

一〇九年度教師產學合作計畫

結案報告

計畫名稱：高雄農場英文官網承租伺服器主機及維護

計畫編號：109-GI-DIM-IAC-S-002

計畫期間：民國109年01月01日至民國109年12月31日止

計畫主持人：苑梅俊 副教授

共同主持人：黃彥結 助理教授

研究助理：

經費總額：30,000 元

經費來源：國軍退除役官兵輔導委員會彰化農場

高雄農場英文官網承租伺服器 主機及維護

結案成果報告

合作單位：美和科技大學
資訊管理系

聯絡人：苑梅俊

中華民國 109 年 12 月 31 日

高雄農場英文網站建置結案成果報告

目錄

| | |
|-------------------|---|
| 一、摘要..... | 1 |
| 二、計畫執行單位背景簡介..... | 1 |
| 三、專案計畫及管理..... | 3 |
| 四、整體建置情形及成果..... | 3 |
| 五、經費預算..... | 8 |
| 六、結論與建議..... | 9 |

一、摘要

本專案計畫為協助「高雄農場」官方網站之英文版內容與相關功能架構進行維護規劃。所有網頁內容以具備可看性、可讀性、活潑性，顧及使用者的使用感受，方便群眾瀏覽操作需求以達到協助使用者瞭解網站的主要內容和服務，並配合「政府網站版型與內容管理規範」呈現具一致性、親和力、網頁瀏覽流暢、資訊搜尋操作簡單等目標之網站。

二、計畫執行單位背景簡介

『美和科技大學』前身為『美和護理專科學校』，於民國五十五年奉教育部核准設立，招收護理科五專日間部學生四班，是台灣第一所私立護理專校。民國七十三年起增設二專護理科，民國七十九年奉准增設財稅科及夜間部二專護理科，更名為『美和護理管理專科學校』。民國八十年奉准改制升格為『美和技術學院』，民國九十九年奉准改名為『美和科技大學』。

美和科技大學自創校以來，在歷任董事長、校長與同仁努加奮鬥之下，由最初的護理科，學生僅三百人，發展至今有十七系三所一學程：護理系、健康事業管理系、美容系、生物科技系、食品營養系、財政稅務系、企業管理系、資訊管理系、健康產業資訊科技系、幼兒保育系、休閒運動保健系、社會工作系、老人服務事業管理系、文化事業發展系、應用外語系、珠寶技術系、餐旅管理系，與健康照護研究所、經營管理研究所及健康與生技產業研究所、長期照護學位學程。日、夜間部、進修部、進修學院、進修專校加上推廣部，學生約八千多人，教職員工約四百三十人。

資訊管理系稟承學校培育具備探索力與知識力大學生之教育目標，期望培育具有良好表達溝通能力、獨立思考判斷、完整資訊專業知識、富親和力、充分了解企業經營知識、能迅速融入工作職場的資管人才。配合本校專業化（證照第一、就業優先）、全人化（培育具創新與領導能力的人才）、國際化（提昇外語能力、加強國際競爭力）的教育理念，資訊管理系設定之信念與目標為：

（一）技術第一，實務優先

配合學校「證照第一，就業優先」之願景，資訊管理系之目標為「技術第一，實務優先」。舉凡課程設計、師資聘任、證照獎勵措施及設備規劃等，

均朝向此目標努力。資訊管理系的教育目標在於訓練學生能夠在企業中擔任基層或中階之資訊管理專業人才，基於此目標，資訊管理系之課程以資訊技術與管理實務並重。資訊技術的專業訓練著重於資料庫系統、通訊網路管理及應用、多媒體應用與系統開發設計；管理實務則以資訊系統應用於財務管理、行銷管理、顧客關係管理、供應鏈管理與人力資源管理等領域，學生學習的資訊技術與管理實務知識最後與本校發展健康照護特色結合，並於資管實務專題、參與校外競賽、產學合作、…等之中呈現。

(二) 多元創新，追求卓越

配合學校「培育具創新與領導能力的人才」之願景，資訊管理系之目標為「多元創新，追求卓越」。資訊管理領域應用廣泛多元，涵蓋資訊應用及管理，接觸層面從一般生活周遭事務的資料處理，到企業經營決策的資訊管理，皆為其應用範疇，基於此多元需求，課程規劃則以資管基本能力課程模組、網路管理及應用課程模組、多媒體應用課程模組、企業電子化管理課程模組以及認證課程模組區分，期能涵蓋資訊技術與資訊系統應用於管理實務多元之需求；模組內課程則以引導學生透過相關應用軟體或工具發揮創意完成該課程要求作品之模式進行，以期激發其潛能追求卓越之目標。

