

## 目 錄

壹 前言	1
貳 教育績效目標	3
參 年度工作重點	10
肆 財務預測及投資規劃	22
伍 風險評估	36
陸 預期效益	39

# 110 年度財務規劃報告書

## 壹 前言

### 一、本校總體發展現況

本校自民國 84 年由李創校校長福登博士運籌創校，經歷任各任校長遠見學劃、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及延續扎實餐旅教育之傳統。發展迄今，本校除以「務實致用的實務導向課程」及「融合理論與實務的教學策略」為辦學方針外，更妥善運用高教深耕計畫及相關計畫的豐沛資源，以在學校硬體建設、教師專業成長、國際交流與合作、校友網絡連結與發展以及產官學合作與創新發展等各方面力求突破，藉以達成各項校務發展目標。在行政作業程序上，亦力求快速有效率，使校園經營企業化，並在「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「國際餐旅專業人才的教育重鎮」，為達成此一宏觀願景，本校亟需建構一套務實完備之校務中程發展計畫，以逐步向目標邁進。

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。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（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，為最低點)。另外，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，也因此讓教育部開始減招全國觀光餐旅科系學生(本校亦被減招)。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，實為本校永續發展之首要課題。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，並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「全球智慧、繁榮地方」之定位，在 101 年與法國藍帶廚藝學院成立合資共構公司，而經過 4 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。再者，更在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，朝深耕東南亞與營造國際學習園區之方向邁進，並積極整合系所、學程、學院的資源，推出以觀光學院、餐旅學院、廚藝學院、國際學院與共同教育委員會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。

展望未來，本校將承襲過去努力所累積的成果，並不斷透過校務中程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，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。

## 貳 教育績效目標

### 一、教學目標

- (一) 建構產業導向之系科本位就業模組，提升學生就業力  
為縮短學用落差，達成畢業即就業的目標，各所系科之課程，將以就業能力為導向，結合核心能力指標與就業模組課程，厚植學生就業競爭力。
- (二) 鼓勵教師開設全英語化課程，提升學生國際就業能力  
本校積極獎勵教師以全英語授課方式，全面提升學生外語能力，讓學生提早準備面對國際競爭市場，同時強化學生至海外實習、國際競賽、海外參訪所需能力。
- (三) 建置國外大學雙聯制度，提升學生國際視野與學習動機  
本校與國外大學依國際學術合作方式簽訂合約，協助本校學生至國外合作大學進修，於符合雙方畢業資格規定後，分別取得兩校學位(雙學位)。本校應用日語系、應用英語系、航空暨運輸服務管理系、餐旅行銷暨會展管理系、餐旅管理研究所、觀光研究所已分別與日本城西國際大學、英國伯明翰大學(UCB)、美國南佛羅里達大學、澳洲昆士蘭大學簽訂雙聯學制合作協議。
- (四) 建立教師多元升等制度，健全教師職涯適性多元發展  
本校教師多元升等推動相關配套措施已陸續建構完成，110 年期盼透過教師多元升等制度鼓勵教師依其應用科技研究或教學實務研究之專業精進提升，以健全教師職涯適性發展。
- (五) 推動跨領域學分學程結合證照輔導，培育多元就業力  
本校共設立 7 項跨領域學分學程：分別為航空暨運輸服務管理系設立「客艙服務學分學程」、餐飲管理系設立「餐飲創業經營學分學程」及「葡萄酒與烈酒學分學程」、餐旅暨會展行銷管理系設立「會議展覽學分學程」、旅運管理系設立「領隊導遊學分學程」及「智慧型旅遊學分學程」、休閒暨遊憩管理系設立「樂齡休閒服務與管理學分學程」。
- (六) 推動教師教學專業與創新發展
  - 1、透過高教深耕計畫之經費獎助，辦理下列事項：
    - (1)鼓勵教師成立專業成長社群

- (2)創新教學實務工作坊
  - (3)教師教學成長研習活動
  - (4)教學成果交流活動
  - (5)鼓勵教師投入教學實踐研究工作
- 2、推動教學評量創新  
研擬教學評量指標，讓教師能透過教學評量結果掌握個人教學優點與提升的方向，經由落實教師薪傳與諮詢活動，協助教師提升教學品質。
  - 3、推動教師學術倫理教育
- (七) 推動教學品質精進工作
- 1、推行助理(TA/LA)制度，增進授課教師在學科、實作及實習課程之教學成效，強化課程教學任務，以提升學生多元化學習與同儕輔導機制。
  - 2、推動業界專家協同教學，遴聘本校專業課程領域相關的業界專家，蒞校與專任教師進行協同教學。
  - 3、學生補救教學制度，落實學生學習預警制度，提供教師針對學習成效不佳學生辦理補救教學輔導。
- (八) 協助教師教學教材數位化，提昇教師教學多元性及教學績效
- 1、獎勵教師製作數位化教材，持續推動「數位教材獎勵要點」以提供教師對於數位實質獎勵。
  - 2、推動教科書/專書出版，協助教師著作的推廣，提升教師教材品質。
  - 3、輔導數位學習認證，配合教育部各項計畫持續推動數位教材上網活動及數位認證活動。
- (九) 配合教育部多元入學方案，積極招生宣傳提升新生註冊率
- 臺灣正面對少子化衝擊，但在經濟面上，服務業產值佔整體 GDP 比重近七成，就業人數比重近六成。因此本校在各學制招生總量分配上，仍以配合觀光及餐旅產業發展之人力資源需求為目標，彈性進行適度調整。在招生業務方面，配合教育部多元入學政策，本校利用多重管道積極招收優秀學生，招生成效良好
- (十) 培育因優秀的語言能力而擁有高度就業力的餐旅業人才
- 語文中心開設外語及華語通識課程，定期開設免費外語、華語學習課程，並舉辦各種語文競賽，以促進學生之語言能力，進而使其語文能力與專業技能相結合，提升學生在職場上的競爭力。為達此目標，外語組開設(1)英、日語檢定輔導課程，(2)多元語種課

程，(3)主題式外語競賽，(4)強化職場英語講座，(5)舉辦多益校園考；華語組實施華語文分級測驗，提供個別化的華語課程，以協助境外生華語文學習。除了語言課程之外，華語組亦開設華語文化課程，以利境外生對華語文化的學習與了解。語文中心最終目標為培育因優秀的語言能力而擁有高度就業力的餐旅業人才。

(十一) 深化品德教育，強化生活禮儀養成，涵化生命教育，提升心理素質

- 1、營造優質學習與國際化生活環境。
- 2、培育全人型的現代化社會公民，並善盡公民與社會責任。
- 3、組織遴選有志投入服務之青年志工，實施「公民教育探索訓練營隊」，推動「服務學習」服務弱勢族群學習環境。
- 4、進行社區服務，組成交通服務隊，協助鄰近高中、國中小，交通安全導護服務，強化社區良好互動，促進學生對附近社區之情感。
- 5、舉辦多元性形式生活教育推廣演講，養成學生良好生活習慣、提高法治意識，培養正向積極的態度和守法精神，尊重多元、接納異己，創造平等友善與民主法治的校園。

(十二) 扶植高中職以上弱勢學生就學

- 1、持續加強學生就學貸款和各項學雜費減免業務宣導，以簡化作業流程、提升協助學生助學之效率。
- 2、擴增各類助學措施與就學貸款管理系統功能，提升助學之效益。
- 3、持續推動校園每日一元樂捐及遺失金公告未招領拾得人讓與捐贈活動，以協助弱勢家庭學生緊急經濟紓困。

(十三) 培育人才、輔導學生自治，建構學生與學校間的交流平台及發聲管道

定期舉辦學期初及期末學生社團幹部會議，藉由會議了解學生自治組織及社團幹部，對學校現況之需求與問題，並促進學生幹部對學校行政之信任與溝通；持續規劃辦理學生會及學生議會幹部成長共識營活動，提升學生關心校務發展、公共議題及團隊建立之重要性。

(十四) 促進全人發展與社會公民

完善本校「自我傷害危機處置標準化作業流程」及各項防護軟硬體設施，建立全面性的事前預防、事件處理及輔導支持網絡，使本校自我傷害危機處理流程更符合實務現況，以有效預防校園自傷

事件，並於危機發生時立即動員相關組織及人員，提升本校之危機應變能力。

(十五) 強化學生服務學習與成長、活化社團運作

- 1、提升社團教室及各會議室使用率，持續增購及維修電腦影音相關設備，使學生有完善之多功能活動空間，進行各項社團活動。
- 2、舉辦校歌暨系班呼比賽，以提升學生之愛校與服務情操，凝聚班級向心力，並培養團隊合作之精神，有效推動學校各項政策及活動。
- 3、擴大服務學習範圍，積極推動學生參與社區服務、帶動中小學服務學習，激發學生奉獻與服務熱忱，使社團踴躍投入志願服務工作，與鄰近社區、學校建立服務學習合作關係、推動社團進行帶動中小學及社區服務學習活動。
- 4、辦理「高餐大志工」基礎及特殊教育訓練，邀請相關領域之學者專家蒞校演講，使學生完成相關訓練課程，取得志願服務證及服務紀錄冊，鼓勵參與校內、外之志願服務工作。
- 5、舉辦社團博覽會、社團成果發表會、校內社團評選暨觀摩活動，以推廣各社團特色與功能，提升社團幹部領導能力與團隊合作默契，使本校社團能永續經營與發展，並輔導社團參加全國大專校院社團評選暨觀摩活動，與外校社團進行交流及觀摩。

(十六) 營造優質學習、食品安全的生活環境

- 1、健康資訊、BMI 與營養衛教看板製作，協助師生餐廳推動健康蔬食及優質餐飲，打造師生食的健康環境。
- 2、辦理衛生及食安教育宣導，提高師生衛生及食的安全知識。

(十七) 培育人才、輔導宿舍自治幹部，建構學生與學校間的交流平台與發聲管道

辦理「宿舍幹部、交服隊暨住宿生代表與學務長有約」座談會，使住宿學生能與學務長、副學務長及住輔組組長面對面座談，將生活及學習之各項問題直接提出、當面溝通，並追蹤執行成效；建構住宿學生與學校間良好的意見交流平台及溝通管道。

(十八) 深化博雅教育，提升公民素質，厚植幹部服務知能，活化學生宿舍業務運作

- 1、落實友善校園環境，讓學生學習尊重多元性和差異性，建立正向積極觀念，提升住宿學生身心健康，舉辦球賽聯誼增進住宿生之情誼與團隊合作之養成。
- 2、落實人文關懷，營造樂活成長之住宿環境，倡導正當休閒活動，

培養學生國際觀視野，以聖誕節氛圍做為主題，舉辦歲末感恩點燈、溫馨冬至、蘋果節三合一活動，在溫馨歡樂的氣氛下，讓住宿生體會到西餐大家庭的溫馨，並達到愛校惜福的教育目標。

