p>	
--	--	--	--	--	--

				中的漢餅		
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，構築國際教育環境。	1.EMI 授課師資 1 名。 2.輔導學生參加全國或國際技藝競賽 2 件。	1. EMI 授課師資 1 名-張明旭老師 2. 輔導學生參加共計 11 件賽事 (1) 第 46 屆國際技能競賽 (2) 第 52 屆全國技能競賽 (3) Carpigiani Gelato World Tour 台灣首屆高中大專盃冰淇淋大賽 (4) 2022 聖誕節蛋糕技藝競賽 (5) 2023 Gâteaux 盃蛋糕技藝競賽 (6) 第 53 屆全國技能競賽南區分賽 (7) 廣源盃烘焙競賽 (8) 2023 家樂福盃全國 Nakery 創意烘焙競賽 (9) 2023 年國產紅豆烘焙競賽	—	—

				(10)第 53 屆全國技能 競賽決賽 第 47 屆國際技能競賽國 手選拔賽		
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 1 件。	更新採購共計 4 件： 1. 更新採購單門電子 發酵箱 1 台 2. 更新採購雙門冷凍 冰櫃 1 台 3. 新購拉糖燈 3 台新購 養生堅果磨醬機*1 台	—	—
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。	1.清寒學生爭取工 讀金，學習落後 學生實施補救教 學 2 場次。 2.社會關懷活動 2 場次。	1. 業界贊助本系獎助 金，提供給清寒學生申 請；另有為學習落後學 生分別於 111 年 10 月 19 日、11 月 9 日、11 月 16 日、11 月 30 日 辦理四場補救教學。 2.持續捐贈課程產品至 天主教善牧基金會、社 團法人新竹縣愛鄰社 區關懷會等慈善機構。	—	—
186 餐飲廚藝科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
S2-1-2-186-1	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 111年7月6日辦理「從這一杯開始，創業戰鬥學-分享交流座談會」。 2. 111年7月18日辦理「手機影片製作實戰班」。 3. 111年9月2日辦理「日本酒學、飲食文化餐酒搭配及考照研習會」。 4. 111年10月14日辦理生態飲食講座「餐飲行銷實戰經驗分享」。 5. 111年10月27日辦理「手機影片製作實戰班」。 6. 111年10月29日辦理「餐飲網路行銷及社群行銷實務操作」。 7. 111年11月11日辦理「從這一杯開始， 	—	—

				<p>創業戰鬥學-分享交流座談會」。</p> <p>8. 111年11月12日辦理「西餐丙級證照輔導工作坊(一)」及「創意饅頭製作研習」。</p> <p>9. 111年11月27日、12月3日、12月4日辦理「中餐烹調丙級證照輔導工作坊」。</p> <p>10. 111年11月30日辦理「瓦城主廚來上菜活動」。</p> <p>11. 111年12月1日辦理「餐飲品牌數位行銷術/餐食影像技巧分享工作坊」。</p> <p>12. 111年12月4日辦理「西餐丙級證照輔導工作坊(二)」。</p> <p>13. 111年12月10日及12月11日辦理「中式麵食加工丙級證</p>	
--	--	--	--	--	--

				照輔導工作坊」。		
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	112 年 5 月 11 日辦理「餐旅服務課程成果展-果 GRO」。	—	—
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 112 年 3 月 14 日至 3 月 16 日-辦理「第十三屆微型創業實務暨畢業成果展 HiPE-喜聚」。 2. 112 年 3 月 28 日至 3 月 30 日-辦理「第十三屆微型創業實務暨畢業成果展 HiPE-挑 TEA」。 3. 112 年 4 月 18 日至 4 月 20 日-辦理「第十三屆微型創業實務暨畢業成果展 HiPE-M.U.ZE」。 4. 112 年 5 月 2 日至 5 月 4 日-辦理「第十三屆微型創業實務暨畢業成果展 HiPE-MOVIEAT」。 	—	—
S2-2-1-186-3	建置創業餐飲大師標準化課程教案及數位化課程	透過標準課程的學習能因應未來餐飲問題的解決及研發能力。	1 式/年	110 年 12 月-創業餐飲大師標準化課程教案「Mumu Kitchen Granola 烘烤燕麥-創業	—	—