(三) 善用資源，開拓視野

配合學校「提昇外語能力、加強國際競爭力」之願景，資訊管理系之目標為「善用資源，開拓視野」。學生對於外語畏懼的原因，在於沒有外語的情境以及沒有自信，外語學習已由應用外語系完善規劃分級教學課程以及相關外語活動增加學生接觸外語的機會，資訊管理系在提昇外語能力方面則為輔助的角色。網路興起使得現今社會處於一個知識爆炸的時代，而網路無遠弗屆，所有資源均可透過網際網路資源共享，因此有關外語學習的資源除了應用外語系提供之外，應教育及鼓勵同學善用資訊管理系所學之資訊專業優勢，自我尋求額外助力，此種能力之培養即與學校培育探索力之目標不謀而合。而知識無限寬廣，除了資管專業外，培養廣泛的興趣、履行公民責任、迎接多元生活以及迎接全球化社會能力，都是資訊管理系極欲傳達給學生的目標。

資訊管理系非常重視學生實務專題整體實施，透過專題方式強化學生將理論與實際相結合之能力，尤其在學校力推典範學習實務近身學習策略之下，資訊管理系透過承接校外產、官、學各項專案計畫，旨在提升教師研究發展、教學實務及訓練學生參與計畫執行能力，而非以營利為目標，此次有機會參與台東農場網站更新專案，教師帶著同學完成網站更新所有程序，也學習到難能可貴的實務經驗，營造出台東農場、美和科大教師及學生三贏局面，實為此次產學合作重大的收穫。

三、專案計畫及管理

專案時程自 109 年 01 月 01 日至 109 年 12 月 31 日，包括現有高雄農場既有網站最新消息內容更新、定期備份以及專案期程內之網站資料維護工作。

四、整體建置情形及成果

本專案主要分為兩大部份，提供高雄農場官網 WWW 伺服器網頁空間及代管官網最新消息資料更新及各網頁資料之維護。專案執行期間，整體資料更新及維護內容敘述如下：

主機代管

1. 網站網址：<http://www.kaohsiungfarm-en.com.tw/>
2. wordpress! 開放式源碼(Open Source)內容管理系統(Content Management System, CMS)軟體進行網站更新建置。如圖 1 所示。



