

# 財團法人高等教育評鑑中心基金會

## 102 年度上半年大專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：真理大學餐旅管理學系

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
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. 為達該系教育目標及培育學生能力，所擬定之中程發展計畫計有 16 項之多，其中第 5、6、10 及 11 等計畫，執行結果與原計畫預算支用金額差距甚大，是計劃本身未盡妥適或環境因素影響結果，尚待檢討改善。(第 1 頁，待改善事項第 1 點)	1. 感謝評鑑委員指教，委員所提乃本校真理大學 100 至 102 學年度中程校務發展計畫書之內容(參見附件 1-1-1)，各單位計畫書編列之預算與實際核定的預算金額，本就未必相等，而計畫執行率乃是以該計畫實際核定預算金額為基礎所計算，委員以計畫書中暫擬之金額質疑計畫執行金額有落差，似乎是有誤解。  2. 中程計畫中第 5 項中餐丙級檢定專業教室增設計畫，擬編列之預算為 790 萬元；第 6 項餐旅服務暨調酒專業教室增設計畫，擬編列之預算為 147 萬元。此兩項計畫總金額近千萬，學校基於整體考量將此兩項計畫暫緩研議，故此兩項計畫 100 年度並無核定的預算金額，然	附件 1-1-1 真理大學 100 至 102 學年度中程校務發展計畫書(計畫書內容多達 506 頁，故僅摘錄餐旅管理學系之計畫內容) P.1~13  附件 1-1-2 中程計畫項目 10 與項目 11 之計畫執行明細。P.14

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>委員以中程計畫書擬編的金額，認為學系執行金額與預算之用金額差距甚大，並將之列為缺失，似乎有所偏頗。</p> <p>3. 中程計畫中項目 10 外語能力檢定輔導計畫，以及項目 11 餐旅觀光專業證照輔導計畫之計畫執行明細整理於附件 1-1-2，項目 10 之計畫執行率為 88.4%，項目 11 之計畫執行率為 94.5%，此兩項計畫實際狀況與委員指出的執行結果與原計畫預算支用金額差距甚大，略有出入。</p>	
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	2. 教育目標、核心能力與課程路徑有銜接，但缺乏與職場工作路徑之銜接。(第 1 頁，待改善事項第 2 點)	<p>感謝評鑑委員對於本系之教育目標、核心能力與課程設計間聯結之肯定與認同，然教育目標與職場工作之銜接，學系於評鑑報告書第 11 頁中，表 1-2-1 中有明確表述，其連結或許有不盡完善之處，但並非如委員所說缺乏銜接，茲將評鑑報告書第 11 頁內容重現於附件 1-2。</p>	附件 1-2 餐旅管理學系職涯路徑模組。 P.15
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	5. 課程架構應具體就中餐、西餐、烘焙食品、飲料及餐服等廚藝實務，開設概論性門檻課	1. 中餐、西餐、烘焙、飲料等皆為實務操作課程，營養學、食物製備原理、餐旅安全與衛生管理等課程可	附件 1-3-1 餐旅管理學系 100 及 101 學年度課程規畫表。P.16~17 附件 1-3-2 輔仁大學餐旅管理學系