				教學個案」。		
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	111年9月1日至112年8月31日-產學合作計畫風味啤酒與餐酒搭配改良開發輔導諮詢計畫，開發創新食譜、技術轉移，預計於結束前辦理成果發表。	—	—
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	1. 111年6月28日至8月4日-辦理1103暑期六-八月課後英文檢定課程(授課教師：陳紫玲；輔導學生人數：22人) 2. 111年8月11日至9月8日-1103暑期八-九月課後英文檢定課程(授課教師：陳紫玲，配課外師：黃德威、葛艾睿、高士景、司道格；輔導學生人數：27人)	—	—
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	111-2學期於112年4月初至7月底-籌組國際廚藝競賽小組，培訓菁英學生6名。	—	—
S6-2-1-186-1	與姊妹校海外餐飲	打造學校餐旅品牌，推展及發	1場/年	111-2學期於112年2月	—	—

	技術或文化交流或移地教學	揚於國際市場。		3日至2月1日-藉由五年級海外參訪移地教學，由林淑瑛老師拜訪姊妹校所在地佛羅倫斯，瞭解義大利飲食文化，此次未正式拜訪姊妹校。		
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	無	因疫情關係，今年未舉辦相關活動。	未來將持續辦理。

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
S2-1-1-019-1	辦理國際餐旅菁英講座	與國際餐旅產業品牌合作，引導學生職涯規劃，提升學生實習與就業能力	辦理講座活動 5 場，參與人數 200 人次	共計辦理 10 場講座，參與人數約 400 人次。	—	—
S2-1-3-019-1	培育餐旅個案寫作競賽團隊	鼓勵學生參加競賽，並將研究成果投稿國際期刊	培育餐旅個案寫作競賽團隊 1 隊	共計 2 組研究生參加競賽。	—	—
S2-2-1-019-1	辦理國際文化交流活動，展現學生學習成果	透過國際文化交流活動，強化本校師生了解各國文化，並展現學生學習成果	國際文化交流活動 1 場，參與人數 200 人次	舉辦 1 場活動，參與人數達 200 人次。	—	—

S4-2-3-019-1	辦理教師教學實務增進活動	提升教師專業能力，增加教師教學實務授課之能力。	辦理教學實務增能活動 2 場，參與人數 50 人次	1. 辦理 1 場雙語教育論壇，校內外參與人數約 160 人。 2. 辦理 1 場餐旅產業參訪，參與人數 10 人。	—	—
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。	1.維持國際餐旅組織 TTRA 會員 2.參加國際組織交流教師 1 人次	維持 TTRA 會員資格，並參加 TTRA 國際年會 1 人。	—	—
S7-1-2-019-1	強化國際學院公共空間景觀藝術，打造友善校園環境	透過添購桌椅及綠美化植栽，提供學生課間討論及休憩，營造友善校園環境	添購桌椅及雙語美學環境綠美化植栽 1 式	完成添購教學教具 1 式	—	—
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
S4-2-2-191-1	S4-2 精實教師教研質能計畫	提升教學及研究能量及減少學用落差。	2 件	4 件。	—	—
S4-2-3-191-1	S4-2 精實教師教研質能計畫	透過教師赴業界短期觀摩，減少學用落差，有助於課程設計。	2 人次	達到 2 人次以上。	—	—

S5-1-1-191-1	S5-1 構築國際教育 基底計畫	1.學生於實習前考取等同多益 785 分之語言證照，增加實習 及就業競爭力，且於畢業前考 取第二專長證照，增加就業競 爭力。 2.提升本校國際知名度以及提 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。	100 人次	達到 100 人次以上。	—	—
S8-2-1-191-1	S8-2 落實服務學習 方案	1.提供弱勢及學習落後的中小 學生英語學習的動機與樂趣。 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。 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。	200 人次	達到 300 人次。	—	—
192 應用日語系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
S2-2-2-192-1	因應產業社會發展 趨勢，邀請餐旅產業 界專業經理人辦理 專業課程講座。	增進本系學生產業發展專業知 識及技能學習。	辦理專業課程講 座 4 場。	9 場。	—	—

