

## 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 90 年，第一屆僅招收學士班 2 班，101 學年度各班制包含學士班 8 班、僑生專班 1 班及進修學士班 14 班。該系教育目標為「培育旅館與餐旅產業初階管理人才」，學士班核心能力為「餐旅專業知識、實務操作能力、基礎外語能力、問題解決能力、溝通協調能力」；進修學士班核心能力為「餐旅專業知識、實務操作能力、管理認知能力、問題解決能力」。

經第一週期系所評鑑結果及自辦評鑑外聘委員之建議，均強調應調整發展策略及挹注資源兩大發展方向；依實地訪評所見，調整策略方面已有大步顯著調整。

### (二) 待改善事項

#### 【共同部分】

1. 該系教育目標乃配合校院教育目標訂定，惟系教育目標「培育旅館與餐飲產業初階管理人才」與院教育目標「樂活人生，永續企業」以及校教育目標「誠正人格、人文素養、當代人才」，其間關聯較為薄弱，且多項校核心能力並未在系核心能力中展現。
2. 近年該系雖已明確訂定發展策略，但該校每年撥給經費變動幅度較大，影響發展策略之執行。就挹注資源方面，仍亟待大力投入人力與經費。
3. 專業外語能力與培育學生具備國際觀有直接關聯，但必修課程中，外語課程僅有餐旅英語及管理英文 2 門課。
4. 課程架構缺乏能夠積極符應迅速又多變的專業資訊科技發展課程，且相關設備亦有待加以充實。

### (三) 建議事項

#### 【共同部分】

1. 宜就系、院及校級教育目標關聯性再做加強探討，以做為擬訂系核心能力及課程設計基礎，發展該系特色。例如：校核心能力「國際視野能力」、「團隊合作」俱為餐旅產業專業人才重要核心能力，宜融入該系核心能力內。
2. 宜建請該校撥給長期穩定之經費預算及投入人力，循體制充分授權該系訂定計畫，俾便該系具體發展進度，有效支持系務發展。
3. 為持續提升學生專業外語能力，以符應養成國際觀及未來產業發展需求，宜持續努力加強外語課程學分。
4. 宜提升學生之專業資訊科技能力並開設相關課程，同時積極充實所需相關軟硬體設備。

## 二、教師教學與學習評量

### (一) 現況描述與特色

#### 【共同部分】

該系依據產業發展需求及符應校院發展，規範出教育目標、核心能力及課程架構，並循以延攬專業師資，推展教學工作，滿足學生學習旅館和餐飲專業知能之需要。101 學年度該系聘有之專業師資分為旅館管理和餐飲管理兩群，計 20 位專任教師，包含副教授 6 名、助理教授 13 名及講師 1 名，另聘有多位兼任教師，而 98 學年度以來每年均有數位教師離職，但仍立即補足增聘。

為達成教育目標，並培育學生應具備之核心能力，該系教師所授課程均能設計合適的教學內容及教學方法，使學生於選課之前，能瞭解修習課程之內容、進度及學習規定，其具體作法包括發展課程與教

育目標、核心能力之關聯，建構課程大綱、教師教學及學生學習之自我檢核及改善機制等項目，整體教學頗獲學生肯定。

為提升學生學習意願及興趣，教師多採自編教材，並運用多元化數位媒體教材輔助教學。而依據近年學生期末教學滿意度評量結果，顯示整體教材難易程度、教材選用適宜及課程內容，符合學生需要並獲肯定。

教師並針對授課結果之學習成效，設計多元的學習評量機制，包括期中、期末及隨堂考試、出席情況、課堂參與及表現、小組作業、個人作業、專題報告、實作作品、心得與反思報告、實作測驗及實習報告等多項。在檢核核心能力與學習評量結果間之適合度方面，均經系課程委員會審核，並送院課程委員會核備；依據近年學生學習評量結果，亦獲多數認同及肯定。

為持續提升教學品質，依據各科目教學評量結果，除建有教師自我檢核及改進機制外，每年亦舉辦提升教學品質之演講或研習活動，進行教學經驗分享及互動討論。再者，該系之教學特色在堅持及強調「習中作，作中習」教學核心觀念上，充分發揮。