圖 1. Wordpress! Logo

3. XAMPP 伺服器(版本為 XAMPP 7.3.12)提供網站網頁內容所需之網頁空間、Apache 網站伺服器、MySQL 資料庫系統、PHP 等平台套件建置「高雄農場英文網站」，XAMPP logo 如圖 2 所示。



圖 2. XAMPP Logo

4. 螢幕解析度以 1280*1024 為最佳顯示解析度。

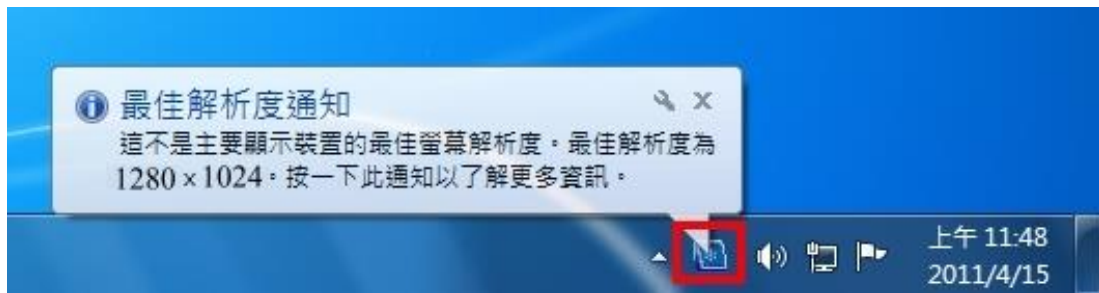


圖 3. 最佳解析度

5. 本專案網站版面以 Wordpress! 提供之版面呈現，如圖 4 所示。

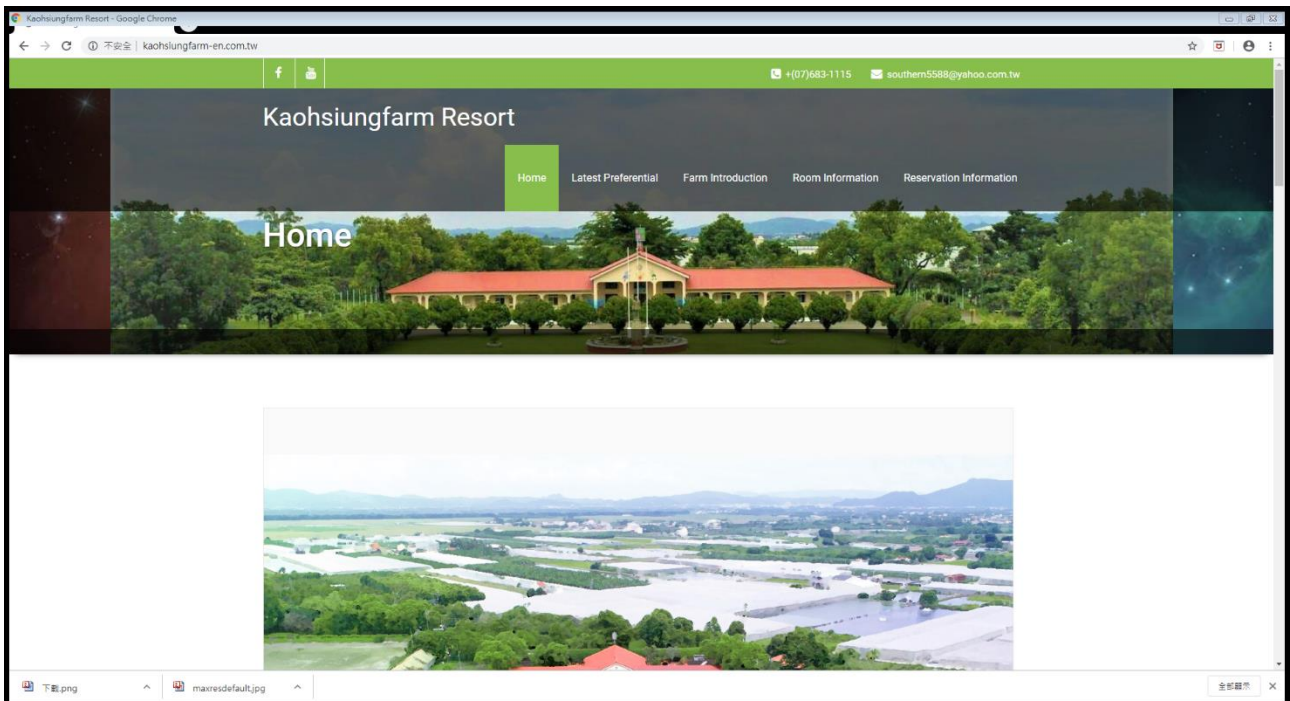


圖 4. 首頁版面呈現畫面

6. 各網頁內容文字色彩及背景色調，依版面風格採一致性版面配置呈現，農場

內各種設施、環境、活動等照(影)片，由高雄農場提供現有適當之照(影)片，如無適當之照(影)片則由參與本專案之工讀學生赴現場實地重拍攝，及做必要之編修、剪輯處理程序。

7. 資料更新維護情形及成果，如以下所述及各圖所示：

(註：以下時間為收到維護資料時間，不一定為活動時間)

