

## 目 錄

<b>106 年度財務規劃報告書</b>	
第一章 學校教育績效目標及內外環境風險評估 .....	2
第一節 前言 .....	2
第二節 本校願景、發展使命、教育目標、核心價值與 辦學理念 .....	3
第三節 學校發展現況與辦學成效 .....	7
第四節 校務發展計畫的擬定步驟及推動流程 .....	24
第五節 內外環境分析之風險評估 .....	26
第二章 校務發展策略之年度工作重點及目標預期效益 .....	31
第一節 校務中程發展之策略 .....	31
第二節 校務中程發展之重點目標效益 .....	33
第三章 校務中程發展計畫之總體財務預測 .....	35
第四章 整體校務中程計畫架構 .....	42
第一節 執行單位工作規劃與專案管理結構 .....	42
第二節 行政單位行動方案與工作計畫 .....	43
第三節 學術單位行動方案與工作計畫 .....	49
第五章 中程計畫管考制度 .....	63
附錄 A：發展策略對應矩陣.....	72
附錄 B：本校單位編號參照表.....	75

# 106 年度財務規劃報告書

## 第一章 學校教育績效目標及內外環境風險評估

### 第一節 前言

國立高雄餐旅大學自民國 84 年由李創校校長福登博士運籌創校，歷經第二任容校長繼業博士遠見擘劃、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，現第三任林校長珣秀博士則延續扎實餐旅教育的傳統。發展迄今，本校除了落實融合理論與實務的教學理念，更妥善應用教學卓越與典範科大計畫帶來的豐沛資源，突破傳統的學制、招募優良師資、增設實用課程及專業的教學設備，規劃輔導就業及實務導向之務實致用課程，贏得了莘莘學子的青睞與社會大眾的肯定。在奠定穩健發展的堅實基礎後，建立：「越包容、越自主；越開放、越美麗」的進步觀，培訓呼應產業需求的優質餐旅專業人才，期許成為「亞洲餐旅專業人才的教育重鎮」。為達成此一宏觀願景，衡估國內、外局勢，建構務實完備之校務中程發展計畫，進而追求卓越，並成就典範。

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。香港理工大學則設立酒店及旅遊管理博士學位學程，該校更成立一座 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，使得臺灣在國際舞台上突顯自我特色。與此同時，臺灣正面臨著少子女化的衝擊，民國 90 年後臺灣出生人口數由 26 萬人逐年減少 1-2 萬人，這也間接導致進入大學適齡人口數的逐年銳減，以民國 105 年為例，相較 104 年的大學新生入學人數減少了 19,208 人，預估民國 105 年至 110 年大專校院的招生缺額累計將高達 9.4 萬人。而 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，開放東南亞及大陸學生來台就學，以降低少子女化對臺灣教育環境的衝擊。

因此，迎向國際發展的趨勢，克服內外環境的困難，實為本校永續發展首要課題。為創造美好璀璨的發展前景，校內成員凝聚出「打造臺灣餐旅教育新典範，培育餐旅專業人才」的共識，積極開創本校與世界百大餐旅大學角逐合作的機會，以成為最具領導力、創新與發展的觀光暨餐旅教育界領頭羊。

為此，本校專注於「本土扎根，國際拓伸」之定位，在 101 年與法國藍帶廚藝學院成立合資共構公司，經過 4 年的積極推動，於 105 年正式招生營運。本校除觀光、餐旅及廚藝三個學院外，為貫徹本校餐旅教育國際化之目標，更於 102 年 2 月正式成立國際學院，以培養具國際視野與競爭力之餐旅專業人才，並打造一個領先全球、具備國際格局的餐旅學習環境。此外，積極建立與產業界的交流管道，協助校內資源與業界需求有效整合，致力推動產學合作計畫並提供教師獎勵補助；在行政作業程序上亦力求快速有效率，使校園經營企業化。更期許帶領國內相關領域的學校系科，確立亞洲觀光餐旅教育的新典範，在國際餐旅人才培育與技術研發上爭取一席之地，以有效提升臺灣觀光餐旅教育在國際舞台的地位。

## 第二節 本校願景、發展使命、教育目標、核心價值與辦學理念

本校自許成為亞洲餐旅教育界的領頭羊，除有效運用教學卓越與典範科大計畫之資源，使本校在國際能見度上持續攀升，並在學術研究及國際交流事務上展現亮眼成績。另外，建立完備的產學合作方案、協助校內資源與業界需求有效整合，以及提供教師獎勵補助外；在行政作業程序上亦力求快速有效率，使校園經營企業化。更在「本土扎根、國際拓伸」思維下，期望朝深耕東南亞與營造國際學習園區之方向邁進，積極整合系所及學院的資源，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作為核心，妥善運用跨系、院的資源，營造師資、設備及空間共構與共享，提供完備的縱向及橫向資源整合機制，貫徹「事事為學生著想，處處替教育設計」的辦學理念。爰之，本校校務發展計畫共有下列核心概念。

一、願景：本校為呼應高等教育國際化的需求，完成亞洲餐旅專業人才教育重鎮之願景，積極發展校務以成為臺灣餐旅產業拓展之推手。

二、發展使命：除了深耕與創新餐旅教育典範，強調培育餐旅菁英的專業環境，也希冀成為產業界的關鍵夥伴。

三、教育目標：本校為落實融合理論與實務的教學策略，建立結合實務及就業導向之務實致用課程，以培育用心服務、精進創新的優質餐旅人才為目標。

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

五、辦學理念：強調「人文化」、「專業化」、「企業化」及「國際化」，以提升學生的實作力、就業力與競爭力。

人文化，以「全人關懷」的信念，強調培養學生健全的思想、情操及知能，使其充分發展個人潛力，實現自我，並具備慈悲寬厚的人格與敬業樂群的服務精神。

專業化，以「專業知能」的教學，著重提升學生表達、思辨、實作及創新能力，使其具有前瞻務實、精益求精的終身學習精神，並培養其應用所學、解決問題的專業能力。

企業化，以「企業經營」的觀念，落實校園企業化經營的目標，使學校成為企業界的關鍵夥伴，有效支援餐旅產業之技術研發與創新，善盡社會責任，帶動國家發展。

國際化，以「全球在地化」與「在地全球化」的精神，增進師生迎接多元化生活及全球化社會的能力，使具備「珍惜本土、擁抱國際」之胸襟，強化其國際視野與競爭力。

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

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

定量—因應國內餐旅產業國際人才資源移動力之需求，及配合國家推動高等教育產業輸出政策—深耕東南亞與營造國際學習園區之主軸，學校未來招生與培

育目標，將採國內定量與國際多元之雙軌雙贏策略「定量」發展。

盤整—本校以觀光、餐旅、廚藝及國際四大專業型學院為主軸，輔以進修推廣學院，期能藉由學術整合、資源分享，群策群力打造各學院特色。是故，本著精實管理之精神進行組織發展，營造師資、設備與空間的共構與共享，期望達成提升教學效益與行政效能，以邁向品質化的校園管理。

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。簡言之，如何打造親學生的校園文化，就是奠定永續校園之基礎。藉由打造親學生的永續校園，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。

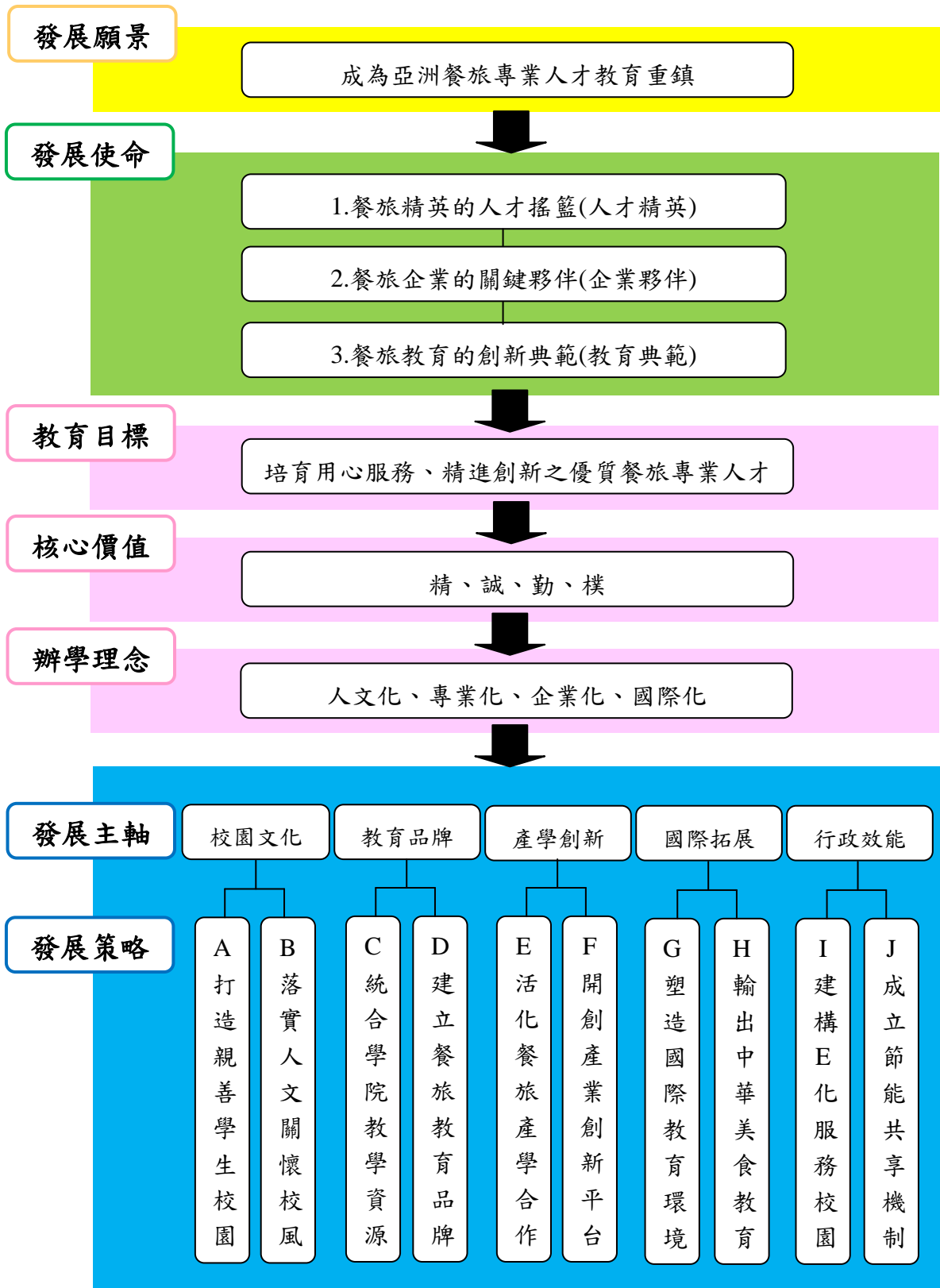


圖 1 國立高雄餐旅大學中程校務發展計畫主軸架構圖

### 第三節 學校發展現況與辦學成效

#### 一、學校發展現況

##### (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、89 年改制技術學院，以及 100 年正式申請改為「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院」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 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 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」的理念規劃佈置，營造豐富人文氣息的校園景觀。遵循古禮儀式進行的開學「拜師感恩」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。民國 100 年，本校更躋身全球百大餐旅教育學校排名第 35 之餐旅專業核心大學、國際間簽訂姐妹學校 80 所，並提供國際雙聯學制，拓展學生的國際觀。民國 101 年度更進一步與法國藍帶合資共構「高餐藍帶廚藝卓越中心」，於 105 年度 6 月正式招生營運，進而透過合作雙贏的機制，打造永續經營組織架構，創校至今已在社會大眾心中建立優異餐旅專業之斐然聲譽。

##### (二) 學生發展現況

學生發展由錄取率、國際交流與業界實習的表現上可見良善成長。本校廣收各界精英，103-105 學年度全校學生人數由 4,936 上升至 5,055 人。以 105 學年度為例(表 1)，日間部學制共有五專學生 209 位、二技學生 96 位、四技學生 3,147 位、研究所學生 66 位與博士班學生 10 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 292 位、四技學生 727 位、研究所學生 62 位。綜言之，學生每年錄取比例約為 2.78%-4.61%、報到人數皆達到百分之 98 以上的佳績，可茲證明本校人才培育內涵、辦學方向與時代發展脈動相互契

合，得以吸引莘莘學子就讀，裨益國內餐旅教育之蓬勃發展。

表 1 本校 105 學年度各學制學生人數分析表

班制	五專	二專	二技	四技	研究所	博士班	延修生	合計
日間部	209	0	96	3,147	66	10	156	3,684
進修部	0	257	292	727	62	0	33	1,371
合計	209	257	388	3,874	128	10	189	5,055
百分比	4.13%	5%	7.67%	76.6%	2.5%	0.39%	3.7%	100%

資料採計至 105 年 12 月 13 日止

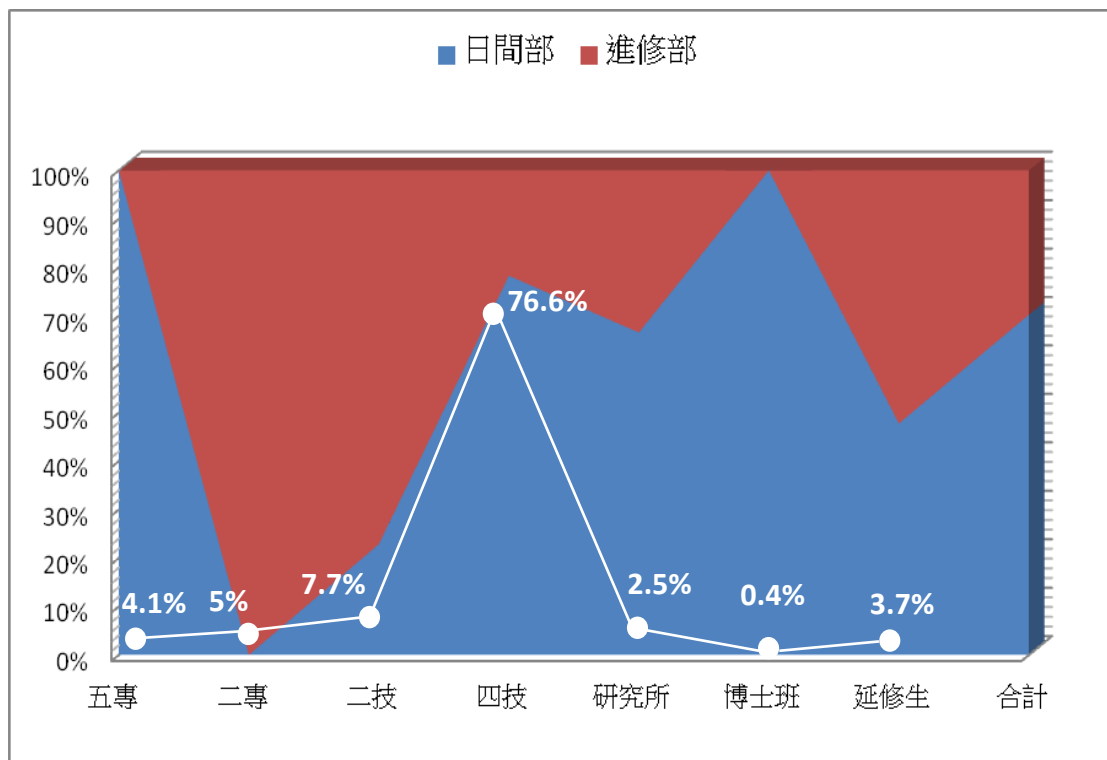


圖 2 本校 105 學年度各學制學生結構分析表

在學生國際交流與實習方面，本校鼓勵學生積極參與國際交流與相關事務，海外參訪人數呈現穩定成長，近五年共計 5,518 人（表 2）；每年實習人數不斷增加，合計海外實習者共 838 人，分布 13 個國家，例如日本、加拿大、新加坡、泰國、澳門、帛琉、美國、英國與澳洲、紐西蘭、荷蘭、杜拜、新加坡、泰國、澳門、帛琉與香港特別行政區。



表 2 本校 100-104 學年度海外參訪及實習人數表

學年度 類別	100	101	102	103	104	合計
海外參訪	1,010 人	1,069 人	1,194 人	1,127 人	1,118 人	5,518 人
海外實習	127 人	151 人	154 人	180 人	226 人	838 人

資料採計至 105 年 3 月 31 日止

另外，校外實習人數亦屢創新高，從 100 學年度的 780 人增加至 104 學年度的 1,130 人，累計人數已超過 5 千人，實習廠商數量亦呈現成長趨勢（表 3）。

表 3 本校產學實習制度

學年度	校外實習人數	業界實習家數
100	780 人	157 家
101	1,066 人	193 家
102	1,125 人	181 家
103	1,055 人	163 家
104	1,130 人	132 家
累計	5,156 人	平均每年約 166 家

資料採計至 105 年 3 月 31 日止

### （三）師資結構現況

師資結構方面，本校 104 學年度教師編制 131 人(表 4)，現有教師共有教授 28 人(含專技人員 4 人)、副教授 59 人(含專技人員 3 人)、助理教授 34 人(含專技人員 4 人)、講師 10 人，合計 131 人。其中，本校博士學位之教師比例逐年增加，104 學年度博士 92 人，已達總教師人 70.23%，師資水準正逐年改善提升中。(表 4)

表 4 本校 101-104 學年度師資結構一覽表

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 教師佔講師以 上教師數比例	博士 人數	教師 總數	博士占 教師 比例
101	13	59	38	22	132	83.33%	91	132	68.89%
102	14	64	38	18	134	86.56%	92	134	68.65%
103	24	59	37	12	132	90.91%	94	132	71.21%
104	28	59	34	10	131	92.37%	92	131	70.23%

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，積極鼓勵教師參與業界各項活動，目前專任教師人數 131 人中(表 5)，專業技術人員共有 11 人、具有二年以上業界實務經驗者為 63 人，所佔比例將近五成，在近年追求學校特色化的趨勢中更顯難能可貴。

表 5 本校 100-104 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	一般 教師數	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
100	133	122	11	56
101	132	123	9	63
102	134	122	12	64
103	132	121	11	64
104	131	120	11	63

#### (四) 畢業生發展現況

畢業生流向方面，畢業學生每年度均維持在 60% 以上的就業比例，其中有 8 成以上均在私人企業工作(表 6)。另外，待業學生比例則在 3% 以下，顯見本校學生餐旅素質優良，學成就業情況良好。

表 6 本校 100-104 學年度畢業生流向就業情況

類別 年度	畢業流向(%)					就業情形(%)			
	就業	進修	服役	待業	其他 <sup>1</sup>	私人 企業	政府 部門	學校	其他 <sup>3</sup>
100	61.2	6.8	21.2	2.2	2.1				
101	64.9	5.5	23.7	3.7	2.2	85.8	9.2	2.7	2.3
102	63.0	12.2	16.1	2.1	6.6	91.3	0.0	6.0	2.7
103	68.4	12.7	15.3	1.6	2.0	91.9	0.6	6.7	0.8
104	72.0	7.6	18.7	1.5	0.2	92.6	2.1	5.3	0.0

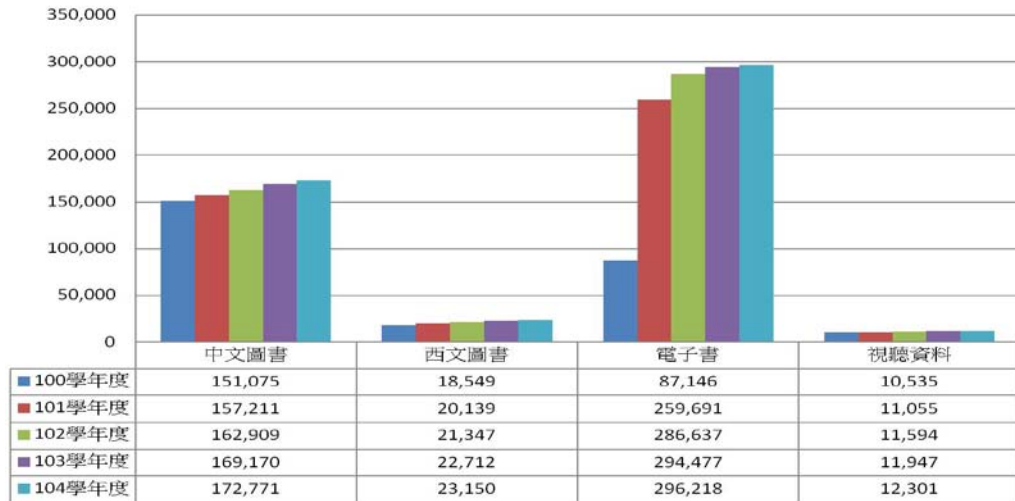
此外，本校針對 103 學年度畢業生進行工作產業調查(表 7)，結果亦顯示應屆畢業生大多就職於住宿及餐飲業 (68.28%)、其他服務業 (12.87%)、運輸及倉儲業(11.03%)及教育服務業 (4.6%) 等，可知本校學生學有專精並能發揮所長於餐旅服務產業。

