

## 一、目標、核心能力與課程設計

### (一) 現況描述與特色

該系依據校務發展理念與院教育目標，並考慮系專業特性，擬定系教育目標，同時為培育餐旅專業人才，訂定學生應具備之五項核心能力；落實作法乃配合校務發展中程計畫，具體訂定該系 97 至 99 學年度及 100 至 102 學年度之執行計畫。100 至 102 學年度中程發展計畫分列 16 項子計畫，每項計畫均明列計畫目標、內容、預計成效、評估指標、經費預算及實施進程，可稱完備。為研訂具體發展計畫，該系透過 SWOT 分析，歸納內部自身之優劣勢，再就外部環境之機會與威脅訂出 11 項發展策略。

該系向全系師生宣導教育目標及核心能力，惟對學生宣導之成效，尚待努力。該系規劃之課程架構、科目設計及教學內容在程序大致依循該系教育目標，並與培育學生所具備之核心能力相呼應。課程規劃及設計則透過多項管道，除該系師生外，尚包括畢業生、業界及學界共同參與討論，並建置課程地圖，有助學生自我定位。

### (二) 待改善事項

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，是計畫本身未盡妥適或環境因素影響結果，尚待檢討改善。
2. 教育目標、核心能力與課程路徑已有銜接，為求明確釐清有待直接架構與職場工作關聯。
3. 該系應用 SWOT 分析導出各項對應策略，惟須加強分析嚴謹度及邏輯歸納，俾可研擬更為積極、有效的策略。
4. 課程規劃中雖有觀光、休閒概論 2 門課，惟缺少「餐旅管理概論」課程，雖以餐飲管理及旅館管理 2 門課程取代，然不

如直接開設餐旅管理概論。以探討餐旅產業之學術及實務為範圍，從而建立餐旅管理專業定位基礎。

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，開設綜觀概論性課程且列為必修，俾可強化該系專業之理論及產業應用本質。

### (三) 建議事項

1. 在擬定計畫、編列預算，以及落實執行與執行後之檢討，務需詳予檢討及其可行性，再做定奪。
2. 建立教育目標、核心能力及課程地圖後，宜增列職場工作勾連圖，以達課程地圖最終目的。
3. 宜重新檢視 SWOT 分析之各項因素，並予以嚴謹且有邏輯地歸納分析，導出適當的對應策略。
4. 宜再通盤檢討課程規劃，重新安排必選修課程，如開設必修的「餐旅管理概論」。
5. 宜開設中西餐廚藝、烘焙實務及餐服等基礎實務或概論性課程且列為必修，部分課程「團體膳食管理」及「廚藝入門」宜就課程目標及課程性質規劃教學內容。

## 二、教師教學與學習評量

### (一) 現況描述與特色

該系目前專任教師 8 位、兼任教師 6 位。專任教師中有 2 位副教授、4 位助理教授、1 位助理教授級專業技術人員以及 1 位講師。針對第一週期系所評鑑有關師資及課程改進之建議已有部分改善，符合該系發展之規劃，近年來專任教師結構仍有 4 位流動調整，惟需持續努力並確實推動。

該系教師專業方面涵蓋觀光休閒、旅館管理、餐飲管理、食品營養、飲食文化、經濟、統計及廚藝技術；兼任教師專長以烘焙、飲料調製、西餐烹調及餐旅服務之實務領域為主。

該系為提升教師教學品質，鼓勵與學界、業界交流互動，多採觀摩會、研討會及參與演講等方式進行。教師以自編講義與數位媒體做為教學輔助教材，以提升學生學習成效。

對於教師教學評鑑建有後續追蹤輔導機制，另為協助教學品質提升，該系設有教師專業成長社群，有提升教學知能機制之建置。

## **(二) 待改善事項**

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，惟該師除開設日語課程外，其他關乎學生輔導及專業研究雖有進行，均無顯著成效表現，無法直接貢獻於提升學生國際視野，亟待持續改善。