#### (十九) 營造優質、安全之學習與生活環境

為加強交通安全教育，培養良好交通安全道德與習慣，落實守法及禮讓精神，建立良好交通秩序規範，以確保生命安全，增進校園安全和諧，本校特設置「交通安全教育委員會」。

## 二、研發目標

#### (一) 提供產官學合作行政支援，鼓勵教師積極投入研究計畫及參與產官學合作

- 1、辦理教師學術研究成果獎勵。
- 2、辦理教師執行產官學合作計畫績優獎勵。
- 3、協助教師爭取產官學合作案。

#### (二) 推動菁英實習計畫，產學共構優質的實習環境，深化實習成效，增強學生的就業能力

- 1、建立菁英實習合作單位，輔導學生於實習期間，藉由菁英實習單位連貫的培訓課程並結合學校所學，縮短學用落差，強化實習成效並增強未來的就業力。
- 2、整合實習與產學合作廠商，連結學生的實習與就業。

#### (三) 強化畢業校友 E 化服務資訊系統，活絡畢業校友人脈網絡，增加產學合作與學生實習就業機會。

- 1、運用校友 E 化資料庫及 E 化校友服務系統，活絡畢業校友人脈網絡。
- 2、建立與校友的實習合作關係。

#### (四) 執行海外實習學生聯合訪視

- 1、在學生海外實習期間，安排老師前往聯合訪視，以瞭解、輔導與協助解決學生遇到的困難。
- 2、藉由聯合訪視，可與實習合作廠商維持互動，又不過於打擾合作廠商。

#### (五) 推動學校國際化

- 1、加強與外國大學合作交流，110 年預計與 5 至 8 個國外大學進

- 行合作交流，以擴展師生之國際視野，並增加本校學術競爭力，並積極增加本校教師和學生赴國外深入交流人數。
- 2、未來藉由國際事務推動委員會的運作，持續策劃及推動國際合作事項，落實國際雙聯學位學程合作，拓展跨國學術合作方案，增進國際招生人數。
  - 3、國際學生招收，近期以東南亞國家為主要對象，中長期再逐漸擴及歐美日等國際學生；目前境外學生人數已達 328 人。
  - 4、積極參與海外教育展，加強本校之國際能見度，以利招生事務之開展，每年預計參加 5 至 6 場教育展；同時針對在校之僑生及國際學生加強照顧與輔導，並參加台灣獎學金聯盟，提供國際學生獎助學金，獎勵優秀國際學生前來就讀。
  - 5、落實高教深耕計畫，藉由導入保羅伯居斯專業課程、師資與行銷等多元資源，開創高餐大國際品牌，增進學校競爭力。
  - 6、本校目前締結海外姐妹校數為 147 所，近年各學期交換生人數平均為 16 人左右，並且近幾年前往海外實習人數均為 258 人左右。
  - 7、協助推廣全英博士班課程，每年招收 3 至 5 名外籍生就讀。
  - 8、招募外籍學生，每年成長 5%-10% 直至額滿。
  - 9、建置友善校園，提供雙語化的網頁，法規以及教學環境。
  - 10、提供個別化的華語課程，協助外籍生華語學習。

### 三、服務社會目標：

#### (一) 提升高教公共性

在實踐提升高教公共性面向，本校主要以「輔導弱勢學生，增強學習能量」、「公開校務資訊，打造智慧化校園」、「發展數位教學，拓伸餐旅教育資源」、「前瞻新創生態，培育跨國展店人才」以及「鏈結南向姐妹校，積極招收境外生」五個方向來提升高教公共性，建構弱勢學生友善學習環境、針對偏鄉學生進行團體課業輔導；透過加值系統提升數據、規劃資料蒐集掌握校務資訊予以分析，落實於校務管理展現辦學成效；導入本校餐旅專業課程內容與實作課程，並建置數位教材製作中心，進而連結(Massive Open Online Courses, MOOCs)平臺組織發展餐旅廚藝特色課程；仿效依拉斯莫斯創業計畫(Erasmus for Young Entrepreneurs, EYE)，學習該組織鼓勵創業有成業主拉拔後進方式，了解海外市場需求與培力創業人才；積極參加海外參展，建立境外生招生機制等方案提升高教公共性的層面。於本年度計畫執行後，對於弱勢學生進入國立技專就讀比率逐年提

升、弱勢學生獲得輔導或協助之比率提升、建構校務資訊公開制度並逐年提高辦學資訊公開程度及積極招收南向境外學生等相關績效指標皆已見成效。

(二) 善盡社會責任

在實踐善盡社會責任面向，本校主要以「落實大學社區服務社會責任」、「落實服務學習社會責任」、「落實培養社區居民具人文關懷內涵之社會責任」、以及「落實共同行銷地方特色之社會責任」四個方向來善盡社會責任，以結合產、官、學及地方社區資源協助解決地區產業問題並建立跨領域地區產業輔導社群；鏈結高職、中小學夥伴學校，深入偏鄉社區舉辦針對食材、食安教育與綠色廚藝實施相關活動，並傳授及運用所學專業知能、啟發偏鄉地區之弱勢兒童對外語、其他國家飲食文化與用餐禮儀的認識及縮短城鄉學習之落差；整合各地藝文資源，辦理特色藝文活動，擴大與社區民眾交流，以培養國際藝文視野；結合地方政府、積極爭取參與會展及觀光產業活動等方案來進行善盡社會責任。於本年度計畫執行後，對於鏈結在地食材開發特色產品、診斷餐旅企業問題等相關績效指標皆已見成效。

(三) 本校服務社會之相關工作透過推廣教育業務呈現業務如下說明：

1. 推廣教育服務類：建構終身學習型大學，落實推廣教育，因應社會需求開辦各類非學分班課程，推出多元餐旅培訓課程，提供民眾到校學習場所。
2. 產官服務類：接受政府單位、非營利事業單位與產業界委託辦理各類餐旅課程與活動，提供在職人士進修管道與技能精進。
3. 專案服務類：承接本校國際間合作學校或夥伴委託辦理訓練課程與寒暑假國外學習營隊。

## 參 年度工作重點

本校依循本校人文化、專業化、企業化及國際化之辦學理念，在「全球智慧、繁榮地方」之思維下，將教育部高教深耕四大面向，結合本校「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」及「創新發展」為發展主軸，並依各項主軸構出十一項策略，擬定年度工作重點：

校務發展 策略	年度工作重點
打造友善校園環境	一、強化圖書館藏方案 (一)充實館藏質量 (二)訂購系所基本需求期刊與資料庫，供師生查檢利用 (三)改善視聽室播放設備，提高視聽資源利用次數 (四)建置眾創空間環境 二、招收適性學生方案 (一)辦理高中職學生及國中生至本校參觀 (二)前往高中職宣傳 (三)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本校二技四技 (四)透過暑期夏令營，以增進高中職學生對本校瞭解 (五)強化國內外招生宣傳，提升國際學生人數 三、完備基礎建設方案： (一)漸進強化宿舍軟、硬體設施建構與增修 (二)持續學生宿舍管理E化系統擴充維護 (三)辦理新生訓練，深化生活教育輔導與家長座談 (四)鼓勵全校教職員工領銜，率先躬行，以身教代替言教 四、凝聚社團氛圍方案 (一)社團空間改善 (二)校內外競賽 (三)培訓社團菁英 (四)傾聽學生聲音 (五)健康促進學校計畫 (六)持續辦理校園不適任人員查核並提供托兒措施 (七)凝聚師培學會氛圍

校務發展 策略	年度工作重點
建構 e 化服務校園	<p>一、擴充 E 化行政方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)教務系統全英化</li> <li>(二)國際學生證三合一</li> <li>(三)購置跨平台公文線上簽核系統</li> <li>(四)購置新財產管理作業系統、餐廚物流管理系統更新</li> <li>(五)ERMG 暨資源探索服務系統建置利用</li> <li>(六)系統主機維護暨更新公用目錄查詢電腦</li> <li>(七)ISMS 稽核驗證計畫</li> <li>(八)微軟教職員校園年度授權軟體採購</li> <li>(九)微軟學生授權軟體採購</li> <li>(十)LDAP 功能擴充、伺服器作業系統、全球資訊網與相關軟體升級</li> <li>(十一)校園服務 APP 擴充</li> <li>(十二)響應式校園網頁建置</li> <li>(十三)汰換校務系統主機(含整合校內系統)</li> <li>(十四)國際處中英文網頁服務平台</li> <li>(十五)更新會計帳務資訊管理、網路請購查詢系統升級、加強資安(增設防護裝置-防火牆、防毒軟體)</li> <li>(十六)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) 」</li> <li>(十七)完成勞健保保費資訊租用及維護合約之簽訂</li> </ul> <p>二、改善 E 化硬體方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)校園網路及主機設備更新計畫</li> <li>(二)行政與教學用電腦暨筆記型電腦汰換</li> <li>(三)更新線上語文自我學習系統</li> </ul> <p>三、擴充 E 化教學方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)數位課程製作及優化虛擬攝影棚</li> <li>(二)建置中餐數位典藏中心</li> <li>(三)專業教室環境設備改善</li> <li>(四)建置創業餐飲大師標準化課程教案</li> </ul>

校務發展 策略	年度工作重點
成立節能共享機制	一、完善教學硬體設備方案 (一)研究室設備改善 (二)汰換電腦教室電腦及相關設備 (三)執行專業教室教學環境設備改善 (四)改善師生學習環境 (五)建置樂齡生活體驗教室 (六)通識教室設備汰舊更新 (七)行動通識學習資源建置課程 二、加速行政效能方案 (一)汰換校務系統主機 (二)持續推動零基預算, 每年定期召開資本門協調會議、每學年度召開校務基金管理委員會、合理分配預算 (三)定期財務公開透明化、英文網頁 (四)辦理校長遴選續任 (五)教研人員進用資格任審 (六)持續辦理教職員助理晉級 (七)更新辦公用事務設備及資訊設備 三、運用再生能源方案 (一)推動並宣導綠色採購以利達成教育部訂定之執行率 (二)增加廢水再利用使用量 (三)建構綠色廚藝學院 (四)用再生能源方案-建置綠色科技廚藝製備系統
統合學院教學資源	一、規劃教學創新方案 (一)推動創新翻轉教學及彈性學習制度 (二)特殊優秀人才彈性薪資 (三)獎勵教師從事創新教學改革計畫 (四)辦理 TA、LA 教學助理與補救教學措施 (五)推動學生同儕自主學習社群 (六)建置專業華語文教材(套) (七)購買華測會華語線上分級系統 (八)華語文化體驗活動 (九)PBL 教學創新計畫 (十)爭取資源，精進技術課程設備空間

校務發展 策略	年度工作重點
	<p>(十一)規劃教學創新方案</p> <p>(十二)進行課程及教學創新工作坊</p> <p>(十三)提升寫作風氣活動</p> <p>(十四)辦理通識博雅演講、展演</p> <p>二、整合教學課程方案</p> <p>(一)推動跨領域學程</p> <p>(二)推動全英授課課程</p> <p>(三)結合標準化課程，實施教學食材標準化</p> <p>(四)更名為「餐旅管理研究所」</p> <p>(五)國際學術交流方案</p> <p>(六)建置創業餐飲大師標準化課程教案</p> <p>(七)統合學院教學資源</p> <p>(八)創新餐飲服務或成果發表</p> <p>(九)微型創業成果發表</p> <p>(十)定期召開系上各項委員會會議</p> <p>(十一)辦理英語能力 750 講座</p> <p>(十二)辦理學術英文寫作講座</p> <p>(十三)師生赴餐旅相關產業觀摩</p> <p>(十四)規劃通識博雅課程</p> <p>(十五)整體規劃中心課程教學，整合師資生專業知能</p> <p>三、推展教學研習方案</p> <p>(一)教師薪傳與諮詢服務</p> <p>(二)教師專業成長社群</p> <p>(三)辦理教師精進系列工作坊</p> <p>(四)鼓勵教師參與校外教學知能研習活動</p> <p>(五)落實海外一年實習制</p> <p>(六)增進學生海外實習能力</p> <p>(七)辦理臺灣美食產業升級系列課程工作坊</p> <p>(八)建立綠色廚藝食材資料</p> <p>(九)辦理師生增能活動</p> <p>(十)辦理提升教學效能研習</p> <p>四、育成國際特色課程</p> <p>(一)推動全英語授課學位學程</p>