表 7 103 學年度應屆畢業生工作產業類別分析

產業類別	人數	百分比	累積百分比
住宿及餐飲業	297	68.28	68.28
其他服務業(醫院、事務所)	56	12.87	81.15
運輸及倉儲業	48	11.03	92.18
教育服務業	20	4.6	96.78
批發及零售業	12	2.76	99.54
藝術、娛樂及休閒服務業	2	0.46	100
總和	435	100	

## (五) 圖書資源現況

圖書館藏方面，從 100 學年度的 26 萬冊左右，至 104 學年度，已成長至 50 萬冊，每年館藏經費亦逐年增加(圖 4)，其中中文圖書 172,771 冊、西文圖書 23,150 冊、電子書 296,218 冊，以及視聽資料 12,301 件 (圖 3)。



資料採計至 105 年 3 月 31 日

圖 3 100-104 學年度各類型資源館藏成長圖

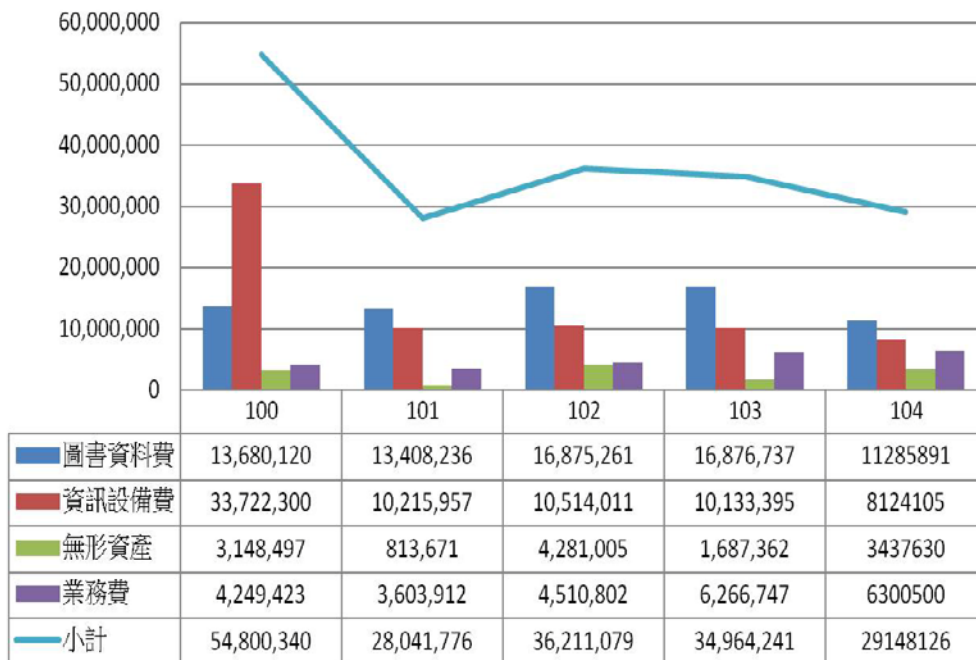


圖 4 圖資館 100-104 年度經費分析圖

## (六) 組織結構現況

本校因應校務發展與業務需要，共設置校務、行政會議、各類委員會、學術及行政單位，以追求組織目標與未來願景，確保經營績效與永續發展。學術及行政單位之運作亦有效反應在教學課程、校園人文、國際拓展及行政共治等重要校務發展重點。本校學術單位為發展「本土扎根、國際拓伸」定位，結合餐旅學院、觀光學院、廚藝學院、國際學院四個學術性學院。此外，一級行政單位共有 13 處，經整體性地有效連結，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：

### 1. 學術單位

#### (1) 餐旅學院：

包括餐旅研究所、旅館管理系、餐飲管理系、餐旅暨會展行銷管理系。

#### (2) 觀光學院：

包括觀光研究所、旅運管理系、航空暨運輸服務管理系、休閒暨遊憩管理系。

#### (3) 廚藝學院：

包括飲食文化暨餐旅創新研究所、西餐廚藝系、烘焙管理系、中餐廚藝系、餐飲廚藝科。

#### (4) 國際學院：

包括國際觀光學士學位學程、國際廚藝學士學位學程、應用英語系、應用日語系。

#### (5) 共同教育委員會：

包括通識教育中心、師資培育中心。

### 2. 行政單位

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

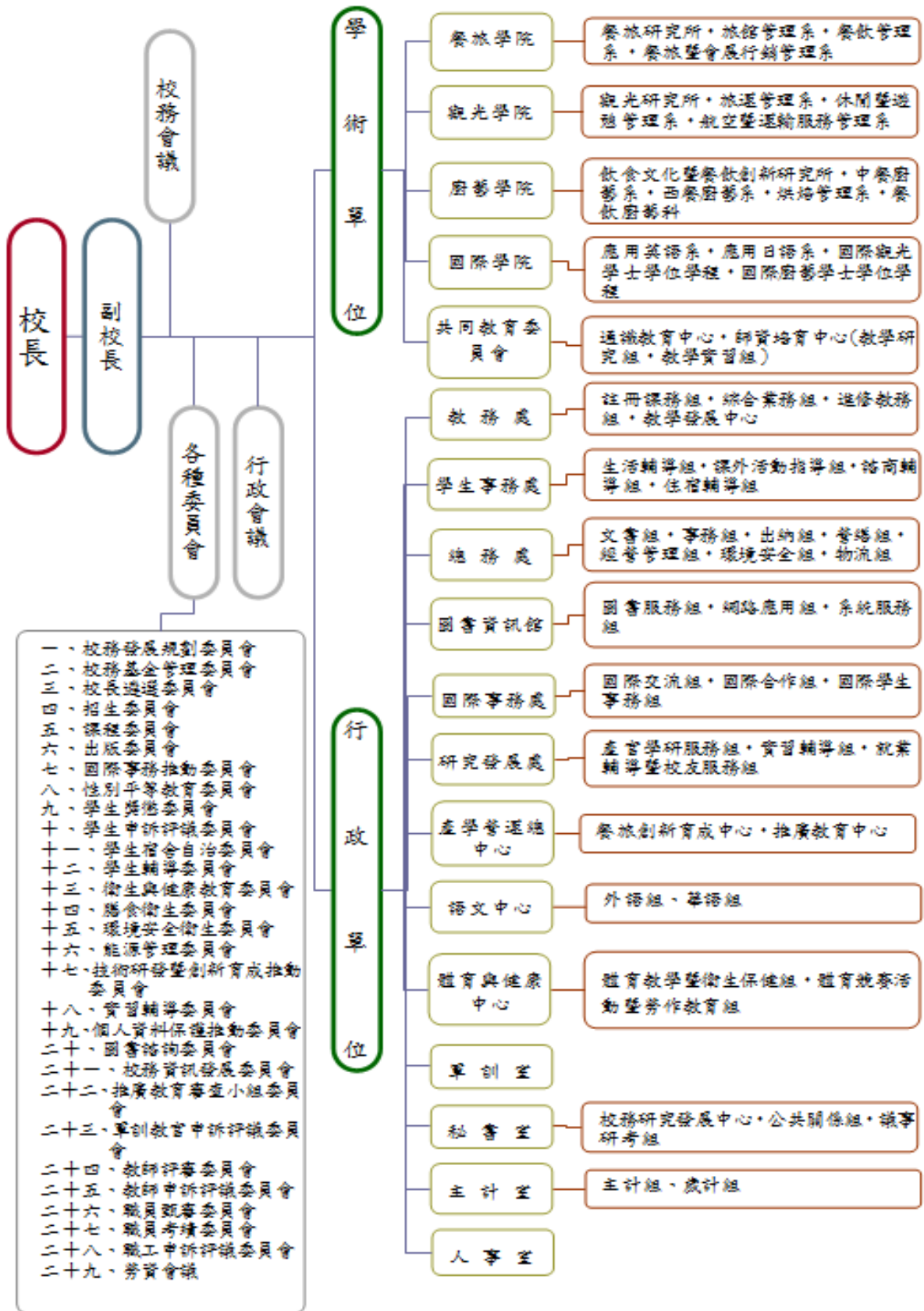


圖 5 本校學術及行政單位組織架構(105 年 8 月 1 日生效適用)

## 二、辦學成效

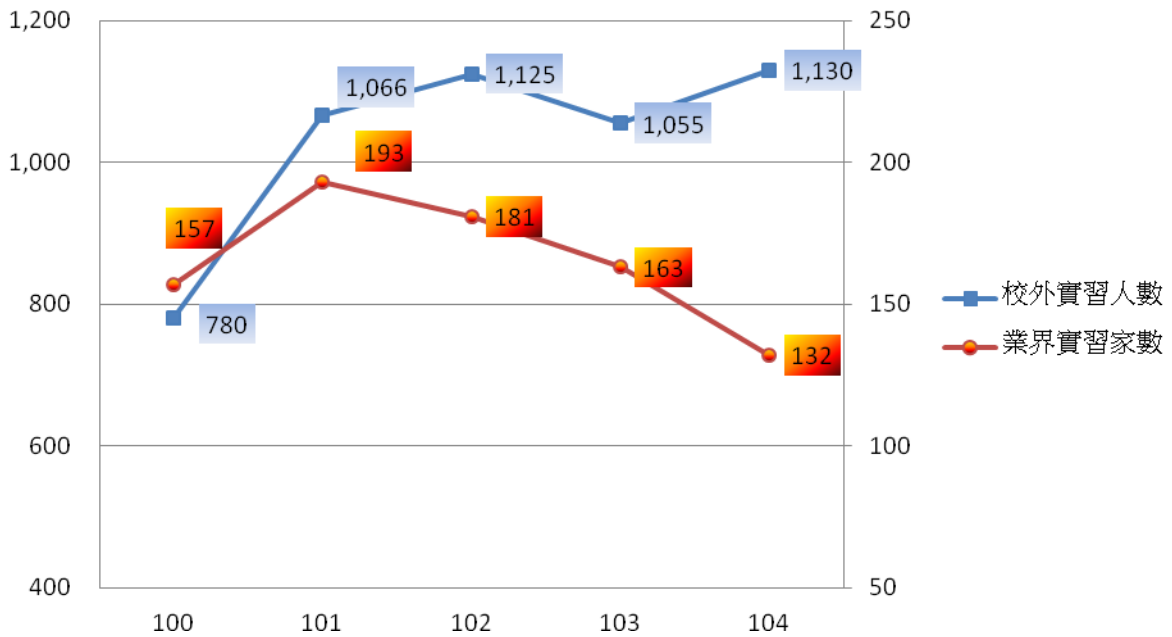
### (一) 校務整體成效

本校秉持務實致用的技職教育精神深耕餐旅，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：(1)精緻卓越、(2)務實創新、(3)國際移動及(4)永續發展的四個面向，更強調學術及行政組織之有效整合，打造結合人文化、專業化、企業化及國際化之經營團隊。在師生專業技能與就業競爭力上，本校結合產官學界共同集思廣益，在大眾傳播媒體廣泛的報導下，不論在學生面、教師面、國際面、產學面，以及社會評價中締造了中外極高的知名度。國內外人士不但絡繹組團前來參訪；公私機構以及相關業者，不時洽商代辦職訓、徵才及證照檢測；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、發展典範科大及打造創新創業平台、建構校園國際化環境及技職教育輸出、提升教學品質及改善機制上均有優異表現，深獲輿論好評。

### (二) 學生學習成效

本校學生表現優異，在錄取率、學生知能活動、國內實習、專業證照及競賽上名列前茅，說明如下：

- 1.錄取率：本校新生聯合登記分發錄取標準從 98 學年度全國考生的前 4.61% 提升至 104 學年度的前 2.4%，歷年報到率均為 98% 以上。
- 2.知能活動：校內積極辦理職涯講座、證照培訓及多元文化博雅講座，培養學生博雅精神及良善服務態度，累計參加學生人數為 13,938 人。
- 3.校外實習：校外實習人數統計從 100 學年度累積迄今共 5,156 人(圖 6)，合作業界廠商平均每年至少達 166 餘家，均為國內知名廠商，例如台北遠東國際大飯店、雲朗集團(君品、雲品)、老爺集團(新竹、礁溪)、寒舍餐旅集團(艾美、喜來登)、台中亞緻大飯店、西華飯店、萬豪酒店、君悅飯店、W 飯店、雄獅旅行社、易遊網旅行社、中華航空、長榮航空等，業界主管對本校學生的服務態度皆表讚賞。



資料採計至 104 年 3 月 31 日止

圖 6 100-104 學年度學生國內實習人數及廠商家數成長圖<sup>2</sup>

- 4.專業證照：本校學生考取多項專業證照(表 8)，國內外證照累計已超過 1 萬多張，其中領隊導遊、AH&LA 國際證照更超過 1,000 張。
- 5.校外競賽：為提升學生宏觀視野與實作能力，本校極力鼓勵學生參與國內外競賽，近五年國內外獲獎累計次數超過 300 次。2014FAH 新加坡國際烹飪賽，本校學生一舉囊括 1 面金牌、7 面銀牌、8 面銅牌，成績斐然；2015 世界青年甜點錦標賽獲得拉糖工藝個人獎第一名及總成績第三名；2015 年 HOFEX 香港美食大獎更獲得 3 面金牌、8 面銀牌、14 面銅牌之優異表現。

表 8 學生專業證照張數統計

學年度 \ 類別	國內證照	國外證照	語文證照
100	744	459	1,601
101	781	169	1,146
102	335	181	1,600
103	348	106	1,348



104	328	185	79
總計	2,536	1,100	5,774

### (三) 教師發展成效

教師研究成果、數位教材開發以及專業知能亦逐年成長，有助於縮短學用落差。

- 1.研究成果：研究成果優異，本校教師雖強調實務導向之經驗傳承，但對於學術研究亦孜孜不倦，近五年累積發表國內外期刊 432 篇、學術研討會 684 篇(圖 7)，國際學術發表深植餐旅專業期刊當中(如 Tourism Management, International Journal of Hospitality Management)，並在全球餐旅領域享有盛名。

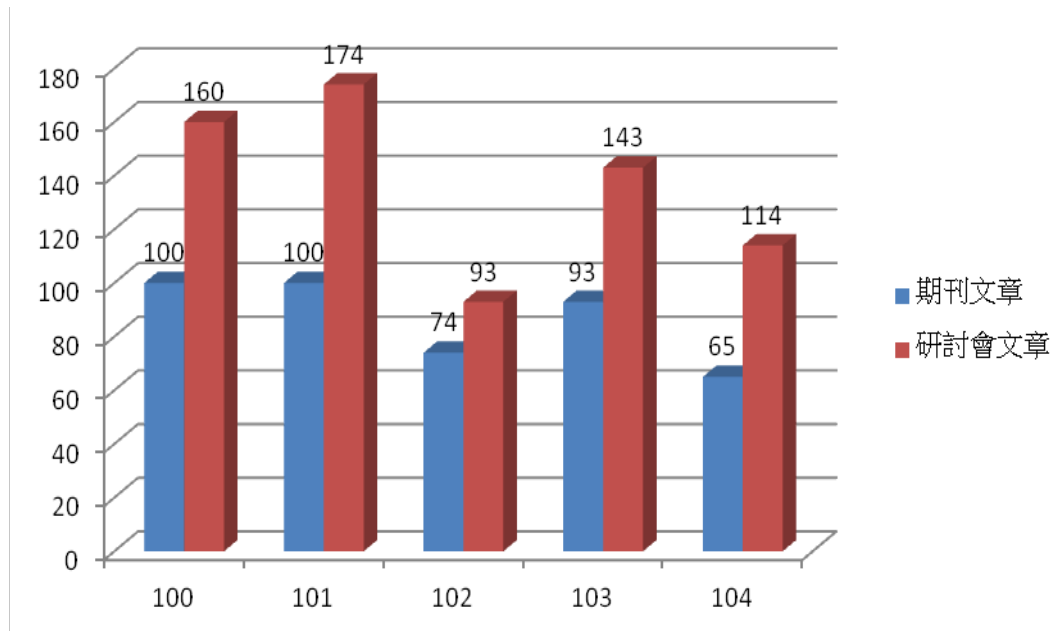


圖 7 100-104 學年度教師研究成果

- 2.教師成長：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之功能，具體且有效協助教師適時適性的專業成長，以提升學生學習成果，深耕餐旅教育，追求卓越教學。
- 3.數位教材：透過本校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，提供全校教師呈現個人教學專業能力的工具，鼓勵本校教師運用多媒體方式將教材更有多元

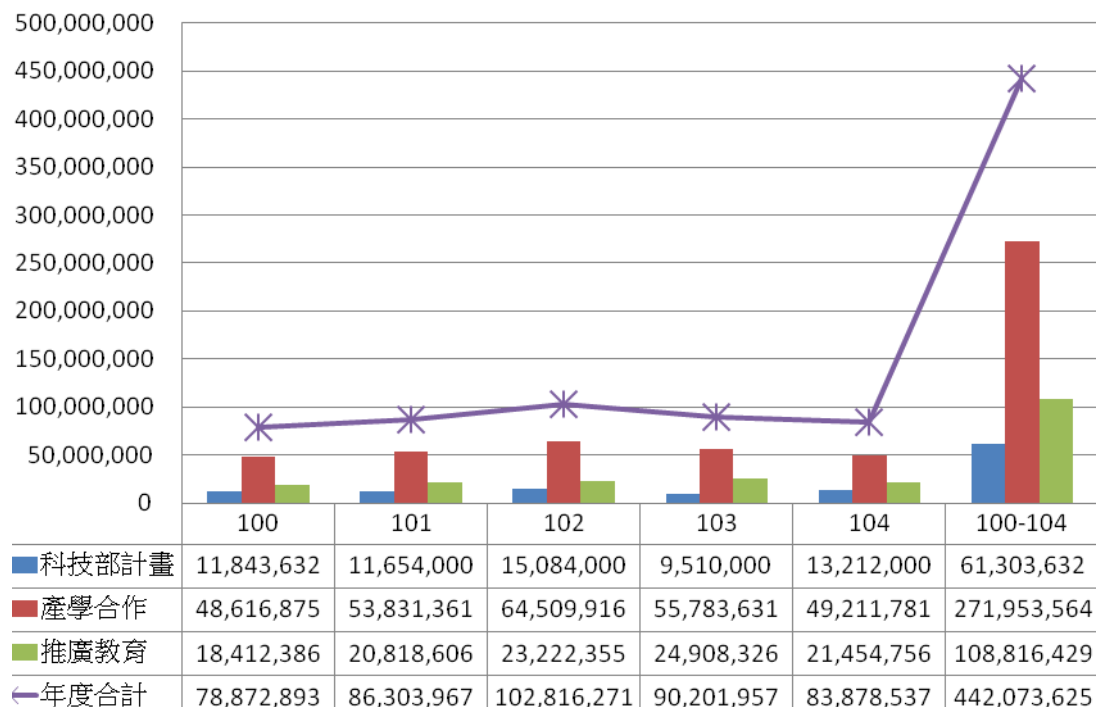
化創新的發展，鼓勵教師研發數位教材。

- 4.專業知能：現任教師進修與新聘教師具博士學位者已佔全體專任教師 71.21%，聘任業界專業技能資深技術教師，得有效建立結合實務及理論之課程基礎。

#### (四) 產學合作成效

在發展典範科大及打造創新創業平台上，本校以「追求卓越，成就典範」為依歸，朝以下三方向努力：

- 1.贏取資源：本校主動出擊，除了教學卓越計畫迄今連續 10 年入選，總金額累計超過 4 億元，102 至 105 學年度執行典範科技大學計畫獲得補助也累計超過 3 億元。在 100 至 104 年度不論在科技部研究申請案補助或產學合作案上均有優異的表現，科技部計畫及產學合作委辦計畫總經費 3 億 3 仟多萬元，此外，推廣教育計畫總經費 1 億多萬元，以上合計超過 800 多件，總經費約 4 億 4 仟萬元(圖 8)。



