

96 年改名改制後訪視-台灣觀光學院

一、教學分項訪評表

改名後已提升及改進情況	待改進事項及未來發展建議
<p>餐飲管理系/科</p> <p>一、已經就改制後之課程與學制，重新修訂課程。</p> <p>二、設備與專業教室大幅更新改善。</p> <p>三、由學生畢業出路→業界人才需求→本位課程規劃之方向來規劃課程，取代以往以現有師資專長來規劃課程之概念。</p> <p>四、實習教室與設備非常完整，符合教學需求。</p> <p>五、學生對老師課外輔導非常肯定。</p>	<p>餐飲管理系/科</p> <p>一、餐飲管理系、科與中餐廚藝科、西餐廚藝科之間的定位應再更明確區隔。</p> <p>二、二專、二技、四技、五專等不同學制之間的培育目標與定位，以及課程之間的區隔與銜接，應再進一步規劃。</p> <p>三、課程規劃應更聚焦於餐飲管理，並且考慮課程之間的先後聯接性。</p> <p>四、系主任人選應力求安定，以利系務推動。</p> <p>五、系辦公室空間不足，選課系統之功能還有待加強。</p> <p>六、應協助本科系學生考照及選修課程之增設。</p> <p>七、學生對服裝廠商服務態度不滿。</p> <p>八、學生建議加強學校對社團的重視與輔導。</p> <p>九、學生建議學校環境稍差，下雨後路面難以行走(瓷磚路面)。</p>
<p>旅遊管理系/旅運管理科</p> <p>一、課程規劃以旅行業經營管理、領隊導遊為主軸，配合學校願景來發展系的特色與目標，並加強跨系整合選修課程設計，學生學習成果良好。</p> <p>二、教師教學強化與職場實務及環境結合，教師均願意提供個人的人脈及資源貢獻教學和系務發展，並能分享實務經驗，對學生專才訓練提供良好的學習環境，學生對系上教學方式、內容均有正面</p>	<p>旅遊管理系/旅運管理科</p> <p>一、系上重視實務課程操作能力教學，對培育學生考取專業證照的輔導機制及獎勵辦法宜多關心發展。</p> <p>二、貴系為旅遊管理學系，對於學生外語能力之強化宜多關心，以提升學生就業競爭力。</p> <p>三、請系上課程設計能考慮在地自然生態及文化特色，加強學生在地旅遊及導遊服務能力。</p>

<p>價值的肯定。</p> <p>三、重視學生體驗學習，如：志工參與、郵輪見習導覽服務等學習經驗豐富。</p> <p>四、學生人數已較改制前增加。</p> <p>五、圖儀設備有增加，但仍嫌不足。</p> <p>六、既為技職教育，學生考取證照之人數及比例，較改制前有增加，但與其他學校相比仍顯落後。</p> <p>七、為增加學生來源，似未建立不良學生淘汰機制。</p> <p>八、課程已多元化，但欠缺生態旅遊相關之課程。</p>	<p>四、師資雖較改制前提升，但師資中有二人在國外進修，又有教師支援他系，生師比有待加強。</p> <p>五、圖儀設備明顯不足，宜加強之。</p> <p>六、應在獎勵制度上及課業輔導上加強並協助鼓勵學生考取證照。</p> <p>七、應建立學生淘汰機制，以提升學生素質。</p> <p>八、建議增加生態旅遊之相關課程，俾與現行政府之政策相配合。</p>
<p>旅館管理學系/科</p> <p>一、師資專業素質著實提升。</p> <p>二、課程規劃明確，教學課程有提升。</p> <p>三、四技學生素質明顯提升。</p>	<p>旅館管理學系/科</p> <p>一、資訊教學因設備不足應補充配合需求。</p> <p>二、師資雖較改制前提升，但師資中有二人在國外進修，又有教師支援他系，師生比有待提升。</p> <p>三、圖儀設備明顯不足，宜加強之。</p> <p>四、應在獎勵制度上及課業輔導上，加強協助鼓勵學生考取證照。</p> <p>五、應建立學生淘汰機制，以提升學生素質。</p> <p>六、建議增加生態旅遊之相關課程，俾與現行政府之政策相配合。</p>
<p>休閒管理學系/休閒事業管理科</p> <p>一、全校師資助理教授由 16 人增至 23 人，休閒系 8 人中有 4 人，同時非常重視業界師資，強調產學合一，整體師資與學生技能有很大的進步。</p> <p>二、本校以觀光為主軸培育觀光人才，師資除了在量的提升，質的方</p>	<p>休閒管理學系/休閒事業管理科</p> <p>一、持續延聘專業的教師，並強化與專業教師的合作。</p> <p>二、多鼓勵學生對於圖資的使用。</p> <p>三、健康、養生是休閒未來的趨勢，再結合花蓮地緣關係，應當是一個很好的方向。</p>

