

一、目標、核心能力與課程

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系教育目標為培育餐飲廚藝與服務之專業人才及餐飲經營專長之管理人才，依據該系設立宗旨與教育目標規劃發展特色與課程，發展特色為紮根廚藝基礎，提升實作能力；落實管理理論，深廣應用能力；強化外語教學，培育國際胸懷。

配合該校「創新、實踐、至善」之辦學理念，學院「求真、求善、求美，利民厚生，創造優質生活」的教育特色與原則，訂定五大核心能力為餐飲廚藝與服務能力、食品理論與基礎能力、餐飲實務與應用能力、餐飲管理與經營能力及語文與資訊能力。

該系在學生入學前、在學期間及畢業後，對於系的教育目標與核心能力均不斷進行宣導，例如在學期間於系辦公室、專業教室張貼校、院、系之教育目標與核心能力，在課程大綱中亦陳述與系對應之核心能力。因此，系上教師與學生均了解該系之教育目標與核心能力。

該系成立系課程委員會訂定教育目標、核心能力及相對應課程，並據以引導教學活動。每年該校提撥足夠的經費預算做為該系發展之用，為達到系教育目標及核心能力，定期邀請專家、學者、校友代表、學生代表針對核心能力與課程進行修訂。

該系課程規劃包括基礎必修與專業選修，基礎必修包括全校通識課程、系基礎課程與專業共通課程，專業選修有語文與資訊課程、廚藝與服務課程及經營與管理課程；一、二年級以基礎課程為主，三、四年級以多元、應用課程為主，課程地圖的建置配合五大核心能力建立課程之脈絡。該校並鼓勵各系開設跨院系選修課程，讓學生多方參與學習，培養不同視野及養成多元學習能力。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系畢業生於餐飲相關產業就業比例約僅占 50%，教育目標符合度較低，且較符合餐飲廚藝與服務人才之教育目標，餐飲管理人才教育目標符合度較低。

【進修學士班部分】

1. 進修學士班第 4 學年度開設之實作課程較為不足。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜依產業發展趨勢及學生就業情形，逐年修正教育目標，以提高教育目標符合程度。

【進修學士班部分】

1. 宜考量進修學士班學生之學習需求，加開相關實作選修課程。

二、教師、教學與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系 102 學年度上學期共有 8 位專任教師及 18 位兼任教師，組成結構及專任教師教學負擔合理，且每人均配置 1 間研究室，教學所需之空間、設備及人力支援充裕。教師專長包含餐飲營養與膳食規劃、餐飲環境規劃、餐飲研發、餐飲行銷、餐飲衛生及飲料管理等，專長背景與經驗符合兩大教育目標之培育需求。

該系專任教師自 97 學年度以來即維持 8 位，具有一定的穩定性。專、兼任教師之遴聘能依「教師聘任審查辦法」之規定，考量教育目標、核心能力、課程開設需求及現有師資專長配置狀況等因素，且特聘請米其林三星級外國籍主廚及瑞士 C'esar Ritz 學院外籍主廚擔任兼任教師，使學生在技術學習過程中融入外語的學習環境，頗具特色。

專、兼任教師所開設課程教學計畫表均能於學生上網選課前上傳至校務資訊系統。課程表內容有中英文課程描述，能說明教學目標、對應系核心能力、教學方法及學習評量方法等。教師授課採用講述法、電腦輔助教學法、討論教學法、練習法及合作學習等多元教學法，評量方式亦多元且適切。

該系教師教學滿意度平均值高於 4.0，專任教師能根據學生學習反應評量之調查及書面意見彙整提出教學評鑑回饋及教學改善。該校對於教師之教學專業發展有訂定支持獎勵措施，電算中心配合推動網路學園，於每學期舉辦網路學園教學資訊平台研討會，協助教師網路教學專業成長。教師於網路學園放置課程資料，學生可至網路作業區繳交作業，亦設有教學意見即時回饋平台；99 至 101 學年度共有 2 位教師之 4 門科目獲得教學平台教材獎勵。此外，該系鼓勵教師參與各項教學專業研討會或工作坊，支持教師在教學專業上持續發展，101 及 102 學年度各有 1 位教師榮獲教學優良獎。

101 至 102 學年度共 1 位教師獲頒 2 次教學類彈性薪資獎勵，1 位教師獲頒服務輔導類彈性薪資獎勵。該校訂定專任教師專業暨學術研究進修補助，每學年度每人補助新台幣 1 萬元；並訂有專任教師出版教學專書補助要點，該系 101 至 102 學年度共有 4 本專書出版。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系教授級師資較為缺乏，目前僅 3 位副教授級專任教師，副教授以上師資比例尚待提升，且依據該系發展定位及教育目標，較缺乏「餐飲管理」的專業素養之師資。
2. 受限於餐飲專業教室的空間及容納人數，學生不易選到「西點蛋糕製作」、「巧克力工藝」及「法國料理」等熱門選修課程。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜鼓勵教師積極升等，以強化現有師資之素質，進而連結碩士班之師資陣容，並宜持續增聘具「餐飲管理」專長背景之副教授以上專任教師，藉此提升副教授以上師資比例，改善師資結構。
2. 宜增加「西點蛋糕製作」、「巧克力工藝」及「法國料理」等熱門選修課程開設班別。

三、學生、學習與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系包含學士班與進修學士班 2 種班制，招收生源的管道多元，學士班學生來自推薦甄試、申請入學及考試分發，而進修學士班學生則透過甄選入學及筆試入學管道，另招收四技二專的推甄學生。招生方式多元，透過校系網頁、系簡介手冊、單張簡介、辦理高中職學生來校參觀及暑假之餐飲一日營等方式，吸引高中職生就讀該系的意願。入學輔導方式採入學前以網站宣導、寄發資料及系學會以電話、facebook 社群與新生聯繫；並在入學時辦理新生始業輔導，及系學會舉辦迎新茶會與迎新宿營。

