

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

設校計劃書

(106 年版)

周敦懿 校長

中華民國 106 年 1 月 1 日

目錄

壹、設校緣起	2
一、前言	2
二、學校設校理念圖	3
三、設校理念	4
四、學校總體願景圖	5
五、五大發展願景	6
六、十大經營方針	6
貳、學校環境及現況 SWOT 分析	10
一、學校環境	10
二、內部分析	12
三、外部分析	14
參、104 學年度~105 學年度治校績效	15
一、爭取各項經費	15
二、完備人力資源	15

壹、設校緣起

一、前言

國立高雄餐旅大學創校 19 年以來，一直扮演著餐旅技職教育領頭羊的角色，除了培育餐旅專業人才，也是全國培育高職餐旅類群教師最主要的學校。為了實現亞洲餐旅教育園區、餐旅菁英搖籃的理想，10 年前接受高雄市政府委託經營高雄市立餐旅國中，當初設校的目標即是設立一所專門培育餐旅人才的中學，含國中開發潛能階段，及高中適性揚才的階段。「十二年國民基本教育政策」已於 103 學年度上路，為配合國家此重大教育政策，各高中職莫不以提升辦學績效朝優質高中之路邁進。餐旅國中在民國 94 年成立，十年來學校辦學績效卓著，各項評鑑成績優良之外，各界好評不斷，家長及地方士紳亦期許餐旅國中能盡早完成設校之初的承諾與理想，成立優質的餐旅（技術型）高中，以利餐旅技職教育國高中六年一貫，並可向上銜接大學的餐旅教育，達成技職教育一貫的目標，嘉惠學子。

餐旅國中師資陣容堅強，辦學績效深獲地方各界高度的肯定，更結合國立高雄餐旅大學豐沛的餐旅教育資源，積極朝「高雄餐旅教育園區」的方向發展。鑒於地方人士及家長們的期待，99 年 8 月 1 日國立高雄餐旅大學繼續接受高雄市政府委託，簽定第二期合約，仍定名為「高雄市立餐旅國民中學」，並聘國立高雄餐旅大學師資培育中心陳紫玲博士擔任第二任校長，戮力發展校務，成為具餐旅教育特色的國民中學。

從餐旅國中的學生的升學進路分析，學生畢業生選擇餐旅教育者持續上升至 34% 左右。但該區有公立的餐旅群技術高中班級的比例相當低，只有 5% 的比例，此為影響學生升學進路的一大因素。為提供地區公立餐旅群技術高中教育，並達到亞洲餐旅一貫教育園區的理想，在高雄市政府教育局的支持下，已於 103 年 5 月 12 日通過改制高中審查，將餐旅國中改制為技術型高級中等學校，校名為「高雄市立餐旅高級中等學校」，以達成國中設校時的願景。

為進一步能與國立高雄餐旅大學接軌，在 104 年 7 月正式改隸為「國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校」，並於 104 年 8 月 1 日開始招生，在新任校長周敦懿博士帶領下，期望能發揚「餐道熱情，旅想少年」、「餐譽高雄，旅創奇蹟」的精神，得能銜接國中、高中直到餐旅大學，連結成十二年一貫的「亞洲餐旅教育園區」，發展更完善優質的餐旅教育。

