

## 一、目標、核心能力與課程設計

### (一) 現況描述與特色

#### 【共同部分】

該系成立於 91 年，其標榜為國內第一個以健康管理概念做為餐飲經營基礎思維，且為國內唯一整合保健飲食科技與餐飲養生產業經營管理的學系。每年招收學士班學生 50 位、碩士班學生 5 位、進修學士班學生 43 位，進修學士班因招生人數流失過高，將於 102 學年度停止招生，目前學生總計 295 位。畢業生（含二技）共有 359 位。

該校校務發展方向定位在「扮演社會醫學相關服務資源」，該系所屬之健康管理學院理念為「建立健康城市，推動預防保健」。該系配合校與院的整體目標，學士班及進修學士班之教育目標訂為訓練具備開創能力之健康飲食產業與餐飲技術及經營人才，以及具有經營與行銷創造能力的醫療膳食（保健食品）產業從業人才，核心能力訂為健康管理—具備食品營養相關之健康科學專業知識，餐飲知能（技術）—基礎餐飲技術能力，及經營管理—健康飲食產業之行銷與經營能力。該系碩士班教育目標訂為培育具健康飲食及健康餐飲產業之進階專業能力人才。

該系學士班招收學生時以自然類組學生為主，課程規劃以「健康管理」、「經營管理」及「餐飲知能」為三大主軸，培養學生具備健康餐飲研發，整備與管理的全方位能力。學士班基礎先研習三群組，再選定進階健康餐飲或進階經營管理群組課程，使畢業生在職場上能多元發展；進修學士班因學生人數較少，未進行課程分流，碩士班入學選考即選定以「健康飲食科學」或是「健康餐飲產業管理」分組進行研修。課程安排兼顧社會趨勢與學生興趣，值得肯定。

## (二) 待改善事項

### 【共同部分】

1. 該系將「專業簡報能力」列為學士班，甚至碩士班的核心能力，值得商榷。

## (三) 建議事項

### 【共同部分】

1. 該系宜依教育目標重新檢視學生的核心能力。

## 二、教師教學與學習評量

### (一) 現況描述與特色

#### 【共同部分】

該系師資 10 位，包含教授 1 位、副教授 5 位、助理教授 3 位、及講師 1 位。其中，5 位為健康餐飲管理學群教師，專長為食品、營養及衛生，5 位經營管理學群教師，專長為財務、人力資源管理及產業經營等。該系並聘請 18 位具有餐飲技術、餐旅服務或臨床營養相關實務經驗者之兼任教師及技術教師，整體教師素質與專長頗能符合該系發展特色，值得肯定。該系過去五年間的教師人數異動不大，健康餐飲管理學群和經營管理學群各有 1 位教師離職，兩學群各增聘 2 位和 3 位新任教師。該系部分教師之資歷尚淺，宜鼓勵教師參與業界合作及各項學術活動，以提升教學、研究的能見度。

該系課程涵蓋健康管理、經營管理及餐飲知能等三大群組，以培養學生具備食品營養相關之健康科學專業、健康飲食產業之行銷與經營及基礎餐飲技術等核心能力。自 100 學年度起配合學校的新版教學大綱，且針對授課科目與四大核心能力之關聯度，進行學生課堂回饋意見統計及教師考量課程之特色、教學設計及目標等自我檢核設定差異分析，並將分析結果回饋，做為課程設計改善之依據。該系課程內容涵蓋自然科學與管理科學等不同領域，亦包含餐飲技術部分之課

程，該系教師均能依課程內容及特性，搭配多元化教學方式，增進教學效果及引發學生之學習興趣。該系教師大多具有專業證照，使理論搭配實務經驗，除提升教學品質外，亦可使課程更契合授課目標。

該系多數教師使用自編講義或數位化補充教材和錄影帶，且透過 iLMS 數位學習系統，上傳講義教材、課程綱要、授課相關事項及進行線上考試等，並有教師建立 Facebook 學生社群，提升教學與輔導功能。