校務發展 策略	年度工作重點
	<ul style="list-style-type: none"> <li>(二)餐旅暨會展證照認證輔導課程</li> <li>(三)Opera-PMS System 研習</li> <li>(四)整合餐旅全英課程</li> <li>(五)育成國際特色課程</li> <li>(六)定期召開系上各項委員會議</li> <li>(七)推動 PBL 教學，鼓勵教學創新</li> <li>(八)輔導學生取得餐旅專業證照</li> <li>(九)持續建構全英課程教材</li> <li>(十)強調戶外移地教學，融入產地到餐桌概念的食農教育</li> </ul>
<b>建立餐旅教育品牌</b>	<p>一、建立學術品牌方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)辦理活動，積極行銷館藏資源</li> <li>(二)參加 OCLC、NBINET 聯盟暨其他合作採購聯盟</li> <li>(三)建立校務研究資料庫及進行校務議題研究</li> <li>(四)開設餐旅創業經營知能課程</li> <li>(五)主辦全國餐旅創意競賽暨經營管理模擬競賽</li> <li>(六)建立餐旅暨會展行銷品牌</li> <li>(七)辦理 IATA 證照課程說明及專題演講、廣續辦理國際旅遊業基礎級等課程 120 小時</li> <li>(八)開設中餐相關課程認證班</li> <li>(九)辦理學術研討會</li> </ul> <p>二、推展學術期刊方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)爭取科技部專題計畫案</li> <li>(二)發表期刊論文</li> <li>(三)發表研討會論文</li> <li>(四)提升學術研究能力</li> <li>(五)參與國際餐旅論壇並發表臺灣美食論文</li> <li>(六)中心教師研究成果每學年至少有 3 篇刊登在具審查制度之期刊或專書中。</li> </ul> <p>三、國際學術交流方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)辦理自我評鑑業務</li> <li>(二)加入國際餐旅教育學會領導國際趨勢</li> <li>(三)國外餐旅產學界學術交流</li> </ul>

校務發展 策略	年度工作重點
	<p>(四)提升創新研發能量</p> <p>(五)加入國際飲食研究學會組織</p> <p>(六)參與國際餐旅論壇</p> <p>(七)發表餐飲產業期刊論文及技術報告</p> <p>(八)輔導學生參與國際技能競賽，提升國際知名度</p> <p>(九)海外餐飲技術或文化交流或移地教學</p> <p>(十)推動國際研討會及學術交流活動</p> <p>(十一)辦理『CLIL 國際學術研討會或工作坊』</p> <p>(十二)舉辦應用日語國際學術研討會一場</p> <p>(十三)主辦日本相關研究論文發表會一場</p> <p>(十四)國際、國內學生夏令營各一場</p> <p>(十五)辦理國際餐旅大師論壇</p> <p>(十六)辦理『觀光餐旅三分鐘學術英語論文競賽』</p> <p>四、實務教學優化方案</p> <p>(一)持續推動教師多元升等制度</p> <p>(二)業界專家協同教學</p> <p>(三)咖啡與調酒專業人才認證培訓計畫</p> <p>(四)有效的 SPOC 教學實驗研究以學習課程「國民旅遊實務」、「全球旅遊配銷系統」、「進階全球配銷系統」、「電子商務」、「智慧旅遊」為例</p> <p>(五)輔導專業技能檢定</p> <p>(六)休閒實務教學優化</p> <p>(七)推動教師發展創新教學模式</p> <p>(八)培訓學生參與國際競賽及籌設國際廚藝競賽小組</p> <p>(九)落實職涯輔導並與產學攜手，培育學生職場就業力</p> <p>(十)推動課程標準化與國際化，並結合國際證照獲取</p> <p>(十一)提升學生英文與外語能力</p> <p>(十二)增聘具業界經驗之專案教師</p> <p>(十三)畢業成果展融入專案導向學習，融入宴會實務課程</p> <p>五、塑造精英實習方案</p> <p>(一)企業說明會</p> <p>(二)薪火相傳活動</p> <p>(三)菁英實習計畫</p>

校務發展 策略	年度工作重點
	<ul style="list-style-type: none"> <li>(四)校園徵才志工培訓</li> <li>(五)校園徵才活動(含菁英實習單位甄選菁英生候選人活動)</li> <li>(六)實習訪視</li> <li>(七)菁英實習生檢討座談會</li> <li>(八)實習成效調查</li> <li>(九)選定標竿實習企業，建立菁英實習夥伴關係</li> <li>(十)鼓勵學生取得第二專長證照</li> <li>(十一)輔導學生語言證照考試</li> <li>(十二)辦理實習增能研習或成果分享活動。</li> <li>(十三)鼓勵學生參與暑期實習</li> </ul>
塑造國際教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、強化校園國際語言方案 <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)舉辦各種外/華語文學習及競賽活動</li> <li>(二)辦理華語基礎日常會話課程</li> <li>(三)開設第二外語，小語種及職場英文課程</li> <li>(四)促進本校與姊妹校學術交流與合作</li> <li>(五)提升學生外語能力</li> <li>(六)英文精進班</li> <li>(七)推動國際性英語演講社團(NKUHT Toastmasters Club)</li> <li>(八)舉辦英語角落系列活動</li> <li>(九)徵召日語測驗 N1 級程度學生擔任鄰近國小晨光日語教學志工</li> <li>(十)徵召日語測驗 N1 級程度學生及日本姊妹校交換留學生進行校內日語角落教學</li> <li>(十一)日語演講比賽</li> <li>(十二)持續維護英文網頁、招生文宣及影片</li> <li>(十三)辦理兩岸學術研討會</li> </ul> </li> <li>二、擴展國際教育交流方案 <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)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</li> <li>(二)參與國外學術交流</li> <li>(三)落實雙聯學制</li> </ul> </li> </ul>

校務發展 策略	年度工作重點
	<p>(四)彈性薪資制度鼓勵學術單位聘請國際大師</p> <p>(五)締結國際姊妹校(所)</p> <p>(六)開設跨國餐旅研發學分雙認證學程，參與跨國餐旅相關認證課程(修課人次)</p> <p>(七)舉辦國際研討會邀請國際飲食文化大師講座，參與國際研討會邀請國際飲食文化大師</p> <p>(八)邀請海外知名學府學者來訪</p> <p>(九)拜訪既有或海外知名學校，洽談相關合作</p> <p>(十)拓展本校實質知名度</p> <p>(十一)舉辦國際週活動</p> <p>(十二)建置和食檢定課程認證制度</p> <p>(十三)舉辦文化週活動</p> <p>(十四)推動各系與國際相關機構合作教學</p> <p>(十五)落實與發展姐妹校實質合作關係，如雙邊教師與學生交換</p> <p>(十六)拓展多元海外實習機會與推動海外 2+2 雙聯學制</p> <p>(十七)透過課程活動，增進師資生國際觀</p> <p>(十八)開設國際大師課程</p> <p>三、打造國際化校園方案</p> <p>(一)舉辦國際性會議</p> <p>(二)辦理國際學生夏令營</p> <p>(三)邀請國際烘焙大師進行示範教學，增進本系師生國際視野</p>
輸出中華美食教育	<p>一、輸出中華美食方案</p> <p>(一)推動各系與國際相關機構合作交流</p> <p>(二)舉辦青年跨國美食創業成果展</p> <p>(三)推動中華點心全英教科書</p> <p>(四)推動台灣烹飪與小吃全英教科書</p>
落實人文關懷校風	<p>一、建立師生諮商方案</p> <p>(一)師生(含境外生)諮商(諮詢)、師生輔導事項、學生學習歷程及特殊教育服務</p> <p>(二)畢業生流向追蹤調查</p> <p>(三)校友粉絲專頁</p>

校務發展 策略	年度工作重點
	<p>(四)雇主滿意度調查</p> <p>(五)建立師生諮詢輔導管道</p> <p>二、落實服務學習方案</p> <p>(一)落實服務學習、生活品德與法治教育</p> <p>(二)志工培訓</p> <p>(三)服務學習實務</p> <p>(四)每學期辦理班級幹部訓練</p> <p>(五)每學年度辦理新生宿舍防災逃生演練</p> <p>(六)每學年度辦理全校複合式防災演練</p> <p>(七)每學年度發放導師及新生中英文學生安全服務卡</p> <p>(八)每學年度辦理全民國防教育 T91 步槍體驗射擊活動</p> <p>(九)每學年度辦理全民國防教育漆槍對抗射擊體驗活動</p> <p>(十)每學年度辦理 CPR 研習活動</p> <p>(十一)每季協辦捐血活動</p> <p>(十二)每學年度辦理賃居安全及糾紛調處講座</p> <p>(十三)每學期辦理全民國防教育推展活動</p> <p>(十四)勞作教育小組長校園與社區關懷工作坊。</p> <p>(十五)勞作教育課程環境關懷與服務能力提升講座</p> <p>(十六)辦理體育活動營隊</p> <p>(十七)推廣服務學習(或融入)課程</p> <p>(十八)強化師資生服務學習機制</p> <p>(十九)進行銀髮族群服務關懷行動</p> <p>(二十)親善高齡廚藝料理研究</p> <p>(二十一)協助在臺偏鄉弱勢社福團體，並提供科研或餐廚技術</p> <p>(二十二)提供鄰近弱勢學生課輔學習活動</p> <p>(二十三)融入服務學習，強化學程學生社區關懷與連結</p> <p>三、校內關懷照顧方案</p> <p>(一)急難照顧、獎助學金、社區服務或其他</p> <p>(二)校內關懷照顧</p> <p>(三)提升國際學生輔導</p> <p>四、輔導生涯規劃方案</p> <p>(一)職涯輔導講座</p>