## **(三) 建議事項**

1. 聘請專任教師宜以專業背景符合系務發展專業本質需要為主要考量。

# **三、學生輔導與學習資源**

## **(一) 現況描述與特色**

該校訂有「導師輔導活動經費使用及請領辦法」，有助於師生情感交流及輔導工作之進行。該系設有雙軌導師制度及「真善美」師生座談，除每週 6 小時的教師辦公室時間（office hours）外，教師亦利用 e-mail 及臉書（Facebook）等方式提供學生生活輔導。師生互動情形良好，學生對雙導師制度和「真善美」師生座談等輔導制度亦反應良好。教師有進行學生校外實習訪視輔導，並依據校外實習狀況調查，召開檢討會議，做為日後選擇校外實習單位的重要依據。

此外，該系已依第一週期系所評鑑建議訂定「學生考取專業證照辦法」，明訂學生取得證照之類別及張數，並訂定「競賽得獎及專業證照考取獎勵辦法」，明訂餐旅競賽獲獎及取得餐旅乙級專業證照的獎金額度，此兩項辦法的訂定有助於證照輔導制度之建立與落實。

學生學習資源方面，有白宮會館供學生校內實習與旅館相關課程教學使用外，另設有中西餐烹飪專業教室、飲料調製專業教室及餐服專業教室等專業教學設施，亦有 E 化教室、獨立研究討論室及系圖書室。再者，辦理專題演講、企業參訪、校內實習及專業課程融入服務學習等潛在課程。99 至 101 學年度第一學期共執行 3 件專業課程融入服務學習活動。該系辦理新生輔導說明會、專題演講、校友座談及就業講座等方式提供學生生涯輔導，顯見該系教師用心盡力與學生密切溝通，建立良好師生感情，值得肯定。

## (二) 待改善事項

1. 該系訂有鼓勵學生取得證照與參與校外競賽獎勵辦法，惟現行辦法執行時，應注意「優予鼓勵、寬予獎勵」之本意，於審查各級證照及競賽獎賞具體標準，須符合該辦法之本意。
2. 機具設備及器具的清潔、維護及管理未具體落實執行。如中西餐烹飪教室抽風機布滿灰塵、砧板長黴、木櫃髒亂有破損及截油槽汙穢等，烤箱、地板見有老鼠屎。
3. 新近成立專業教室規模已具，惟內部所需設施與證照檢定標準仍有差距，影響學生學習成效。尤其餐服教室設備不足，並將器皿、備品等放置於地上，不符衛生、安全條件。
4. 該系為提升學生國際觀列有數項策略，然有具體成效者不多，有待改進。

## (三) 建議事項

1. 宜修訂原有證照及競賽獎勵辦法，明訂各類各級證照及競賽得獎具體標準，避免同案審查標準不一。

2. 宜建立機具設備及器具的清潔、維護及管理機制並徹底落實執行。例如宜有機具設備的定期保養維護紀錄，以確保機具設備之正常運作，建議設置器具室 1 間，將相關器具分類陳列並設有專責人員維護與管理。
3. 宜強化專業教室所需之設備以及提供與證照檢定相同等級之專業設備。
4. 宜就養成學生國際視野之各項作法，有更為落實之規劃及提升成效之作為。

#### 四、學術與專業表現

##### (一) 現況描述與特色

該系教師近三年（99 至 101 學年度）發表學術論文成果 53 篇，其中有 21 篇為期刊論文、32 篇為研討會論文（國際性研討會論文 5 篇及國內學術研討會論文 27 篇）。教師編著之專書專章方面，99 至 100 學年度計有擔任研討會論文集編輯 1 本、專章撰寫 1 章。審閱該系教師所發表之期刊內容之主題，多與該系專業發展有所偏離。在相同論文名稱並計 1 篇下，該系教師於 99 學年度共發表 8 篇，僅有 2 篇與餐旅相關，100 學年度共發表 7 篇，亦僅有 2 篇與餐旅相關。