資料採計至 104 年 12 月 31 日止

(註：高市府委託本校辦理經營餐旅國中，該國中於 104 年 8 月 1 日正式改制改隸國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校，建教合作委辦收入相對減少)

圖 8 100-104 年度各項計畫件數及金額分析

- 2.建立餐旅特色：開發新課程，例如推動博奕認證課程、葡萄酒嗅覺課

程、飲食文化資料庫，建構以學生為本的典範特色架構。

- 3.成立專職中心：成立餐旅技術研發暨創新育成中心，協助校內教師將專利研發成果有效應用於產業界，成為專責之產學橋樑。近五年專利申請達 38 件、技術移轉件數 63 件，技轉授權金為 1,599,001 元(表 9)。

表 9 餐旅技術研發暨創新育成中心技轉件數統計

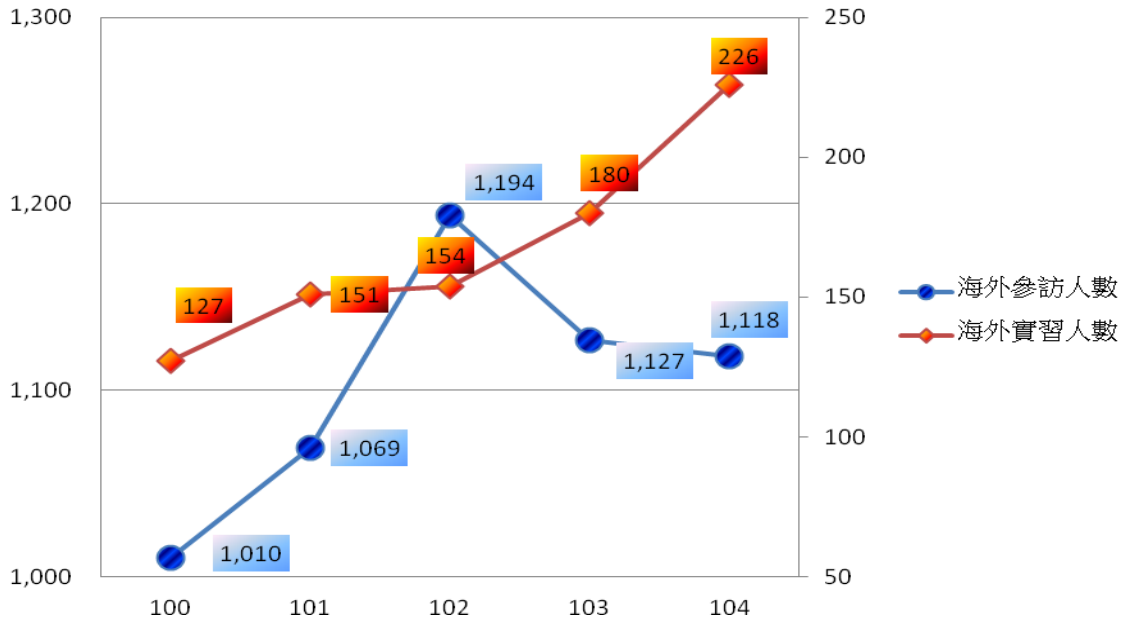
學年度 \ 類別	專利申請	專利獲得	技轉件數	技轉廠家數	技轉授權金(元)
100	14	8	2	2	67,933
101	9	9	28	5	171,000
102	9	10	10	9	386,056
103	5	6	13	8	354,012
104	0	2	2	2	620,000
總計	38	35	63	31	1,599,001

資料採計至 105 年 4 月 20 日止

#### (五) 國際化成效

努力建構校院國際化環境，加強技職教育的輸出：

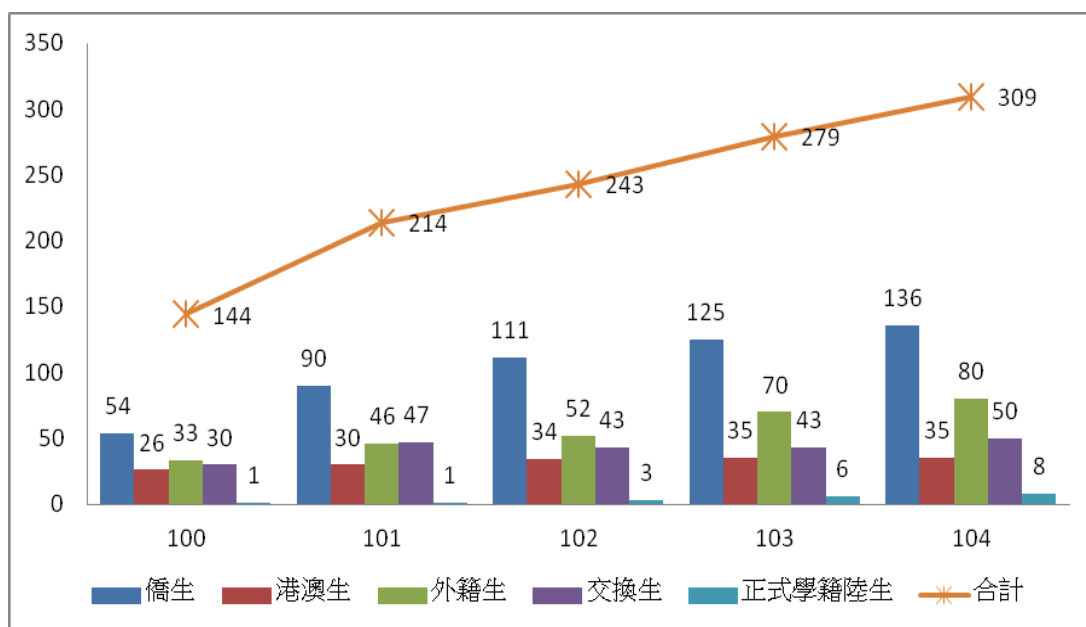
- 1.海外參訪：建立交換師生的制度，海外參訪及海外實習人數亦逐年攀升。本校的海外參訪，強調由學生自行設計旅遊行程，並計入畢業學分，參與人數自 100 年迄今，已累積達 5,518 人(圖 9)。
- 2.海外實習：自 100 學年度的 127 人，成長至 104 學年度的 226 人，實習地點包含澳門、泰國、新加坡、帛琉、日本、澳洲、英國、加拿大與美國等，合作業者如新加坡 Hyatt 飯店、帛琉老爺大飯店、澳門威尼斯人飯店、日本常盤飯店、新加坡環球影城等。



資料採計至 105 年 3 月 31 日止

圖 9 歷年海外參訪及實習人數<sup>3</sup>

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 年與伯明翰大學學院(University College Birmingham, UCB)簽訂雙聯學制並召開交換學生說明會，104 年已有 3 位雙聯學制學生至英國伯明罕大學學院就讀，以及有 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。
4. 國際交流及教材開發：與國際文教單位合作，例如主辦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，由 99 至 103 年已主辦國際研討會超過 30 場；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：本校自 100 學年度至 104 學年度 (圖 10)，境外生人數逐年成長，已由 144 人成長為 309 人，成長率達 2 倍。



資料採計至 105 年 3 月 31 日止

圖 10 100-104 學年度境外學生人數成長圖

#### (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：

- 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外審委員及校內教師組成，定期檢視教學系統，例如課程安排、教學師資及學生評價等，並每學年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 14 所大專校院、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。另外，本校與夥伴學校成立南區技職校院策略聯盟，促進校際資源有效利用與整合，共同提升教學、研究、服務及行政水準。(本校 103 學年度辦理技職校院策略聯盟技職宣導活動，累計 21 場次，參加人數 7 年級學生 1,735 人次、教師 107 人次、家長 157 人次；體驗學習課程，共計辦理 8 場次，參加人數總計 554 人次。)
- 3.產業學院：本校於 103 學年度核准執行雄獅產業學院學分學程、航空運務學分學程、國際餐旅菁英人才學分學程、國際觀光餐旅廚藝菁英人才學分學程及 Super étoile 餐旅超級菁英學分學程共計 5 個計畫；104 學年度執行王品集團菁英人才學分學程、航空運務學分學程、渡假管理學分學程及 Super étoile 餐旅超級菁英學分學程共計 4 個計畫。期待

透過合作企業的持續在職培訓，培育學生具備實務及管理知能後，提升學生畢業銜接就業市場機會及建立未來工作職涯規劃。

4. 改善評鑑機制：本校於 102 學年度獲教育部同意實施自我評鑑計畫，按本校發展特色訂定評鑑指標，並透過制訂具體且合理可行的明文規定，遴聘評鑑委員進行內部及外部評鑑，提出自我檢視評鑑結果，建立整合性之追蹤管考機制以及有效構置具備校務評鑑精神之全面品管 PDCA 循環模式，做為本校校務發展及改善基礎。

#### (七) 社會評價

本校不論在臺灣知名雜誌(如天下雜誌或遠見雜誌)的大學整體排名或大學學術聲譽排名，履創佳績。102 年度更再創高峰，於商業周刊「大學社會新鮮人就業率大調查」中，在新鮮人就業率高居餐旅類第 1 名；更於遠見雜誌 104 年調查「企業最愛研究所」調查中，本校亦榮登觀光餐飲休閒類別第 1 名，綜觀本校發展現況及辦學成效，可知本校逐步階段落實執行教育部技職再造的 3 大面向及 9 大執行策略<sup>4</sup>，更在各類餐旅實務推動及國人評價上擁有優異表現(表 10)。

表 10 本校近 5 年大學排名

年度	排名來源	本校排名	
		(本校排名/總校數)	
2016	104 人力銀行「透視畢業生 DNA」調查	10/94	榮獲全國第 10 名 更獲得高薪特質中的「樂觀性」、「社交性」、「活力」3 項冠軍
2016	國家圖書館「臺灣最具影響力學術資源」	臺灣博碩士論文知識加值系統：最佳學術曝光獎、知識分享獎、學術影響力等 3 項獎項，技專校院組第 1 名	
2015	Cheers 2015「大學校長互評辦學績效進步卓越大學 TOP20」	9/20	校長互評排名第 9 名
2015	遠見雜誌「2015 企業最愛研究所調查」	觀光/餐飲/休閒第 1 名	
2015	Cheers 2015「2000 大企業最愛大學畢業生」	36/147	企業最愛技職院校第 10 名

<sup>4</sup> 教育部於 102 年起共推動 5 年 203 億「第二期技職再造」計畫，包涵「制度調查」、「課程活化」、「就業促進」3 大面向及「政策統整、系科調整、實務選才、課程彈性、設備更新、實務增能、就業接軌、創新創業及證能合一」9 大執行策略。

2015	1111 人力銀行「2015 企業最愛大學」	技專校院畢業生整體表現第 10 名 技專校院休憩與運動學群第 1 名	
2014	Cheers 2014 「2000 大企業最愛大學 畢業生」	30/147	企業最愛技職院校 第 10 名
2013	淡江大學：2013 年我國大學學術聲 譽排名研究(博碩型大學)	29/104	技職院校排名第 4 名
2013	商業周刊：全台 147 所學校、21 萬 人「大學社會新鮮人就業率大調查」	5/147	榮獲 2013 年 餐旅類第 1 名
2012	遠見雜誌：全台大學聲望調查	17/165	榮獲 2012 年 餐旅群類第 1 名

## 第四節 校務發展計畫的擬定步驟及推動流程

本校歷年校務中程發展計畫皆以 PDCA(Plan-Do-Check-Action)機制進行，按規劃、執行、檢核及行動來進行品質管理循環機制，藉由整體性的規劃方式，以「由上而下」來擬定校務發展目標，再採「由下而上」同步及持續進行規劃、修正各行政及學術單位中程發展計畫，進而凝聚同仁共識，共創和諧進步之校園環境，逐步落實以下各階段以執行及規劃中程校務發展計畫。另外，依權責召開校務發展規劃委員會進行定案，繼而檢核、督導各單位執行狀況。督導成果將回饋執行單位進行調修，持續進行「由上而下」及「由下而上」雙回饋圈形式，逐年進行滾動式修正，以更臻落實及推展本校中程校務發展。

關於由上而下與由下而上的雙向交流，採用逐年滾動修正之步驟，說明如下：

- 一、由上而下(Top down)：由校長及一級單位主管依據學校發展願景、發展使命、教育目標、核心價值與辦學理念等，擬定計畫主軸與發展策略，經校務發展規劃委員會進行會議討論後通過。
- 二、由下而上(Bottom up)：交由行政及學術業務承辦單位，規畫行動方案、工作計畫及經費編列，經由預算分配會議及校務發展規劃委員會檢視後可要求各單位提出更具體之行動方案與工作計畫，審議後開始執行。

工作計畫的執行成果，由一級單位管考，年度結束後召開校務發展規劃委員會，檢討各行動方案，提供意見修正下年度校務發展計畫，推動流程如圖11。



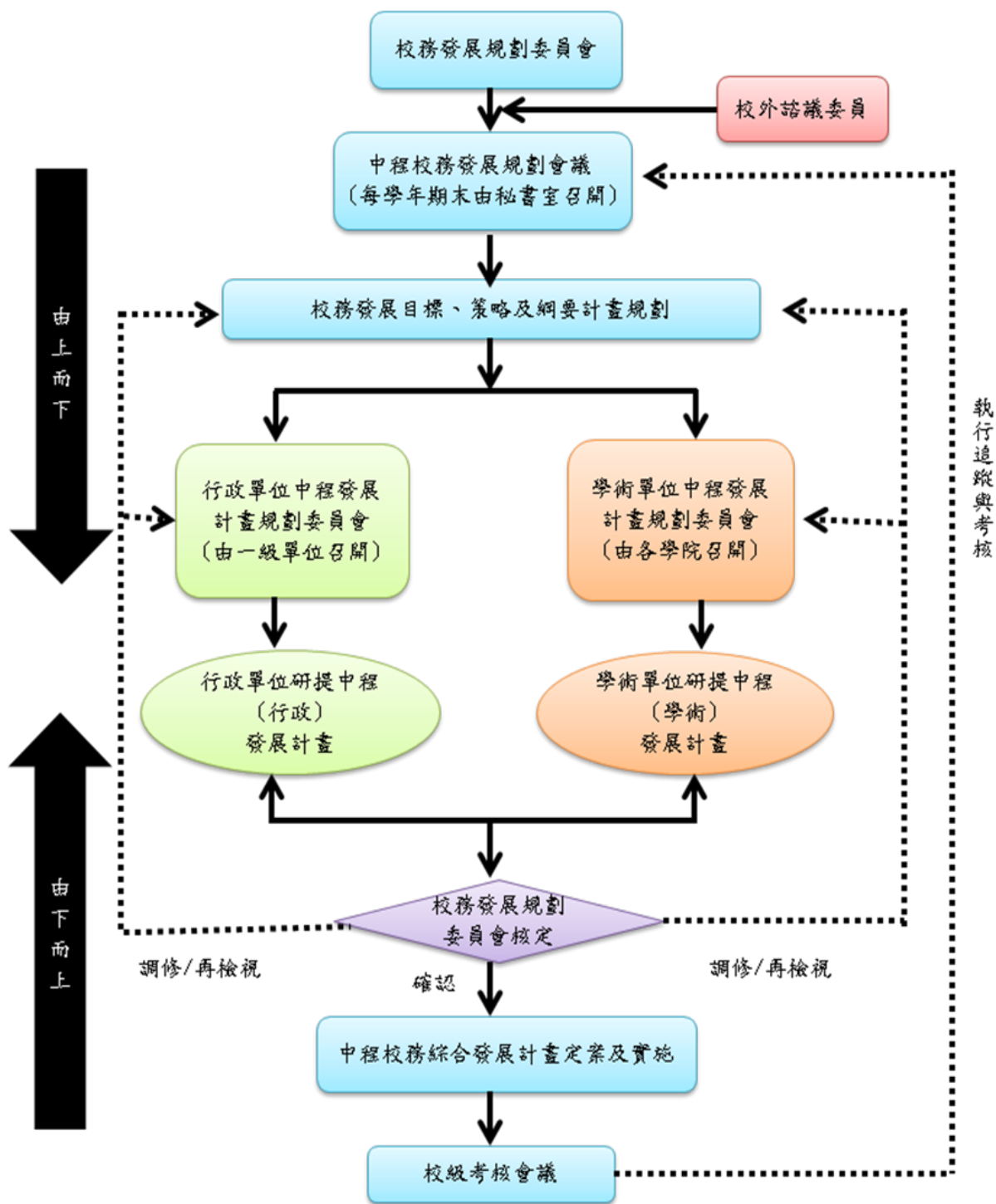


圖11 本校上下互動機制(Top Down/ Bottom up) 之校務發展中程規畫

## 第五節 內外環境分析之風險評估

### 一、本校 SWOT 分析

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

**優勢方面**，著重於下列八點：

第一、本校招收國內高適性優質學生。本年度錄取學生為本專業類成績前3%。

第二、擁有高素質及專業教師資源。除了專業技能之資深業師、雙師制度，以及與時俱進的師資群，目前全校教師進修及新聘者具博士學位已達71%以上。

第三、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。

第四、獲得政府高度重視及資源挹注。本校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。

第五、本校餐旅觀光領域具國際水準。長達十餘年的經營，本校在全球餐旅觀光教育領域已達國際水準，2011年名列全球百大餐旅教育大學第35名。

第六、良好服務傳承打造高素養人才。本校推動服務教育及校內實習，傳承學生正確的服務態度及熱忱。

第七、推動海外實習並落實國際接軌。本校2013年除了與越南、泰國等地學校及政府單位簽署合作意向書，於全球更共有80所國際姐妹校皆積極發展海外實習及海外參訪。

第八、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，更透過合作機制幫助教師構思新創意，研發新教材。

**劣勢方面**，則可分為：

第一、本校國際化發展條件亟需打造。本校努力與國際接軌，但校園發展國際化的條件仍顯不足，亟需打造。尤其，隨著每年境外生人數的持續增加，更需進一步完善校園內的軟硬體設施。

第二、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，亦在全球百大餐旅教育大學排名第35，但更期盼能躋身至前10名，進一步開拓國際知名度。