面也很好，老師對於學校的方針很清楚，也很有認同感，唯在授課與所學專長有落差。(開課以學程、學生為主體，而忽略老師的專長是否符合)

三、相關設備有明顯的成長。

四、目前教師專任員額 8 位，並有 18 位兼任教師，教師人力尚屬合理。

五、體適能中心、舞蹈教室、芳香療法教室設備皆理想。

六、學生上課教室資訊化，尚屬理想。

七、圖書按年增補情況良好。

中餐廚藝科/西餐廚藝科

一、增建廚藝大樓，內有中/西餐/烘焙專業教室、物流中心及正建置中的飲料調製專業教室。

二、增聘中、西餐、烘焙及餐飲服務等四位助理教授級技術教師。

三、提供良好的專任教師研究室(2 人一間)。

觀光事業科

改制前無此科

四、專任師資員額有必要再酌予增加。

五、專任師資學術專長、授課科目、發表論文領域之間不一致情況常發生，應力求一致(學術專長與授課領域之間力求一致)。

中餐廚藝科/西餐廚藝科

一、專業圖書、期刊、資料庫及非書資料宜增購，以符合未來二技學制教學之需。

二、中、西餐師資採共享制，並未建立合聘制，宜及早將師資歸屬規劃，或做分組安排。

觀光事業科

一、課程規劃有其特殊性(如創業學程)教授科目，亦可反應業界之需要(如教授觀光音樂及魔術表演等)，惟補助課程似有太多之嫌，易使學生失焦(如空間設計及視傳設計等)。

二、英文之教授，宜採分級分班上課，尤其對於程度較差之學生，應可採用類似小老師制之方法協助同學改善聽講能力。

三、在觀光旅遊及航空背景的師資尚有待加強。

四、觀光事業科因範圍較廣，課程希望能函括各領域，建議師資專長可再提升，可增聘不同領域的師資。

- | | |
|--|--|
| | <p>五、設備佳，可多提供同學課餘利用，或許會有其他創作產生。</p> <p>六、學生對圖書館資源的利用，仍需老師多做指導。</p> |
|--|--|

二、研究分項訪評表

改名後已提升及改進情況	待改進事項及未來發展建議
<p>餐飲管理系/科</p> <p>一、與多家餐旅業者建立產學合作關係。</p> <p>二、課程規劃中有專題製作課程，促進產學合作。</p> <p>三、改制後專業師資在非常資深的領域與相關研究與產學合作很有特色。</p> <p>四、專業師資著作成果，更可以協助學生學習的方向。</p>	<p>餐飲管理系/科</p> <p>一、產學合作計畫大多為其他科系之成果，餐飲管理科系之成果有待加強。</p> <p>二、國科會計畫及相關研究較為缺乏。</p> <p>三、專題製作使用統計分析方法，需要相關配套課程，但教師以技術教師為主，可能非其專長，建議是否以實務導向為主。</p>
<p>旅遊管理系/旅運管理科</p> <p>一、系上聘請之專任教師多為實務專業教師之背景，在實務貢獻較佳，而在研究上的表現空間尚有努力之空間。</p> <p>二、結合系上學生之成長，就師資結構發展與課程及研究上，宜再增聘高階之專任教師，以增強師資陣容，提升教師及學生研究成果。</p> <p>三、改制後產學合作成長甚多，但在研究計畫方面略顯不足。</p>	<p>旅遊管理系/旅運管理科</p> <p>一、宜建立教師及學生研究成果獎勵措施及計畫，鼓勵教師及學生參與研究和發展。</p> <p>二、宜鼓勵教師指導學生將實習及服務經驗勇於發表，並指導學生作專題研究發表，提升學習品質。</p> <p>三、仍需加強各合作之研究計畫。</p>
<p>旅館管理學系/科</p> <p>一、有提出產學合作計畫將進行。</p>	<p>旅館管理學系/科</p> <p>一、專業教師的配合需加強，並應加強專業教師與技術教師的橫向溝通與合作。</p> <p>二、學術研究(期刊)需加強。</p> <p>三、學術與專業教學應結合互補以達實效。</p> <p>四、與產業及官方合作計畫尚未見具體規劃，應加強以利資源開發。</p>