校務發展 策略	年度工作重點
	<ul style="list-style-type: none"> <li>(二)新生就業輔導活動</li> <li>(三)國內就業博覽會</li> <li>(四)海外就業徵才</li> <li>(五)技術士技能檢定</li> <li>(六)企業說明會</li> <li>(七)證照調查</li> <li>(八)導師職涯輔導活動</li> <li>(九)大學校院僑生港澳學生及外國學生畢業後申請在臺實習作業</li> <li>(十)hosco. 全球餐旅觀光求職平臺</li> <li>(十一)開設餐旅產業人才訓練班課程、參與餐旅產業人才訓練班課程</li> <li>(十二)舉辦專題講座，引導學生職涯發展</li> <li>(十三)建構學程學生學習資料庫</li> </ul>
協助在地創業經營	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、強化關懷校友方案 <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)校友回娘家活動</li> <li>(二)辦理校友聯誼會</li> <li>(三)接待校友辦理交流活動</li> <li>(四)校友書刊出版</li> <li>(五)舉辦校友相關活動提高校友向心力</li> <li>(六)強化校友連結，辦理北中南校友聯誼</li> <li>(七)強化關懷校友方案</li> </ul> </li> <li>二、建立人力資源平台</li> <li>三、協助拓展商機與人脈 <ul style="list-style-type: none"> <li>規劃並建置完成公開臺灣美食研究資料庫 (Open Sources)</li> </ul> </li> <li>四、協助創業諮詢陪伴經營 <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)辦理或參與青年海外創業培訓營</li> <li>(二)邀請國際結訓或創業成功者來校演講或客座</li> <li>(三)輔導國際青年成為臺灣創業實習生</li> </ul> </li> </ul>

校務發展 策略	年度工作重點
活化餐旅產 學合作	<p>一、提升教師知能方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)定期舉行提升教師教學知能之研習活動</li> <li>(二)產業移動學習</li> <li>(三)配合系、校重點產業發展，規劃多樣化或系列性之職涯輔導及發展計畫，並依不同族群之獨特性，結合相關資源，針對其需求進行職涯輔導</li> <li>(四)餐飲創新及飲食文化產業人才培育專題講座</li> <li>(五)鼓勵教師赴業界短期觀摩及海外 CLIL 進修</li> <li>(六)提升教師全英授課能力與專業教學知能，並鼓勵獲取教學證照</li> <li>(七)鼓勵中心教師進行產學合作實務研究。</li> <li>(八)辦理茶文化參訪活動</li> </ul> <p>二、擴展產學合作方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)擴大育成中心進駐廠商</li> <li>(二)落實教學創新，培育前瞻餐飲人才</li> <li>(三)鼓勵教師積極參與研究計畫</li> <li>(四)提供高中以下學校專業諮詢與輔導，協助課程與教學相關計畫之研發或審議</li> <li>(五)辦理餐旅產業參訪暨移地教學</li> <li>(六)創新發展-活化產學合作，積極推動產、學交流機制，建立互利、合作之平台</li> <li>(七)觀光餐旅產學研究智庫</li> <li>(八)加強觀光產學合作</li> <li>(九)跨域、跨校教研團隊成果分享會</li> <li>(十)觀光餐旅產學研究智庫</li> <li>(十一)建置國際餐旅產業學院</li> <li>(十二)結合產業 CSR</li> </ul> <p>三、開辦推廣教育方案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)開辦各類學分班與非學分班課程</li> <li>(二)承辦國內企業與政府機關委託之餐旅類訓練課程</li> <li>(三)辦理國際各機關團體委託課程</li> </ul>

校務發展 策略	年度工作重點
開創產業創新平台	一、整合創新能量方案 (一)參與南區育成策略聯盟 (二)參與地方休憩產業創生 (三)跨域產業交流觀摩或研討會 (四)創新產品或相關研發(含廚藝)成果發表 二、產學對話交流方案 (一)建置完善創業環境，跨領域輔導新創事業。 (二)臺灣餐旅產業趨勢論壇 (三)研發烘焙伴手禮，提升產業能量

## 肆 財務預測與投資規劃

### 一、110 年度校務基金預算

#### 業務收支及餘絀之預計：

- (一) 本年度業務收入 7 億 5,552 萬 9 千元，主要係教學收入、租金及權利金收入及其他業務收入，較上年度預算數 7 億 4,074 萬 8 千元，增加 1,478 萬 1 千元，增加約 2.00%，主要係因其他補助收入增加所致。
- (二) 本年度業務成本與費用 8 億 3,008 萬 4 千元，主要係教學成本、其他業務成本、管理及總務費用及其他業務費用，較上年度預算數 8 億 1,533 萬 6 千元，增加 1,474 萬 8 千元，增加約 1.81%，主要係因各級政府補助計畫案件增加，依實際支出性質帳列教學成本亦相對增加所致。
- (三) 本年度業務外收入 4,924 萬 2 千元，主要係利息收入、資產使用及權利金收入、受贈收入、違規罰款收入及雜項收入，較上年度預算數 5,028 萬 5 千元，減少 104 萬 3 千元，減少約 2.07%，主要係因資產使用及權利金收入減少所致。
- (四) 本年度業務外費用 2,559 萬 1 千元，與上年度預算數 2,559 萬 1 千元相同。
- (五) 本年度收支相抵後，預計短絀 5,090 萬 4 千元，與上年度預算短絀 4,989 萬 4 千元，增加短絀 101 萬元，增加約 2.02%，主要係因學校建築興建已超過 10 年，為教職員工學生安全之考量，修護經費增加，致本年業務成本較多。
- (六) 110 年度收支餘絀預計表，詳見表 1。

		表1 110年收支餘絀預計表						單位:新臺幣千元	
前年度 決算數	科 目	本年度預算數				上年度預算 數	比較增減(-)		
		政府補助收 入	自籌收入	合 計			金 額	%	
金 額		金 額	金 額	金 額	%	金 額	金 額	%	
808,338	<b>業務收入</b>	486,607	268,922	755,529	100.00	740,748	14,781	2.00	
279,022	教學收入	0	266,016	266,016	35.21	274,194	-8,178	-2.98	
228,342	學雜費收入	0	231,156	231,156	30.60	234,334	-3,178	-1.36	
-19,771	學雜費減免	0	-22,140	-22,140	-2.93	-22,140	0	0.00	
59,601	建教合作收入	0	45,000	45,000	5.96	47,000	-2,000	-4.26	
10,850	推廣教育收入	0	12,000	12,000	1.59	15,000	-3,000	-20.00	
56	租金及權利金收入	0	450	450	0.06	450	0	0.00	
56	權利金收入	0	450	450	0.06	450	0	0.00	
529,260	其他業務收入	486,607	2,456	489,063	64.73	466,104	22,959	4.93	
367,442	學校教學研究補助 收入	371,122	0	371,122	49.12	372,096	-974	-0.26	
160,430	其他補助收入	115,485	0	115,485	15.29	91,446	24,039	26.29	
1,388	雜項業務收入	0	2,456	2,456	0.33	2,562	-106	-4.14	
872,819	<b>業務成本與費用</b>	577,840	252,244	830,084	109.87	815,336	14,748	1.81	
767,903	教學成本	491,477	229,130	720,607	95.38	698,034	22,573	3.23	
700,617	教學研究及訓輔成 本	491,477	178,230	669,707	88.64	645,049	24,658	3.82	
57,501	建教合作成本	0	41,200	41,200	5.45	40,875	325	0.80	
9,785	推廣教育成本	0	9,700	9,700	1.28	12,110	-2,410	-19.90	
25,370	其他業務成本	6,053	12,000	18,053	2.39	18,053	0	0.00	
25,370	學生公費及獎勵金	6,053	12,000	18,053	2.39	18,053	0	0.00	
78,351	管理及總務費用	80,310	9,032	89,342	11.83	97,082	-7,740	-7.97	
78,351	管理費用及總務費 用	80,310	9,032	89,342	11.83	97,082	-7,740	-7.97	
1,195	其他業務費用	0	2,082	2,082	0.28	2,167	-85	-3.92	
1,195	雜項業務費用	0	2,082	2,082	0.28	2,167	-85	-3.92	
-64,481	<b>業務賸餘(短絀)</b>	-91,233	16,678	-74,555	-9.87	-74,588	33	-0.04	
51,322	<b>業務外收入</b>	0	49,242	49,242	6.52	50,285	-1,043	-2.07	
9,599	財務收入	0	8,500	8,500	1.13	8,500	0	0.00	
9,577	利息收入	0	8,500	8,500	1.13	8,500	0	0.00	
22	投資賸餘	0	0	0	0.00	0	0	0.00	
41,723	其他業務外收入	0	40,742	40,742	5.39	41,785	-1,043	-2.50	
35,964	資產使用及權利金 收入	0	35,892	35,892	4.75	37,500	-1,608	-4.29	
181	違規罰款收入	0	185	185	0.02	185	0	0.00	
1,745	受贈收入	0	1,800	1,800	0.24	1,500	300	20.00	
3,833	雜項收入	0	2,865	2,865	0.38	2,600	265	10.19	
13,245	<b>業務外費用</b>	7,454	18,137	25,591	3.39	25,591	0	0.00	
13,245	其他業務外費用	7,454	18,137	25,591	3.39	25,591	0	0.00	
13,245	雜項費用	7,454	18,137	25,591	3.39	25,591	0	0.00	
38,077	<b>業務外賸餘(短絀)</b>	-7,454	31,105	23,651	3.13	24,694	-1,043	-4.22	
-26,404	<b>本期賸餘(短絀)</b>	-98,687	47,783	-50,904	-6.74	-49,894	-1,010	2.02	

**固定資產之建設、改良、擴充與其資金來源：**

一般建築及設備計畫，本年度預算編列 7,354 萬 1 千元，均係一次性項目，並由自有資金支應，編列項目如次

- (一) 土地改良物 760 萬元，主要係改善年久失修環校道路及籃排球場重建。
- (二) 房屋及建築 450 萬元，主要係教學大樓內部整修。
- (三) 機械及設備 1,644 萬 7 千元，主要係購置教學研究、校務行政等所需儀器設備，藉以提升教學研究品質及行政效率。
- (四) 交通及運輸設備 162 萬 3 千元，主要係教學行政用視訊設備汰舊換新，以符所需。
- (五) 什項設備 4,337 萬 1 千元，係購置教學研究用圖儀設備、教學研究圖書及行政辦公所需設備及事務性機具，以提升教學研究品質及行政效率。

**預計平衡表：**

- (一) 資產總額預計 40 億 6,675 萬 1 千元；其中流動資產 11 億 9,754 萬 4 千元，占 29.45%，投資、長期應收款、貸墊款及準備金 2,314 萬 5 千元，占 0.57%，不動產、廠房及設備 15 億 0,783 萬 6 千元，占 37.08%，無形資產及其他資產 13 億 3,822 萬 6 千元，占 32.90%。
- (二) 負債總額 13 億 7,849 萬 7 千元，占負債及淨值總額 33.90%；其中流動負債 1 億 7,097 萬 4 千元，占 4.20%，其他負債 12 億 0,752 萬 3 千元，占 29.69%。淨值總計 26 億 8,825 萬 4 千元，占負債及淨值總額 66.10%；其中基金 22 億 4,712 萬 8 千元，占 55.26%，公積 4 億 4,112 萬 6 千元，占 10.85%。
- (三) 110 年 12 月 31 日預計平衡表，詳見表 2。

