

# 財團法人高等教育評鑑中心基金會

## 102 年度上半年大學校院通識教育暨第二週期系所評鑑實地訪評報告書初稿申復意見表

申復單位：中華大學餐旅管理學系

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
1.目標、核心能力與課程設計	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	1.該校已無教育學程之課程，未來恐較難以培育餐旅管理教育人才。	1. 謝謝委員的意見。 2. 本系培育餐旅管理教育人才為畢業學生未來的就業方向之一，並非本系之教育目標。目前本系畢業之校友從事於餐旅教育者為鄭傑夫曾擔任於台灣觀光學院餐旅系專業級技術教師、馮淑雲(本校大學部、碩士班及博士班畢業)為本系兼任助理教授、黃雅琴任職於嶺東高職實習老師、孫翠萍及莊紋豪任職於新竹縣仰德高級中學餐飲管理科專任教師，如附件 1。 3. 本校目前已無教育學程之課程，將由系務會議討論調整本系培育餐旅管理教育人才之就業方向。	附錄 1-1 餐旅管理學系從事餐旅教育工作之畢業校友

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	2.必修課程涵蓋餐旅、觀光、會展等領域，範圍過於廣泛	1. 謝謝委員的意見。 2. 本校於 96 學年度成立的觀光學院，除本校原有的餐旅管理學系及休閒遊憩規劃與管理學系外，並設立觀光與會議展覽學士學位學程，學程之籌備及課程由二系之師資支援，本系之陳淑莉等數位老師亦參加研習取得會展種子師資之資格，並擔任會展相關課程之授課教師。 3. 觀光學院自 97 至 99 學年度招收觀光學院學士班不分流招生，因此訂定觀光學與會展概論為院內各系之基礎必修課程，是為特色課程，期望培育學生了解觀光領域之發展及具備觀光產業的基本知識。 4. 「觀光與會議展覽學士學位學程教學成效卓著且積極延攬會展相關領域之專任師資，並於 102 學年設置「觀光與會議展覽學系」，本系將於 9 月 23 日課程規劃委員會調整四年課程規劃，將「會展	

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
			<p>產業概論」由必修改為選修，期使本系之必修課程能更加聚焦於餐旅管理領域。</p>	
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<p>3.課程分必修與選修課程，且有「必選」課程。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 謝謝委員意見。</li> <li>2. 本系訂定必選之科目為創意觀光本校的教育目標為「培養具備專業素養、創新思維、同理關懷之社會中堅人才」，並設置「創新與創意中心」負責推動各系之培養學生創新創意能力，規定各系於二年級前須習修一門創意相關之課程，三四年級須製作一個創意專題，成為本校之教學特色之一。本學院配合此項政策，於97~99 學年度不分流招生時訂定「創意觀光」為全院各系學生之必選之創意課程。</li> <li>3. 觀光學院已於 100 學年度停止不分流招生，本系擬於 9 月 23 日課</li> </ol>	

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
			<p>程規劃委員會討論，並配合學校強化學生創新創意之能力，將「創意觀光」更改為「創意餐旅」，使課程更加聚焦於餐旅領域，且取消必選之規定，將「創意餐旅」訂為必修課程。</p>	
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<p>4. 課程開設程序性有待檢討，如目前餐旅人資管理與餐旅策略管理同時開課，旅館個案分析於二年級上學期開課，學生先備知識恐不足。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 謝謝委員的意見。</li> <li>2. 餐旅人資管理及餐旅策略管理於100及101學年度課程規劃中皆安排於三下修習，此二門課程同時開課之適切性於本系之課程規劃委員會中亦曾充分討論，討論重點與委員考量點相同，本系已於102年3月11日課程規劃委員會議中修正通過(如附件1-2)，餐旅人資管理於三下時修習，餐旅策略管理則改為四上時修習以使課程設計具程序性及邏輯性。</li> </ol>	<p>附錄 1-2 101 學年度第 3 次課程規劃委員會議紀錄</p>
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<p>5. 從課程設計與教學對應系核心能力，除英語課程必修或日文選修等增進學生外語能力外，在「具備參與國際交流活</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本系於101年5月14日經第8次系務會議(如附件1-3)討論學生畢業時應具之六項核心能力，其中</li> </ol>	<p>附錄 1-3 101 學年度第 8 次系務會議紀錄            附錄 1-4 2014 年寒假美國加州聖地牙哥州立大學文化體驗遊學團</p>

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
		<p>動之能力」的其他面向則稍顯薄弱。</p>	<p>「具備參與國際交流活動之能力」定義為具備第二外國語言基礎聽說寫能力及口語表達能力，擁有國際觀，能以宏觀的角度觀察及思考。</p> <p>2. 本系四年課程規劃中，專業必修及選修課程中共有 42 門課與此核心能力對應，授課教師在授課內容中使用外文教材、餐旅專有名詞或國外案例加以說明，奠定學生「具備參與國際交流活動之能力」之基礎。</p> <p>3. 本系多次帶領學生參加國外競賽及海外參訪增加學生參與國際交流活動的機會。</p> <p>4. 本校設置 E/J corner (English /Japanese corner)，且有來自多國之外籍學生，增加學生外語能力交流的機會</p>	(初稿)