二、學校設校理念圖

本校設定八大設校理念，設校理念如下圖：



圖 1 設校理念圖

三、八大設校理念

(一)學校優質化

成立餐旅高級中學後，積極申請優質化計畫，藉由經費的挹注、特色課程的發展，讓本校成為優質餐旅校園。

(二)決策民主化

依法成立各項委員會，所有重大決策皆透過委員會進行表決，讓學生、家長、教師、行政同仁有充分而民主的溝通管道。

(三)設施精緻化

積極申請各項計畫補助，將原有教學設備設施汰舊換新、增設充實新的教學設備，讓學生有更多實地操作學習的機會。

(四)技能專業化

在國中端培養帶得走的生活技能，高中端培養更進階的餐旅專業技能，輔導學生參加專業競賽、考取證照，以期未來與職涯作完整的銜接。

(五)校園溫馨化

本校為精緻的小型學校，舉辦各項活動如迎新活動、慶生會等，團結國中部與高中部學生，讓本校成為小而美、小而溫馨的校園。

(六)學校社區化

配合教育就近入學政策，鼓勵鄰近學校參加就近入學管道，並辦理社區參訪活動，將校園帶進社區、社區帶進校園。

(七)教學專業化

配合教師專業評鑑，鼓勵校內教師進行教學檢視，組成教師社群、共同備課，讓本校教學更為精進專業。

(八)學生多元化

開設多項餐旅特色課程、語言學習課程、社團活動，讓學生於課本之外，也能學習各項技能知識，更提供校外參訪與服務機會，讓學生能多元發展。

四、學校總體願景圖

本校朝向五大願景發展，由十大方針具體經營，總體願景圖如下圖：

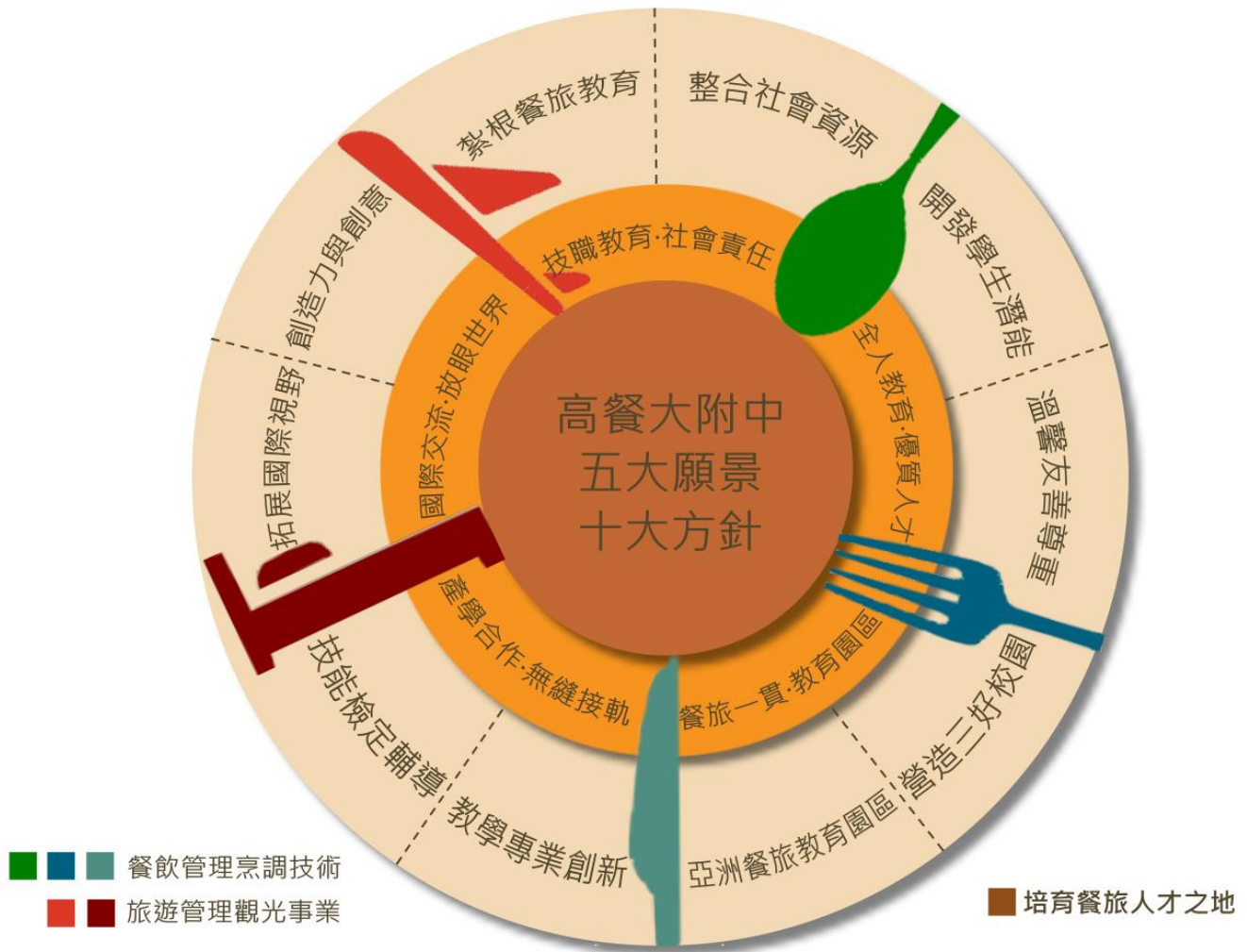


圖 2 學校總體願景圖

五、五大發展願景

- (一)紮根技職教育，提高社會企業責任
- (二)推動全人教育，培育優質餐旅人才
- (三)餐旅教育一貫，亞洲餐旅教育園區
- (四)強化產學合作，餐旅產學無縫接軌
- (五)拓展國際交流，立足台灣放眼世界

六、十大經營方針

(一)扎根餐旅教育

餐旅國中自創校以來，即以扎根餐旅技藝教育作為學校願景，透過餐旅教育課程的向下延伸，使餐旅技職教育更加深化與落實。餐旅高級中等學校未來有以下幾點努力的方向：

1. 規劃餐旅課程：將原本餐旅國中的課程重新規劃與設計，成為從國中到高中與大學十年一貫的餐旅特色課程，幫助學生學習更有效率效果。