		表2 預計平衡表			
					單位:新臺幣千元
108年12月31日	科 目	110年12月31日	109年12月31日	比較增減	
實際數		預計數	預計數		
4,030,151	<b>資產</b>	4,066,751	4,052,728	14,023	
1,120,151	<b>流動資產</b>	1,197,544	1,164,320	33,224	
239,300	現金	316,693	283,469	33,224	
862,600	流動金融資產	862,600	862,600	0	
365	應收款項	365	365	0	
17,094	預付款項	17,094	17,094	0	
792	短期貸墊款	792	792	0	
20,537	<b>投資、長期應收款、貸墊款及準備金</b>	23,145	21,070	2,075	
6,920	採權益法之投資	6,920	6,920	0	
13,617	準備金	16,225	14,150	2,075	
1,516,063	<b>不動產、廠房及設備</b>	1,507,836	1,511,644	-3,808	
4,983	土地改良物	11,062	5,412	5,650	
1,221,672	房屋及建築	1,170,790	1,194,780	-23,990	
62,206	機械及設備	56,896	58,329	-1,433	
8,726	交通及運輸設備	7,205	7,742	-537	
218,476	什項設備	261,883	245,381	16,502	
10,537	<b>無形資產</b>	4,122	6,788	-2,666	
10,537	無形資產	4,122	6,788	-2,666	
1,362,863	<b>其他資產</b>	1,334,104	1,348,906	-14,802	
152,503	遞延資產	146,906	150,195	-3,289	
1,210,360	什項資產	1,187,198	1,198,711	-11,513	
4,030,151	<b>合 計</b>	4,066,751	4,052,728	14,023	
1,400,999	<b>負債</b>	1,378,497	1,388,915	-10,418	
170,974	<b>流動負債</b>	170,974	170,974	0	
36,850	應付款項	36,850	36,850	0	
134,124	預收款項	134,124	134,124	0	
1,230,025	<b>其他負債</b>	1,207,523	1,217,941	-10,418	
7,314	遞延負債	5,366	6,346	-980	
1,222,711	什項負債	1,202,157	1,211,595	-9,438	
2,629,152	<b>淨值</b>	2,688,254	2,663,813	24,441	
2,110,390	<b>基金</b>	2,247,128	2,183,296	63,832	
2,110,390	基金	2,247,128	2,183,296	63,832	
518,762	<b>公積</b>	441,126	480,517	-39,391	
454,006	資本公積	376,370	415,761	-39,391	
64,756	特別公積	64,756	64,756	0	
0	<b>累積餘絀</b>	0	0	0	
4,030,151	<b>合 計</b>	4,066,751	4,052,728	14,023	

## 二、110 至 112 年度可用資金來源、用途及變化預測

國立高雄餐旅大學可用資金變化情形								
110年度至112年度								
單位：千元								
項目						110年預計數 (*1)	111年預計數	112年預計數
期初現金及定存 (A)						1,146,069	1,179,293	1,206,834
加：當期經常門現金收入情形 (B)						803,791	798,671	802,755
減：當期經常門現金支出情形 (C)						742,408	733,876	733,753
加：當期動產、不動產及其他資產現金收入情形 (D)						63,832	63,836	64,836
減：當期動產、不動產及其他資產現金支出情形 (E)						89,916	97,910	99,440
加：當期流動金融資產淨(增)減情形 (F)								
加：當期投資淨(增)減情形 (G)								
加：當期長期債務舉借 (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)						-2,075	-3,180	-4,200
期末現金及定存 (K=A+B-C+D-E+F+G+H-I+J)						1,179,293	1,206,834	1,237,032
加：期末短期可變現資產 (L)						1,157	400	500
減：期末短期須償還負債 (M)						169,994	172,800	184,000
減：資本門補助計畫尚未執行數 (N)								
期末可用資金預測 (O=K+L-M-N)						1,010,456	1,034,434	1,053,532
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(*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	X1年餘額	X2年餘額	X3年餘額
債務項目(*4)								

註：

- 現金及定存包括現金(含活期存款及自存入起三個月內到期之定期存款等)、流動金融資產項下存款期間三個月以上，一年內到期之定期存款與投資項下存款期間一年以上到期之定期存款。

- 2、經常門現金收入包括政府補助收入與學雜費收入、建教合作收入、推廣教育收入、資產使用及權利金收入與受贈收入等自籌收入，並扣除不產生現金流入之收入。
- 3、經常門現金支出係指支出效益及於當年之現金支出，如人事費、水電費、維護費及獎助學金等。
- 4、動產、不動產及其他資產現金收入係指各政府機關補助款屬指定用於增置動產、不動產、無形資產及其他資產等。
- 5、動產、不動產及其他資產現金支出係指支出效益及於當年及以後年度之現金支出，包括增置動產、不動產、無形資產及其他資產等。
- 6、流動金融資產係指預期於一年內變現之金融資產，但不含存款期間三個月以上，一年以內到期之定期存款。
- 7、投資係指採權益法之投資、非流動金融資產及其他長期投資等，但不含存款期間一年以上到期之定期存款。
- 8、長期債務係指償還期限在一年以上長期借款等。
- 9、其他影響當期現金調整增(減)數，係指經常門現金收支、動產、不動產及其他資產現金收支、流動金融資產淨增減、投資淨增減與長期債務舉借及償還以外，其他影響期末現金之合計數。
- 10、短期可變現資產係指得於短期內轉換成現金之財務或經濟資源，包括：流動金融資產、應收款項及短期貸墊款。
- 11、短期須償還負債係指應於短期內支付現金之給付義務，包括：流動負債、存入保證金、應付保管款、暫收及待結轉帳項，但應排除屬指定用途捐贈款已提撥準備金之部份。
- 12、可用資金係指學校帳上現金及定存加上短期可變現資產並扣除短期須償還負債與資本門補助計畫尚未執行數，係在衡量特定時點學校可運用之資金。
- 13、其他重要財務資訊至少應包括期末已核定尚未編列之營建工程預算及長期債務，係在衡量學校以後年度應(或很有可能)給付現金數額，其中由學校可用資金支應之營建工程預算與長期債務無法自償部分，將由學校期末可用資金、以後年度經常門現金收支結餘與動產、不動產及其他資產現金收支結餘等支應。

- 14、期末已核定尚未編列之營建工程預算係指可行性評估業經行政院或本部核定之營建工程，其截至當年底尚未編列完成之工程預算數，該等預算數預計於以後年度編列。
- 15、前項尚未編列之營建工程預算財源：政府補助係指由本部或其他政府機關補助；由學校已提撥之準備金支應係指由不包含於現金及定存內，已提撥之改良及擴充準備金或其他準備金支應；外借資金係指向銀行舉借長期債務支應。

### 三、110 年度校務基金投資計畫

本校 110 年度校務基金投資計畫分為前言、市場評估、投資規劃效益及資產組合、發生短絀時之填補及參考資料等五部分。

#### (一) 前言

本校於 108 年 12 月校務基金管理委員會決議投資穩定型金融商品並於 109 年 3 月正式開始投資，目前校務基金投資主要以存放公民營金融機構的臺幣定存為主；穩定型之金融商品為輔。財務收入來自於利息收入，惟利息收入多寡易受央行貨幣政策影響，2008 年金融海嘯後全球貨幣環境長期寬鬆加上 2020 年新型冠狀病毒疫情(COVID-19)，主要國家央行普遍維持低利率政策，臺灣亦然，使得利息收入因此減少，故如何活化校務基金運用並提升校務基金效益，實屬重要。

為增加校務基金孳息收入，提升整體投資收益率，並健全基金投資運作機制，本校依據「國立高雄餐旅大學校務基金自籌收入收支管理要點」及「國立高雄餐旅大學投資收入之收支管理要點」規定，於校務基金管理委員會下設置投資管理小組，由校長遴聘校內外具投資理財專業、信譽卓著人士擔任。本校於 107 年 3 月 16 日召開的 106 學年度第 2 學期第 1 次「校務基金管理委員會」上決議通過，設置「投資管理小組」，由 6 位校內委員及 2 位校外委員共同擔任投資管理小組委員，針對本校投資決策進行規劃及簡報，期能靈活運用校務基金，增加自籌收入。

#### (二) 市場評估

##### 1、國際經濟情勢

全球經濟情勢在 2021 年將面臨四大不確定性，分別是新冠肺炎疫情(COVID-19)的不確定性、美中貿易戰及科技衝突、全球金融脆弱性上升、地緣政治風險及氣候變遷威脅，四大因素將對全球經濟前景帶來影響，宜密切關注後續情勢發展。

### (1) 新冠肺炎疫情(COVID-19)的不確定性

新冠肺炎疫情(COVID-19)使全球經濟重創，今年 2 月疫情全球大流行，截至 8 月底為止全球確診人數超過 2500 萬人，其中最為嚴重的地區為歐美國家與亞洲國家，各國家開始鎖國、封城等隔離措施，使得全世界活動空間減少，經濟陷入衰退風險，造成全球各大股市崩盤、失業率上升、貧富差距變大，自今年 5 月各國陸續重啟經濟活動，且加大財政及貨幣寬鬆政策以利經濟復甦，惟因新冠肺炎疫情有諸多之不確定性；如：「疫情是否再度爆發及疫苗與藥物之研發進度、失業者是否能快速回到勞動市場、企業是否調整商業模式、消費者是否增加預防性儲蓄等」，皆對全球供應鏈及貿易接有重大影響，這些的不確定因素將影響消費者及企業的信心，進而影響整個消費及投資市場，國際貨幣組織(IMF)更指出今年因新冠肺炎疫情的影響，經濟衰退幅度遠超過 2003 年 SARA 造成的影響，更是經濟大蕭條以來最嚴重的一次，使未來全球經濟復甦具高度不確定性。

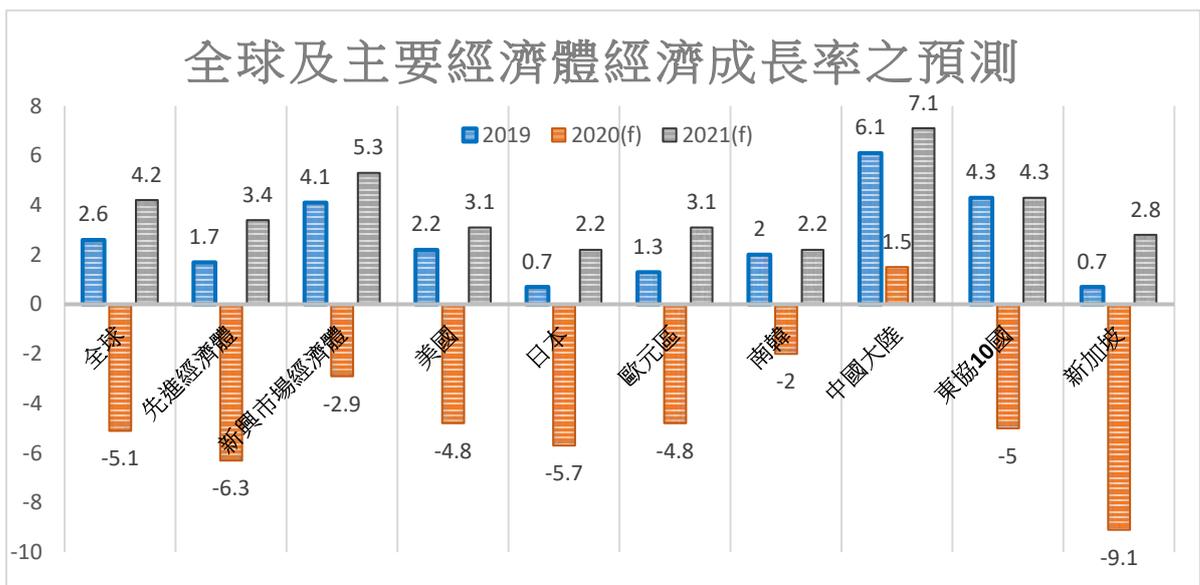
### (2) 美中貿易戰升溫

自從 2018 年美中的關稅戰爭至今，導致消費者信心低迷及國際供需大亂，嚴重影響國際經濟。美中雙方於 2019 年 12 月達成第一階段的貿易協議，並於 2020 年 1 月正式簽署「美中經濟與貿易協議」，中國答應在未來 2 年內增加進口 2000 億美元的商品及服務，歷經 18 個月的貿易衝突稍見緩和，卻因新冠肺炎疫情、香港頒布國安法、近期在邊界及海域頻繁之軍事行為等影響，導致美國經濟重創加深對中國的不信任，以美中為主場的全球貿易戰衝突是否加劇，以及持續發展中的貿易歧見與措施，是不確定性與風險的重要來源，一旦貿易爭端規模擴大且戰事延長，將對商業氛圍、投資支出與就業情況產生不利影響，也將影響全球經濟秩序。