學生課業學習、支持系統方面，任課教師於第 1 堂課時說明課程大綱、課程內容及評量方式，並與學生討論，需要時做機動調整，教師亦提供選課諮詢。學習輔導方面，教師提供 office hours、e-mail、手機以便與學生互相討論。對於學習成效不佳學生則先進行期中預警，於寒暑假開設檢定輔導班，聘請業師蒞臨演講，強化學生未來職場的適應能力。

為配合教學活動安排企業參訪，並輔導校外專業實習，經常與實習機構聯繫，以了解學生實習狀況，爾後於課程中進行實習心得報告。除國內實習外，亦編列預算補助學生赴海外短期實習及執行教育部學海築夢實習計畫，學生可至日本、義大利、奧地利及西班牙等國從事食藝學習及美食饗宴；亦至義大利與瑞士參訪交流。校內實習配合校內整建計畫，增設實習咖啡廳，並擴充實習教室之設備，充分結合課程教學，增加實習之機會，此做為於高教體系中實屬難得。

課外活動方面，邀請大師至校演講、實務教學，使學生體驗業師之工作熱忱，並收潛移默化之效。該校並訂有教師指導學生參與校外競賽獎勵辦法，學生參與產官學競賽並獲得多項大獎。學生於畢業前則舉辦成果展，並由學生分工完成全程活動，展現團隊合作精神，學習成效佳。

該系設有英語能力及資訊能力畢業門檻，98 學年度入學學生通過全民英檢中級初試(或相當之考試合格)始能畢業。資訊能力方面，開設「商用軟體應用(Office)」、「餐飲網路設計與多媒體(PhotoShop、Flash、Dreamweaver)」及「餐飲管理資訊系統(前臺點菜結帳與管理介面)」等課程；100 至 101 學年度入學學生亦須通過 TQC「實用級」電腦檢定，並設有補救教學措施。

畢業生方面，藉系友會互動、系友網站平台及職涯暨校友服務網站蒐集畢業系友之資料以了解就業現況。畢業生之表現方面，雇主滿意度在六成以上；而畢業生自評其畢業時應具備之能力，其中餐飲廚藝與服務能力、食品理論與基礎能力、餐飲實務與應用能力及餐飲管理與經營能力等 4 項畢業生自評之滿意度高。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系在校生、畢業生外語能力及餐飲資訊能力之養成較不足，影響就業競爭力。

2. 該校海外參訪的補助費不足，影響參與的員額及意願。
3. 該系除正規實務課程外，於寒暑假另開設證照輔導班，惟無人取得西餐丙級證照，亦無相關輔導課程。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜強化學生外語能力，以因應國際化的餐飲業發展趨勢；並宜再增強學生之餐飲資訊能力，以利職場之就業機會。
2. 宜向校方爭取提高海外參訪的補助金額，以利國際交流及參訪學習活動。
3. 宜增設西餐證照輔導課程，供學生依興趣及未來志向做為選擇，並對應西洋烹調課程能力之培養。

四、研究、服務與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系專任教師之研究專長多元，涵蓋餐飲不同面向，如膳食規劃、環境規劃、餐飲研發、行銷與衛生；其中，以餐飲應用及推廣為重點。100 至 102 學年度之產學合作與專題研究計畫有 24 件、學術期刊論文 16 件、研討會論文 12 件及專書 4 件。

該系每年均舉辦餐飲國際研討會，參加人數每次均超過 100 人。研討會主題從 HACCP 到健康餐飲、團膳創新與米麵製造和保存等不一而足。

為蓄積就業競爭力，以符應該系理論與實務並重的特色，鼓勵學生取得專業證照。100 至 102 學年度，該系在校學生即取得超過 400 件專業證照，成果豐碩。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 學術研究能量尚有改善空間，尤其在「餐飲管理」研究部分之質與量，較為不足。
2. 近三年教師執行之科技部（前國科會）研究計畫，及指導學生之大專生國科會計畫較為不足。
3. 該系針對提升教師研究能量的專業發展配套較為不足。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜提升教師之研究能量，並鼓勵帶領學生參加國內外研討會，尤其在「餐飲管理」部分。
2. 宜積極規劃相關配套措施以鼓勵教師申請科技部研究計畫及指導學生申請大專生國科會計畫，以改善近年來科技部研究計畫執行件數較少之現況。
3. 宜舉辦教師升等、研究計畫申請或如何投稿具匿名審查機制之期刊論文等經驗分享研習會，協助提升教師研究能量，使得教師專業發展之機制更加完備，以加速教師完成升等。

五、自我分析、改善與發展

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系 SWOT 自我分析與檢討均依據學生能力指標、校內自我評鑑結果、畢業生之表現與回饋、學生家長與業界代表意見回饋、國內外餐飲相關機構交流心得、實習機構訪視與課程總檢討等相關機制，並透過各功能委員會（課程委員會、教師評審委員會、系務發展及實習委員會）的運作，邀請校外專家學者定期開會檢討課程與學生核心能力、教育目標落實之情形，進而修訂中長期系務發展計畫。

該系自我改善機制完備，落實情形良好，並依據檢討建議訂定未來發展方向為務實特色教學、精實國際交流、紮實產學研究、厚實學務輔導及落實行政服務等，依 PDCA 循環概念進行自我改善之情形良好。

(二) 待改善事項

無。

(三) 建議事項

無。

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。