2. 發展技藝教育：持續發展國中技藝教育餐旅學程，幫助餐旅性向明確的學生，在中學階段就能考取餐旅專業證照，讓學生的餐旅專業知能學得更早、學得更好。
3. 落實產學合作：除了技術能力及學力的提升，餐旅高級中等學校將落實產學合作的機會，利用高餐大良好的業界合作模式，餐旅高級中等學校將推動實用技能學程的學生於高中階段至業界實習，奠定良好的技術基礎，除可協助學生就業，更可準備規劃進路，至高餐大進修。

(二)開發學生潛能

開發學生潛能是本校培育人才重點，透過對餐旅教育的試探與學習，讓學生瞭解自我的興趣與專長，幫助學生發掘自己的潛能，進而妥善運用自己的優勢智慧。未來有以下幾點努力的方向：

1. 充實餐旅課程：妥善規劃並充實本校餐旅課程，透過對餐旅教育的試探與學習，培養學生對餐旅類科的興趣，開發學生的學習潛能。
2. 開設多元社團：除活化課程教學之外，同時開設多元社團，增加學生學習機會，培養第二專長。

3. 增加成功經驗：每年舉辦餐旅成果展，並舉辦各種校內活動如：籃球比賽、班際歌唱競賽、餐旅技藝競賽，且指導學生多多參加校外競賽如：全國技能競賽、全市語文競賽、獨立研究、專題研究等等，創造學生的成功經驗，充分開發學生潛能。

(三)教學專業創新

教師的專業素養與教學熱忱決定一所學校的辦學品質，在這個知識日新月異的時代，教師更是必須不斷自我充實，才能帶給學生最好的教學內容。未來有以下幾點努力的方向：

1. 教師專業成長：推動全校教師加入教師專業發展評鑑計畫，透過相互教學觀察、製作教學檔案，教師得到專業成長與自我省思的機會。
2. 教師專業自主：落實課程發展委員會、教師評審委員會及各領域教學會議，鼓勵教師發展專業知能，發揮專業倫理，自我研究進修，提昇教師專業地位。並期望餐旅類科老師能研發適合學校本位課程的教材。
3. 創新教學方法：結合十二年國教活化教學的精神，鼓勵教師創新教學方法，利用差異化教學、分組合作學習、資訊融入教學、實地參訪等方式活化課程教學，引起學生學習興趣、提升學習成效，更期望透過餐旅專業課程，培養學生藝術美感，提昇創意及創造力。
4. 發展多元評量：鼓勵教師評量學生學習成果時，不要一味以傳統的紙筆測驗作為唯一的評量方式，可以搭配分組報告、檔案評量、實作評量等評量方式，肯定學生的多元智慧，幫助學生自我超越。