第三、校園行政資源及軟硬體待擴充。本校已改名為國立高雄餐旅大學，但在教育部師資編制上仍屬專科另行政體系亦需轉化以因應改名後之學校制度。

第四、校園行政與教學資訊化待提升。因應產學合作之成果轉化為教學資訊，尚待積極推動資訊化系統。

**機會方面**，包含下列五點：

第一、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，亦規劃技職教育政策。

第二、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。

第三、觀光餐旅產業近年蔚為時尚趨勢。走遍／吃遍世界，成為各地遊客探究不同文化的活動，促進觀光旅遊產業快速發展。

第四、東南亞及大陸留學臺灣已快速成長。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。

第五、臺灣社會及教育開放易獲國際青睞。我國民主自由，人情味濃厚、特有的傳統文化與高品質教育水準，頗受國際社會好評。

威脅方面，可分為下列五點：

第一、政府補助經費減少造成財務壓力。囿於政府財源限制，教育經費補助逐年減少，造成各校經營上之財務壓力。

第二、中國大陸餐旅教育質量急速成長。中國餐旅服務業需求孔急，已開始著手成立專屬觀光學院及學校，急起直追我國餐旅教育。

第三、臺灣面臨少子化衝擊生源將銳減。預計民國103年開始會出現學生員額短缺，而後每年以1萬人缺額減少，直接衝擊校園招生。

第四、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。

第五、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。綜上所述，如圖12所示。

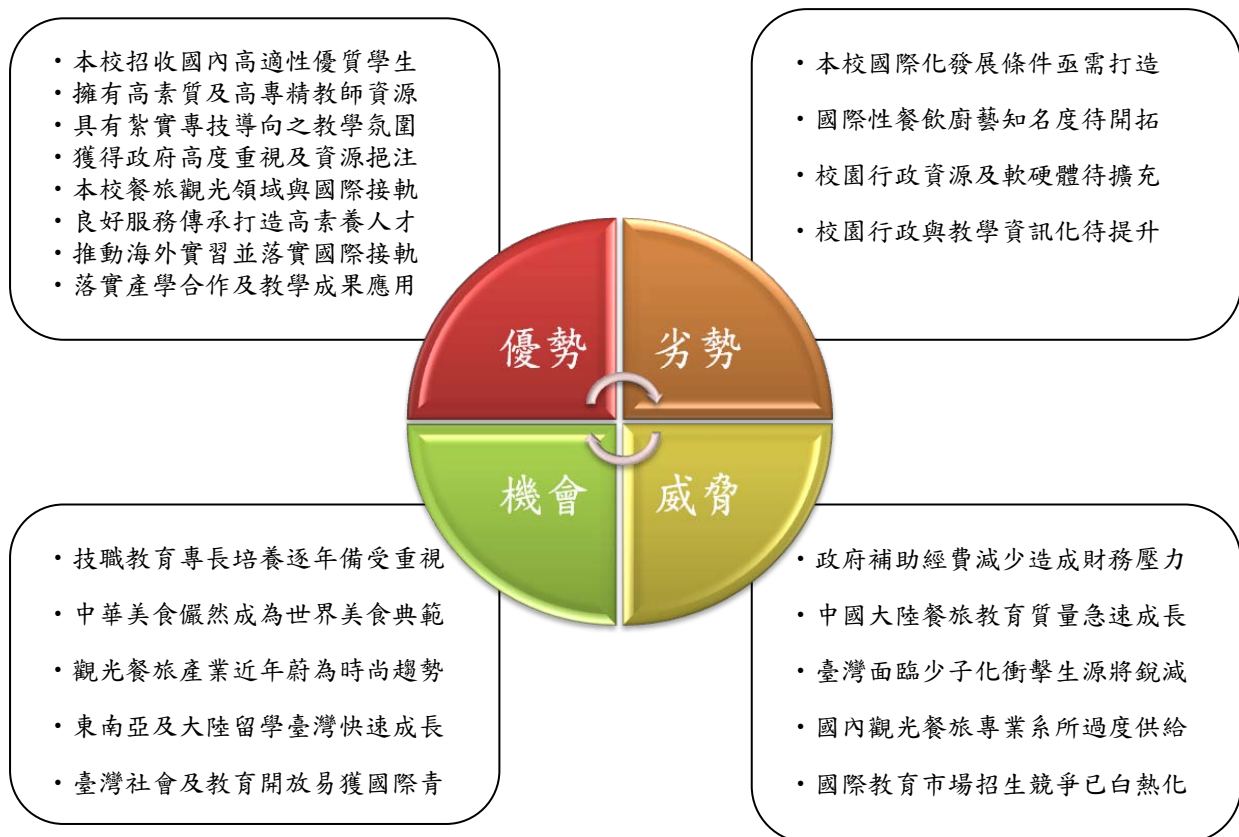


圖12 本校SWOT分析圖

## 二、因應SWOT分析後規劃十項發展策略

基於學校定位、發展願景、辦學理念、辦學宗旨及SWOT分析，於是訂立五大發展主軸：「校園文化」、「教育品牌」、「產學創新」、「國際拓展」與「行政效能」。同時，考量本校發展現況、資源分配及教師產學能力分析，擬定十項中程校務發展主軸策略並與SWOT分析結果對應後歸納為下四類：

### 一、以優勢結合機會(SO)的策略：

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

### 二、以優勢面對威脅(ST)的策略：

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

### 三、化劣勢成為轉機(WO)的策略：

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

### 四、化劣勢去除威脅(WT)的策略：

本校目前校園行政資源及軟硬體待仍有待擴充，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「打造親善學生校園」、「統合學院教學資源」以及「成立節能共享機制」的發展策略，以導向「專業化」及「邁向餐旅典範科技大學」之發展目標。

依據此十項策略，規劃對應行動方案和工作計畫，如圖13所示。

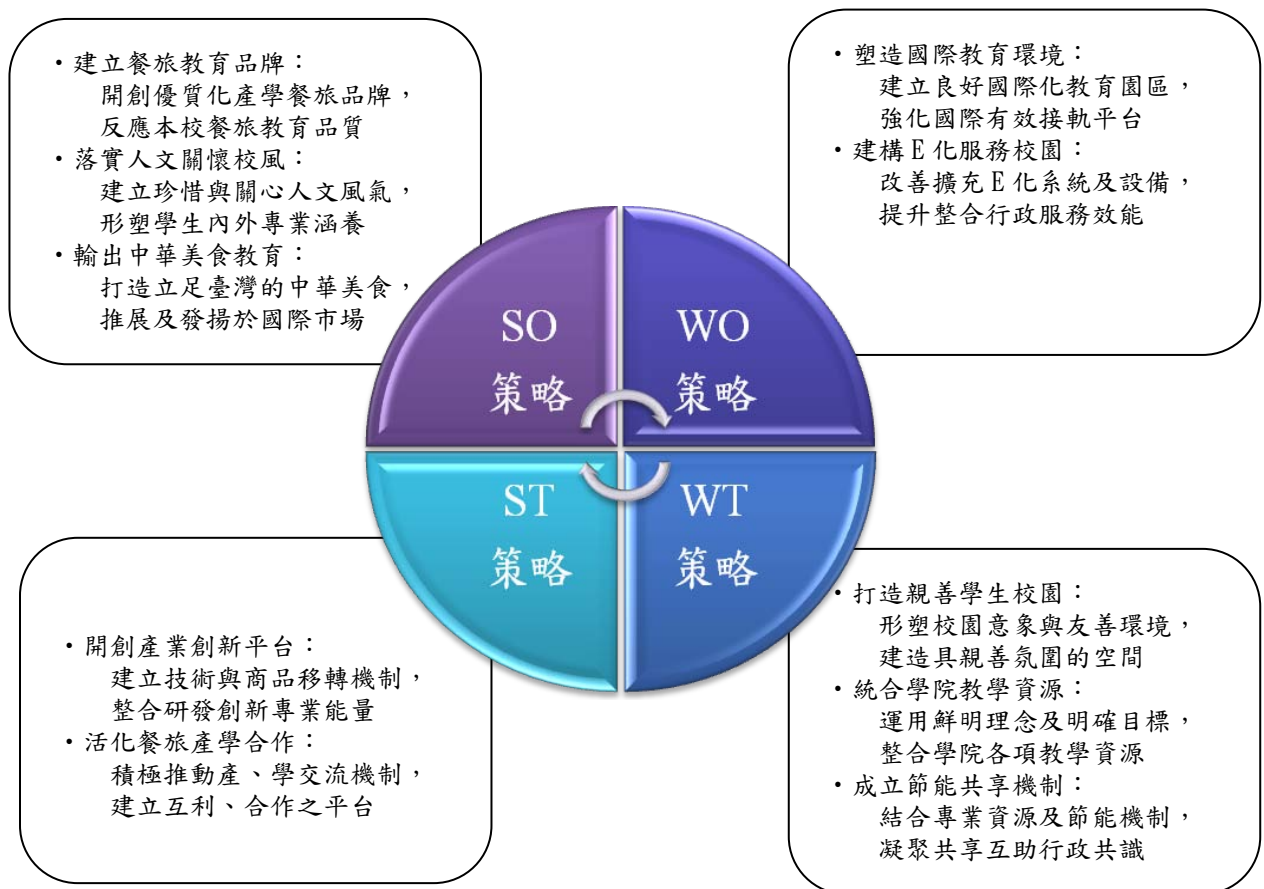


圖13 因應SWOT分析後規劃十項發展策略及行動方案

## 第二章 校務發展策略之年度工作重點及目標預期效益

### 第一節 校務中程發展之策略

本校為塑造以實務及就業導向的餐旅教育，深耕國際化與在地化特色融合之制度，因而針對校務中程發展提出五項發展主軸，並對應有十項主軸策略(如表 11)。

第一、校園文化：本校期望透過學校教育來培育學生、塑造人文關懷的薰陶環境，建立成於中而形於外的敬業樂產之工作精神。具體行動策略為：(1)打造親善學生校園—本校整合校園意象與友善環境，形塑具親善氛圍的空間；(2)落實人文關懷校風—建立珍惜與關懷人文風氣，形塑學生內外專業涵養。

第二、教育品牌：建立鮮明的教育理念與明確的教育目標，形成具體識別設計，可反映本校品質與文化內涵。具體行動策略為：(1)統合學院教學資源—強調應用鮮明教學理念及明確教育目標，整合各學院之教學資源；(2)建立餐旅教育品牌—強調開創高品質之產學餐旅品牌，有效反應本校領導地位。

第三、產學創新：積極參與餐旅服務品牌及創新育成餐旅產品，達到餐旅產品技術轉移和商品化。具體行動策略為：(1)活化餐旅產學合作—積極推動產業與學術交流機制，並建立產業與學術互利、合作之平台；(2)開創產業創新平台—擴展整合本校各項專業研發能量，以建立技術及商品移轉機制。

第四、國際拓展：強化國際合作與交流，建立國際園區及中華美食輸出機制。具體策略為：(1)塑造國際化教育園區，強化國際有效接軌平台；(2)輸出中華美食教育—打造立足臺灣(在地化)的中華美食，推展暨發揚於國際市場(國際化)。

第五、行政效能：加強與更新行政系統、節能與專業設備，形成行政單位資源共享模式。具體策略為：(1)建構 E 化服務校園—改善並擴充本校 E 化相關服務及行政系統、設備，整合提升行政服務效能；(2)成立節能共享機制—整合專業行政資源及節能機制，凝聚共享互動之行政共識。

表 11 校務中程發展策略

發展主軸	發展策略	策略意涵	行動方案
校園文化	A 打造親善學生校園	整合校園意象與友善環境，形塑具親善氛圍的空間	A1 強化圖書館藏方案 A2 招收適性學生方案 A3 完備基礎建設方案 A4 凝聚社團氛圍方案
	B 落實人文關懷校風	建立珍惜與關心人文風氣，形塑學生內外專業涵養	B1 強化關懷校友方案 B2 建立師生諮商方案 B3 落實服務學習方案 B4 校內關懷照顧方案 B5 輔導生涯規劃方案
教育品牌	C 統合學院教學資源	運用鮮明理念及明確目標，整合學院各項教學資源	C1 規劃教學創新方案 C2 整合教學課程方案 C3 推展教學研習方案 C4 育成國際特色課程
	D 建立餐旅教育品牌	開創優質化產學餐旅品牌，反應本校餐旅教育品質	D1 建立學術品牌方案 D2 推展學術期刊方案 D3 國際學術交流方案 D4 實務教學優化方案 D5 塑造精英實習方案
產學創新	E 活化餐旅產學合作	積極推動產、學交流機制，建立互利、合作之平台	E1 提升教師知能方案 E2 擴展產學合作方案 E3 開辦推廣教育方案
	F 開創產業創新平台	建立技術與商品移轉機制，整合研發創新專業能量	F1 整合創新能量方案 F2 產學對話交流方案
國際拓展	G 塑造國際教育環境	建立良好國際化教育園區，強化國際有效接軌平台	G1 強化校園國際語言方案 G2 擴展國際教育交流方案 G3 打造國際化校園方案
	H 輸出中華美食教育	打造立足臺灣的中華美食，推展及發揚於國際市場	H1 輸出中華美食方案 H2 建構國際餐旅園區
行政效能	I 建構 E 化服務校園	改善擴充 E 化系統及設備，提升整合行政服務效能	I1 擴充 E 化行政方案 I2 改善 E 化硬體方案 I3 擴充 E 化教學方案
	J 成立節能共享機制	整合專業資源及節能機制，凝聚共享互助行政共識	J1 完善教學硬體設備 J2 加速行政效能方案 J3 運用再生能源方案

綜上所述，本校透過由上而下的校務中程發展規劃，推動詳盡之主軸策略，並由各單位根據由下而上的概念，發展特定之行動方案與工作計畫內容加以推動。



## 第二節 校務中程發展之重點目標效益

本校校務發展已凝聚完整共識，總計提出五項發展主軸與對應的十項策略。同時，為因應本校追求「培育用心服務、精進創新的優質餐旅專業人才」之教育目標。因此，提出 104-107 學年度預期達成之中期重點目標，已求穩定、努力完成長期教育目標之途徑。說明如下：

第一，校園文化重點目標：整合校園意象與友善環境，形成珍惜與關心的人文風氣，以建立學生內外專業涵養，為本校打造校園特色、文化氛圍之訴求。因此，本校：(1)持續建造高餐藍帶廚藝卓越中心，以配合本校招收境外學生需求、形塑良善具藝術化之公共空間。(2)除了運用現有諮商輔導及照顧方案，預計 4 年內增聘專業心理諮商師、召集系輔導老師外，更要每年舉辦 3-4 場社區關懷活動，打造更健全之校園關懷環境。

第二，教育品牌重點目標：本校運用人文化、專業化、企業化與國際化的辦學理念，反應出優質化的餐旅教育品質、進而建立具餐旅特色的教育品牌。本校 3 年內以：(1)因應生源之遞減、整合教學產出及開拓資源，為成立餐旅服務產業為核心之整合性餐旅教學研究團隊，本校於 105 學年度將餐旅學院原「餐旅管理研究所」及「餐旅教育研究所」整併為「餐旅研究所」；觀光學院將「旅遊管理研究所」與「運輸與休閒服務規劃碩士學位學程」整併為「觀光研究所」；廚藝學院將「台灣飲食文化產業研究所」及「餐飲創新研發碩士學位學程」合併為「飲食文化暨餐飲創新研究所」，以成為具實務研究能力與產業應用導向並利產學共構促進餐飲產業升級。(2)落實三級教學品保制度，以系、院、校課程委員會，循環且定期檢視教學系統，3 年內透過資訊系統建構更完備之品保制度，以維護教育品質之穩定性及成長性。(3)透過高餐藍帶廚藝卓越中心合作，希冀整合雙方專業師資、教學設備與教學模式，積極打造國際化、餐旅化的教育品牌。

第三，產學創新重點目標：為推動產學交流之平台，以及研發技轉之合作，近年本校已透過創新育成中心技術移轉 96 件、專利申請 29 件，預計：(1)未來 4 年將以 5% 的比例逐年提升，並由育成中心連結校內教師研發能量，每年輔導 1-2 家廠商在創業、研發、人資等一系列管理流程具備完整規劃模式。(2)縮短產學落差，積極輔導學生考取國內外專業證照，每年將舉辦 3 班證照輔導，預期以證照數 5% 的比例逐年提升。

第四，國際拓展重點目標：藉由建立國際化園區及推展中華美食之概念，預計以：(1)推動雙向交流為目的，本校 100 學年度境外學生人數 144 位，至 104 學年度成長至 309 位，預計 3 年內外學生人數成長至總學生數 8%，約為 411 位。同時，鼓勵本校學生海外實習，提高學生至國外單位實習意願，深入瞭解國際業界環境，預計 3 年內由 180 位成長至 270 位。(2)拓展姐妹校與強化亞太餐旅教育聯盟，統計至 105 年 11 月止，本校現有 102 所姐妹校，並於 2014 年 10 月與英國伯明罕大學學院(University of College Birmingham, UCB) 簽訂雙聯學制交換學生計畫，且預計 2 年內將與香港的中華廚藝學院(Chinese Culinary Institute)、澳洲的南十字星大學(Southern Cross University)建立姐妹校；另將邀請聯盟內泰國、日本、紐西蘭、美國、加拿大各校校長重新思考，連結大陸大專院校成為亞洲發展核心。

第五，行政效率重點目標：改善 E 化行政與教學設備，整合專業資源以凝聚共享互動行政共識。因此，本校：(1)推廣數位教材，現有 25 門創新數位教材及 84 門共構課程電子書，預計未來 4 年輔導數位學習認證 16 門課程，並輔導教師參加教育部數位教材認證。(2)建立 E 化行政系統，藉公文電子化系統操作，公文往返日程由 2.5 天縮短為 1.5 天；無紙化會議系統於 103 年 12 月推動，啟用 1 年召開無紙化會議已累計 258 場，共計節省了 804,282 張用紙量；未來 3 年內更將整合不同單位行政系統，例如人事系統、教師評鑑系統、校務基本資料庫之連結。

### 第三章 校務中程發展計畫之總體財務預測

#### 一、學校總體財務規劃架構

本校總體財務規劃，乃是凝聚校內主管共識，整體性「由上而下」制定校務發展主軸及發展策略。另外，各單位如行政、學院、系所、中心等，依據發展主軸及策略之核心概念，「由下而上」訂定各項相關工作計畫，最後則依權責召開計畫規劃委員會進行定案，繼而由校務發展規劃委員會進行檢核、督導各單位執行狀況，同步及持續進行規劃、修正各行政、學術單位中程發展計畫，並做為財務預算之評估基礎。

關於由上而下與由下而上的雙向交流，乃是採用逐年滾動修正之步驟。在由上而下(Top down)方面，由校長及一級單位主管依據學校發展願景、發展使命、教育目標、核心價值與辦學理念等，擬定計畫主軸與發展策略，經校務發展規劃委員會進行會議討論後通過。在由下而上(Bottom up)，乃是行政及學術業務承辦單位依據本校發展主軸及策略，規畫行動方案、工作計畫及經費編列，經由預算分配會議及校務發展規劃委員檢視後可要求各單位提出更具體之行動方案與工作計畫，經審議後開始執行。本校藉由上述雙向模式，並透過校務發展規劃委員會進行檢核、督導各單位之工作計畫項目，以評估其預期成果與預算規劃，做為修正之基石，形成一總體性正向回饋之財務規劃機制。

#### 二、學校中程發展計畫之經費來源分析

本校經費預算其經費來源部份，主要在於探討整體經費收入是否足以支付中程發展計畫預估之費用。首先，本校應用於發展策略收入來源，包含：政府專案行補助計畫、學校教學研究補助收入(經常門)以及國庫增撥(資本門)。經費來源分析步驟如下：

(1)教育部專案型補助計畫依教育部規劃行程提出計畫申請(106 年度教學卓越計畫經費及典範科大計畫經費目前已向教育部申請，尚未核定)。(2)依據 106-108 年度之預算規劃，學校教學研究補助收入的 25%做為規劃經常門補助經費來源。(3)依據 106-108 年度之預算規劃，國庫增撥經費(教育部補助基本需求及績效型補助)支應各項策略之資本門經費。彙整上述經費來源來評估本校校務中程發展計畫所需支出後，不足部份由校務基金自籌收入挹注。由此可知，因應本校校務中程計畫所需的自籌款應屬可支付範圍以內，亦係由於本校透過計畫經

費積極打造永續校務發展的成果。

綜上所述，本校中程發展計畫之財務規劃係針對各項發展策略、行動方案及工作計畫之需求，透過經常門與資本門費用分析，以及經費來源分析，並有效應用校外計畫資源，妥善發展各項工作計畫，以規劃出具有整體性的校務中程發計畫之預算內容。整體而言，不論在預算編列，整合及評估過程均能符合預算精神。

### 三、預算編列、資源分配機制

- (一) 本零基預算精神檢討及建立資源分配，配合學校中、長程校務發展方向，各單位提出新興計畫需求(系、所及學程由院統籌)，排列優先順序，提報學校資本門協調會議審查；另依教育部核定概算額度(基本需求及績效型補助)，評估校務基金可容納年度預算之自籌財源，召開校務基金管理委員會會議通過編製預算。
- (二) 本校預算分配係依照當年度預算編製的額度，先行扣除用人費用、水電費、郵電費、旅運費、折舊折耗、推動科技發展經費、學生公費及工讀金等預算匡列額度後，餘可支用預算額度，除依各單位教職員工人數及學生班級數(系所)分配經常門外，其餘作為整體校統籌款運用發展。
- (三) 統籌款依其支用用途分為校園活動統籌款、實習宴會統籌款、委辦計畫配合款、維護(合約)統籌款、經常門統籌款。
- (四) 院、系、所年度經常門分配，除依教職員工人數及學生班級數計算分配數並加編列學院一定數額統籌經費，配合院系發展執行，賦予教學單位較高自主權。
- (五) 資本門主要依據前一年度資本門協調會議決議執行結果做分配，除因環境變遷因素，或原編列項目不符或另有急需必須變更內容者，需專案簽呈敘明理由及變更計畫明細，奉准後照案執行，變更計畫須於年初提出，並以10月底前執行完成為原則。
- (六) 配合校務發展之所需經費，除年度預算外，並積極向各級政府及相關單位申請補助計畫或建教合作計畫作為挹注校務基金。