該系教師除傳統的測驗方式外，亦採用其他不同的形式，以評估學生學習狀況與教學成果，例如評量產業行銷與經營能力時，另輔以企畫書及實際呈現團隊營運方式，評量績效。該系每學期末彙整學生對於系上教師教學進行質量評鑑的意見，結果除告知教師、請其說明和提出改善措施，並列入追蹤考核外，該校亦定期舉辦各項提升教學品質有關的知能研習。該系學生對教師教學高度肯定，於 100 學年度學生課程評鑑中，該系教師於院教學績優教師前 10 位中占有 5 位，顯示教師教學成效優良。

## **(二) 待改善事項**

### **【共同部分】**

1. 該系之多功能教室使用多年，多項器具已老舊破損或不合時宜，健康餐飲產業研究室之軟硬體設備不足，影響教學品質。

## **(三) 建議事項**

### **【共同部分】**

1. 該系多功能教室器具宜汰舊換新；宜增購健康餐飲產業研究室之軟硬體設備，以強化教學品質。

### 三、學生輔導與學習資源

#### (一) 現況描述與特色

##### 【共同部分】

該系透過師生座談、導生互動、校外參訪、研討會等方式及活動輔導學生了解教學目標及內容，培育學生具備健康餐飲與產業管理的專業知識及能力。教師以 office hour、e-mail、Facebook、班會、座談等方式與學生進行課業、生活、專業實習、英文能力、就業及生涯規劃的輔導。學生對核心能力的了解及認同度尚佳。

該系提供專業教室、研究室、實驗室及各項校內外活動等學習資源加強教學，該系學士班學生於二至四年級的暑假，至國內相關餐旅企業進行實習，規定時數為至少 360 小時，以增進學生對職場的認識，累積實務經驗；實習場所多元化，實習過程中，導師以電話或現場訪視等方式了解學生表現，進行學習輔導。該系有良好的預警機制，期中考或期末考，1 科不及格即通知導師進行了解及輔導，成效頗佳。目前一年級至四年級的學士生中，僅 3 人有二分之一至三分之一科目不及格的預警紀錄。

#### (二) 待改善事項

##### 【共同部分】

1. 該系學生外語能力的證照通過率偏低，近五年僅 18 位通過全民英檢中級初試或 TOEIC 英檢。
2. 該系多功能教室內器具未能明確標示名稱、數量及規格，擺設凌亂，影響學生實習品質。

##### 【學士班部分】

1. 學士班一至三年級各設 1 位導師，每位導師輔導 40 至 50 位學生；四年級則有 2 位導師。擔任一至三年級導師的教師，負擔明顯偏高。

### (三) 建議事項

#### 【共同部分】

1. 該系宜加強外語能力之教學，該校雖設有補救教學措施讓學生通過畢業門檻，但若加強外語能力之教學及輔導英檢考試，應該對學生之升學或就業將更有幫助。
2. 該系宜專業化管理多功能教室，器具宜明確標示名稱、數量及規格，並擺設整齊。

#### 【學士班部分】

1. 該系宜增加學士班一至三年級的導師人數，以降低導師輔導負擔。

## 四、學術與專業表現

### (一) 現況描述與特色

#### 【共同部分】

該系教師專長橫跨健康管理、經營管理及餐飲知能(技術)三學術領域。96至100學年度該系教師獲得國科會、農委會及其他單位研究計畫件數分別有2、1、4、5及3件，共計14件，經費總額逾一仟萬元，另執行校內計畫5件。該系教師研究著作發表於國際(國內)期刊論文篇數分別為8(6)、13(1)、22(2)、18(2)及23(1)篇，總計84(12)篇，另參與專業書籍編寫5本。