(四)拓展國際視野

1. 善用餐旅資源：國立高雄餐旅大學是台灣餐旅教育的龍頭，善用國立高雄餐旅大學的師資、設備等資源，必能使國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校的教育品質更加提升，透過國立高雄餐旅大學國際化的各項措施，有助提升國高中階段學生的國際視野，提升國際交流機會。國立高雄餐旅大學為餐旅技職教育典範，已成立藍帶廚藝學院台灣分校。本校亦將善用此資源，讓高中階段學生有機會學習國際烹飪技術，開拓其眼界。
2. 海外交流活動：規劃姊妹校參訪交流活動、海外參訪活動，以及透過國際志工引薦，交換國際學生，增加學生國際交流機會，開拓國際視野。

(五)溫馨友善尊重

學生是未來國家的棟樑，如何營造溫馨友善的學習環境，教導尊重自己與他人，是重要的教育目標，有以下幾點努力的方向：

1. 六心級的教育：提供「教職員有愛心、行政用心、教師耐心、校園溫馨、學生感心、家長放心」的六”心”級的教育，營造溫馨快樂的學習環境。
2. 營造友善校園：配合教育部友善校園政策，落實零體罰、零中輟、零霸凌、零拒絕的友善校園，保障學生人權與安全。
3. 建構三級輔導：落實諮商師、輔導教師、一般教師的三級輔導機制，鼓勵全校教師加入認輔教師的行列，關心與幫助每一個孩子。
4. 人權法治教育：為教導學生自我尊重與尊重他人，加強人權教育與法治教育。人權教育方面，組織學生自治會，選舉學生正副會長，對於攸關學生權益之會議，如午餐供應委員會、學生獎懲委員會等，邀請學生會長、副會長與會，尊重與接納學生意見。法治教育方面，充實學生法律常識，提升學生民主素養，養成遵守校規與法律的態度。

(六)營造三好校園

除了營造溫馨友善尊重的校園氛圍之外，更積極推動三好校園計畫，透過提倡三好—存好心、說好話、做好事的精神，本校額外新增兩好「讀好書」及「學好技能」，力行五好，推動五大具體策略：

1. 心懷感恩念：常存好心，時時心懷感恩，珍惜身邊的人事物。
2. 口說良善言：多說好話，口吐蓮花，讓校園充滿良善的言語。
3. 手做服務事：多做好事，培養「人人為我、我為人人」的服務精神。
4. 眼讀有益書：多讀好書，透過閱讀計畫與晨讀運動，讓好書淨化人心。
5. 身學好技能：結合餐旅特色，鼓勵學生學習餐旅技能，並透過義賣和義學等方式回饋給需要的人。

(七)整合社會資源

與社會資源將進行合作，如兩校各場館的使用、地方政府到上級單位的輔助，都進行一系列的合作，舉例說明如下：

1. 辦理合作計畫：進行教學資源整合，辦理專題研究、餐旅營隊、攜手計畫、國際教育與教授蒞校演講等。

2. 推動地方合作：進行校園美化、生態教育、社區居民互動等等地方合作，並妥善運用小港國際機場、台灣中油及中國鋼鐵等社區資源。
3. 開放場館借用：提供各方人士借用學校場地，充實學校經費來源。
4. 實施合作教學：餐旅高級中等學校的教師可到高餐大進修學習，學生可到大學講座旁聽，並充分利用大學圖書館及實習教室設備，豐富學生的學習資源。

(八)技能檢定輔導

為落實學生的餐旅知識與技能，餐旅高中將技能檢定搭配課程進行規劃，預期學生於在學三年至少取得「一證三照」。「一證」指畢業證書；「三照」指中餐烹飪丙級證照、西餐烹飪丙級證照、烘焙食品丙級證照等三張證照。