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
			<p>5. 本系未來仍會持續加強學生具備參與國際交流活動之能力，目前正與美國加州聖地牙哥州立大學研商 2014 年寒假文化體驗遊學團之交流機會，積極強化學生「具備參與國際交流活動之能力」。</p>	
2.教師教學與學習評量	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	1.自他系轉調教師非餐旅專長背景，其餐旅專業知能或經驗有待加強，以加速專業轉銜。	<p>1. 本系對本系及自他系輔調師資專長之培訓及研習極為重視，如評鑑報告書附件 2-6-7。</p> <p>2. 王麗幸老師於轉調至本系當學年暑假即安排參與香港理工大學酒店及旅遊業管理學院舉辦酒店產業之冬季 10 日課程；本系將安排羅琪及曾愛華老師至適當之飯店或餐旅相關領域企業研習，以強化餐旅專業知能。</p> <p>3. 由外系轉調本系之教師皆積極在其專長領域與餐旅領域之銜接，            (1) 王麗幸老師：參與「2012 海峽兩岸旅遊觀光研討會」並發表論文；參與「2013 China Tourism and China</p>	

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
			<p>Hotel-Branding Forum 並發表論文；參與「2012 國際餐旅管理研討會並發表論文；參與3D 餐廳經營大亨體驗營研習；參與中華兩岸旅遊產學發展協會舉辦之研習；發表SSCI(旅館業)論文:An efficiency and effectiveness model for international tourist hotels in Taiwan</p> <p>(2) 應用統計系剛轉來的羅琪老師已經投稿並參加「2013 年海峽青年旅遊學術會議」，未來考慮進修取得餐旅學位。</p> <p>(3) 通識教育中心轉調的曾愛華老師參加「2013 International Conference on Hospitality, Tourism and Leisure (Apr. 2013)」，並發表論文</p> <p>4. 本系仍將持續鼓勵本系之專任教師至餐旅相關企業研習，並規劃教師之成長機制，以強化專業知能，以利教學、學生輔導及系務</p>	

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
			之推動。	
3. 學生輔導與學習資源	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	1. 學生對於達成「具備參與國際交流活動之能力」的相關國際化學習活動參與率較低，100 學年度僅 55 人次。	1. 本系學生參與國際化學習意願非常強烈，惟國際活動所需費用較高且經費大部分來自於學生自籌費用，致學生出國參訪觀摩之推動不易。 2. 本系將每學年度規劃聘請外籍專家學者或主廚到校演講、開設短期課程或廚藝指導以增進學生「國際交流活動之能力」。 3. 鼓勵學生申請本校千里馬獎學生或教育部「學海惜珠」、「學海飛颺」及「學海築夢」等計畫，以落實學生「具備參與國際交流活動之能力」。	
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	2. 部分餐旅相關證照輔導班參與人數偏低，如 101 學年度麵包丙級班僅 7 人。	1. 證照輔導班純粹為服務性質，輔導課程安排於課餘時間，輔導對該證照有興趣並且有意願報考之同學，開設時間為該班同學上過點心製作課程之後，因點心製作課程開課時間為三下，輔導證照	



評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
			<p>考取的時間為四年級，大四學生只有一班且修習過點心製作又有時間和意願的同學人數較難掌控，以致 101 學年度只有 8 位同學報名，其中 7 名考取證照。</p> <p>2. 為鼓勵同學課外時間多元學習，對學生修習意願較高的「點心製作」課程之授課時間亦於 102 年 4 月 15 日課程規劃委員會議中修正通過，由大三下提前為大二下，且目前本系各年級為雙班，期能提高同學修習課程及參加課外之證照輔導課程的時間和機會，參與考取證照之課外輔導的學生人數應可顯著提高。</p>	
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<p>3.統計學和會計學之課後輔導(補救教學)到課比例偏低，統計學低於 10%，會計學低於 50%</p>	<p>1. 補救教學的主要目的是輔導課業成績不佳或有問題學生請教學習上的問題，並非所有學生均須參加，但在計算到課比例時是以全班學生為分母，以致到課比例有偏低之情形。</p>	<p>附錄 3-1 99 到 101 學年度統計學補救教學情形一覽表</p>