### 四、配合中程校務發展計畫，106-108 年度財務規劃

本校經過整體性之縝密檢討，並妥善規劃整合院系校務發展，配合學校中長期計畫需求，概估編列情形如下(表 12 至表 14)：

#### (一)經常支出

1. 收入除教育部基本營運需求補助外，尚有學雜費收入，目前因少子化的影響，學雜費收入成長不易，在學校積極強化教學功能與整體環境，增加招收學生下，106-108 年度學雜費收入將穩定中成長估列。在開源方面，本

校鼓勵教師積極爭取補助計畫及委辦計畫收入逐年增加中，推廣教育也針對不同客層的需求增開班別以期增加推廣教育收入，每年收入成長 8% 編列。

2. 教學研究訓輔成本約以平均 0.9% 成長編列，本校已訂定開源節流措施要點，在不影響教學情況下擰節支出編列，並足額編列折舊及基本營運所需費用，扣除不經濟支出，然因教育部補助計畫所需配合款甚多，造成教學研究訓輔成本成長。
3. 餘絀編列主要參考過去實績及業務增減情形覈實估計，因折舊費用(含代管資產)足額編列而產生短絀，並自行設算符合「不發生財務短絀」之要件估列(指學校年度收支餘絀依一般公認會計原則須調整加回國庫撥款購置資產所提列之折舊、折耗及攤銷費用)。
4. 用人費用在行政院核定預算員額下依現有員額及現行待遇標準核實編列並評估因應本校人力需求及補充各學術單位專任師資結構，逐年增聘餐旅專業教師需求等綜合評估估列。
5. 水電費除新建大樓預估增加費用、郵電費及印刷裝訂費考量業務量水準及新增相關設備需要覈實估列外，每年編列皆以較前年度節約編列為原則，以落實節能減碳政策。
6. 旅運費、一般服務費、專業服務費及材料及用品費編列皆力求簡約，避免浮濫。
7. 管理及總務費用每年小幅增加行政人力增額經費及行政大樓水電設備維護費用。

## (二) 資本支出

1. 資本門預算編列主要依據前一年度資本門協調會議之決議編列，本校為使資本支出確實配合校務發展需要，建立有計畫方有預算之共識，於籌編概算前即展開校內先期作業，由各單位提出下年度各所系及行政單位資本支出需求，考量往年教育部所核額度，並籌劃自籌經費，依預算程序編列預算。並於預算額度確定後，召集會議協調於有限額度內，依計畫優先次序、緩急輕重，分配編列下年預算，使資本支出預算之編列契合校務發展需求。
2. 本校因應相關空間調整規劃、軟硬體設施需求，資本門編列額度及編列項目內容，將本零基預算精神重新檢視，其額度將依過往平均水準及配

合學校中長程校務發展及依實際需要妥為編列。

表 12 106-108 年度校務基金財務規劃

單位：千元

科 目	106 年度預算數				107 年度 預估數	108 年度 預估數
	政府補助 收入	自籌收入	合 計			
	金 額	金 額	金 額	%	金 額	金 額
業務收入	414,900	286,220	701,120	100.00	711,541	721,946
教學收入	0	282,970	282,970	40.36	288,303	295,936
學雜費收入	0	240,000	240,000	34.23	241,600	244,824
學雜費減免(-)	0	-22,000	-22,000	-3.14	-22,000	-22,000
建教合作收入	0	48,800	48,800	6.96	51,240	53,802
推廣教育收入	0	16,170	16,170	2.31	17,463	18,860
租金及權利金收入	0	450	450	0.06	450	450
權利金收入	0	450	450	0.06	450	450
其他業務收入	414,900	2,800	417,700	59.58	419,696	426,010
學校教學研究補助收入	318,800	0	318,800	45.47	321,988	325,210
其他補助收入	96,100	0	96,100	13.71	98,000	98,000
雜項業務收入	0	2,800	2,800	0.40	2,800	2,800
業務成本與費用	514,538	302,590	817,128	116.55	826,323	837,230
教學成本	426,936	277,071	704,007	100.41	711,607	720,978
教學研究及訓輔成本	426,936	216,742	643,678	91.81	649,471	655,316
建教合作成本	0	47,522	47,522	6.78	48,166	50,574
推廣教育成本	0	12,807	12,807	1.83	13,970	15,088
其他業務成本	2,500	11,900	14,400	2.05	15,120	15,876
學生公費及獎勵金	2,500	11,900	14,400	2.05	15,120	15,876
管理及總務費用	85,102	11,419	96,521	13.77	97,196	97,876
管理費用及總務費用	85,102	11,419	96,521	13.77	97,196	97,876
其他業務費用	0	2,200	2,200	0.31	2,400	2,500
雜項業務費用	0	2,200	2,200	0.31	2,400	2,500
業務賸餘(短絀-)	-99,638	-16,370	-116,008	-16.55	-114,782	-115,284
業務外收入	0	59,690	59,690	8.51	59,000	59,200
財務收入	0	7,900	7,900	1.13	8,000	8,000
利息收入	0	7,900	7,900	1.13	8,000	8,000
其他業務外收入	0	51,790	51,790	7.39	51,000	51,200
資產使用及權利金收入	0	37,200	37,200	5.31	35,800	36,000
受贈收入	0	1,723	1,723	0.25	1,800	1,800
違規罰款收入	0	367	367	0.05	400	400
雜項收入	0	12,500	12,500	1.78	13,000	13,000
業務外費用	7,448	200	7,648	1.09	8,558	8,600
其他業務外費用	7,448	200	7,648	1.09	8,558	8,600
雜項費用	7,448	200	7,648	1.09	8,558	8,600

科 目	106 年度預算數				107 年度 預估數	108 年度 預估數
	政府補助 收入	自籌收入	合 計			
	金 額	金 額	金 額	%	金 額	金 額
業務外賸餘(短絀-)	-7,448	59,490	52,045	7.42	50,442	50,600
本期賸餘(短絀-)	-107,086	43,120	-63,966	-9.12	-64,340	-64,684

表 13 106-108 年度資本支出財務規劃

單位：千元

科目	年度	106 年度 (預算數)	107 年度 (預估數)	108 年度 (預估數)
<b>1. 固定資本之增置</b>		<b>31,265</b>	<b>38,604</b>	<b>49,345</b>
① 各行政及教學單位設備汰換(包括 中長程計畫各項規劃及設備充實等)		31,265	38,604	49,345
② 校舍建築(目前尚無構想書提出申請)		0	0	0
<b>2. 無形資產</b>		<b>1,905</b>	<b>3,200</b>	<b>3,300</b>
<b>3. 遞延借項</b>		<b>12,000</b>	<b>12,400</b>	<b>12,400</b>
<b>資本支出合計數</b>		<b>45,170</b>	<b>54,204</b>	<b>65,045</b>
<b>經費來源：</b>				
1. 國庫增撥		30,761	31,837	33,220
2. 教育部專案型補助計畫等(註2 註3)		8,415	8,900	8,900
3. 營運資金：		5,994	13,467	22,925

1. 本校已向教育部申請 106 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫及發展典範科技大學計畫，迄今尚未經教育部核定。
2. 106 年度專案型補助計畫包括爭取教育部第二期技職教育再造技優人才培育計畫(國際葡萄酒與烈酒菁英技優人才培育計畫及智慧型旅遊人才培育計畫)
3. 107 及 108 年度預估除教育部補助基本需求及績效型補助經費外，積極爭取教育部等各級政府專案型補助計畫(屆時依教育部相關法規及時程申請)，挹注學校財源。

表 14 106-108 年度可用資金變化情形

單位：千元

項目	106 年 預計數	107 年 預計數	108 年 預計數					
期初現金 (A)	938,353	984,864	1,023,561					
加：當期經常門現金收入情形 (B)	760,264	769,995	780,600					
減：當期經常門現金支出情形 (C)	707,759	717,831	727,830					
加：當期動產、不動產及其他資產現金收入情形 (D)	39,176	40,737	42,120					
減：當期動產、不動產及其他資產現金支出情形 (E) (*1)	45,170	54,204	65,045					
加：當期流動金融資產淨(增)減情形 (F)								
加：當期長期投資淨(增)減情形 (G)								
加：當期長期債務舉借 (H)								
減：當期長期債務償還 (I)								
加：其他影響當期現金調整增(減)數(±) (J) (*2)								
期末現金 (K=A+B-C+D-E+F+G+H-I+J)	984,864	1,023,561	1,053,406					
加：期末短期可變現資產 (L)	21,103	25,000	25,000					
減：期末短期須償還負債 (M)	305,070	307,005	307,005					
期末可用資金預測 (N=K+L-M)	700,897	741,556	771,401					
其他重要財務資訊								
期末已核定尚未編列之營建工程預算								
政府補助								
由學校已提撥之準備金支應(註 3)								
由學校可用資金支應								
外借資金								
長期債務	借款年度	償還期間	計畫 自償率	借款 利率	債務 總額	105 年餘額	106 年餘額	107 年餘額
債務項目(*4)								

## 五、未來經費籌措措施

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



### (一)開源方面

1. 積極爭取建教合作計畫經費及加強產學合作：  
鼓勵教師申請研究計畫及產學合作計畫，強化建教合作機能。加強產學合作、育成及品牌權益之實踐績效。
2. 活絡推廣教育：  
以自給自足之營運方式，期能透過企業化與有效能的運作機制，將本校之特色課程、專業師資與設備、廣泛提供民眾進修餐旅方面之專業知識與技能。
3. 強化技轉：  
協助校內教師專利研發成果有效應用於產業界，強化技轉,增加自籌財源技轉授權金。。
4. 拓展校園實習旅館與餐廳之營運。
5. 開放會議場所等項目之租用，增加場地設備管理收入。
6. 掌握現金流量，調撥存款，以增加利息收入：  
隨時掌握每月現金需求概況，靈活調撥基金存款轉定存，增加利息收入。
7. 已建置捐贈網，提供各界自由樂捐，另積極向校友及社會各界募款。

### (二)節流方面

1. 有效規劃統籌運用經費：  
為充分運用有限財源，支持整體校務發展，學校經費多用於統籌運用為原則。本校為擷節開支並累積校務基金，將本校經常門預算，扣除用人費用、水電費、郵電費、旅運費、折舊折耗、推動科技發展經費、學生公費及工讀金，其餘分配於各單位，作為業務執行支出，及規劃學校統籌款匡列學校維護費（含合約）、實習宴會、校園活動統籌款、委辦計劃配合款等，作為預算控管項目。
2. 共同性物品採集中採購，鼓勵節約，減少不必要支出，以提高經費使用效能。
3. 落實節能減碳措施：
  - (1) 確實控管空調開放時間。
  - (2) 汰換傳統式燈具及高耗能設備。
  - (3) 水資源再利用：利用 RO 廢水回收供應澆花及馬桶沖水。
4. 降低人事成本：
  - (1) 課程結構之檢討。
  - (2) 師資：專任及兼任師資之聘用檢討。
  - (3) 行政助理聘用及管理、考核之檢討。

## 第四章 整體校務中程計畫架構

### 第一節 執行單位工作規劃與專案管理結構

本校校務中程發展計畫之專案管理，針對本校各項發展主軸、策略及其指引等進行推演及分析，並做為計畫後續績效評量及資源管理之用。為使本校校務中程發展計畫的制定具有前瞻性及可行性，預算規劃時係採用計畫預算制度的精神，以發展願景及四年校務中程發展規劃，配合各年度工作計畫預算編列之邏輯關係，透過策略、組織及成本分解結構組成策略對應矩陣(如圖 14)，精確執行策略聚焦及資源分配。本校依據發展主軸、行動方案及工作計畫，配合專案管理與資源管理之策略對應矩陣，以全校統一編碼原則訂定各單位之工作計畫－「行動方案(Program, Pro)－單位代碼(Deparment code, DC)－2 碼流水碼(Number, NN)」，其 Pro 代表本校各類行動方案，DC 代表本校主計室系統賦予之單位代碼，NN 代表該行動方案下之工作計畫。例如 A2-001-01 代表招收適性學生方案－教務處－辦理高中職學生及國中生至本校參觀(編碼方式詳見附錄 A:發展策略對應矩陣及附錄 B：本校單位編碼參照表)。

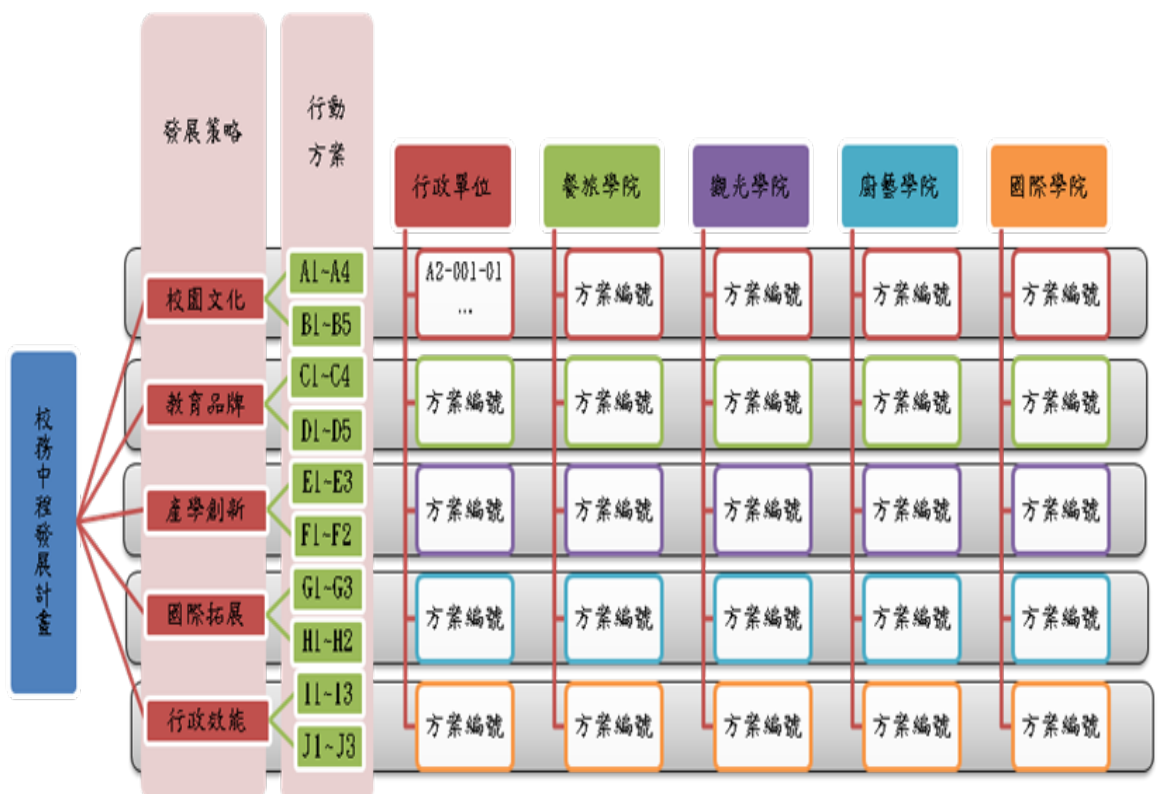


圖 14 本校校務中程計畫策略與組織對應矩陣

本校各單位依校務中程發展計畫之發展主軸為依循，以發展策略為軸線，透過上下單位互動討論機制，各單位得以凝聚各自之發展目標與發展方向，做為行動方案展之經緯，制定其單位之工作計畫內容及指標，用以涵未來校務發展變化之用。為凸顯各單位工作計畫與本校重點發展策略的對應關係，首要作為為綜整各單位之工作計畫對應矩陣，如附錄 A 示。

## 第二節 行政單位行動方案與工作計畫

本次 104-107 學年度校務中程發展計畫中，行政單位共有教務處、學生事務處、總務處、研究發展處、產學營運總中心、圖書資訊館、國際事務處、軍訓室、體育與健康中心及人事室。各行政單位依其任務定位設定適合之工作計畫，因此，各行政單位之發展以邁向校務永續經營、強化行政工作務實性及提升服務效率為發展重點，提出工作計畫，各項工作計畫於不同發展策略下規劃數分布如下，由下列數據可以瞭解各行政單位工作計畫符合其工作職掌及行政定位。(表 15)

表 15 本校行政單位之工作方案整理表

001 單位名稱：教務處			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105 / 106 / 107 (學年度)
1	A2-001-1	辦理高中職學生及國中生至本校參觀	■ ■ ■
2	A2-001-2	前往高中職宣傳	■ ■ ■
3	A2-001-3	前往國中宣傳	■ ■ ■
4	A2-001-4	辦理國中生體驗餐旅課程	■ ■ ■
5	A2-001-5	提高甄選入學比率至 60%	■ ■ ■
6	A2-001-6	透過電臺廣播、報紙廣告、文宣品發放等方式鼓勵有志學生報考二技	■ ■ ■
7	A2-001-7	辦理產學攜手合作計畫	■ ■ ■
8	A2-001-8	成為教育部菁英來臺留學專案(ESIT)聯盟學校	■ ■ ■
9	A2-001-10	陸生專升本就讀本校二技	■ ■ ■
10	A2-001-12	透過電臺廣播、報紙廣告、文宣品發放等方式鼓勵有志學生報考四技	■ ■ ■

11	A2-001-13	「學士後第二專長學士學位學程」	■ ■ ■
12	B3-001-1	落實服務教育融入課程	■ ■ ■
13	C2-001-1	推動跨領域學程	■ ■ ■
14	C2-001-2	提升校、院、系核心能力系統	■ ■ ■
15	C2-001-3	建構就業導向學程	■ □ □
16	C2-001-4	建置教師多元升等制度	■ ■ ■
17	C4-001-1	推動全英授課課程	■ ■ ■
18	G3-001-1	推動全英語授課學位學程	■ ■ ■
19	G3-001-2	建立外國學生招生資訊系統	■ ■ ■
20	G3-001-3	提升全英化教務系統	■ ■ ■
21	I1-001-1	國際學生證三合一	■ ■ ■
22	I1-001-2	建置跨平台教務系統	■ ■ ■
23	I3-001-1	更新教務資訊系統	■ ■ ■
24	I3-001-2	提升職能診斷資訊系統	■ ■ ■
25	I3-001-3	擴增課程地圖系統	■ ■ ■
26	J1-001-1	教學設備汰舊更新	■ ■ ■

**002 單位名稱：學生事務處**

順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	A3-002-1	強化友善校園環境、美化校舍基礎建設或其他	■ ■ ■
2	A4-002-1	社團空間、評鑑制度、社團發展活動或其他	■ ■ ■
3	B2-002-1	師生(含境外生)諮商(諮詢)、師生輔導事項、學生學習歷程或其他	■ ■ ■
4	B3-002-1	落實服務學習、生活品德與法治教育或其他	■ ■ ■
5	B4-002-1	急難照顧、獎助學金、社區服務或其他	■ ■ ■

**003 單位名稱：總務處**

順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	G3-003-1	建造藍帶學習園區	■ □ □

2	I1-003-1	推動公文無紙化	■ ■ ■
3	I1-003-2	開發各系填報代辦費系統	□ □ □
4	I1-003-3	新增陸生使用銀聯卡繳交學雜費管道。	□ □ □
5	I2-003-1	汰換小額投幣機台	□ ■ □
6	J3-003-1	增加廢水再利用使用量	■ ■ ■
7	J3-003-2	持續推動並宣導綠色採購以利達成教育部訂定之執行率	■ ■ ■
<b>004 單位名稱：研究發展處</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	B1-004-1	校友回娘家活動	■ ■ ■
2	B1-004-2	畢業生流向追蹤調查	■ ■ ■
3	B1-004-3	強化校友資料庫	■ ■ ■
4	B1-004-4	雇主滿意度調查	■ ■ ■
5	B5-004-1	職涯輔導座談會	■ ■ ■
6	B5-004-3	國內就業博覽會	■ ■ ■
7	B5-004-5	技術士技能檢定	■ ■ ■
8	B5-004-6	企業說明會	■ ■ ■
9	B5-004-7	線上證照調查	■ ■ ■
10	D5-004-1	薪火相傳活動	■ ■ ■
11	D5-004-2	校園徵才活動	■ ■ ■
12	D5-004-3	實習園地電子報	■ ■ ■
13	D5-004-4	菁英實習計畫	■ ■ ■
14	D5-004-5	業師課程共構	■ ■ ■
15	D5-004-6	校園徵才志工培訓	■ ■ ■
16	D5-004-7	菁英實習單位人資主管交流座談會	■ ■ ■
17	D5-004-8	菁英實習生座談會	■ ■ ■
18	D5-004-9	實習課程規劃與推動	■ ■ ■
19	E2-004-1	產學合作績優教師	■ ■ ■
20	F1-004-1	科技部產學合作研究計畫補助申請獎助	■ ■ ■
21	F1-004-2	教育部產業園區計畫	■ ■ ■
22	F1-004-3	產學合作資訊平台	■ ■ ■