休閒管理學系/休閒事業管理科

- 一、因承接前人的資產與負債，使老師需在教學招生、行政等花費更多的時間，相對在研究、著作略為不足，然以改制前後比較，有明顯進步(證照 4 張、論文獎 1 件、報告 16 篇)，學校若以現況持續發展，將使老師更有時間在研究領域多付出。
- 二、改制前(94)有四個研究計畫，改制後(95)只有二個，96 年度空白。
- 三、論文發表 94 年十一篇，95 年十六篇，96 年有十六篇論文發表，可以再提升。

中餐廚藝科/西餐廚藝科

- 一、舉辦多元、實用的研發產品發表會，例如：年菜研發、在地特色的水晶肉(山豬肉為主要食材)，多元化在地小吃開發。
- 二、辦理專業烘焙國際交流課程，深化烘焙教學活動。(交流對象：法國 Le Cordon Bleu 廚藝學院)

觀光事業科

吳武忠委員、蔡明玲委員

改制前無此科

休閒管理學系/休閒事業管理科

- 一、應增加老師在研究空間的支持，並給予研究計畫的協助與鼓勵，以增加學術的進度。
- 二、研究可與相關科系合作，也可以跨單位合作以強化發表及研究成果。
- 三、在產學與研究無法兼顧之下，建議應以產學為主，做為在台灣各校的區隔。
- 四、全系八位教師，初期力求一半有研究計畫，並應逐年增加至大部分老師有研究計畫。
- 五、改制後(96)專任教師 8 位，有 4 位發表著作，發表著作人數有待提升。

中餐廚藝科/西餐廚藝科

- 一、宜加強鼓勵教師專業著作發表。
- 二、建議強化「休閒/健康廚藝」，以配合學校發展特色，而非計畫中要爭取的「台灣餐飲廚藝系」。

觀光事業科

吳武忠委員、蔡明玲委員

- 一、系上老師之研究及著作似有加強空間，可採跨系研究或跨校整合研究，當有助研究質及量的增加。
- 二、鼓勵老師多參加校外之研討會，以收學術專長及交流之增進，學校如能作部分旅費之補助，當有助老師參與研討會之意願。

- | | |
|--|--|
| | <p>三、可多鼓勵老師在教學領域內提出相關研究成果，而非僅在學位取得的學術研究。</p> <p>四、產學合作可再加強，專任教師由於較無業界人脈，尋找合作業界較辛苦，其他科系老師之人脈資源應多利用。</p> |
|--|--|

三、服務分項訪評表

改名後已提升及改進情況	待改進事項及未來發展建議
<p>餐飲管理系/科</p> <p>一、在課程規劃中，導入三明治教學概念，納入校外實習，海外參訪等課程。</p> <p>二、實習餐廳具地方特色，可提供學生實務操作機會。</p> <p>三、改制後對建教合作與推廣教育方面積極推動，整合地方發展特色，建立當地典範。</p> <p>四、推動當地企業建教，增加就業商機。</p>	<p>餐飲管理系/科</p> <p>一、校外實習、海外參訪之實施需要整體之配套，建議及早規劃，並考慮其實施之可行性。</p> <p>二、學生提議餐廳產品價位不標準，時貴時便宜。</p>
<p>旅遊管理系/旅運管理科</p> <p>一、系上教師對於業界及地方事務均能熱心參與，為系務爭取諸多社會資源及經費，幫助系務發展。</p> <p>二、系上對於學生品德、禮儀、表達能力及基本能力和專業能力，在教學及課程學習極重視，學生在實習及志工服務均能獲得嘉許，並獲得觀光局頒發「2007 團體服務熱心獎」，成果宜持續發展成果。</p> <p>三、學生對學校之認同感及歸屬感頗強，師生關係融洽。</p> <p>四、改制後推廣教育亦較前增加。</p>	<p>旅遊管理系/旅運管理科</p> <p>一、請系上能就學生校內外實習課程規劃，擬定更周詳之計畫及實習評量考核，充分發揮實習功能，加強理論與實務操作能力之運用，豐富職場就業技能。</p> <p>二、系上教師建議教育部能多給予偏遠地區學校學生照顧，如設備、交通費之補助，以舒緩學生及學校財務之困難。</p> <p>三、訪談之學生多認為學校的硬體設備及教學儀器，均可再增加及充實。</p> <p>四、推廣教育應配合學校之學群規劃及師資特色，更多元化。</p>
<p>旅館管理學系/科</p> <p>一、教師及學生在教學氣氛及士氣均有進步。</p>	<p>旅館管理學系/科</p> <p>一、專任教師在校內服務尚可，但在社會服務及校外互動回饋上則較為缺乏，Ex:產學合作亦可再加強。</p>