### (3) 全球金融債務危機風險大增

國際貨幣基金組織(IMF)指出，2020 年新冠肺炎疫情急速升溫使得各大經濟體系皆以大規模之財政政策與極為寬鬆貨幣政策因應，長期寬鬆貨幣政策易導致企業及政府之債務負擔，截至 5 月底全球財政方案總規模已達 10 兆美元，美國、歐元區、日本等主要經濟體系之政策規模惟史上最多，相對 GDP 比率超過 20% 以上創歷史新高，倘若經濟情況惡化，債務違約風險將增加，恐危及金融市場穩定，損害全球經濟發展。(4)地緣政治風險及氣候變遷威脅

地緣政治風險如：英國無協議脫歐風險猶存；香港政經再次動盪；今年 4 月因疫情使油價崩跌，使產油國達成史上最大之減產協議，中東局勢仍不穩定；國際貨幣基金組織(IMF)更指出，近年來



氣候變遷災難所造成之經濟損失，中國近期暴雨不止，洪災使經濟損失超過 822 億人民幣、蝗蟲災害從東非蔓延至印度及中國，使全球 GDP 每年平均下降 0.2%，雖因新冠肺炎疫情導致許多經濟活動停擺，促使空氣品質提升，全球暖化趨勢並未減緩，導致災害發生率提高等經濟不確定性大幅升溫，地緣緊張情勢及氣候變遷若持續惡化，將不利全球經濟成長。

<圖一>IHS Markit 對全球及主要經濟體經濟成長率之預測

由於全球經濟情勢在 2021 年將面臨上述四大不確定性風險，依據 IHS Markit<sup>1</sup>於 2020 年之預估，2021 年全球經濟成長率為 4.2%，高於 2020 年的-5.1%及 2019 年的 2.6%；已開發國家部分，2021 年經濟成長率預估為 3.4%，高於 2020 年的-6.3%及 2019 年的 1.7%；開發中國家 2021 年的經濟成長率預估為 7.1%，高於 2020 年的 1.5%及 2019 年的 6.1%；新興市場國家部分，2021 年的經濟成長率預估為 5.3%，高於 2020 年的-2.9%及 2019 年的 4.1%。IHS Markit 對全球及主要經濟體經濟成長之預測如上圖一所示，綜觀 2021 年全球及主要經濟體經濟成長預測數，全球經濟成長趨勢隨著 2020 年各國因疫情穩定逐漸解封衰退幅度可望回升，惟因各國對疫情之防疫措施程度不一，所以全球經濟復甦仍不確定。

## 2、國內經濟情勢

根據行政院主計總處 2020 年公布的經濟預測數據，2021 年預測臺灣經濟成長率為 3.92%，高於 2020 年的 1.56%，2021 年預測各季成長率分別為 2.04%、6.16%、4.26%、1.37%。物價方面，預測 2020 年消費者物價指數 (CPI) 及核心 CPI 年增率分別為 0.01% 及 0.36%。

新冠肺炎疫情使全球貿易量需求銳減，將不利臺灣出口貿易，上半年經濟成長率下跌，成長率約 0.78%。國際貨幣基金 IMF 於 2020 年 7 月下修全國經濟成長率，臺灣之經濟成長率為四小龍（臺灣、香港、韓國、新加坡）之首，為少數今年經濟成長率呈現正數之國家，成長模式以內需為主要支撐。國內投資方面，由於上半年資本設備進口較上年同期成長 1.48%；其中，機械設備及運輸設備投資年增率走揚，顯見國內相關投資之熱絡，可推測，內需將持續為驅動國內 2021 年經濟成長的主力。

---

<sup>1</sup> IHS Markit 是全球知名的經濟預測及商業諮詢機構，提供綜合性的各國、各區域與各產業的經濟、金融與政治報導，每月定期提供付費會員經濟預測報告，內容涵蓋全球與各國實質 GDP、商品進出口、物價指數與失業率等重要經濟指標，其定期更新的全球與區域展望報告相當受到各界所重視。

在民間消費部分，上半年到疫情影響，國人減少休閒旅遊活動及外出消費，惟宅經濟盛行，帶動電商購物、外送平台及遠距商機，隨疫情逐漸趨穩、社交規範鬆綁、政府推出正興三倍券與國旅補助等措施正興經濟，使影響稍微減輕，行政院主計總處下調今年民間消費成長為-1.44%，隨國內景氣逐漸復甦，預測 2021 年民間消費成長將較 2020 年回升。

整體而言，臺灣 2021 年所面對的經濟風險仍須視新冠肺炎疫情能否控制、主要國家貿易與科技爭端及全球金融市場波動風險之變化而定。美國和中國是臺灣主要貿易國家，美中為主場的全球貿易與科技戰衝突是否加劇，以及持續發展中的貿易歧見與措施，是不確定性與風險的重要來源，若戰火持續蔓延，衝擊全球貿易量，相當不利於臺灣這種小型開放經濟體，臺灣經濟勢必受到影響，值得密切關注。

### （三）投資規劃、效益及投資組合

依據本校「國立高雄餐旅大學投資收入之收支管理要點」第三點，本校校務基金得從事之投資項目主要為：「(一)存放公民營金融機構；(二)購買公債、國庫券或其他短期票券；(三)投資於與校務發展或研究相關之公司企業，除以研究成果或技術作價無償取得股權外，得以自籌收入作為投資資金來源；(四)其他具有收益性及安全性，並有助於增進效益之投資。」關於上述第(一)項投資項目，本校已於 106 年 5 月 17 日校務基金管理委員會審議通過，增加提撥校務基金新台幣 3 億元，存放於金融機構 1 年期定期存款，並將預留之安全存量做調度，增撥資金轉作長天期及短天期不等之定存。透過存放不同天期(短、中、長期)定存，提高資金機動性應付款項需求，並提高利息收入，本校 110 年度利息收入預估為新台幣 850 萬元。

關於上述第(二)及(四)投資項目之投資計畫，基於 2021 年全球經濟成長下行風險疑慮升高，加上校務基金之屬性特殊，本校投資應首重保本，已於 108 年 12 月 04 日校務基金管理委員會審議通過，增加提撥校務基金新台幣 800 萬元，每月定期定額方式投資股票型及債券型基金，並於 109 年

3 月 26 日開始進行投資，透過資產配置及風險控管達成「打敗定存」的投資目標，本校 110 年度投資賸餘預估為新台幣 16 萬元。

另外，根據世界旅行與旅遊理事會 WTTC(World Travel & Tourism Council)統計，全球每 10 份工作中就有一份是與餐旅業相關的工作職位，全球餐旅業的產值更已占全球 GDP 達 10.4%，代表餐旅產業已成為各國推動重要產業之一，台灣的餐旅產業也如國際趨勢成長，目前已占國內 GDP 達 2.3%。在國內餐旅產業蓬勃發展的同時，相關業者對人才招募、員工培訓、產學合作、國際交流、創新研發等需求也不斷增加，亟需專業機構或專家顧問提供產業經營之輔導與建議。本校為國內首屈一指餐旅高等學府，在餐旅產業之人才培育、產學合作、創新研發與國際交流等方面都具有斐然成果，傑出校友亦遍布世界各地；本校過去已長期回應國內餐旅業者的需求，提供諮詢、輔導、人才輸出之平台，放眼未來，為了更進一步拓展國際產學交流，培育國際化餐旅產業人才，本校未來將視餐旅產業發展趨勢，謹慎評估整體經濟情勢、產業獲利性、創新性及投資可行性等，於適當時機結合本校豐沛校友資源，投資餐旅相關之公司及企業，以協助台灣餐旅產業立足台灣放眼世界，與餐旅產業共創雙贏局面。

#### **(四) 發生短絀時之填補**

依據「國立高雄餐旅大學投資收入之收支管理要點」第十點規定，投資虧損額度以不超過該款投資總額之 15% 為原則，超過 15% 限額時，應經評估做成適當之處置；若產生虧損，以收支管理規定學雜費收入以外之自籌收入補足之。

#### **(五) 參考資料**

1. World Economic Outlook Update, IMF, June, 2020
2. 臺灣經濟預測 2020 年第三季，中華經濟研究院，2020 年 7 月 22 日

3. 總體經濟預測，台灣經濟研究員，2020 年 7 月 24 日
4. 當前經濟情勢，國家發展委員會，2020 年 7 月 2 日
5. 國內外經濟情勢分析，經濟部研究發展委員會，2020 年 8 月 31 日

#### 四、投資高餐藍帶國際教育股份有限公司

本校目前投資高餐藍帶國際教育股份有限公司(簡稱高餐藍帶)之金額為 1,070 萬元，持股比率為 48.64%。高餐藍帶在 105 年 4 月正式招收第一批學生共 10 人，至 105 年底學生成長為 28 人，106 年由於高餐藍帶營運開始出現成效，國際藍帶開放彈性課程，國內外社會人士之就讀意願增加，因此至 109 年止，學生人數已達 315 人。110 年度預計將招收 128 位學生，在生員及開課班數穩健成長下，110 年度高餐藍帶預估營業收入金額約為新台幣 80,093,430 元，其中租金收入預估為新台幣 1,920,000 元，扣除相關營業費用後，110 年度高餐藍帶預估稅後淨利為新台幣 7,176,371 元，預期 111 年度、112 年度亦將獲取穩定成長之稅後淨利。按權益法長期股權投資之規定，本校應依持股比例認列投資盈虧，因此，按本校持股比率 48.64%估算，110 年度高餐藍帶預估將為本校校務基金帶來 349 萬元的投資收益。