23	F2-004-1	國內實習訪視	■ ■ ■
24	F2-004-2	企業說明會	■ ■ ■
25	F2-004-3	實習成效調查	■ ■ ■
<b>005 單位名稱：產學營運總中心</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	E2-005-1	擴大育成中心進駐廠商	■ ■ ■
2	E2-005-2	爭取產業與學界合作	■ ■ ■
3	F1-005-1	參與南區育成策略聯盟	■ ■ ■
4	F1-005-2	研發創新餐旅技術及能量發展	■ ■ ■
5	F2-005-1	創業育成輔導	■ ■ ■
<b>006 單位名稱：教務處</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	C1-006-1	辦理餐旅觀光教學研究創新研習與專題講座	■ ■ ■
2	C1-006-2	辦理個案教學授課技巧系列課程與活動	■ ■ ■
3	C1-006-3	辦理教師多元升等教學實務公開發表會	■ ■ ■
4	C1-006-4	輔導數位學習認證	■ ■ ■
5	C1-006-5	推動教師教材出版	■ ■ ■
6	C1-006-6	獎勵教師製作數位化教材	■ ■ ■
7	C1-006-7	提升數位化教材軟硬體設備	■ ■ ■
8	C3-006-1	辦理資訊多媒體應用課程與推廣數位系列課程	■ ■ ■
9	C3-006-2	落實教學評量制度	■ ■ ■
10	C3-006-3	落實教學助理制度	■ ■ ■
11	C3-006-4	薦送師生出國研習	■ ■ ■
12	E1-006-1	推動教師薪傳與諮詢	■ ■ ■
13	E1-006-2	成立教師教學暨研究社群	■ ■ ■
14	E1-006-3	舉辦新進教師研習活動	■ ■ ■
15	E1-006-4	辦理獎勵教師執行產官學計畫減授鐘點	■ ■ ■
16	E1-006-5	辦理教師學術研究成果獎勵	■ ■ ■
<b>007 單位名稱：圖書資訊館</b>			

順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	A1-007-1	充實館藏質量	■ ■ ■
2	A1-007-2	訂購系所基本需求之期刊與資料庫	■ ■ ■
3	A1-007-3	改善視聽室播放設備	■ ■ ■
4	A1-007-4	改善視聽資料儲置設備	■ ■ ■
5	A5-007-1	資源探索服務系統建置利用	■ ■ ■
6	A5-007-2	積極行銷館藏資源	■ ■ ■
7	I1-007-1	ISMS 稽核驗證計畫	■ ■ ■
8	I3-007-1	微軟教職員校園年度授權軟體採購	■ ■ ■
9	I1-007-3	LDAP 功能擴充、伺服器作業系統、全球資訊網與相關軟體升級	■ ■ ■
10	I1-007-4	校園服務 App 建置	□ ■ ■
11	I2-007-1	提升行政硬體設備-圖書薦購系統軟硬體升級(含增購英文版)	□ ■ □
12	I2-007-2	校園網路及主機設備更新計畫	■ ■ ■
13	I2-007-3	行政與教學用電腦暨筆記型電腦汰換	■ ■ ■
14	I3-007-3	微軟學生年度授權軟體採購	■ ■ ■
15	J1-007-1	汰換電腦教室電腦及相關設備	■ ■ ■
16	J2-007-1	汰換校務系統主機	■ ■ ■
<b>005 單位名稱：產學營運總中心</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	A3-008-1	強化進修推廣學院學員服務行政效能	■ □ □
2	E3-008-1	設置營運管理組	■ □ □
3	E3-008-2	推廣服務類-開辦各類學分班與非學分班課程	■ ■ ■
4	E3-008-3	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	■ ■ ■
5	E3-008-4	專案服務類-辦理國際各機關團體委託課程	■ ■ ■

009 單位名稱：國際事務處			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	A2-009-1	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	■ ■ ■
2	D3-009-1	促進本校與姊妹校學術交流與合作	■ ■ ■
3	D3-009-2	舉辦國際性會議	■ ■ ■
4	D3-009-3	參與國外學術交流	■ ■ ■
5	G1-009-1	輔助學生海外實習語文能力	■ ■ ■
6	G2-009-1	落實海外一年實習制	■ ■ ■
7	G2-009-2	增進學生海外實習能力	■ ■ ■
8	G2-009-3	促進海外實習合作學校師生國際交流	■ ■ ■
9	G2-009-4	落實雙聯學制	■ ■ ■
10	G3-009-1	提升國際學生輔導	■ ■ ■
11	I1-009-1	國際處中英文網頁服務平台	■ ■ ■
011 單位名稱：軍訓室			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	B3-011-1	每學期辦理班級幹部訓練	■ ■ ■
2	B3-011-2	每學年度辦理新生宿舍防災逃生演練	■ ■ ■
3	B3-011-3	每學年度辦理全校複合式防災演練	■ ■ ■
4	B3-011-4	每學年度發放導師及新生中英文學生安全服務卡	■ ■ ■
5	B3-011-5	每學年度辦理全民國防教育 T91 步槍體驗射擊活動	■ ■ ■
6	B3-011-6	每學年度辦理全民國防教育漆槍對抗射擊體驗活動	■ ■ ■
7	B3-011-7	每學年度辦理 CPR 及 AED 研習活動	■ ■ ■
8	B3-011-8	每季協辦捐血活動	■ ■ ■
9	B3-011-9	每學年度辦理賃居安全及糾紛調處講座	■ ■ ■



012 單位名稱：體育與健康中心			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	A3-012-1	充實及改善多功能活動中心各項軟硬體設施	■ ■ ■
2	A3-012-2	籃排球場地整建	■ ■ ■
3	A3-012-3	籌劃興建壘球場	■ ■ ■
4	A4-012-1	健康促進計畫	■ ■ ■
5	B3-012-1	勞作教育課程人文化	■ ■ ■
015 單位名稱：人事室			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	J2-015-2	組織校長遴選委員會	□ □ □
2	J2-015-3	辦理校長遴選	■ □ □
3	J2-015-4	報送教育部校長遴選結果	■ □ □
4	J2-015-5	完成教師評鑑系統維護合約之簽訂	■ □ □
5	J2-015-6	定期更新教師評鑑系統伺服器	■ □ □
6	J2-015-7	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)」	■ ■ ■
7	J2-015-8	持續辦理教職員助理晉級	■ ■ ■

<sup>12</sup> 各單位方案編碼編排方式，係依附錄 A 發展策略對應矩陣及附錄 B 本校單位編號參照表以進行對應，如教務處（單位代碼 001）執行招收適性學生方案（行動方案代碼 A2），採行辦理高中職學生及國中生至本校參觀（為第一項工作計畫），則編碼即為：A2-001-1（行動方案-單位碼-第幾個計畫案）。

### 第三節 學術單位行動方案與工作計畫

本次校務中程發展計畫中，學術單位共有餐旅學院、餐旅研究所、旅館管理系、餐飲管理系、餐旅暨會展行銷管理系、觀光學院、觀光研究所、旅運管理系、航空暨運輸服務管理系、休閒暨遊憩管理系、廚藝學院、飲食文化暨餐旅創新研究所、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科、國際學院、國際觀光學士學位學程、國際廚藝學士學位學程、應用英語、應用日語系、通識教育中心及師資培育中心 23 個單位。

學術單位肩負本校建立餐旅特色之重任，各學術單位之發展以著重前瞻性、特色化之規劃原則，進而呼應本校「成為亞洲餐旅專業人才教育重鎮」之發展願景。因此，配合本校由下而上及由上而下原則，訂定工作計畫。學術單位之發展著重於產學實務、研究及教學本位，依學院特色而區分。由下列數據可知，教學單位於 D 建立餐旅教育品牌策略的(94 件)分布比重最高，而 C 統合學院教學資源(38 件)第二，由此可看出學術單位發展核心符合本校校務中程發展規劃。關於各學術單位配合校訂策略，訂定 4 年期中程計畫，各單位工作計畫請參見表 19。依據滾動式規劃步驟，由下表可見各年度學術單位之執行工作計畫數及年度。

表 16 本校學術單位之工作方案整理表

016 單位名稱：餐旅學院			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	C2-016-1	臺灣本土餐旅與觀光產業個案管理與倫理案例數位教材	■ □ □
2	D4-016-1	餐旅大師開講	■ ■ ■
3	D5-016-1	Super étoile 餐旅超級菁英學分學程	■ ■ ■
4	E2-016-1	打造餐旅業科技化發展知識管理專業諮詢輔導平台	■ □ □
5	F1-016-1	餐飲產學合作聯盟	■ ■ ■
6	F1-016-2	觀光餐旅人才測評與職能發展系統建置	■ ■ ■
7	G2-016-1	加入國際餐旅教育學會掌握國際脈動	■ □ □
161 單位名稱：餐旅研究所			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	C2-161-1	發展「餐旅管理」與「餐旅教育」課程模組	■ ■ ■
2	C2-161-2	整合軟硬體設備與行政資源	■ ■ ■
3	D1-161-1	主辦全國餐旅創意競賽暨經營管理模擬競賽	■ ■ ■
4	D1-161-2	協辦臺灣餐旅產業趨勢論壇	■ □ □
5	D2-161-1	提報國科會計畫案	■ ■ ■
6	D2-161-2	提報產學合作計畫案	■ ■ ■
7	D2-161-3	發表期刊論文	■ ■ ■

8	D2-161-4	發表研討會論文	■ ■ ■
9	D5-161-1	舉辦餐旅產業參訪暨移地教學	■ ■ ■
10	D5-161-2	鼓勵學生參與暑期實習	■ ■ ■
11	J1-161-3	更換 F203 教室地板	■ □ □
12	J1-161-4	汰換教室內課桌椅設備	■ □ □
<b>163 單位名稱：旅館管理系</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	C4-163-1	國際餐旅相關證照認證課程	■ ■ ■
2	C4-163-2	籌建旅館菁英產業學院	■ ■ ■
3	D1-163-1	餐旅服務業經營創新國際產學研討會	■ ■ ■
4	D4-163-1	旅館特色本位課程-金鑰匙管家服務特色優化課程設計與規劃	■ ■ ■
5	D5-163-1	第二及三外語(英、日、韓、粵、法)加強輔導班	■ ■ ■
6	D5-163-2	系列講座暨專業輔導養成工作坊-旅館學子學職圓夢計畫系列工作坊與職涯晤談	■ ■ ■
7	E2-163-1	爭取政府與產業界合作推動	■ ■ ■
8	E2-163-2	業界專家共構課程	■ ■ ■
9	I3-163-1	建構臺灣本土旅館產業個案探討數位	■ ■ ■
<b>164 單位名稱：餐飲管理系</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	C4-164-1	推動國際餐旅專業認證課程，提升學生國際化能力	■ ■ ■
2	D4-164-1	規劃與執行餐飲專師認證課程，建構學生專業能力	■ ■ ■
3	D5-164-1	推動菁英實習計畫，深化學生校外實習綜效	■ ■ ■
4	D5-164-2	執行餐廚菁英人才培訓計畫，達成國際競賽奪標任務	■ ■ ■
5	E1-164-1	推動產學合作計畫或專案研究計畫，提升教師專業產量	■ ■ ■

6	E2-164-1	執行產業鏈結師生實務增能計畫，落實二期技職再造	■ ■ ■
<b>165 單位名稱：餐旅暨會展行銷管理系</b>			
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>105/ 106/ 107 (學年度)</b>
1	C4-165-1	推動餐旅菁英產業學院，由產、學共構課程，邀請業師與本校進行協同教學	■ ■ ■
2	D1-165-1	高餐學術品牌建立，製作專題／企劃書	■ ■ ■
3	D3-165-1	舉辦餐旅講座，邀請餐旅、會展產業大師主講	■ ■ ■
4	D5-165-1	鼓勵餐旅競賽、擴大學生畢業成果國內外參展、國內參訪實習、鼓勵學生考取證照	■ ■ ■
5	G2-165-1	海外實習	■ ■ ■
<b>017 單位名稱：觀光學院</b>			
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>105/ 106/ 107 (學年度)</b>
1	D1-017-1	建立觀光產業學院人才發展中心	■ ■ ■
2	E1-017-1	鼓勵教師赴國外相關院所或業界進行研習與交流計畫，並實質回饋於課程教學，同時鼓勵教師積極參與校外專業服務。	■ ■ ■
3	E2-017-1	積極建立與推動「產業學院」相關產業之合作意願與結合 PATA(亞太旅行協會 Pacific Asia Travel Association) 推動相關業務	■ ■ ■
<b>171 單位名稱：觀光研究所</b>			
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>105/ 106/ 107 (學年度)</b>
1	C2-171-1	建構觀光研究所日間部碩士班課程目標與修業規定	■ □ □
2	D2-171-1	提升學術研究能力	■ □ □
3	D4-171-1	提升創新研發能量	■ □ □
4	D4-171-2	落實教學品質保證檢核	■ □ □
5	E2-171-1	加強旅遊產學合作	■ □ □

6	J1-171-1	提升研究生學習環境	■ □ □
7	C2-172-1	深耕國際航空運輸協會專業認證制度暨教師出國見學(教學卓越計畫)	■ □ □
8	C2-172-2	104-105 學年度教學卓越計畫 5-3-4 國際餐旅暨運輸(中高階)專業證照, 遠距/移地教學	■ □ □
9	C2-172-3	協助與旅遊管理研究所於 105 學年度前完成整併; 並籌畫觀光研究所	■ □ □
10	D1-172-1	配合本校業界協同教學, 邀請校外專家演講	■ □ □
11	D5-172-1	帶領學生參與活動或競賽	■ □ □
12	J2-172-1	辦理所務各項會議	■ □ □
<b>173 單位名稱：旅運管理系</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	D3-173-1	學術交流	■ ■ ■
2	D4-173-1	系所實務性課程建構	■ ■ □
3	D4-173-2	實務議題分享演講	■ ■ ■
4	D5-173-1	人才培訓	■ ■ ■
5	D5-173-2	國內參訪實習	■ ■ ■
6	D5-173-3	鼓勵學生考取證照	■ ■ ■
7	D5-173-4	關鍵菁英廠商	■ ■ ■
8	E1-173-1	鼓勵教學研究質量提升	■ ■ ■
9	E1-173-2	參加實務課程	■ ■ ■
10	E2-173-1	爭取產業與學界(合作推動獎助、承接)	■ ■ ■
11	G2-173-1	海外實習	■ ■ ■
12	G2-173-2	雙連學制	■ ■ ■
13	G2-173-3	海外參訪	■ ■ ■
14	J1-173-1	專業教室各項修繕	■ □ □
15	J1-173-2	增添專業教學設備	■ □ □
<b>174 單位名稱：航空暨運輸服務管理系</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)

1	E2-174-1	104 年度產業學院契合式人才培育專班計畫-航空運務學分學程	■ □ □
2	G3-174-1	觀光產業學院人才發展中心(IATA)	■ □ □
3	J1-174-2	C402 模擬客艙教室整修	■ □ □
4	J2-174-1	執行系務作業及文件申請標準作業流程	■ ■ ■
<b>175 單位名稱：休閒暨遊憩管理系</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	C2-175-1	參與學院課程檢討會議	■ ■ ■
2	C2-175-2	推動博奕管理學分學程	■ ■ ■
3	D1-175-1	邀請校外專家演講	■ ■ ■
4	D2-175-1	規劃休閒遊憩產學應用研究工作坊	■ ■ ■
5	D2-175-2	鼓勵教師發表國內外期刊與研討會論文	■ ■ ■
6	D4-175-1	落實遊憩體驗學習	■ ■ ■
7	D5-175-1	休閒遊憩相關專業證照輔導與補助	■ ■ ■
8	D5-175-2	遊輪活動企劃人才培訓	■ ■ ■
9	D5-175-3	休閒農場管理人才體驗學習	■ ■ ■
10	D5-175-4	帶領學生參與校外活動	■ ■ ■
11	E2-175-1	鼓勵教師參與主持政府部門或企業產學合作研究計畫	■ ■ ■
12	G2-175-1	邀請海外渡假飯店與博奕產業界蒞校	■ ■ ■
13	J1-175-1	改善休憩系專業教室	■ ■ ■
14	J2-175-1	辦理系務各項會議	■ ■ ■
15	J2-175-2	執行系務作業及文件申請標準作業流程。	■ ■ ■
<b>018 單位名稱：廚藝學院</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)

1	D3-018-1	設置國內外客座教授教席	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	D3-018-2	辦理「國際學術交流研討會」	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	E1-018-2	成立社群提升教師學研能量	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	E1-018-3	落實教師業界實務成長	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	E2-018-1	爭取典範科大計畫、卓越計畫	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	E2-018-2	提供產業創新知識與新技術，助產業成長	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	F1-018-1	永續環境暨飲食議題數位資料中心	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	G1-018-1	強化教學品質，系核心專業技術課程教材中英文化，提升學生外語能力	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	G2-018-1	推動各系與國際相關機構合作教學	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	G3-018-1	提升教師中英文授課能力	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	H1-018-3	臺灣族群飲食文化暨數位資料中心	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	H1-018-4	臺灣飲食文化及教育輸出	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 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	105/ 106/ 107 (學年度)		
1	C2-181-1	規劃「永續環境暨飲食議題數位資料中心」	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	C2-181-5	建構在地美食品評術語	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	D2-181-1	推動師生之學術研究及論文發表能力	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	D3-181-2	提高境外生申請就讀本所之吸引力	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	F1-181-1	辦理飲食文化產業講座	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	F1-181-2	辦理飲食文化產業校外教學	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	J1-181-1	規劃舉辦「飲食文化教育展示館」主題性展示	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	C2-182-1	強化研究生新生基礎研究專業能力	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	C2-182-2	加強餐飲相關產學合作研究並編製教材	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	C2-182-3	塑造優質教學及研究環境	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	C3-182-1	舉辦各課程之教師共識研習會	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	D1-182-1	建立 Taiwan Kitchen 品牌精品館暨商品化行銷平台	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13	D2-182-1	推動師生之學術研究及論文發表能力	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14	D2-182-2	舉辦餐旅創研相關專題講座	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15	D4-182-1	編制餐飲創新研發開發課程教材及研發人才之培育	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16	D4-182-2	編制健康餐飲開發課程教材及研發人才之培育	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17	D4-182-4	規劃品牌餐飲研發之課程及種子教師之培育	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
18	E2-182-1	建立餐飲創新研發暨檢驗服務中心	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
19	G3-182-1	加強國際化餐飲研發人才培訓	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>183 單位名稱：中餐廚藝系</b>			
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>105/ 106/ 107 (學年度)</b>
1	C2-183-1	落實系標準課程，並進行檢視與評估	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	D5-183-1	持續培育學生之國際觀及創造力	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
3	E2-183-1	爭取產業與學界合作	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
4	G2-183-1	推動課程國際化規劃	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	G3-183-1	規劃亞太中餐廚藝教育中心	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
6	I3-183-1	規劃建置中餐數位典藏中心	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
7	J1-183-1	執行專業教室教學環境設備改善	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>184 單位名稱：西餐廚藝系</b>			
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>105/ 106/ 107 (學年度)</b>
1	B3-184-1	辦理學生校外教學和服務學習	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
2	C2-184-1	整合業界和學者參與課程修訂	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	D3-184-1	邀國際廚藝大師進行教學	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
4	D3-184-2	規劃國際師資交換教學	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
5	D5-184-1	輔導學生參與國際技能競賽	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
6	D5-184-2	選定標竿實習企業，建立菁英實習夥伴關係	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
7	E1-184-1	提升教師知能方案	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
8	E2-184-1	擴展相關產學合作	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>