S4-2-3-192-1	以參加實習、講學、工作坊、進修學分或實體/線上課程等種類之模式，增進專業知識。	為增進本系教師專業知能，充實教學內容，創新教學方法，促進教師專業成長。	辦理講學、工作坊或實體/線上課程2場。	2位教師參加線上課程。	—	—
S6-2-1-192-1	利用實習訪視與日本知名大學進行學術文化交流。	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。	2次。	—	—
S6-2-2-192-1	利用實習訪視與國際酒店集團進行交流。	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。	16次。	—	—
S8-2-1-192-1	至鄰近社區小學擔任日語教學活動志工，並於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，以達到教學相長效果。	辦理日語學習角落教學活動10場。	17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	推動創業主題系列講座	透過講座了解餐旅觀光產業的發展歷程，從中得到未來對創業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。	111年9月29日屏東創業及婚宴活動探索之旅。	—	—

S2-1-2-193-1	邀請校友分享自身創業經驗	透過校友的經驗分享，了解在校的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創業時所具備的優勢。	邀請校友分享自身創業經驗 1 場。	111 年 5 月 18 日及 12 月 7 日辦理校友連結講座。	—	—
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。	1.讓學生接觸最新趨勢，了解相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。	將相關創新科技、網路學習資源或社群媒體應用，導入課程 2 門。	共辦理 4 門。 1. 學程專業課程(航空票務、旅遊全球配銷系統、旅遊業電子商務等),於課堂教學餐旅產業相關之系統操作，了解如何應用科技在觀光餐旅領域。 2. 學程專業課程(活動、會議與展覽實務)利用社群平台 (FB、Instagram),讓學生實際操作社群行銷，宣傳學程舉辦之活動資訊。	—	—
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。	—	—	—	—
S4-2-3-193-1	舉辦或鼓勵教師參	精進教師之全英教學、教學策	舉辦或鼓勵教師	10 次-學程教師灣參與	—	—

	加教學工作坊或研討會。	略以及與學生互動技巧。	參加教學工作坊或研討會 1-2 次。	EMI 工作坊： 111 年 8 月 23 日、9 月 19 日、11 月 11 日、11 月 30 日、12 月 10 日、12 月 14 日。 112 年 1 月 4 日、2 月 15 日、3 月 15 日、3 月 29 日。		
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報告，提供學生更全面知識。	—	—	—	—
S4-2-3-193-3	鼓勵本學程教師投稿相關領域學術期刊。	研究的發表可使教師深入探討業界的議題，以嘉惠更多學生。	—	—	—	—
S4-2-3-193-4	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。	進行本學程教師間教學策略觀摩 3 次： 111 年 12 月 13 日、12 月 12 日、12 月 16 日。	—	—
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. 於 2 月寄送學程文宣品至印尼泗水台灣教育中心(TEC)辦事處，協助增加本學程曝光度。 2. 透過線上視訊方式與高雄女中及印尼	—	—

				高中(Saman 1 tarakan school in Indonesia)進行交流。		
S5-2-1-193-2	精進本學程網頁與文宣及社群媒體架設及維護。	潛在客群透過網站瞭解本學程的相關課程、師資、活動，增進其就讀意願。	精進本學程網頁與文宣及社群媒體架設及維護 1 次。	已進行學程文宣改版。持續更新學程相關社群媒體。	—	—
S6-2-1-193-1	開發海外學校之交流機會。	培養學生之世界觀及多元文化的敏感性。	開發海外學校之交流機會 1 次。	未執行	原定計畫前往泰國進行交流活動，但因受到疫情影響，無法前往國外進行交流。	待疫情趨緩解封後，會規劃經費。安排學程教師前往。