## 伍 風險評估

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

### 一、優勢方面

- （一）本校招收國內高適性優質學生。近五年，從四技聯合登記分發錄取之學生，為該類群成績前 3% 之學生。
- （二）擁有高素質及專業教師資源。除了專業技能之資深業師、雙師制度，以及與時俱進的師資群，目前全校教師具博士學位者已達 67.5%，且助理教授職級以上師資佔全體師資之 93.1%。
- （三）具有紮實專技導向之教學氛圍。本校教學首重實務操作能力，學生參與國際性競賽屢創佳績。
- （四）獲得政府高度重視及資源挹注。本校除過去連續十年獲教育部補助教學卓越計畫，累計金額超過 4 億元外，107、108 年高教深耕計畫均獲教育部補助 9 千多萬元。
- （五）本校致力於餐旅觀光領域長達二十餘年的經營，在教育部的推動下，本校在全球餐旅觀光教育領域已具國際水準。
- （六）良好服務傳承，打造高素養人才。本校推動服務教育及校內實習，傳承學生正確的服務態度及熱忱。
- （七）推動海外實習，並落實國際接軌。本校除了與越南、泰國等地學校及政府單位簽署合作意向書外，現於全球更共有 112 所國際姐妹校，皆積極發展海外實習及海外參訪。
- （八）落實產學合作及教學成果應用。為推動產學合作，本校成立專責育成中心，以搭建產業及學者之互助橋樑。除了協助教師將研發成果轉化成專利以滿足廠商的需求外，更透過合作機制，幫助教師構思新創意，研發新教材。

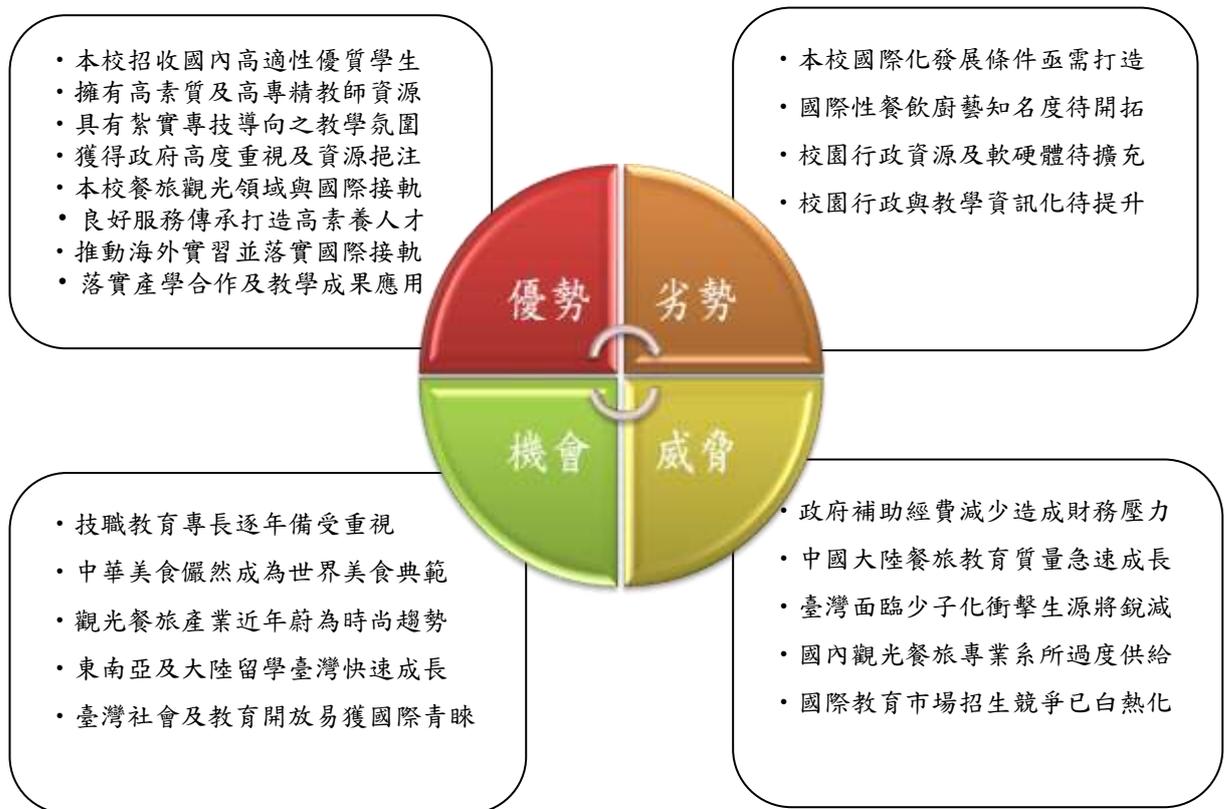


圖2-1-1 本校SWOT分析圖

## 二、劣勢方面

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

### 三、機會方面

- (一) 技職教育逐年備受重視。近年政府為推動技職教育升級，促使技職教育提供無縫接軌的產學學習模式，提供學生升學及就業的管道；除了提供充沛之經費，亦規畫技職教育政策。
- (二) 中華美食儼然成為世界美食典範。地球村風潮盛行全世界，中華美食更吸引全球饕客，各國爭相欲瞭解中華美食文化。
- (三) 觀光餐旅產業近年蔚為時尚趨勢。走遍/吃遍世界，成為各地遊客探究不同文化的活動，促進觀光旅遊產業快速發展。
- (四) 東南亞及大陸學生留學臺灣快速成長。政府開放外籍學生就讀我國高等教育體系，增加東南亞及大陸學生就近選讀機會。
- (五) 臺灣社會及教育開放易獲國際青睞。我國民主自由，人情味濃厚、特有的傳統文化與高品質教育水準，頗受國際社會好評。

### 四、威脅方面

- (一) 餐旅產業相較於其他產業之工作，其型態較多元，但就業起薪又普遍偏低，因此影響學生畢業後從事相關工作之意願，間接影響學生續讀率。
- (二) 中國大陸餐旅教育質量急速成長。中國餐旅服務業需求孔急，已開始著手成立專屬觀光學院及學校，急起直追我國餐旅教育。
- (三) 臺灣面臨少子化衝擊，生源將銳減。根據教育部資料顯示，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 學年度減少 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。
- (五) 國際教育市場招生競爭已白熱化。近年來國際教育市場積極吸收優秀學生，例如香港、新加坡與美國頂尖大學均提供全額獎學金

以吸引學生目光，造成國際市場競爭激烈情況愈趨嚴峻。

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

## 陸 預期效益

### 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、校務發展策略預期效益

校務發展策略	策略目標	預期效益
<p>打造友善校園環境</p>	<p>整合校園意象與友善環境，形塑具親善氛圍的空間</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 辦理高中職學生及國中生至本校參觀，促進高中職學生對本校辦學理念及發展特色之瞭解，也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。</li> <li>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。</li> <li>3. 透過網路宣傳、電臺廣播、報紙廣告、文宣品發放等方式提高招生率。</li> <li>4. 社團空間改善，學生社團教室資源充足完善、有效推廣社團活動。</li> <li>5. 校內外競賽，校內社團評選及參加全國大專校院學生會、社團評選競賽，促進社團發展及交流。</li> <li>6. 培訓社團菁英，辦理研習、社團成果發表，提升社團凝聚力。</li> <li>7. 傾聽學生聲音，辦理學生幹部與校長有約座談，使學生意見能充分表達給校方。</li> <li>8. 充實館藏質量，提昇館藏專業品質，滿足系科所單位師生需求。</li> <li>9. 訂購系所基本需求期刊與資料庫，供師生查檢利用。</li> <li>10. 更新視聽設備提供讀者優良視聽品質。</li> <li>11. 優化眾創空間環境，提供多元機能的空間環境。</li> <li>12. 健康促進學校計畫，可以養成規律運動及健康習慣。</li> <li>13. 持續辦理校園不適任人員查核並提供托兒措施，落實法定性別友善事項。</li> <li>14. 協助參與國際教育展參展、國際學生招生之推廣活動，擴展本校境外生入學就讀。</li> <li>15. 辦理暑期夏令營吸收適性學生，協助學生升學</li> </ol>

校務發展策略	策略目標	預期效益
		<p>與職涯發展規劃，提升學生語言能力，培養學生多元國際觀。</p> <p>16. 赴海外招生並與高職端策略聯盟，擴展招生管道，吸引優質學生就讀。</p> <p>17. 規劃並打造學程的專屬教室，提供學生更加優質的學習空間。</p> <p>18. 募集、採購教育專門科目與專業科目書籍，充實、更新相關書籍及教材，並促進其流通。</p> <p>19. 凝聚師培學會氛圍，促進學生間互助合作。</p>
<p><b>建構 e 化服務校園</b></p>	<p>改善擴充 E 化系統及設備，提升整合行政服務效能</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 購置跨平台公文線上簽核系統，可節能減紙並提升行政效率。</p> <p>4. 購置新財產管理作業系統，減少紙張使用並提升財管行政效率</p> <p>5. 更新外語線上檢測系統，供校內教職員生提升自我英語能力。</p> <p>6. ERMG 暨資源探索服務系統建置利用所帶來的效益，主要係提供簡易查詢介面，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。</p> <p>7. ISMS 稽核驗證計畫，提昇本校教職同仁資訊安全素養及落實本校資訊安全政策。</p> <p>8. LDAP 模組功能擴充、伺服器作業系統、全球資訊網與相關軟體升級主要效益為維護系統的安全及穩定，並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。</p> <p>9. 校園服務 App 擴充，利用行動裝置便可利用部</p>

校務發展策略	策略目標	預期效益
		分校園 E 化服務。 10. 響應式校園網頁建置，建構具有餐旅特色的響應式校園網頁服務，提升校園行動化服務功能。 11. 汰換校務系統主機(含整合校內系統)，提供穩定、安全的校務系統作業環境。 12. 校園網路及主機設備更新計畫，提高校園網路妥善率並降低設備故障率。 13. 汰換行政用老舊電腦以提升行政效率。 14. 數位課程製作並優化虛擬攝影棚，以發展優質數位學習環境及數位課程製作效率與品質。 15. 建置國際處中英文網頁服務平台，可使用者在搜尋本校時更易獲得相關資訊。 16. 建置創業餐飲大師標準化課程教案，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。
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	1. 老舊研究室修繕，使能更有效地分配使用。 2. 配合中央政府法令及評分標準完善，可做為本校達成每年綠色採購成長目標之依據。 3. 回收水再利用俾便節約能源節省公帑。 4. 汰換電腦教室設備，提供全校電腦相關課程優良的教學與學習環境。 5. 建構綠色廚藝學院，提升循環經濟 6. 行動網路學習資源建置課程，發展相關程式設計課程，使學生具跨領域知識及數位資訊素養。 7. 充實教學專業教室設備，提升教學與課後學習環境及相關資源，提升師生研究教學及學習之成效。
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	1. 推動創新翻轉教學及彈性學習制度，以提升學生增進學生批判思考、邏輯思維能力、問題解決能力、學習競爭力與實作創新能力。 2. 辦理臺灣美食產業升級系列課程工作坊所帶來的效益，培育跨國合作培育國際廚藝人才，運用鮮明理念及明確目標，整合學院各項教學資源。