休閒管理學系/休閒事業管理科

- 一、整體技術服務提升 157.6%，有明顯提升。
- 二、產學合作有 2 件。
- 三、以專業教師來強化學生的實務經驗，對於學生的就業會有幫助。

中餐廚藝科/西餐廚藝科

- 一、提供多元的產學合作及攜手計畫，如：與玉里鎮中藥草園區合作的「中藥食譜/菜色開發」桌、「L.A. Summer Camp」(洛杉磯男孩夏令實驗營)、「原住民烹飪輔導班」、「法國藍帶廚藝學院烘焙創意產品發表會」及「咖啡入菜研習班」。
- 二、教師均具高度服務熱忱，鼓勵並指導學生參與校外各種烹飪比賽。
- 三、靈活的教學、校園餐館的配合，學生得以學以致用，並嘉惠校園師生。

觀光事業科

改制前無此科

- 二、學生餐飲(校內)之價格，較少選擇。
- 三、改進事項說明不夠具體及事實列舉較少。
- 四、對學生生活條件應加強，例如：用餐環境不足。

休閒管理學系/休閒事業管理科

- 一、產學合作除了在明星的觀光產業外，應多與新興服務業進行產學合作，以增加未來的就業範圍。
- 二、可加強在地化產業的服務與合作。
- 三、產學合作兩件，數量過少，有待加強。

中餐廚藝科/西餐廚藝科

- 一、宜再加強與在地特色農業機構產學合作，以利將來二技學制申請。
- 二、其次，可考慮利用廚藝配合在地特色產業發展出嘉年華式的廚藝開發。

觀光事業科

- 一、夜間輔導目前開設三班，如英檢網頁及彩妝等，學生反應良好，爾後如能再依學生及產業之需要，多開幾班，當更有助益(如面相、手相之教授、攝影美學等)。

- 二、三年級學生向心力強，對於未來職業方向感明確，未來如能再輔以適當的實習及專人的輔導，當有助未來學生進入觀光界的可能性。
- 三、建教合作及推廣教育雖有一定的成果，但仍有努力改善之空間。
- 四、推廣教育成效不錯，未來如能建立口碑，花東地區業者想訓練員工，都會想委託該校本系，便能有一席之地，且為花東地區唯一五專，有其市場需求。
- 五、失業人士專業輔導班可建立追蹤機制，瞭解該項課程內容及技能是否符合業界需求，再對課程做修正。