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input checked="" type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<p>4.中西餐廳實習教室天花板污垢及儲藏室之通風及積水問題尚待改善。部分專業教室，如烘焙實習教室及饌苑實習餐廳廚房僅有 1 個出口，恐不符合消防安全法規。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>中西餐廚藝天花板污漬已去除並更新，如附件 3-2 所示。</li> <li>儲藏室因實地訪評期間適逢連日豪雨，而有積水情形，放晴時已請總務處進行防水、修繕及油漆完成，如附件 3-3 所示。</li> <li>報告書初稿內容中「饌苑實習餐廳廚房僅有 1 個出口」與事實不符。饌苑實習餐廳除一般進出之出入口外，尚有另一出入口，如附件 3-4 可直接通往室外。</li> <li>已決定在烘焙教室加開一道出入口以符合消防安全法規之要求，已請本校總務處進行評估適當之位置。</li> </ol>	<p>附錄 3-2 中西餐廚藝天花板前後對照圖            附錄 3-3 儲藏室牆壁前後對照圖            附錄 3-4 饌苑實習餐廳廚房出入口</p>
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<p>5.由於每班人數高達 60 人，且近三年來各年級設有雙班，然因部分專業教室空間容量有限，目前中西餐廳實習教室、烘焙實習教室及餐旅服務實驗僅各 1 間，因工作檯數有限且有選修人數上限，造成部分學生無法選得「飲料調製」、「點</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>飲料調製、點心製作及中西餐實務為選修課程，因本系專業教室採小班制教學，受空間及設備影響，選修人數分別設定為 36,30 及 32 人。</li> <li>本系重視學生的學習意願，因小班授課人數限制而無法習修之上述課程，由導師協助說明，若人</li> </ol>	<p>附錄 3-5-1 100-1 點心製作課程開課記錄            附錄 3-5-2 100-2 點心製作課程開課記錄            附錄 3-5-3 101-1 點心製作課程開課記錄            附錄 3-5-4 101-1 點心製作課程開課記錄</p>

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
		心製作」「中西餐實務」等熱門選修科目，恐影響學生學習機會。	數達學校規定之開課人數(15人)，即加開課程供學生習修，本系亦分別於 100 學年度及 101 學年度加開「點心製作」課程，以滿足學生之學習意願。	
4.學術與專業表現	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	1.論文發表或產學合作皆集中於部分教師，顯現該系無論學術研究或產學合作之質與量皆有極大進步空間。	1. 論文發表量的部份：根據表 4-1-3 的統計，本系專任教師近三年各種國際及國內研討會論文的篇數各為 40 及 16 篇；其中國際研討會論文發表量平均每位教師達 3.6 篇。 2. 論文發表質的部份：部分教師已累積研究能量，積極朝向期刊論文發表(3 年內國內一般期刊有 8 篇，國際 SCI/SSCI 期刊有 5 篇)。 3. 本校於 102 學年度修改「教師評鑑辦法」期使教師配合校務各項推動政策，以成果導向提升評鑑績效，並協助教師適性發展，教師得依其教學、輔導、服務及研	自評報告書，表 4-1-1 教師研究著作/計畫案數量統計表

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
			究專長領域發揮所長，本系亦仍將持續鼓勵教師強化在研究方面的學術研究或產學合作之質與量。	
5. 畢業生表現與整體自我改善機制	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	1.97 學年度起觀光學院學生之英語能力畢業門檻為 TOEIC 500 分以上，並規劃相關配套措施，外語能力與「旅館模組」學生就業能力息息相關，但 97 至 100 學年畢業生共有 235 位，僅有 10 位達 TOEIC 500 分以上，與畢業系友訪談時，亦多反應英語能力相關問題。	1. 本校針對英語能力之提升，已請本校語言中心研訂各項提升英語能力計畫。 2. 為符合本校學生英語能力，本校於 102 學年度，針對英語能力畢業門檻為 TOEIC 500 分部份進行下修，並訂定符合學生英語能力之標準，以切合本校學生之能力。 3. 本系則在提升學生英語能力部分，請本系英語課程之授課教師，提供更多的輔導機會，及於授課中，有更多參與各項英語能力實測機會，如附件 5-1 所示。 4. 藉由反覆練習增進學生對於 TOEIC 考試之技巧，以提升成績。	附錄 5-1 觀光英語線上模擬測驗
	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	2.根據該系畢業生畢業後一年之核心能力滿意度調查顯示，滿意度較低之二項核心能力為	1. 本系訂有互動關係人意見回饋機制，於各年度皆針對畢業生核心能力之滿意度調查，並針對滿意度低	

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或實地訪評報告書初稿內容	申復意見說明	檢附資料說明
		<p>參與國際交流活動能力及運用資訊科技的能力，雖已提出改善策略，仍應持續追蹤。</p>	<p>核心能力，於系務會議中提出改善策略。</p> <p>2. 本系已針對滿意度較低之兩項核心能力提出改善策略，並依據策略方向積極進行持續改善，並將改善成果顯現於未來之畢業生滿意度調查結果。</p>	