194 國際廚藝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
S2-1-2-194-1	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 場	111 年 5 月 27 日邀請瑪麗安東尼創辦人吳庭槐進行創業分享。	—	—
S2-2-1-194-1	持續導入專案導向學習 (project-based learning)，融入宴會實務課程、台式烹調與小吃課程。	強化學生餐旅專業精實課程	1 門	111 年 12 月 10 日與國合會一同舉辦。	—	—
S2-2-1-194-2	師生取得餐飲廚藝	強化學生餐旅相關技能	1 位	110-2 學期共計 18 位同	—	—

	專業證照。			學取得中餐烹調(葷)丙級。		
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 場	111 年 5 月 26 日川門子時尚美食會館行政主廚姚子濬進行廚藝交流。	—	—
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 營養學 Nutrition 2. 基礎中餐烹調 Basic Chinese Cookery 3. 餐旅概論 Introduction to Hospitality 4. 台式烹調與 Taiwanese Cookery and Local Delights 5. 餐飲成本控制 Food & Beverage Cost Control 6. 烘焙與西點製作 7. Baking and Pastry Skill Development 8. 食材認識 The Study of Ingredients 9. 食品衛生安全 Food Hygiene and 	—	—

				Safety 10. 餐飲服務(單) Food and Beverage Service 11. 服務管理 Service Management 12. 中式點心 Chinese Pastry		
S8-2-1-194-1	開設服務學習相關課程，落實社區關懷。	培養關懷社會與融入社區	—	—	—	—
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						
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	13 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	4 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	1 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，引領學生了解觀光潮流趨勢。	透過 Young Skål 國際順風社系列活動，使學生更加了解現今觀光潮流趨勢走向。	1 場	1 場	—	—
020 共同教育委員會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
S4-2-3-020-1	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。	10 場/300 人	辦理師生增能系列活動共 20 場計 860 人次參與活動。	—	—
201 通識教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
S1-1-1-201-1	人文涵養與餐旅之微學程	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。 4.出版通識教育學刊 1 本。	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)。	1.通識課程審查會議 5 場。 2.開設 3 場通識博雅講座(人文素養)。 3.辦理 1 場通識餐旅文	—	—

			3.辦理 1 場通識餐旅文學獎。 4.出版通識教育學刊 1 本。	學獎。 4.出版通識教育學刊 1 本。		
S1-1-2-201-1	藝術美學與餐旅之微學程	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 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 5 場(藝文相關)。 2.辦理藝文推廣系列活動 1 場。	—	—
S2-1-1-201-1	創新創業與管理大師講座	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 1-3 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 2 場(創新創業)。 2.辦理深化通識茶學教育系列活動 1 場。	—	—
S2-1-2-201-1	校友創業與經營领航講座	1.辦理通識博雅講座 1-3 場(校友創業)。	1.辦理通識博雅講座 1-3 場(校友創業)。	1.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	1.辦理中華茶文化研討會 1 場	1.辦理中華茶文化研討會 1 場。	1.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	提升學生人文素養與社會關懷的知能。	2 門(場)	1.111-1 學期開設「服務學習課程設計與實	—	—

	式/非正式課程			踐」。 2.111-2 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、情感教育等)。		
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 16 門。 111-1：教概、教社、課發、班經、服務學習、教材教法(觀/餐)、職業教育。 111-2：教原、學評、科技、教專、專題、議題、教學實習(觀/餐)。	—	—
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	1.111-1 實習生返校座談 辦理「餐飲科實作研習」、「觀光科實作研習」 2.111-2 實習職前研習辦理「咖啡立體拉花研習」。	—	—
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	111 學年度專任教師發表 5 篇研究論文。	—	—
S5-1-1-202-1	透過課程活動，增進師資生雙語教學知	提升師資生雙語教學實作及英語口說能力。	2 門(場)	111-1 於教育概論、教育社會學等課程中辦理	—	—

	能			「CLIL 雙語教育概念」、「雙語如何應用在餐旅群教室：策略與模式」講座，及實施雙語教學入班觀課。		
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(裝修)辦公/教學設備	汰換教室資訊講桌及電腦各 1 個。	—	—
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	1.111-1 開設服務學習課程設計與實踐，修課人數 18 人。 2.111 學年指導師資生至高中職進行課後輔導，參與師資生計 66 人次。	—	—