該系近三年（99 至 101 學年度）在研究計畫方面，獲國科會補助之研究計畫共計 1 案、前程文化公司及真理大學計畫各 1 案，執行產學合作計畫 5 案、教學計畫 4 案，總計經費 80 多萬元。助理教授級專業技術人員 1 位，於 99 至 101 學年度參與國內外廚藝競賽有獲獎。研究計畫性質零散而非專業，產學合作本質又具一般教學及推廣教育性質，合作對象侷限，產學合作的功能發揮有限；此外，教學計畫又具推廣及證照輔導性質。

在教師專業服務部分，該系教師除擔任校內導師及委員會職務外，其中參與校外專業服務件數不多。

該系訂有「餐旅專題討論課程實施辦法」，在大三下和大四上有4學分之「餐旅專題研討」課程，並將研究成果發表於學術研討會上。99至101學年度共發表11篇研討會論文。100學年度通過國科會大專生研究計畫1件，顯示該系對學生之研究能力的重視程度。

## (二) 待改善事項

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形。
2. 部分專任教師近三年之研究計畫及期刊論文發表成效有待加強，系內教師之研究能量需再提升。
3. 教師在參與國際競賽上仍有改善空間。
4. 教師參與校外之專業服務之次數較少。
5. 學生之研究能力尚待再落實與加強深化，並鼓勵學生多參與校外或國際之實務（技術）交流、專業活動及競賽。

## (三) 建議事項

1. 宜鼓勵專任教師多發表餐旅專業相關之研究，俾使專長與教學相符合。
2. 該系宜定期舉辦提升研究能量相關之研習營或工作坊，可透過薪傳活動請資深及研究表現優良之教師，引領新進之教師從事研究工作或研究計畫之申請，並將研發成果發表於優質之國內外學術期刊。
3. 管理實務及專技教師宜積極參與業界交流，並鼓勵參與各項國際競賽及豐富國際經驗，以提升專業技能。
4. 教師宜配合地方需求爭取方案，亦可積極參與地區專業組織團體，以貢獻所長。

5. 宜擬定具體之獎勵辦法及相關機制，鼓勵學生積極申請國科會計畫，並參與國內外學術研討會。對技術表現良好學生需持續予以輔導、培訓，並參與國內外之競賽。

## 五、畢業生表現與整體自我改善機制

### (一) 現況描述與特色

為確保畢業生畢業後進入職場時，能具備既定之核心能力、競爭力及生涯發展情形，並基於第一週期系所評鑑建議所建立之畢業生生涯發展之追蹤與建檔，而建構一套完整之系友資料庫，並利用系網頁、系學會部落格及臉書（Facebook）等多重管道與系友聯繫，成效良好。該系並將校慶運動會與系友回娘家、系友座談及系友職場分享等結合，一起參加各項活動，亦連結系友與在校學生的感情。

畢業系友於訪談及滿意度調查均顯現該系師生關係融洽，感情深厚，教師對於學生課業的輔導、生活上之關心深獲學生感動，值得讚許。

針對第一週期系所評鑑改善建議，雖有部分改善，惟各項具體建議仍須就現況檢視後，落實改善。

### (二) 待改善事項

1. 二年級學生於校內實習時，設備皆無法與業界接軌，如訂房作業系統、餐飲 POS 系統。
2. 該系僅完成 11 份企業雇主滿意度調查問卷資料，無法有效納入課程規劃參考。
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。

### (三) 建議事項

1. 宜增購訂房及餐飲電腦專業系統與業界實務連結。

2. 宜重新規劃、設計雇主滿意度調查問卷，將其簡化以提升雇主回覆意願。
3. 宜就第一週期系所評鑑及追蹤評鑑之 2 次建議中部分改善項目，再做檢討，視現況持續落實改進。

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。