校務發展策略	策略目標	預期效益
		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 結合標準化課程，實施教學食材標準化，以提升食材採購、撥補效率、工作效率及專業形象。</li> <li>4. 建構外語與餐旅專業之 CLIL 創新學習教材及全英授課教學技巧工作坊，提升教學成效。開發英語系國家對台灣學生實務能力之認同。推動餐旅青年創業家系列活動與競賽是學習法，提升學生學習動機。</li> <li>5. 開設餐旅創業經營知能課程，除了強化學生實務知能外，此課程皆可成為其他教育機構或產業內部自訓所採用，亦可協助公共政策制定時，學界所能扮演之諮詢角色</li> <li>6. 成立 CLIL 教學研究中心，分享其他高等教育機構推行經驗與資源。</li> <li>7. PBL 教學創新計畫所帶來的效益是透過 PBL 的分組討論提供學生合作機會，並能提出更適當的問題解決方法、培養學生批判思考以及解決問題的能力、提供教師 PBL 教學法的學習，有助於提升教學品質。</li> <li>8. 持續導入專案導向學習 (project-based learning)，融入大二台式烹調與小吃課程，以提升學生跨領域及自主學習、問題解決能力</li> </ol>
<b>建立餐旅教育品牌</b>	開創優質化產學餐旅品牌，反應本校餐旅教育品質	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 協助本校教師踴躍出版教科書及專書，以利其個人專業發展及學校學術出版品之傳播與知識傳承。</li> <li>2. 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，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，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。</li> <li>3. 業界專家協同教學共構課程，強化技職教育與產業接軌。</li> <li>4. 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</li> </ol>

校務發展策略	策略目標	預期效益
		<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 赴國際組織(ApacCHRIE、 ICHRIE、EuroCHRIE等)交流之教師同仁將國際間最創新的教學教材教法與校內同仁分享。</li> <li>6. 經營管理模擬競賽係透過軟體的輔助，模擬餐旅業實際經營情境，提升經營管理能力。</li> <li>7. 咖啡與調酒專業人才認證培訓計畫，以提高學生實務操作能力並與職場快速接軌，調整教學方法，提高教師教學知能。整合學科減少必修，讓學生學習有更多元選擇，學生自主規劃主題宴會，強化創新自主學習能力，達到提升教學品質落實教學創新的預期效果。</li> <li>8. 國際餐旅相關證照認證課程，強化學生未來於校外實習期間以及畢業後於就業市場的競爭力及專業能力。</li> <li>9. 餐旅創意競賽結合理論與實務，激發新的靈感與創意，並將成果整合與運用於餐旅業。</li> <li>10. 提升創新研發能量，鼓勵教師參與產學研究計畫及國際研討會，增進國際觀與旅遊產業研發創新能力。</li> <li>11. 開設國際大師課程，形塑獨特餐旅品牌，國際標竿學習，鏈結國際餐旅教育網絡。邀請世界名校名師開設典範大師系列課程，帶來當代潮流趨勢學問，觸發教師群與研究生國際化、跨領域問題意識與研究計畫，激發學生學習動機與興趣為核心，打造高餐大為亞洲餐旅教育平台，立足臺灣放眼東南亞，增加國際競爭力與知名度。</li> <li>12. 有效檢視評估分析日間部與進修部基礎專業「航空票務」、「全球旅遊配銷系統」、「進階全球配銷系統」課程學習素養與成效。</li> <li>13. 運輸服務專業認證課程-建立學術品牌方案及鏈結產業職能與專業認證合一的運輸服務人才培育與促進。</li> </ol>

校務發展策略	策略目標	預期效益
塑造國際教育環境	建立良好國際化教育園區，強化國際接軌平台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運用數據資訊提供的實證性，建立以證據為本位的校務決策模式。</li> <li>2. 增進與國際各校及企業交流，藉訪視海外姐妹校實習學生機會增進與姐妹校間有好情誼及良好合作關係。並邀請姐妹校蒞校參與活動，加強姐妹校交流及帶動學校國際化；辦理海外研修及實習說明會、薪火相傳活動及行前說明會，增進學生對海外實習研修了解，傳承臺灣與國外大學授課相異之處，以提升學生至國外研修適應能力。透過與姐妹校交流，強化跨校連結與資源共享。</li> <li>3. 開設英語文強化及認證課程，使學生具備國際認證外語能力，提升國際職場移動力。強化學生應用專業知識與英文，增進學生國際溝通力及職場競爭力。</li> <li>4. 開設東南亞語文課程，縮短語言、文化及學習衝擊，使學生快速融入當地生活與認識職場生態，培養具備南向企業所需人才。</li> <li>5. 透過師生參加國際組織與研討會，培養學生軟實力，增進餐旅教育學術研究交流，並提升國際知名度；拓展海外合作交流機會，提升海外學生就讀人數；提升餐旅服務領域專業能力，接軌國際化最新資訊；透過國際評鑑制度，使本校達到國際標準的認可，同時增進本校師生對國際標準的認知並通過評鑑，提升本校國際能見度。</li> <li>6. 推動雙聯學制：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。</li> <li>7. 實施各種外（華）語競賽以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。</li> <li>8. 透過彈性薪資制度聘請國際大師，除提升生師比 15%，並提升教師研究能力與學生國際競爭力之效益。</li> </ol>

校務發展策略	策略目標	預期效益
輸出中華美食廚藝	打造立足臺灣的中華美食，推展及發揚於國際市場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 舉辦 EYE 青年跨國美食創業成果展，海外創業培力國際創業展店，打造立足臺灣的中華美食，推展及發揚於國際市場。</li> <li>2. 赴海外推展亞洲餐旅相關認證系統，提升國際知名度。</li> <li>3. 推動台灣烹飪與小吃、西餐烹飪與中華點心全英教科書。</li> </ol>
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 師生(含境外生)諮商(諮詢)、師生輔導事項、學生學習歷程檔案，強化校園內性別平等觀念，提升諮商輔導績效。</li> <li>2. 新生始業訓練期間，安排學長姐擔任講師，為同學解說學校生活，以培養同學在同儕之間的互相學習精神及影響力。</li> <li>3. 以勞作教育養成學生勤樸愛物的美德，並實施各學期服儀禮節競賽，以潛移默化，陶冶學生生活品德。</li> <li>4. 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；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。</li> <li>5. 為因應國際化競爭環境，順應餐旅產業創新需求，凝聚學校教師共識，克服許多困難，率先提出「一年實習、多元配套」的校外實習制度，同時以國際化的宏觀眼光，開發海外的實習機會。使餐旅教育的實習制度，朝向「菁英實習」與「國際化實習」的方向大步邁進，開啟「菁英實習」的新契機。</li> <li>6. 透過服務學習紮根方案深化「團隊合作」、「關懷行善」品德，持續深化「有品深耕服務隊」之品德教育服務內涵，擴大遴選有志投入服務之青年志工，推動「服務學習」服務工作，持續進行協助仁愛之家、育幼院、社區……等之環境打</li> </ol>

校務發展策略	策略目標	預期效益
		<p>掃愛心關懷活動，將滿滿的愛心關注至老弱婦孺，讓施與受都有深刻的體會，以提升知足、惜福與感恩的情操。</p> <p>7. 使同學瞭解 CPR 及 AED 急救相關知能，具備自救救人應變能力；瞭解參加捐血活動意義，愛心關懷社會大眾，體認「捐血一袋，救人一命」以及回饋社會之重要性，深耕品德教育；使同學瞭解賃居相關安全注意事項，糾紛案例及調處原則。</p> <p>8. 透過企業說明會、職涯活動、就業博覽會和國內餐旅觀光業者保持密切聯繫，提供本校學生就業的一個友善媒合平臺，以提升本校學生就業機會，落實「畢業即就業」的發展目標。</p> <p>9. 本校已加入 hosco 全球餐旅就業平臺，此平臺集合全球知名餐旅品牌業者和餐旅相關學校，海外觀光餐旅業者可透過此平臺查詢校友的履歷，另外高餐大校友也可透過此平臺成為一個社群，彼此聯絡，分享海外就業情報。</p>
協助在地創業經營	協助校友在地創業經營，落實在地扎根創業服務。	<p>1. 強化學校與在地區域的連結、推動產地到餐桌的理念、透過參訪提高教學與職場之互動與連結，達到善盡社會責任的預期效果。</p> <p>2. 舉辦校友回校分享活動，提高校友向心力。</p> <p>3. 整合校友資源，促進校友與中心交流及達到經驗傳承效益。</p> <p>4. 邀請國際 EYE 結訓或創業成功者來校演講或客座、輔導國際青年成為臺灣 EYE 創業實習生，培育青年海外創業，協助校友在地創業經營，落實在地扎根創業服務。</p> <p>5. 開發系(校)特色產品及增加系知名度及提升烘焙技術水準。</p> <p>6. 創新、創業及教學課程成果發表會，檢驗學習成效、增加實務經驗。</p> <p>7. 辦理在地各項參訪、產業交流活動，增進學生對產業了解，提升就業知能。</p>

校務發展策略	策略目標	預期效益
		8. 瞭解畢業校友在業界的評價與能力，進而輔導校友進修。
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 為有效提升育成能量，擴大育成中心廠商，在不增加培育室空間之前提下提出中程發展策略：修訂廠商實體(含創客空間)、虛擬進駐辦法，並積極強化進駐廠商服務與產學合作案，並依具體實施成效評估擴增育成中心培育室之可行性。</li> <li>2. 透過產學合作計畫、校外教學，以及旅遊專題講座，加強與旅遊產業的雙向交流。</li> <li>3. 為強化師生三創能力，發展餐旅創業加速器，激勵創業圓夢，精進餐旅教育與產業發展。擬辦理創新創業問題導向實務課程，培育創業人才。引進外部助力，透過課程、企業參訪、移地實習系列活動，強化師生創業技能。此外，建置模擬仿真餐旅營運場域，供模擬真實創業營運。辦理餐旅創業成果發表，模擬創業學習。</li> <li>4. 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。</li> <li>5. 觀光餐旅產學研究智庫：整合觀光餐旅學術研究人才及政府與產業資源，進行國內觀光重大議題之研究，做為健全觀光產業發展環境的政策依據。成立觀光餐旅產學研究智庫，善盡社會責任。</li> <li>6. 結合產業 CSR 與企業共同完成社會責任關懷弱勢。</li> <li>7. 教師赴業界短期觀摩及海外 CLIL 進修，以強化教師引導學生職涯探索能利，將所學得之經驗回饋於課程設計及課堂教學。</li> </ol>

校務發展策略	策略目標	預期效益
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 為落實跨校育成資源整合，以達資源共享之目標，自 99 年即定期參與南區創新與創業育成中心聯盟運作，中程發展策略將持續以聯合招商、產學成果發表、跨校產學合作，以聯盟名義參與承接政府計畫以擴大南區育成服務之綜效。</li> <li>2. 為有效推動餐旅前瞻科技，解決企業問題，提升其競爭力。建置餐旅創新創業加速平台整合創業軟硬體環境與輔導措施，加速餐旅創業。提升高教公共性，成立跨校跨領域團隊，輔導新創事業，引入公私立部門之資源，媒合創業輔導。</li> <li>3. 打造餐旅休閒服務遊程開發團隊，發展完成並檢視與修訂、開設、參與地方休憩產業創生、創新創業問題導向實務課程。並引進外部企業與創業成功校友之助力，透過創業知能訓練課程、企業參訪觀摩、移地實習訓練與企業主講堂等系列活動，強化師生創業所需之核心技能與實務能力。</li> <li>4. 臺灣餐旅產業趨勢論壇，提供產官學專家一個討論及交流的平台，讓教學與產業，縮短學校與產業的落差。</li> </ol>