(1) 109/01/22 新增「Latest Preferential & Videos」(如圖 5)，同步顯示於網頁。

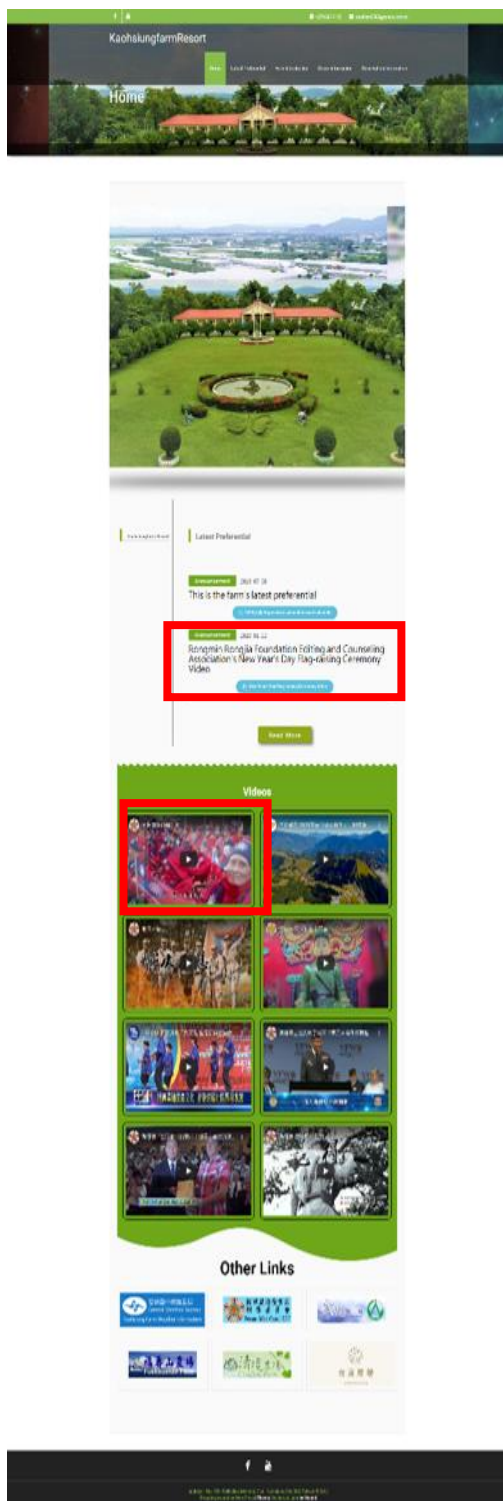


圖 5. 新增「Latest Preferential & Videos」

(2) 109/02/06 新增「Videos」內容 (如圖 6)。

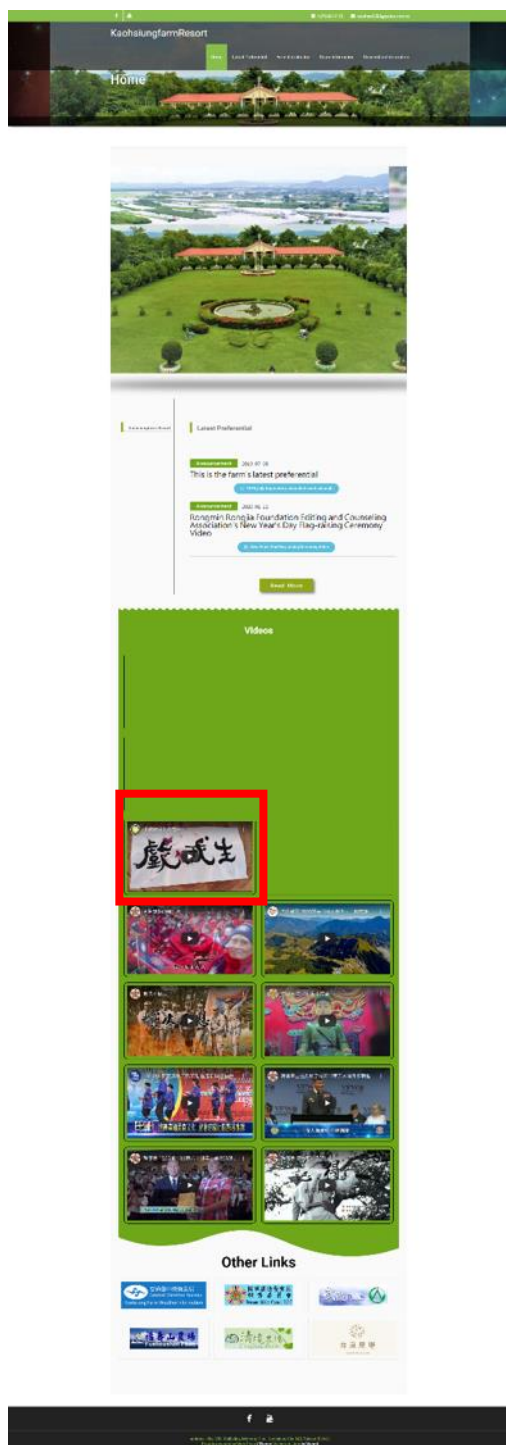


圖 6. 更新「Videos」內容

(3) 109/04/10 定期維護檢測網站，並備份資料。

(4) 109/12/09 更新「Food」菜單及價格(如圖 8)。



RESTAURANT GUIDE

The restaurant is located in the second district of the accommodation. It can accommodate up to 16 tables at the same time. It offers a variety of flavored meals on time, allowing visitors to taste fresh, delicious and healthy.