9	F2-184-1	產學互訪對話，提升研究能量	■ ■ ■
10	G1-184-1	實務課程雙語教學	■ ■ ■
11	J1-184-1	建立專業教室周期保養和維護	■ ■ ■
12	J1-184-2	申請西餐乙級檢定場地認證	■ □ □
<b>185 單位名稱：烘焙管理系</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	D3-185-1	邀請國際烘焙大師進行示範教學	■ ■ ■
2	D3-185-2	規劃國(校)際師資交換教學方案	□ ■ ■
3	D5-185-1	輔導學生參與國際技能競賽	■ ■ ■
4	D5-185-2	選定標竿實習企業，建立菁英實習夥伴關係	■ ■ ■
5	D5-185-3	選定優質企業，建立烘焙產業學院	■ □ □
6	F1-185-1	研發烘焙伴手禮，提升產業能量	■ ■ ■
7	F2-185-1	推動烘焙廚藝產業科技化及創新化	■ ■ ■
8	F2-185-2	推動師生實務增能計畫	■ □ ■
9	G1-185-2	辦理烘焙系英語夏令營活動	□ □ ■
10	G2-185-2	海外實習	□ ■ □
11	G3-185-1	因應國際化需求更新英文版烘焙系系網	□ □ □
<b>186 單位名稱：餐飲廚藝科</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	A2-186-1	五專菁英班招生宣導，製作招生文宣以利推廣	□ ■ □
2	A2-186-2	邀請國中學校師生蒞校參訪，增進對本校及科了解	■ ■ ■
3	A4-186-1	成立中西餐、烘焙、調酒、餐服學生菁英學生培訓	■ ■ ■
4	B1-186-1	辦理校友回娘家活動、校友經驗分享座談等	■ ■ ■
5	B3-186-1	全人學習，參加服務學習、人文藝術表演等活動	■ ■ ■
6	C1-186-1	創新、創業及教學課程成果發表	■ ■ ■

		會	
7	C3-186-1	辦理國內外各項參訪、產業交流活動	■ ■ ■
8	C3-186-2	辦理相關專業工作坊、教育訓練、產品發表及研討會	■ ■ ■
9	D4-186-1	業界實務雙師教學	■ ■ ■
10	E1-186-1	辦理教師教學精進座談會	■ ■ ■
11	E2-186-1	爭取政府、民間各項產學研發計畫	■ ■ ■
12	G1-186-1	辦理語文課後輔導班	■ ■ ■
13	G2-186-1	推動雙聯課程及學位，拓展海外實習地點	■ □ ■
14	I2-186-1	擴充科 E 化教學、研發設備	□ ■ ■
15	I3-186-1	購買 E 化教學設備	□ ■ ■
<b>019 單位名稱：國際學院</b>			
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>105/ 106/ 107 (學年度)</b>
1	A2-019-1	協助參與國際教育展參展、國際學生招生之推廣活動	■ ■ ■
2	C2-019-1	建置雙語數位教材	■ ■ ■
3	C4-019-1	申請升等暨增聘合適之師資	■ ■ ■
4	C4-019-2	薦送教師出國研習	■ ■ ■
5	D3-019-1	辦理全英授課學習工作坊	■ ■ ■
6	D3-019-2	推動國際研討會及學術交流活動	■ ■ ■
7	G2-019-1	請海外知名學府學者來訪	■ ■ ■
8	G2-019-2	拜訪既有或海外知名學校來訪談雙聯學制	■ ■ ■
<b>191 單位名稱：應用英語系</b>			
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>105/ 106/ 107 (學年度)</b>
1	C2-191-1	104 學年度教育部技專院校系科實務課程發展	■ □ □
2	C4-191-1	定期召開系上各項委員會	■ ■ ■
3	D3-191-1	辦理『應用外語國際學術論壇/工作坊』	■ ■ ■
4	D5-191-1	鼓勵學生取得第二專長證照	■ ■ ■
5	D5-191-2	輔導學生語言證照考試	■ ■ ■

6	E1-191-1	鼓勵教師赴業界短期觀摩	■ ■ ■
7	E2-191-1	鼓勵教師積極參與研究計畫	■ ■ ■
8	G1-191-1	推動國際性英語演講社團 (NKUHT Toastmasters Club)	■ ■ ■
9	G1-191-2	舉辦英語角落系列活動	■ ■ ■
10	G2-191-1	舉辦國際週活動	■ ■ ■
11	G2-191-2	姊妹校互訪活動	■ ■ ■
12	I3-191-1	改善教學研究之軟硬體設備	■ ■ ■
<b>192 單位名稱：應用日語系</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	C4-191-1	定期召開系上各項委員會議	■ ■ ■
2	D3-192-1	主辦國際研討會一場	■ ■ ■
3	D3-192-2	發行論文集一本	■ ■ ■
4	G1-192-1	徵召本系日語測驗 N1 級程度學生擔任中文 TA	■ ■ ■
5	G1-192-2	徵召本系日語測驗 N1 級程度學生擔任日文 TA	■ ■ ■
6	G1-192-3	日語演講比賽	■ ■ ■
7	G2-191-1	舉辦文化週活動	■ ■ ■
8	G2-191-2	姊妹校互訪活動	■ ■ ■
<b>193 單位名稱：國際觀光學士學位學程</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	A2-193-1	強化國內外招生宣傳	■ ■ ■
2	B1-193-1	強化校友連結	■ ■ ■
3	B3-193-1	融入服務學習，強化學程學生社區關懷與連結	■ ■ ■
4	B5-193-5	建構學程學生學習資料庫	■ ■ ■
5	C4-193-1	拓展海外實習機會與推動海外 2+2 雙聯學制	■ □ □
6	D4-193-1	產學攜手，培育職場就業力	■ □ □
7	D4-193-2	辦理「獎勵學程學生考取國際證照」	■ ■ ■
8	D4-193-3	提升學生英文能力	■ ■ ■
9	E1-193-1	提升教師全英語授課能力	■ ■ ■

10	G2-193-1	與姐妹校發展實質合作關係，如教換教師	■ ■ ■
11	G2-193-2	辦理泰國與加拿大姊妹校學生來臺就讀	■ ■ ■
<b>194 單位名稱：國際廚藝學士學位學程</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	C2-194-1	邀請校外課程發展委員研討課程發展事宜	■ □ □
2	C3-194-1	辦理畢業成果展	■ □ □
3	D3-194-2	推動本國學生赴姐妹校進行雙聯學制交換學生計畫	□ □ ■
4	D3-193-3	擴大與姐妹校之教師交換機制	□ ■ □
5	D3-193-4	與香港高等科技教育學院(THEi)合作進行學生交換	□ ■ □
6	D3-193-5	辦理國際性廚藝研討會	■ □ □
7	D3-193-6	選送學生赴香港理工大學進行短期交換	□ ■ ■
8	D3-193-7	與韓國又松大學(Woosong University)合作進行學生交換	■ □ □
9	D3-193-8	與香港高等科技教育學院(THEi)合作進行教師交換	□ □ ■
10	D4-194-1	輔導學生取得廚藝專業證照	■ ■ ■
11	D4-194-1	甄選優秀學生參加國際烹飪競賽	■ ■ ■
12	D5-194-1	強化學生校外(國外與海外)實習輔導機制	□ □ ■
13	D5-194-2	開發優質海外實習據點，培養學生海外就業能力	■ □ □
14	D5-194-3	與新加坡香陽環球廚師學院合作進行一年校外實習制度	□ ■ □
15	G1-194-1	辦理暑期英語密集班，提升本國學生英語能力	□ □ ■
16	G1-194-2	改善學程中英文網頁	■ □ □
17	G2-194-3	赴韓國又松大學(Woosong University)洽談學術合作	■ □ □
18	H2-194-1	與藍帶廚藝卓越中心共構廚藝課程	□ □ ■ □
<b>020 單位名稱：通識教育中心</b>			
順序	方案編號	工作計畫名稱	105/ 106/ 107 (學年度)
1	A1-020-1	辦理提升寫作風氣活動	■ ■ ■
2	A1-020-2	辦理演講	■ ■ ■

3	A1-020-3	辦理展演	■ □ ■
4	A2-020-1	辦理通識課程審查	■ ■ ■
5	B1-020-1	主辦學術研討會	■ ■ ■
6	C1-020-1	規畫教師成長講座	■ ■ ■
7	C1-020-2	規劃通識教師跨領域研究社群	■ ■ ■
8	D1-020-1	開設多元語種計畫課程	■ ■ ■
9	D1-020-2	英語成長營	■ ■ ■
10	E1-020-1	通識教室設備汰舊更新	■ ■ ■
11	E1-020-2	語文教室設備汰舊更新	■ ■ ■
12	E1-020-3	行動通識學習資源建置課程	■ ■ ■
13	E3-020-1	推動共同教育委員會	■ ■ ■
<b>021 單位名稱：師資培育中心</b>			
<b>順序</b>	<b>方案編號</b>	<b>工作計畫名稱</b>	<b>105/ 106/ 107 (學年度)</b>
1	A1-021-1	辦理募集教育專業科目與專門科目書籍	■ ■ ■
2	A2-021-2	甄選適合從事教職之師資生	■ ■ ■
3	A4-021-3	凝聚師培學會氛圍	■ ■ ■
4	B1-021-1	建立校友資訊交流平台	■ ■ ■
5	B2-021-2	建立師生諮詢輔導管道	■ ■ ■
6	B3-021-1	推廣服務學習課程	■ ■ ■
7	B3-021-2	建立師資生服務學習機制	■ ■ ■
8	B5-021-3	提昇師資生生涯規劃能力	■ ■ ■
9	C1-021-1	精進創新教學教法、研發教材能力	■ ■ ■
10	C3-021-2	辦理提升教學效能研習	■ ■ ■
11	C3-021-3	強化餐旅教師教學檔案製作能力	■ ■ ■
12	C4-021-1	發展高餐師培國際特色課程	■ ■ ■
13	D1-021-1	建立品牌識別系統 (Brand identity System)	■ ■ ■
14	D1-021-2	發展高餐師培特色課程	■ ■ ■

15	D2-021-2	每位中心教師研究成果每年至少 2 篇刊登在具審查制度之期刊或專書中。	■ ■ ■
16	D4-021-1	提升師生教學實務能力，優化教學品質	■ ■ ■
17	D5-021-2	辦理實習增能研習或成果分享活動。	■ ■ ■
18	D5-021-4	提升師資生教師檢定通過率。	■ ■ ■
19	E1-021-1	鼓勵中心教師進行產學合作實務研究。	■ ■ ■
20	E1-021-2	促進師培中心與高中以下學校專業交流	■ ■ ■
21	E2-021-3	協助高中以下學校課程與教學相關計畫之研發、審議或課程綱要訂定及諮詢	■ ■ ■
22	E2-021-4	餐旅群高中職專業諮詢與輔導方案	■ ■ ■
23	E2-021-5	輔導高中職教師專業發展	■ ■ ■
24	G2-021-1	透過課程活動，增進師資生國際觀	■ ■ ■
25	I2-021-1	購置數位學習相關硬體設備	□ ■ □
26	I3-021-2	建置「師資生數位學習檔案」	■ ■ ■
27	J1-021-1	擴建教學專業教室設備	□ ■ □
28	J2-021-1	更新師培中心電腦資訊設備	■ ■ □

## 第五章 中程計畫管考制度

為努力完成本校校務中程發展計畫之願景及各項目標，在執行過程中，特別研擬具體之計畫形成、預算編列與分配標準、計畫進度／績效評估與回饋制度，以掌握計畫的進度、預算與品質。說明如下：

### 一、校務發展計畫之形成機制：

本校以打造「成為亞洲餐旅專業人才教育重鎮」為願景，培養餐旅菁英人才、成為企業夥伴及建構餐旅教育創新典範，因而期望透過人文化、專業化、企業化與國際化的理念，發展明確之主軸及競爭策略，用以培育優質的餐旅專業師資、塑造優質的餐旅教學環境、強化積極的餐旅學習動機、拓展穩定的餐旅國際交流、開創獨特的餐旅產學合作與佈局全球的就業機制，以成為最具領導創新與發展的餐旅專業大學，全面培育餐旅教育與產業人力資源之重要學府。

因此，本校採用由上而下(Top Down)與由下而上(Bottom Up)方式推動具體執行計畫。由上而下是由校長及一級單位主管確立學校的定位、目標，並且規劃策略及行動方案，由校務發展委員規劃委員會委員與諮詢委員審議通過。由下而上則是由承辦相關業務的一、二級單位依行動方案擬定工作計畫，並編列經費、執行與修正，最後比較執行成效與預期成果間是否存在缺口，提出檢討及建議作為後續回饋機制之用(如圖 15)。

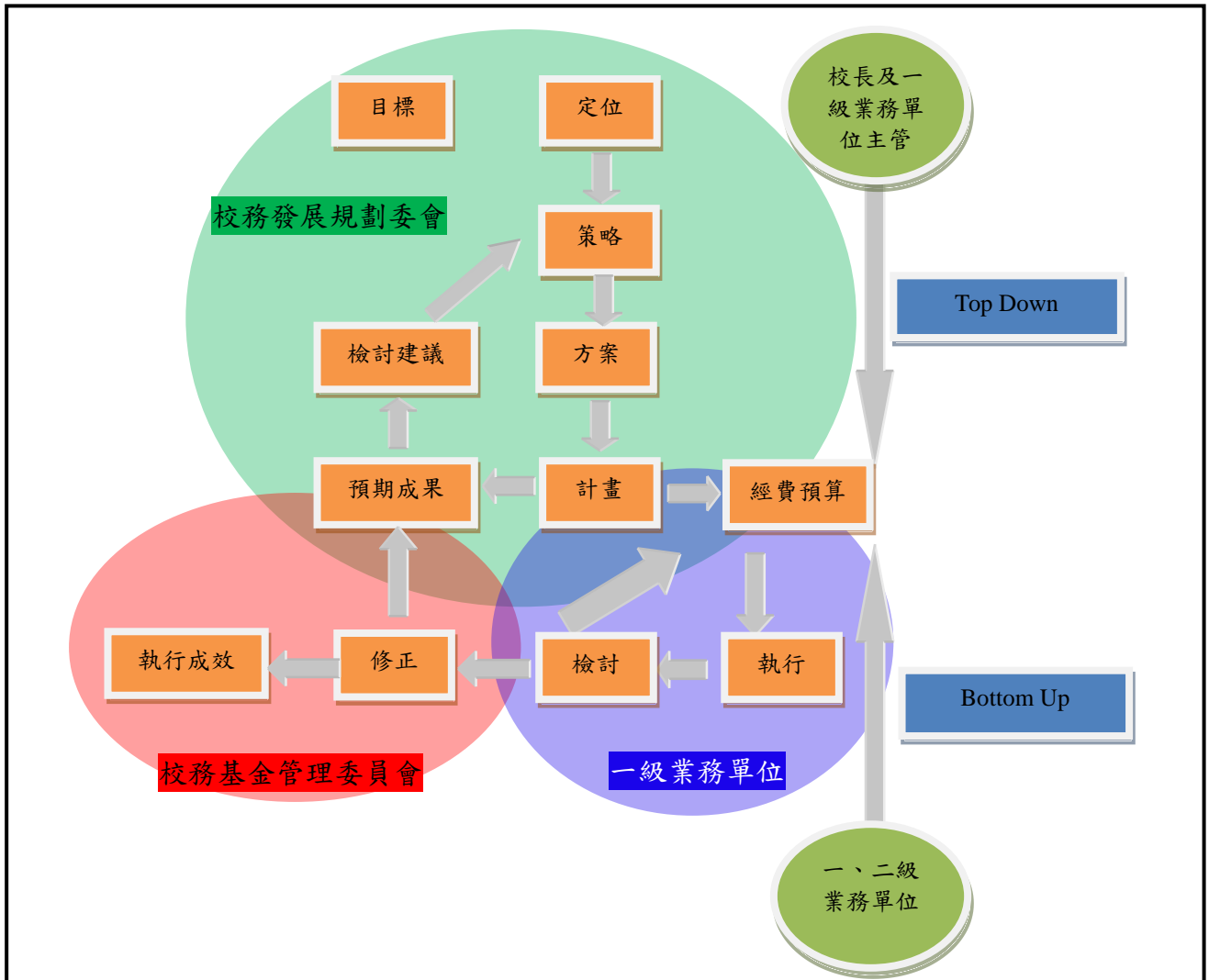


圖 15 校務中程計畫與經費規劃流程圖

## 二、預算分配及經費執行機制：

校務發展計畫必須讓有限預算發揮最大效益。因此，本校預算分配須符合：第一、預算運用效率化；第二、節流與品質兼顧；第三、配合校務計畫之資源規劃等目標。有鑑於此，本校發展五大原則，進而規劃經費執行及審議流程（如圖 16）。

### （一）落實零基預算：

1.本校「預算及會計業務標準作業流程（SOP）手冊」中，詳述預算編製作業流程及說明，並製作辦理預算作業程序表，詳列各工作項目、完成期限、應備書表資料及承辦單位等，使各單位充分了解作業程序始能先期規劃，提升預算編列之精確度、時效性及透明度。



2.全校整體性校務發展計畫及各單位特殊需求，由各行政及學術單位提出所需下年度資本支出概算以及學校發展性的需求政策，匯整「新興計畫需求表」，提經會議審議優先順序，以利報部爭取預算。

3.為使校務基金能充分有效運用，避免年度中提出臨時需求而需補編預算，故強化計畫及預算配合之概念，每年於籌編概算前，經校務基金管理委員會決議，規劃部分累計剩餘，以自籌財源額度編列年度資本門預算。

### (二) 預算編列及分配：

1.各單位依校務發展方向，本零基預算精神，提新興計畫需求，經校務基金管理委員會審查排列優先順序，編製概算。依所核定概算額度，評估校務基金可納入年度預算之自籌財源，召開會議協商分配執行。

2.本校預算分配係依照當年度預算編製的額度，先行扣除用人費用、水電費、郵電費、旅運費、折舊折耗、推動科技發展經費、學生公費及工讀金等預算必須匡列額度後，餘可支用預算，依各單位教職員人數及學生班級數分配各單位經常門，其餘作為本校統籌款。

3.統籌款依其支用用途分為校園活動統籌款、實習宴會統籌款、委辦計畫配合款、維護（合約）統籌款及全校經常門統籌款。

4.本校年度經常門分配，編列各學院一定數額經常門統籌經費，給予教學單位較高自主權控管經費。

5.資本門主要依據前一年度資本門協調會議決議執行結果做分配，除因環境變遷因素，或原編列項目不符或另有急需必須變更內容者，需專案簽呈敘明理由及變更計畫明細，奉准後照案執行，變更計畫須於年初提出，並於 10 月底前執行完成為原則。

### (三) 預算與計畫結合：

各單位營運所需之基本維持經費為預算分配之必要支出，各年度預算外，並積極向各級政府及相關單位申請補助計畫或建教合作計畫作為挹注校務基金，爭取計畫經費，彌補法定預算之不足。

(四) 財務運作資訊化及透明化：

- 1.自預算之編列及分配與執行均公開透明化。
- 2.學校財務資訊，包括每月應公佈之月報，及年度決算應公佈之主要表報等，均公開於本校主計室網頁。
- 3.年度決算書公開陳列圖資館，以符合公私立學校及其他教育機構公告財務報表作業原則。
- 4.會計事務作業已全面電腦化，涵蓋會計資訊系統已提升為完整版，會計業務相關傳票、帳簿等帳務處理，及月報、預決算作業處理等全面電腦化，藉由網路資訊電子傳輸，減少人工重複登錄，縮短作業流程，有效提高行政效率，以充分發揮資源共享效能。線上請購系統可由各請購單位自行上網請購並列印表單，黏貼發票或收據等單據送主計室審核，單位主管(或計畫主持人)可隨時上網掌握憑證請購及報銷審核辦理進度、支用明細及預算餘額等最新資料。提供會計相關法規及常用表格並上網公告；並設置郵件信箱、以回應相關單位問題，每季提供預算執行狀況資料、不定期追蹤未結案件，並隨時可供各種分析比較性報表供管理者參考，以提升經營者管理績效。
- 5.設置會計專屬網頁，提供帳務、相關法令之即時查詢，迅速提供決策所需資訊：採用 ACCIS7.0 會計查詢管理系統，提供各項會計資訊查詢，方便各單位主管、計畫主持人及助理等，迅速便捷查詢各項資訊以利決策。主計室網頁資訊提供各項最新相關法令、預決算等資料及各種訊息之查詢，使資訊公開透明化，以利各單位充分了解法令並依法行政。