四、行政分項訪評表

改名後已提升及改進情況	待改進事項及未來發展建議
<p>一、師資已有明顯改善，助理教授以上自 23%至 37%，但仍有繼續改善空間。</p> <p>二、招生工作甚為積極，動員全校教師，訪問時皆認為應積極爭取生源。</p> <p>三、所規劃的新設餐飲、旅館、旅遊及休閒四系均已成立招生。</p> <p>四、對增聘國內外業界有經驗人士，長期或短期來校任教，有具體成效。</p> <p>五、學校在財務上雖較緊湊，但教職員向心力頗佳。</p> <p>六、教師在報考證照方面頗為積極。</p> <p>七、舉辦國際學術會議提升學校能見度，成效頗佳。</p> <p>八、改制之後在產學合作、政府部門及技術服務部分之總經費均有明顯成長，值得肯定，特別在技術服務部分，其總經費大幅躍進(高達 157%)，令人印象深刻，希望能繼續保持。</p> <p>九、餐飲管理學系之各項硬體設備齊全，能充分展現系發展之特色，令人印象深刻，未來應繼續於此區塊著墨耕耘，具體突顯學校之辦學績效。</p> <p>十、改制一年來力圖振作，全校在校長帶領下，對內、對外均積極努力開展，成效甚值肯定，在困境中如何再予突破階段性之士氣穩定及招生註冊率之繼續提升，期許持續加強。</p> <p>十一、行政工作資訊化之改善，各單位均見努力推動，也有若干成效展現，也值繼續努力。</p>	<p>一、行政電腦化工作已有提升，但仍待繼續提升。</p> <p>二、各項實務性教學設備已逐漸臻於齊備，但基於能與高職及二專之差異，未來宜能增加基礎性專業教室，如餐飲系之食品檢驗、生物等實驗室。</p> <p>三、師資在質方面雖已改善，但因學生倍增，生師比方面則較前下降。</p> <p>四、學校應發展特色，以花蓮、太魯閣國家公園為中心，加強觀光旅遊的課程，介紹本土歷史文化，以便在學生畢業後從事旅遊時可以介紹台灣各民族之餐飲文化。</p> <p>五、學校以「台灣觀光學院」為校名，是一項非常好的資產，若能大力改進、進步，將來如成為「台灣觀光大學」，則可對台灣觀光事業貢獻更大。</p> <p>六、宜加強提升學生對觀光事業的認同及使命感，使學生畢業後能成為一個優秀的觀光事業發展者。</p> <p>七、改制後在單位學生使用成長率，雖然圖書總冊數、期刊種數及非書資料總數、館際合作總數、圖書(館)經費及當年度之儀器設備費總額增加，但與學生人數增加不成比例，在每生之分配金額上有下降之現象，希望學校能注意下滑之趨勢逐年提升。</p> <p>八、在師資及整體校務行政部分，數據之一致性可再要求提升。</p> <p>九、整體招生報到率，近年來已有微幅之提升，顯見改制後之辦學績效，但亦應注意近年來之休退學比例偏高之問題，同時亦應分析報到率偏低之學制(如 96 學年度之四技旅館管理學系)，及早因應。</p> <p>十、行政電腦自動化之改善，在各處室內之系統整合，甚待優先努力</p>

加強，以期展現全校性績效之提升。

十一、資源有限，近程內如何強化校際合作交流(尤其與鄰近之東華大學等)，秉持互惠互利、資源共享之精神，改善並有助學校之進步發展，甚值學校研議有效可行之策略方案落實執行、建議學校積極考慮。

五、財務分項訪評表

改名後已提升及改進情況	待改進事項及未來發展建議
<p>一、83-87 學年之所得稅已估列於財報中。</p> <p>二、制度訂定遵行：</p> <p>1.預算編審之執行之處理辦法，95 年 9 月校務會議通過。執行預算分配，每月執行率控管成效良好，95 年度現金收支已結餘 2000 多萬元。</p> <p>2.財產管理辦法(草案)已訂，尚未經內部審議。</p> <p>3.經費稽核委員會組織章程，95 年 11 月 11 日校務會議修正通過。每月運作均作成決議紀錄，內容包括：採購程序之審核及現今報表之稽核。</p> <p>三、財務</p> <p>1. 95 年度收支結餘 2400 餘萬元，財務略有改善。</p> <p>2.積欠稅款已於財務報表估列負債。</p> <p>四、訂定實習(實驗)場所收支作業管理要點，以有效管理學生實習單位收支並具激勵誘因，值得肯定。</p> <p>五、本年度學生人數成長 20%，對於財務之挹注，不無小補。</p>	<p>一、學校用地已遭國稅局申請禁止處分登記，將來如欲再借款，恐抵押擔保品將稍嫌不足。</p> <p>二、內部管理及稽核作業規章修正尚未完成。</p> <p>三、固定資產財產目錄、盤點問題尚待改善，以避免有帳無物。</p> <p>四、預付款項下之固定資產產權尚待處理，相對之保險問題亦應一併關注。</p> <p>五、95 年 5 月 29 日訪視意見待辦事項：</p> <p>1.會計制度、內部控制及稽核規章，業已於 92 年 5 月訂定，尚稱完備，惟未依訪視意見依私立學校法規修訂報部，請積極辦理。</p> <p>2.財務支出借款利率尚無下降具體成效，宜請清理財產，使財務會計透明化，具體展現本校價值，增加與銀行談判籌碼。</p> <p>3.財產控制系統尚在建置中，成本分析(含責任中心)制度，尚未建立。</p> <p>七、制度及其執行</p> <p>稽核委員會其組織章程由校務會議通過，依私立學校法第 22 條規定中要規章之審核及財務監督屬董事會職權。而稽核委員會是否隸屬董事會下以維持超然獨立，並茲適法，請研究。又稽核項目應全面性，不侷限採購、現金。</p> <p>八、學生人數今年雖有具體成長(約 500 人，20%)唯是否爾後每年均有此高成長率?建議需積極擴展生源。</p> <p>九、學校稅款積欠，以及貸款餘額尚有近兩億元，為校方財務運作之沉重負擔，未來如預計興建圖書、資訊大樓等，宜妥善研擬財務規劃，俾使穩健，以利校務順利推動。另貸款利率為 5.85%~6.025%，仍屬偏高，建議積極與銀行再洽談，減少校方財</p>