(九)創造力與創意

未來餐旅高中將運用與大學共享資源的優勢，於社團及寒暑假期間開辦營隊活動，提昇學生的創造力及創意。國立高雄餐旅大學為教學卓越計畫學校，亦為典範科技大學，利用這些有利的資源，本校將開辦的營隊預計如下：

1. 創意專題營隊：專題為綜合能力的培育，亦為教育部規定的必修課程。為使學生能做出高品質的專題，高餐大已開辦三年專題製作營隊，未來納入高餐大附中，與其他學校一起合辦，以增加刺激源。產出的作品，亦可參加全國專題製作競賽，為學生找到展現舞台。
2. 創意料理營隊：將以中西餐為基底，無國界料理，創意烹調為開辦方向，爭取特色課程計畫，培育師資，同時開發學生的創造力及創意，並鼓勵學生參加校內外競賽，雕琢技藝。
3. 創意教材教案：利用教學研究會研發教材，融入課程。目前，本校已著手進行西餐創造力開發教材，未來將與高餐大餐旅教育研究所及師資培育中心合作，研發更多教材教案，並與餐旅群教師們分享。

(十)亞洲餐旅教育園區

與國立高雄餐旅大學形成一個有系統的餐旅學習體系，對餐旅有興趣和專長的學生可以從國中、高中／五專、四技／二技，一路到碩士、博士，接受完整而連貫的餐旅專業領域學習。加上高餐大去年和法國藍帶廚藝學院簽約合作，未來高餐大和餐旅高級中等學校將能攜手合作，打造一個頂尖的餐旅教育園區，為高雄帶來更多的幸福，為台灣追求更多的美名，為亞洲營造餐旅教育的典範。