(五) 提升計畫與預算執行成效：

- 1.各單位資本門由總務處管控，確實依資本門分配協調會議決議執行編列計畫預算，如因環境變遷等因素，原編列項目不符或另有急需，必須變更計畫內容者，需專案簽呈，敘明理由及變更計畫明細，奉准後照案執行。
- 2.計畫執行後標餘款、原計畫已取得其他經費來源或其他因素無需再執行之預算，回歸學校統籌款統一規劃辦理，以因應其他臨時重要校務發展需求。

3.教學卓越計畫經費由卓越計畫辦公室管控，典範科大計畫經費由典範計畫辦公室管控，並依教育部規定辦理。

4.全校性資本門計畫經費由總務處管控，並依照「資本門儀器設備採購進度管控要點」辦理。

5.每季提供預算執行狀況（包括收支、固定資產及人事費支應情形）供機關首長核閱，達到會計支援決策之功能。

（六）經費開源節流成效：

1.本校開源部份共可分成三大類型：第一，本校已建置捐贈網，提供各界自由樂捐及公開芳名錄表揚，運用小額募款機制來增裕校務基金。第二，加強產學合作，建立申請計畫補助的明確審查機制、經費執行績效評估制度，以及多元化的產學合作模式，以協助業界成長之方式贏得資源。第三，活絡推廣教育，藉由推動本校餐旅特色課程、專業師資與設備，組構多樣貌之進修課程以供民眾進修，俾利增裕基金。第四，透過高餐藍帶廚藝卓越中心招生後營運盈餘，提撥回饋本校校務基金。

2.本校節流部份則可分為二大類：第一，訂定校務節能管理辦法並成立能源管理委員會，具體措施包含訂立節能管理辦法，以節能管理降低本校電力及其他能源支出、因應台電電價問題來逐步調降用電契約容量，配合三段式電費計價抑制電費成長，並且定期召開能源管理委員會以評估檢討及因應節能目標及自我評量。第二，盤整本校各單位人力，確保用人必要性，並且自行承接校務資訊系統之維護、擴充、新增及修改等工作事項，節省維護費用。

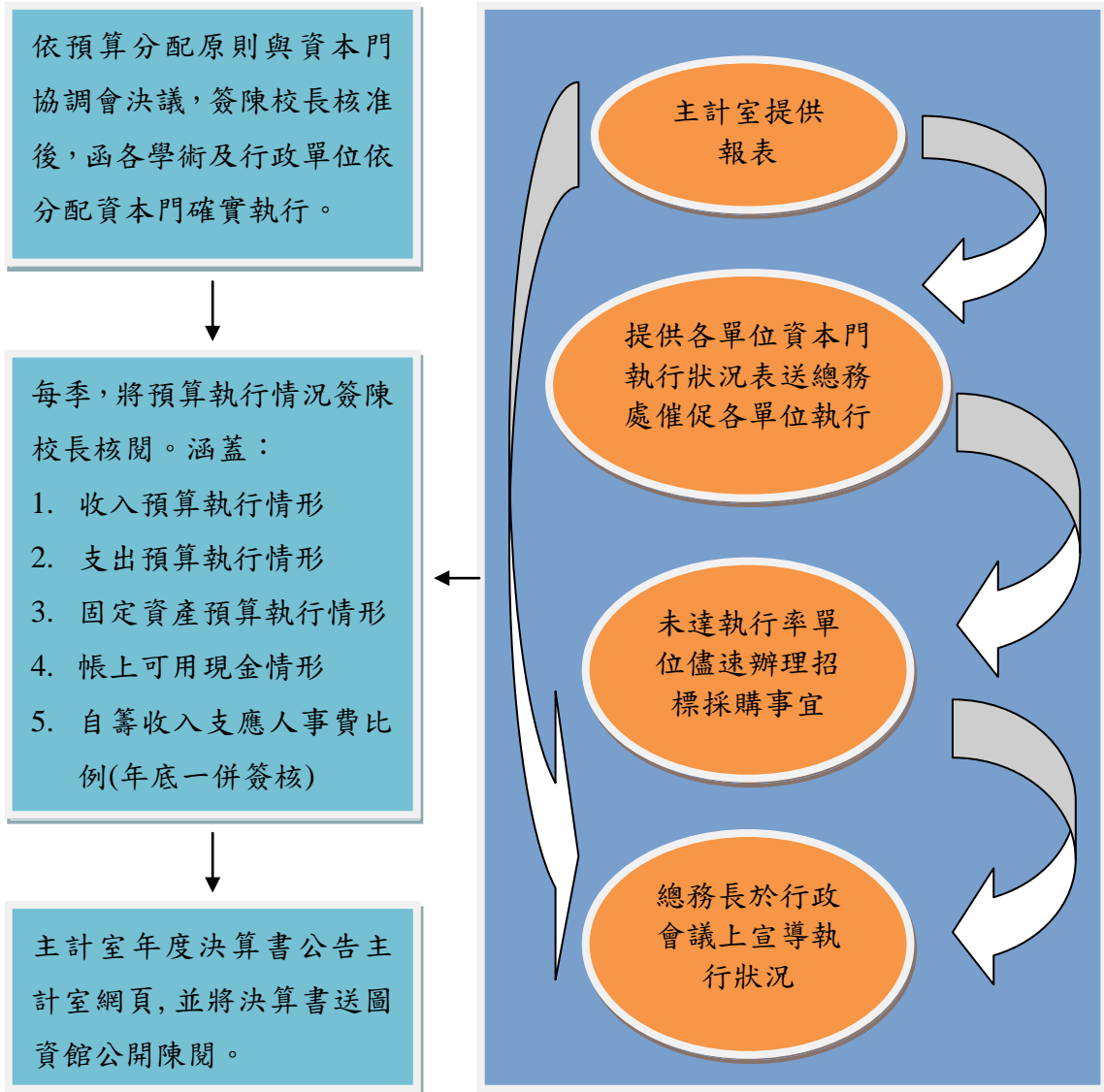


圖 16 經費執行與審議流程圖

### 三、計畫進度管考機制

本校採用系統化管考方式，藉由主從關係，亦即發展策略、行動方案、工作計畫等建立主從關係，以瞭解各方案之執行業務對口單位。同時，由主計室定期列印各單位執行預算率之報表，供各單位參考，並協助各單位瞭解工作計畫之執行進度與預算使用概況，藉此達到協助各單位管控目的。(如圖 17)

#### (一) 管考方式：

1. 為確實有效推動校務發展計畫，計畫追蹤管考依層級分為二個階段：第一

階段為行動方案管考：每一個方案由一個一級單位負責推動及彙整績效資料，由本校校務發展組追蹤考評進行列管，結報列管頻率為每學期一次。第二階段為工作計畫管考：每一個工作計畫由所承辦的業務單位負責執行，並由所屬的一級行政單位或院級單位負責績效管考，結報列管頻率為每個月一次。上述二部分管考成效，於校務發展規劃委員會彙報進度及成效，作為本校校務推動決策討論之重要參考指標。

2.行政協助：計畫進度列管主要為學術單位由院負責，行政單位由各執行處室負責。為確保計畫按原規劃內容執行，定期檢核計畫之進度，並主動聯繫相關權責及配合等單位。執行單位如有部分不可抗力因素而未依原規劃內容執行，得即時尋求協助或修正方案。

#### (二) 計畫經費列管：

依單位別不同而區分管考機制如下述：

1.主計室：定期列印各單位工作經費預算執行率之報表，供各單位參考，透過此報表之數據資料，協助各單位瞭解工作計畫之執行進度與預算使用概況。

2.各單位自行列管：透過主計室之「經費查詢管理系統」，可自行依個人或單位權限進入查詢系統中，迅速將單位經費支出情形回饋至執行成效管考。

#### (三) 計畫修正：

計畫執行期間若發現計畫本身因內外環境變動或其他因素，導致工作計畫有修正或停止執行之必要情形，需按管考機制提報相關列管單位，以為修正依據。

#### (四) 期末計畫結案：

計畫執行完成者，則由計畫執行單位繳交結案報告予列管單位結案；未如期結案者，則由列管單位於一定期限內監督計畫執行單位，促其提出改進計畫，進行改善，以完成計畫目標。

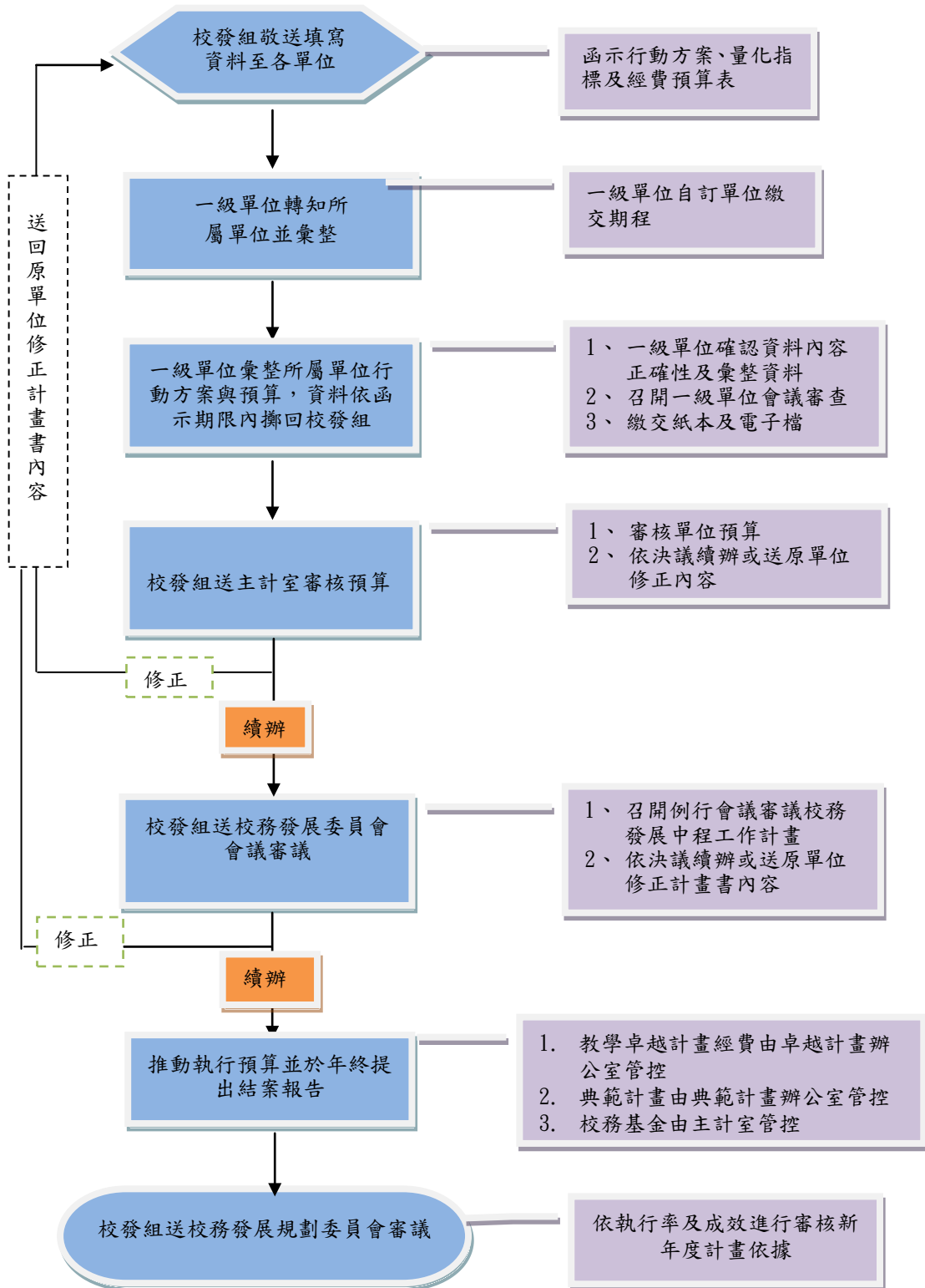


圖 17 經費控管流程圖

#### 四、計畫績效評估

(一) 績效評估：各工作計畫執行完成之後，承辦單位應具結案報告及經費核銷等資料，並依據預期成效與實際執行成效之比較，就差異原因與改善建議提出書面說明，提報給列管單位進行績效評估。績效評估將分為初評與複評兩階段施行，第一階段為自評，每個方案由負責推動的權責單位（學院及行政單位處室主管）針對下一層的工作計畫進行績效初評。自評結果彙整後提報校務發展組進行複評。第二階段為複評：由校務發展組負責複評，主要針對自評的合理性進行討論，修正之後提報校務發展規劃委員會進行各方案的績效評量，並作為策略運用的討論。

(二) 績效評估回饋：各項工作計畫的績效評估將彙整成為承辦單位的單位績效，作為校內各單位的評量標準，表現佳的單位將以公開表揚方式或資源優先分配權作為績效回饋。同時，單位績效的優劣將作為下年度預算分配及校務計畫書的修正依據。

## 附錄 A：發展策略對應矩陣

發展主軸	發展策略	策略意涵	行動方案	工作計畫內容	負責單位	
<b>校園文化</b> 透過學校教育來塑造人文關懷的學習環境，陶冶學生的敬業精神	<b>A 打造親善校園</b>	整合校園環境，塑造善意的空間	A1 強化圖書館藏方案	充實館藏質量 發展電子資源館藏 圖資館 e 化服務及藝文展演	圖資館	
			A2 招收適性學生方案	發展國內及海(境)外招生制度與計劃(如高中職策略聯盟)	教務處 國際處	
			A3 完備基礎建設方案	強化友善校園環境 美化校舍基礎建設	學務處 總務處	
			A4 凝聚社團氛圍方案	社團空間 評鑑制度 社團發展活動	學務處	
	<b>B 落實人文關懷校風</b>	建立珍貴的人文風氣，內外兼修	B1 強化關懷校友方案	校友(系友、校友會)組織 校友關懷活動	研發處	
			B2 建立師生諮商方案	師生(含境外生)諮商(諮詢) 師生輔導事項 學生學習歷程	學務處	
			B3 落實服務學習方案	落實服務學習 生活品德與法治教育	學務處 軍訓室	
			B4 校內關懷照顧方案	急難照顧 獎助學金 社區服務	學務處	
			B5 輔導生涯規劃方案	就業及升學輔導(如就業講座與博覽會)	研發處	
	<b>教育品牌</b> 建立餐飲專科及教育品牌，鮮明的教育目標，具設計感與文化內涵	<b>C 統合學院教學資源</b>	運用鮮明理念，整頓教學資源	C1 規劃教學創新方案	推動創意課程 建立完善課程地圖指標	教務處 師培中心
				C2 整合教學課程方案	系所課程整合 學院及學程發展規劃 研究所整併	教務處 通識中心 學院含系所
				C3 推展教學研習方案	輔導與改善教材教案製作 落實教學評鑑制度 教學助理助度	教務處
				C4 育成國際特色課程	推動國際認證課程 發展專業外文餐旅教材 多語文授課課程	各學程 教務處 通識中心 語文中心



發展主軸	發展策略	策略意涵	行動方案	工作計畫內容	負責單位	
	D 建立餐旅教育品牌	開創優質餐旅品牌，應本旅餐育品質	D1 建立學術品牌方案	高餐學術品牌建立，例如研討會、專題／名人講座、文藝寫作	學院含系所	
			D2 推展學術期刊方案	期刊推廣	學院含系所	
			D3 國際學術交流方案	師生交換	學院含系所	
				學術交流 大師應聘 主辦國際研討會		
			D4 實務教學優化方案	系所實務性課程建構	學院含系所	
通識課程配合國際化 實務議題分享演講						
D5 塑造精英實習方案	鼓勵餐旅競賽	學院含系所				
	人才培訓					
	擴大學生畢業成果國內外參展					
	國內參訪實習 鼓勵學生考取證照					
產學創新 積極參與餐旅服務品牌及創新產品，餐旅產品技術轉移和商品化	E 活化餐旅產學合作	積極推展產學交流，建立合作平台	E1 提升教師知能方案	鼓勵教學研究質量提升	教務處 研發處	
				教師專長與學術成長制度		
				參加實務課程 教師考取專業證照		
	E2 擴展產學合作方案		爭取產業與學界合作推動、獎助、承接	研發處、 學院含系所 產學營運總中心		
			教師至業界服務			
			發展觀光智庫 擴大育成中心進駐廠商			
	E3 開辦推廣教育方案		擴增進修推廣教育 開辦企業訓練及證照訓練	產學營運總中心		
	F 開創產學平台		建立技商轉移機制，整合研發專創能量	F1 整合創新能量方案	研發技轉及教學成果應用 創新餐旅技術及能量發展	研發處 產學營運總中心
				F2 產學對話交流方案	產學說明會 策略聯盟 輔導學生創業	產學營運總中心
國際拓展 強化國際合作	G 塑造國際	建立良好國際	G1 強化校園國際	加強師生外語能力 短期語文進修	國際處 通識中心	

發展主軸	發展策略	策略意涵	行動方案	工作計畫內容	負責單位	
作與交流， 建立國際教 育園區及發 揚中華美食 輸出機制	際教育 環境	化教育 園區，強 化國際接 軌平台	語言方案	強化外語多媒體教學	學院含系所	
			G2 擴展國際教育 交流方案	海外實習		學院含系所
				海外參訪		
	G3 打造國際化校 園方案	締結姐妹校	總務處 教務處			
		建立雙聯學制				
	H 輸出中食 廚藝	打 造立 足中 華美 食， 及推 展發 於國 際市 場	立 推 展發 於國 際市 場	H1 輸出中華美食 方案	訂定中華美食標準化	廚藝學院 產學營運總 中心 通識中心
推動中華美食國際認證						
H2 建構國際餐旅 園區				美食中英文翻譯	國際學院 高餐藍帶廚 藝卓越中心	
				廚藝推廣中心		
行政效能 加強與更新 行政系統、 節能與專 業設備， 形成單 位資源 共享模式	I 建置服 務校園	改 善擴 充系 統化 設備 及提 升整 合服 務效 能	I1 擴充 E 化行政 方案	推動公文無紙化	圖資館	
				行政電腦化		
			I2 改善 E 化硬體 方案	提升行政硬體設備	圖資館	
	改善學術及校園網路設備					
	J 成立節 能共 享機 制	整 合專 業資 源及 設備 ，凝 聚凝 聚助 政共 識	專 源能 凝 聚助 政共 識	I3 擴充 E 化教學 方案	充實各系所教學設備	教務處 學院含系所
					J1 完善教學硬體 設備	
增添專業教學設備						
J2 加速行政效能 方案	專 源能 凝 聚助 政共 識	專 源能 凝 聚助 政共 識	J2 加速行政效能 方案	加速一般行政事務	學院含系所 秘書室 人事室	
				強化行政委員會效率		
J3 運用再生能源 方案	專 源能 凝 聚助 政共 識	專 源能 凝 聚助 政共 識	J3 運用再生能源 方案	落實行政及學術單位自我評鑑制度	總務處	
				校園環保		
				校園節能		
J3 運用再生能源 方案	專 源能 凝 聚助 政共 識	專 源能 凝 聚助 政共 識	J3 運用再生能源 方案	校園安全	總務處	
				校園綠化		

附錄 B：本校單位編號參照表

單位	編號	單位	編號
教務處	001	觀光學院	017
學生事務處	002	觀光研究所	171
總務處	003	<del>運輸與休閒服務規劃碩士學位學程</del>	<del>172</del>
研究發展處	004	旅運管理系	173
產學營運總中心	005	航空暨運輸服務管理系	174
教學發展中心	006	休閒暨遊憩管理系	175
圖書資訊館	007	廚藝學院	018
<del>進修推廣學院</del>	<del>008</del>	飲食文化暨餐飲創新研究所	181
國際事務處	009	<del>餐飲創新研發碩士學位學程</del>	<del>182</del>
<del>物流中心</del>	<del>010</del>	中餐廚藝系	183
軍訓室	011	西餐廚藝系	184
體育與健康中心	012	烘焙管理系	185
秘書室	013	餐飲廚藝科	186
主計室	014	國際學院	019
人事室	015	應用英語系	191
餐旅學院	016	應用日語系	192
餐旅研究所	161	國際觀光學士學位學程	193
<del>餐旅教育研究所</del>	<del>162</del>	國際廚藝學士學位學程	194
旅館管理系	163	通識教育中心	020
餐飲管理系	164	師資培育中心	021
餐旅暨會展行銷管理系	165		