	<p>務支出。</p> <p>十、財產入帳、異動、盤點及後續報廢等財產管理相關制度及辦法，建請儘速核對、清理與建立，俾利因應教育部規定及有利學校財產管理制度之落實。</p> <p>十一、會計制度請儘速修訂、審議並報教育部核備，俾利制度之實施與落實，以提升行政效率。</p> <p>十二、建議與鄰近之東華大學合作、交流，互創雙贏，提升資源使用效益。</p>
--	---

六、整體績效訪評表

改名後已提升及改進情況	待改進事項及未來發展建議
<p>一、校園規劃頗為用心，在少量經費及用心經營下有頗佳成果。</p> <p>二、校長在領導上甚為用心，帶領老師從事招生及校務之推動，使學校在短期內有具體良好表現。</p> <p>三、校長很投入學校的改革、進步及績效卓著，但學生無法感受到，學生對學校的滿意度差強人意。</p> <p>四、學校改制之後在招生人數、班別數均有明顯成長，值得肯定。除此之外，學校亦有高度企圖心來做好國際學術交流的工作，改制之後亦有具體的國際學術交流合作之質與量之提升，未來可再繼續努力推動。</p> <p>五、改制一年以來，校園景觀之改善進步甚為顯著，值得肯定。</p> <p>六、近年來，在產學計畫、部會計畫以及推廣計畫之推行，均見努力成果，不僅在財務方面之貢獻，更在士氣之提升也有助益與鼓舞。據學校提供資料，95學年結算，已有些微餘絀，甚值慶賀。</p> <p>七、改制一年來，學生人數已從 1712 人增加至 96 學年現在之 2711 人，實際報到註冊率也見提升，希望持續再予努力加強。</p>	<p>一、未來如空間允許，老師之研究室宜能朝向自集體大間改為二人一間。</p> <p>二、產學合作雖已有進步，但仍有待再繼續加強空間。</p> <p>三、生師比仍嫌略高 31:1(96 學年度)。</p> <p>四、學校之未來發展宜將東部及原住民的特色發揮出來。</p> <p>五、將來若財務較為寬鬆，宜整建大樓，蓋一棟美輪美奐的觀光大樓。藉此，培養學生嚮往觀光事業，建立學生未來從事觀光事業的使命感。</p> <p>六、學校教師 94、95 學年度在教師發表期刊研討會論文之平均篇幅及在跨領域整合研究及技術研究研發成果之執行經費於改制後有下降之趨勢，建議學校應思考重視此現象，及早因應。</p> <p>七、學生對於學校餐廳之收費價格及菜色幾乎均有一致的看法及意見，具體建議應降低用餐價格、收費態度及改變菜色，除此之外，學生具體建議每位住宿生應均有一張冷氣卡，再則學生亦希望對於地磚之硬體設施應具體改善以免學生受傷，建議學校在整體硬體生活機能部分可再提升加強。</p> <p>八、改制一年來，學生逐漸增加，惟生師比以日間計，已由 22 比 1 增加至 31 比 1，甚待妥為把握穩住，以免影響學生學習。</p> <p>九、改制一年來，校地、校舍空間均維持原有面積數，又其在教師研究空間及圖書館部分，更見侷促，甚值關切，如何與鄰近學校(如東華大學教學資源中心等)發揮資源共享之效益，值學校用心規劃策略措施方案，付之實施。</p>