貳、設校環境現況 SWOT 分析

一、學校環境

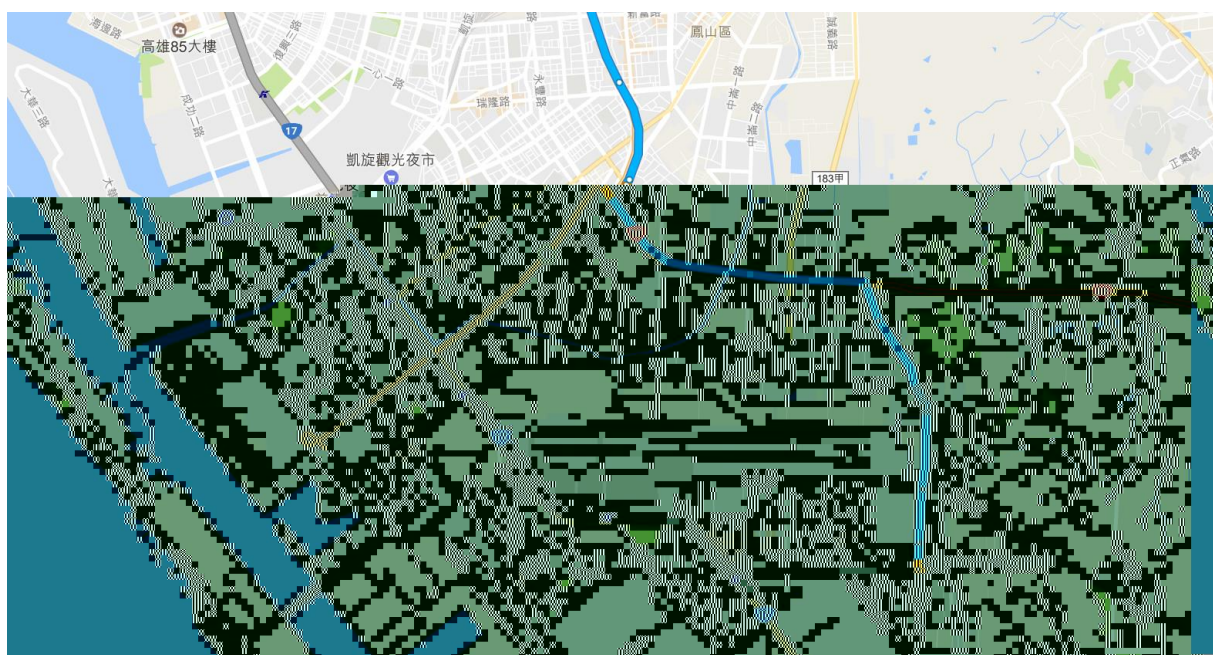
(一)地理環境

1. 學校位置：本校位於高雄市小港區松和路 40 號，校地完整方正。



2. 鄰近交通

學校位居高雄市小港區，距 88 快速道路與國道 1 號約 10 分鐘車程，通往高雄市其他地區極為便捷，亦有公車紅 1 路線與 69 號綠線可連結小港捷運站，就學位置適中，服務學生區域廣。



4. 社區資源

本校鄰近社區資源豐富，附近有新建之小港圖書館(約步行 5 分鐘)、焚化爐游泳池、社教館、便利商店及小港工業區等，生活機能良好，可結合社區教學及提供生活便捷性。

5. 學校資源

鄰近學校包括 大專校院 2 所—國立高雄餐旅大學、高雄市立空中大學。高中職 3 所—高雄市立小港高中、高雄市私立高鳳高工、高雄市私立中山工商。國中 4 所—小港、明義、鳳林、中山。國小 12 所—鳳鳴、小港、明義、太平、海汕、港和、坪頂、鳳陽、二苓、華山、桂林、漢民等國小。

6. 醫療資源

高雄市立小港院、安泰醫院等，可充分提供醫療與復健之資源。

二、內部分析

內部分析		
因素	優勢	劣勢
校舍空間	<ol style="list-style-type: none"> 戶外運動空間有網球場、籃球場、多功能休閒綠地等等，提供親師生充足的活動空間。 校園綠地面積大綠意盎然，提供學生最舒適自然的學習環境。 	<ol style="list-style-type: none"> 餐旅高級中等學校無操場及大型集會場，影響學校活動辦理。
教學設備	<ol style="list-style-type: none"> 每間教室皆有E化設備，且有冷氣，提供舒適且有效能的上課空間。 餐旅特色教室建置齊全，有烘焙教室、客房教室、中/西餐教室、飲料調製教室及餐服教室。 	<ol style="list-style-type: none"> 專科教室設備仍待添購，以符合高中部學生的需求。
家長參與	<ol style="list-style-type: none"> 本校家長參與家長會的意願十分踴躍，家長素質偏高，並積極參與學校事務。 	<ol style="list-style-type: none"> 由於小港區地處工業區，學生家長大多為雙薪家庭，忙於工作管教子女時間有限，學生素質及教育程度仍可更加提升。
學校特色	<ol style="list-style-type: none"> 本校為全台唯一技術型餐旅群完全中學，設有國中部及高中部。自國中階段開始，學生均需修習餐飲、客房、旅遊導覽等專業課程，旨為紮根餐旅技職教育，培養尊嚴勞動，勤勞服務等帶得走的能力。 高中部設有餐飲管理科、觀光事業科及實用技能學程之烹調技術科，為培養餐旅領域基礎人才。 高中課程結合專業科目與實習科目所學之知識與技能，激發學生潛能及創造力，培育學生餐飲、觀光、旅遊、休閒及旅館專業能力，是國家未來經濟發展的重要人才資源。 	