該校訂有獎勵出席國外研討會相關辦法，該系教師積極參與國際研討會，五年內參與件數為34、30、21、30及27件，總計142件，國內研討會參與件數為27、20、11、19及13件，總計90件。該系教師亦多擁有食品技師、營養師、HACCP訓練、中西餐技術、中式麵食加工、烘焙、記帳士、會展管理師及導遊等專業證照，實務經驗豐富，有助教學研究之提升。

96 至 99 學年度該系有 10 位學士班學生參與專題研究，題目包括蒔蘿花、甘藷、香蜂草、荔枝殼、柳橙汁、柳橙皮之抗氧化能力、加工處理對柳橙汁之品質變化及消費者對有機食品信任之影響等。

該系碩士班成立於 100 學年度，分成「健康飲食科學」組和「健康餐飲產業管理」組。前者兩年共招收學生 7 位，後者僅招生 1 位，目前尚未有畢業生，但已參與學會年會發表論文 7 篇。

## **(二) 待改善事項**

### **【共同部分】**

1. 該系獲得國科會、校外計畫及發表學術著作僅集中於少數幾位教師。
2. 該系教師分屬 3 個專業領域，教師研究多單獨進行，相互間合作較弱。

## **(三) 建議事項**

### **【共同部分】**

1. 該系宜訂定資深或學術研究表現優越教師帶領資淺教師爭取研究計畫及撰寫學術期刊之輔導機制，以協助其提升研究表現。
2. 宜統整提出整合型計畫，增進教師研究合作、相互學習之機會。

## **五、畢業生表現與整體自我改善機制**

### **(一) 現況描述與特色**

#### **【共同部分】**

該系至 100 學年度已有 6 屆學士班學生畢業，包含二技畢業生，共有 359 位。自 96 學年度啟動畢業生生涯發展追蹤機制，加強對畢業生之服務與就業輔導。包括制定組織章程成立系友會及其部落格、電子報、Facebook 社群、舉辦座談會等，建立系友與母系交流互動平

台，並透過電話訪問、畢業生升學就業、畢業生對專業能力重要性與學習成效認知及雇主滿意度等問卷調查，評估畢業生學習成效整體表現。結果顯示畢業生無論是升學或就業者，其領域皆能符合該系教育目標、核心能力及課程規劃之三大主軸（健康管理、經營管理及餐飲知能）。該系亦將在學生、畢業生與企業雇主針對學生學習成效建議調查之回饋意見，提供導師輔導與相關委員會（系務會議、課程委員會及實習會議等）參考，做為核心能力修訂、課程規劃及學生輔導調整等依據。

該系已針對第一週期系所評鑑改善建議，擬訂品質改善計畫並落實執行，包括擬訂畢業生生涯發展追蹤、畢業生整體學習成效評估，持續品質改善回饋及行政管理自我改善等機制，且於 100 學年度開始招收碩士班學生，分為「健康飲食科學」、「健康餐飲產業管理」兩組，提供學士班畢業生繼續進修管道，延續該系培育「健康餐飲管理」人才的特色。

## **(二) 待改善事項**

### **【共同部分】**

1. 該系雖已落實畢業生生涯發展追蹤機制，蒐集畢業生與雇主之回饋意見做為自我改善之基礎，惟目前已完成之問卷調查回收率不高，分析樣本數不足，恐降低分析畢業生整體表現結果的代表性。
2. 該系畢業生無論是升學或就業，其領域都在健康管理、經營管理及餐飲知能的應用，在醫療膳食產業領域之就業狀況較少，與該系「培養醫療膳食產業人才」之教育目標較不相符。

## **(三) 建議事項**

### **【共同部分】**

1. 該系宜加強畢業生與雇主滿意度問卷調查回收機制。

2. 宜考慮修正教育目標「培養醫療膳食產業人才」為「培養保健食品產業人才」，或宜調整課程規劃設計，以達成該項教育目標。

註：本報告書係經實地訪評小組、認可初審小組會議及認可審議委員會審議修正後定稿。