| MENU NT.13000 | MENU NT.14000 | MENU NT.15000 | MENU NT.16000 | MENU NT.17000 |
|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Yunnan Cuisine | Indonesian Cuisine | Indonesian Cuisine | Indonesian Cuisine | Indonesian Cuisine |

Braised Pork Belly with Mustard

Yunnan Braised Pork Ears Salad

Yunnan Style Fried Fish

YUNNAN STYLE FRIED FISH

"Fried fish" is also known as "back-plate fish". Yunnan people want to welcome important guests to visit, one of the dishes that will be served on the table, except in parties, banquets, banquets, banquets and banquets. The chef puts Yunnan organic spices in the scalded fish, and the fish is cooked with kungyuan. The small fire slowly fries the fish skin to a golden color, and the aroma in the fish belly is irresistibly released. After the great fish belly is cut, the aroma is overflowing. The skin is crispy and the fish is tender and tender. The bones of the spine and the liver are more difficult to describe. If you want to taste the delicacies of Yunnan cuisine, don't miss this "fried fish".

YUNNAN BRAISED PORK EARS SALAD

The salad is a feast for Yunnan people and one of the most representative dishes. Although the processing of the ingredients is very delicate, it is chosen as a little oil, with hot sauce and topped with a special sauce, which is "tender and delicious".

The ingredients and practices are in full compliance with the health requirements, especially in the hot months when the guests must order salads. Otherwise, they will be more "heavy" and "fat" feeling of sweating in the!

PS: Don't forget, you can also replace the other three pieces of other food!

FULL MOON SHRIMP PATTIES

Most diners realize one way to eat in all parts of Taiwan, but you can eat such a great moon shrimp cake in the first place! Take a bite, thick shrimp stuffing full of emotion — it's the moon shrimp cake is made from fresh white shrimp, which is now peeled into shrimp paste and added with proteins, too white powder, etc. The well-baked special cake is fried into golden yellow, it is delicious with hot special sauce. Congratulations!

BRAISED PORK BELLY WITH MUSTARD

Happy New Year! "Mustard" is also known as "The Cat" and "The Cat". It is one of the top five dishes in the farm. It is one of the dishes that will be served on the table. It is unique in the practice, crisp in taste and delicious. The chef uses the heart-shaped theme to add special "mustard" special steam mode and a kind of organic special spices. It is refreshing and hot spicy, and it is the first choice for the farm. In addition to the rich taste, the chef's experience is to enjoy your special New Year's Eve and heart to you!

THAI FRIED CHICKEN (SOUP AND SPICY FLAVOR)

Thai Classic Cuisine: Thai food and spicy chicken is one of the farm's favorite products. Different from the market fried spicy chicken, it is the health of passion products, the whole that can be eaten in all ways. It is not only healthy, but also delicious and the farm's special recipe, "sour and spicy".

"Sour" makes people happy, "spicy" makes people happy — is "sour" hot and no "spicy"! Then come to the plate like our excellent chicken! It's a taste your year appetites is all open!

圖 8. 更新「Food」菜單及價格

(5) 109/12/09 更新「Videos」內容。(如圖 9)