內部分析

因素	優勢	劣勢
學校規模	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生班級數及人數較少，利於管理學生與進行生活教育及品德教育。 2. 餐旅高級中等學校國中部學生部分可直升高中部，提升家長及學生就讀的意願。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校教職員人數較少，人力常顯不足，教師負擔沉重。 2. 教師員額少，每位老師皆需擔任行政人員或是導師，減授的課程需由兼課老師授課，影響教學品質。 3. 班級數少、學校規模小，行政人員須兼辦國高中行政業務，工作負擔沉重，影響行政效率及教師兼任行政之意。
學校經費	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校經費來源為國教署，持續爭取優質化、均質化等計畫經費，充實學校經費，有助於學校永續發展。 	
人力資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師皆透過甄選進入任教；為符合本校餐旅特色，餐旅類科老師將強調專業能力優者，優先錄取。 2. 新聘教師，專業度高，服務熱忱度高，專業發展的目標，使學校文化較好形塑。以全校加入教師專業評鑑為目標。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新聘教師，人力素質尚未確定。 2. 小校規模，教師同時可能得接行政職務或導師職務，任務較多重。 3. 教師新聘，教學經驗較少，必須透過專業成長，達到教師專業的目標。

三、外部分析

外部分析		
因素	優勢	劣勢
地理交通	1. 鄰近小港機場、88 快速道路及中山高速公路，且位於捷運 R3 附近，有接駁車停於校門口，交通便利。	1. 位於高雄最南端，到市中心的距離相對較長。
地方資源	1. 座落於國立高雄餐旅大學正對面，地利之便利於合作，可分享師資、設備、場地等，共構亞洲餐旅教育園區。 2. 社區鄰里踴躍投入本校志工服務；善用鄰近圖書館、社教館及小草關懷協會等資源；社區內的中鋼及中油集團，提供各項活動可補助；獲民意代表支持，樂於贊助經費。 3. 家長會以學校辦學績效作為為子女選擇學校的依據。以高餐大典範科大卓越的辦學績效，勢必能為餐旅高級中等學校的招生帶來優勢。	1. 鄰近重工業區及焚化爐，空氣品質差，環境污染嚴重。 2. 學區內無適合的游泳教學場地，學校亦無游泳池可教學，不利學生游泳教學。 3. 爭取經費及資源之單位呈現多元化，使學校單位能爭取到的資源相對減少。
區域就學人口	1. 本校辦學優良，自 104 學年度成立高中部以來，報到率達 90% 以上，是高雄地區少數不受少子化衝擊之學校。	1. 小港區地處邊陲，十二年國教提倡高中職社區化之後，餐旅高級中等學校是否能招到優質的學生？ 2. 少子化現象逐年嚴重，如何提升學校經營成效，成為吸引學生就讀的關鍵。

參、104 學年度~105 學年度治校績效

一、爭取各項經費：

- (一)新建大樓經費：本校成功爭取新建大樓 1 億 5 千萬元經費。將建設完整專科教室，讓本校硬體設備更加完善。
- (二)設備整修經費：本校成功爭取原大樓設備整修 4 千 2 百萬元經費，將更新現有設備，讓本校硬體設備更加完善。
- (三)優質化經費：除積極編列預算之外，本校 105 學年度申請優質化經費 300 元萬通過，將此經費挹注本校，建構學生優良學習環境，亦將持續爭取 106 學年度優質化經費。
- (四)特色課程經費：爭取 104-105 連續兩年爭取餐飲觀光特色課程共 80 萬元，增進教師專業知能，提升實作能力，15 萬元充實學生餐旅相關技能。
- (五)技職再造經費：爭取三期技職再造補助設備 29 萬元，改善專業設備。
- (六)均質化經費：本年度將提報均質化經費，挹注學校經費，營造優質教學環境。

二、完備人力資源

- (一)聘足正式教師：本校 106 學年度將聘入 6 位教師，屆時本校 39 位正式教師名額將全部到位，最專業的師資陣容能提供學生完整的教學。
- (二)獨立人事主計：成功爭取餐旅高級中學獨立人事與主計單位，使校務正常運作，行政業務亦較能有效率推動。
- (三)增聘職工校護：成功爭取職工與校護，使行政業務順利運作，並守護教職員與學生之健康，亦可擲節經常門費用支出。
- (四)落實 PDCA 流程：行政事務的推動，逐步落實計畫、執行、考核與持續改進(PDCA)的流程，並訂定完成標準化作業流程(SOP)，將學校行政的效能與品質加以提昇，亦將逐年調整改進。