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
		<p>程且列為必修，俾可強化該系專業之本質。(第 2 頁，待改善事項第 5 點)</p>	<p>以視為上述實務課程的共同概論性課程，而營養學、食物製備原理、餐旅安全與衛生管理等課程，本系皆有開設且皆已列為必修。(參見附件 1-3-1)</p> <p>2. 參考全國各大專院校餐旅管理相關學系，除本系已開設之營養學、食物製備原理等課程外，並無特別針對中餐、西餐、烘焙等廚藝實務開設的所為概論性門檻課程。以歷史悠久的輔仁大學餐旅管理學系為例(參見附件 1-3-2)，其大一課程規畫中有營養學與實務製備原理，大二課程中則有西餐、烘焙、飲料等實務課程，期間並無所謂中餐、西餐等概論性門檻課程的開設。甚至以廚藝技術課程馳名的高雄餐旅大學餐飲管理系，其大一即直接開設中式烹調、西式烹調等廚藝實務(參見附件 1-3-3)，亦無所謂中餐、西餐等概論性門檻課程的開設。</p>	<p>102 年課程資料。P.18~21 附件 1-3-3 國立高雄餐旅大學餐飲管理系課程資料表。P.22</p>
<p>教師教學與學習評量</p>	<p><input type="checkbox"/>違反程序 <input type="checkbox"/>不符事實</p>	<p>1. 該系教育目標之一為致力於加強語文能力，提升學生國際</p>	<p>1. 誠如委員指出，此外籍教師於 101 學年度轉聘至本系，因此評鑑之</p>	<p>附件 2-1 万田裕一助理教授 101 學年度上學期輔導記錄。P.23~37</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 checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<p>視野，故於 101 學年度自日本語文學系聘請外籍教師 1 人，惟該教師除開設日語課程外，其他關乎學生輔導及專業研究迄無顯著成效表現，無法直接貢獻於提升學生國際視野，亟待改善。</p>	<p>時，該教師至本系任教未滿一年，且評鑑資料要求只呈現至 101 學年度上學期。委員們以該師至本系不滿一年的時間以及一學期的資料，即認為該教師於學生輔導與專業研究無顯著成效表現，無法貢獻於提升學升國際視野，亟待改善，是否有待商榷。</p> <p>2. 即使外籍教師万田裕一助理教授轉聘至本系任教未滿一年，透過本系專業教師成長社群以及新進教師輔導，万田老師已迅速融入本系。僅 101 學年度上學期，万田老師之學生輔導紀錄即達 15 件(參見附件 2-1)，輔導過程除了與學生進行日語交談，並模擬日語面試，介紹學生關於日本文化、地理與留學等相關訊息，對於學生課業輔導、日語能力強化以及國際視野的提升上皆有其貢獻。</p>	
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	<p>1. 該系訂有鼓勵學生取得證照與參與校外競賽獎勵辦法，惟現行辦法中並未訂定各級證照及競賽獎賞具體標準，且以</p>	<p>1. 本系訂定有「真理大學餐旅管理學系競賽得獎暨專業證照考取獎勵辦法」，辦法中第七條及第八條將各級競賽及證照之獎金額度詳細說明，</p>	<p>附件 3-1 真理大學餐旅管理學系競賽得獎暨專業證照考取獎勵辦法。P. 38</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>審查方式決定得獎人選及獎金額度，容易產生標準不一致之情況。(第 4 頁，待改善事項第 1 點)</p>	<p>與評鑑委員所宣稱的未訂定具體標準頗有出入。茲將辦法中相關內容摘錄如下：</p> <p>第七條</p> <p>一、餐旅競賽個人比賽部分：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全國性比賽部分，榮獲金牌，每名頒發獎金 2,000 元、銀牌，每名頒發獎金 1,500 元、銅牌，每名頒發獎金 1,000 元。</li> <li>2. 國際性比賽部分，榮獲金牌，每名頒發獎金 5,000 元、銀牌，每名頒發獎金 4,000 元、銅牌，每名頒發獎金 3,000 元。</li> </ol> <p>二、餐旅競賽團體比賽部分：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全國性比賽部分，榮獲金牌，每隊頒發獎金 4,000 元、銀牌，每隊頒發獎金 3,000 元、銅牌，每隊頒發獎金 2,000 元。</li> <li>2. 國際性比賽部分，榮獲金牌，每隊頒發獎金 10,000 元、銀牌，每隊頒發獎金 8,000 元、銅牌，每隊頒發獎金 6,000 元。</li> </ol> <p>第八條 專業證照部分</p> <p>通過國家級餐旅乙級專業證照考試者(含餐旅服務、烘焙、中西餐等相關證照)，每名頒發獎金 1,000 元。</p> <p>2.辦法中第六條敘述，得獎後經系務</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
			<p>會議審查決議獎金額度，乃是指學生提出申請後，系務會議審查其獎狀及證照是否符合，然後依照第七條及第八條的分類，分別頒發金額，獎金標準客觀且明確，系務會議的審查為確認資格是否相符。</p> <p>3.以上若是因條文敘述不周延致使委員們產生誤解，本系會在修訂辦法上的文字敘述，務使更為精確。</p>	
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	<p>1. 該系專任教師雖稱多元，惟就專任教師所發表論文主題，以及參與業界及學界交流之實質效果觀之，與餐旅專業相關研究的發表較少，易有教師專長與其教學不相符之情況。(第 6 頁，待改善事項第 1 點)</p>	<p>1. 附件 4-1 整理本系 97 學年度至 100 學年度專任教師之期刊與研討會研究發表暨研究發表與餐旅或教授課目之關聯。</p> <p>2. 餐旅涵蓋範疇極廣，除狹義的餐飲、旅館外，食品、觀光、休閒遊憩等，亦與餐旅的領域相互重疊。由附件 4-1 可知，本系教師參與研討會或期刊發表之內容，即使以較嚴格的餐旅範疇來看，亦有約 40% 屬餐旅相關領域。</p> <p>3. 本系雖為餐旅管理學系，但並非所有課程皆為餐旅相關課程，課程規畫中亦涵蓋經濟、統計、行銷等基礎課程。由附件 4-1 可知，本系專任教師之期刊與研討會研究發表，若非餐旅相關領域，亦多數與</p>	<p>附件 4-1 餐旅管理學系專任教師研究發表與餐旅或教授課目之關聯。</p> <p>P.39~46</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
			其教授課目有所連結。委員所擔心教師專長與其教學不相符之情況應不至於發生。	
畢業生表現與 回饋機制	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	3. 第一週期系所評鑑及追蹤評鑑之建議，有多項部分改善仍未能具體落實，影響自我改善機制之成效。(第 8 頁，待改善事項第 3 點)	<p>1. 對於第一週期系所評鑑及追蹤評鑑委員們所提出之改善建議，本系皆非常重視，尤其在各種機制的建立及改善上，以確保學生學習成效為主軸，並透過 PDCA 之品質保證為架構，具體落實在學系教育目標的再定位、課程設計機制、教師教學成長以及學生學習成效等方面。此次委員們於訪評報告書中對於本系教育目標、核心能力、課程設計之銜接，教師教學成長、教學評鑑改善機制以及學生輔導等方面的正面評語，其實即是對本系評鑑改善建議具體落實之肯定。</p> <p>2. 此次自我評鑑報告書由於頁數及格式皆有限制，且資料呈現為 99 學年度至 101 學年度上學期，因此自我評鑑報告書中僅列出部分追蹤評鑑建議之對應改善情形，故造成委員產生部分改善項目未能具體落實之疑慮。茲將第一週期評</p>	附件 5-1 第一週期評鑑、追蹤評鑑改善建議暨學系持續自我改善對照表。P.47~54

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>鑑、追蹤評鑑改善建議暨學系持續自我改善對照表整理於附件 5-1，將 97 至 98 學年度持續改善狀況，與自我評鑑報告書中 99 至 101 學年度的呈現資料相結合，相信委員們可以看出本系持續改善並具體落實的努力，也感謝委員們在各項目中對於本系改善落實的部分都給予相當正面的肯定。</p>	