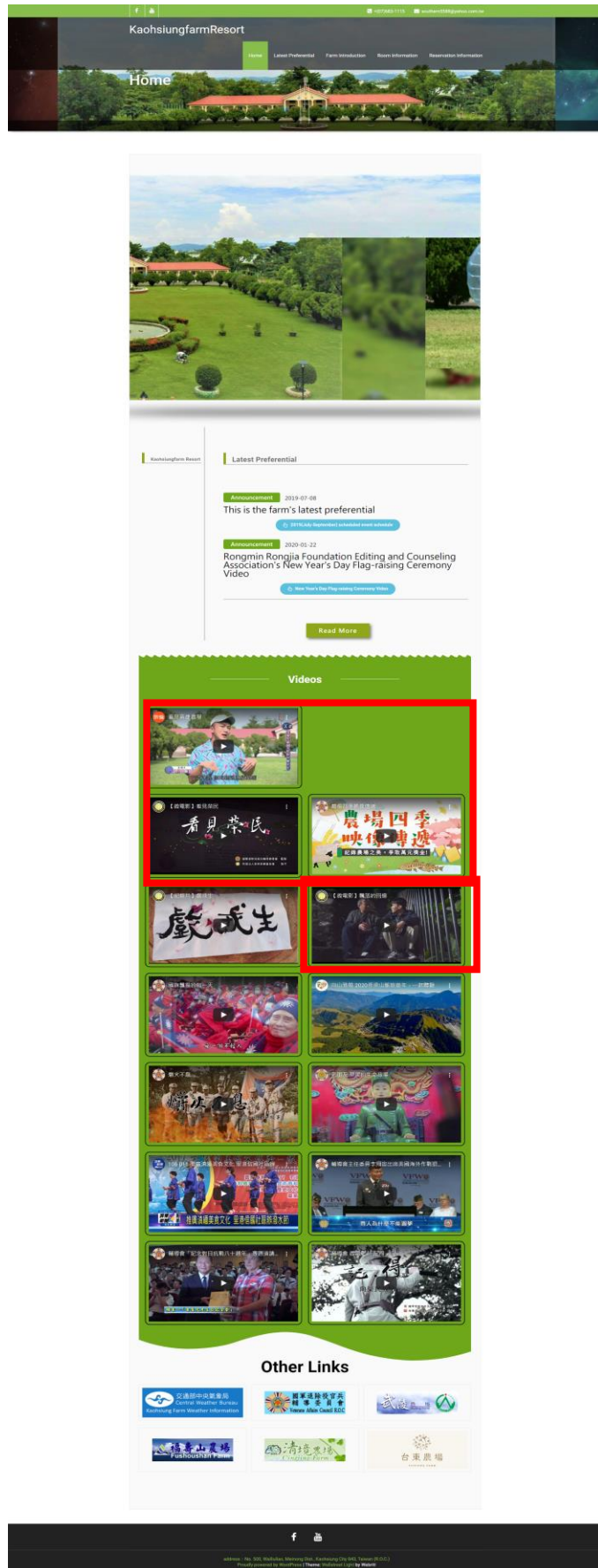


圖 9. 更新後「Videos」內容

五、經費預算

| 項次 | 名稱 | 單價 | 數量 | 單位 | 小計 | 備註 |
|----|-------------------|--------|----|----|--------|-------------|
| 1 | 網站維護 (專業人員勞務費) | 23,000 | 1 | 式 | 23,000 | |
| 2 | 雜支 | 2,061 | 1 | 式 | 2,061 | |
| 3 | 健保補充保費 | 439 | 1 | 批 | 439 | (項次1)*1.91% |
| 4 | 行政管理費 | 4,500 | 1 | 式 | 4,500 | 計畫經費×15% |
| 總計 | | | | | 30,000 | |

六、結論與建議

國軍退除役官兵輔導委員會彰化農場委託之高雄農場英文官網承租伺服器主機及維護計畫已順利執行完畢，原專案需求項目均在本產學計畫執行團隊(計畫主持人苑梅俊、共同主持人黃彥結)的努力下達成，在營運維護期間持續逐步修飾完善網站所有版面與功能等問題，伺服器設定備份問題，解決使用者需求，...等議題，嚐試了許多錯誤與挫折，最後在大家的努力下終於一一解決所有問題，對學生而言學到了非常寶貴的技術與經驗，這對其未來職場就業有莫大的助益，在此由衷的感謝高雄農場提供美和資管這個機會，大力支持又放心的讓執行團隊去執行，事實證明成果比預期的目標更為豐碩。

近年來，隨著資訊科技化，網際網路已成為生活中不可或缺的一環，網際網路的快捷與便利特性，使其利用行動裝置如 PDA、平板電腦或智慧型手機等行動載具上網，愈來愈普遍，如此可以達到隨時、隨處使用之便利性。網路無遠弗屆，高雄農場英文官方網站提供高雄農場營運所需網頁進行英文介紹，內容計有首頁、最新消息、農場簡介、房型資訊、訂房資訊等主選單，主選單項下大多尚有子選單，並遵循網頁連結階層數以 2 層為原則；網頁呈現除了適用於現行瀏覽器外，並適合讓行動載具瀏覽的頁面，非常方便。

高雄農場網站網頁係使用開放免費 Wordpress! 內容管理軟體系統開發，此一客製化的系統對於滿足使用者與管理者兩方面皆能依據各項需求達到目標，

並且此系統幾乎不依賴外部廠商之技術，對於後續系統的維護或延伸擴充具有較大的利基。未來亦感謝高雄農場持續以產學合作模式讓該網站之運作與維護交由美和資管針對 Wordpress! 版本更新持續強化高雄農場網站服務功能，使網站維護及運作更完備並永續經營下去。