## **(二) 待改善事項**

### **【共同部分】**

1. 該系缺乏高階師資，且教師流動率猶待持續特予關注。

## **(三) 建議事項**

### **【共同部分】**

1. 宜關注教師離職原因並積極增聘高階師資或鼓勵教師自我提升，以利該系穩定發展。

### 三、學生輔導與學習資源

#### (一) 現況描述與特色

##### 【共同部分】

該系依據教育目標及核心能力，致力提供學習資源，並推動各項學生輔導措施，於專業學習及生活生涯兩方面建立制度，勉力執行。專業學習輔導以選課、教學、實習及畢業成果四項為主；生活及生涯輔導則以宿舍、安全、生活素養、就業及升學等項為要。該系針對開放身心障礙學生入學，並特別給予輔導，允為特色。

就學習資源而言，該系近年依據發展需要及各次評鑑建議，積極充實專業教室設置及教學設備，其中包括中餐、西餐、西點烘焙、示範教室及餐旅服務專業教室等，以及專為校內實習所設置之鐸韻雅築實習客房、閑逸旅棧實習旅館及學生實習餐廳（二鮮居與烘焙坊）及 Good Day 餐飲外賣櫃等 4 個實習場所，各項教學及實習設施之管理維護，均訂有規範辦法，並據以推動執行。

該系近年均編有圖儀設施購置及系務經費年度預算且付諸執行，惟年度間除依特定需要及性質不一而外，有額度高低差異，猶待依據系務發展需要研訂計畫，穩定寬列經費，並具體落實執行為要。

提供學生課外活動之作法則包括指導學生舉辦多元活動、鼓勵學生參與校外競賽、舉辦企業參訪及海外參訪、指導學生參與服務學習以及帶領學生參與產官學合作計畫等潛在課程學習活動，成效卓著，表現良好。

綜上所述，該系在理論與實務課程兩方面，均設置各項輔導學習機制，並能自我檢討與改善。此外，尚未建置完成之專業教室設備，如飲務教室及汰舊換新設備，亦已訂有計畫，待付諸實行。

## (二) 待改善事項

### 【共同部分】

1. 依據實際發展需要所訂定之教學設施購置使用計畫，未能按進度明列經費及購用設施，影響教學需要。
2. 該系已購置專業圖書期刊，但使用績效並不顯著，有待積極輔導學生學習使用。

## (三) 建議事項

### 【共同部分】

1. 為使教學設備購置完備，宜以整體系務發展中程計畫形式，周延規劃各年度預算，並寬列經費，落實執行。
2. 宜依據教學及研究需要，輔導學生多加借閱圖書期刊，以提升圖書使用率，深廣學習專業知識。

## 四、學術與專業表現

### (一) 現況描述與特色

#### 【共同部分】

該系提供教師研究成果之詳細出版目錄，近三年共計有 10 名教師在具有外審制度的國內與國際專業期刊出版 2 篇以上論文。該系以餐旅經營管理、組織行為、餐飲和食品研發相關領域為教師研究之主軸。該校訂有教師在國內外期刊發表論文之獎勵辦法，對於提升教師論文發表之質量，已見鼓勵和導引之成效。99 至 101 學年度該系教師共計發表近 80 篇之研討會論文，然自 96 學年度發表 53 篇研討會論文後，101 學年度則發表 19 篇，數量逐年下降。教師亦積極出版餐旅服務、中式餐飲、西式餐飲、烘焙技藝及管理等相关之專業著作書籍。

該系教師經常擔任機構之委員、顧問、評審與審查委員、學會及工會理監事、課程講師、檢定監評、技術指導及競賽評審等專業服務

工作。針對政府、學術機構和一般企業等單位的需求，積極提供專業上之諮詢與指導，協助解決餐旅產業相關問題，並主動投入社會公共服務，值得肯定。

近三年來，教師不論是在執行教育部、經濟部、國科會、地方縣市政府及私人企業等資助的研究計畫與產學合作案，參加諸多國內及國際美食、廚藝等競賽，或指導學生執行大專生國科會專題計畫案、各項創新和技術競賽、研討會論文發表，皆有很好的表現。

近三年來，教師指導學士班學生通過 11 件國科會大專學生參與專題研究計畫案，師生努力的成果可見一斑。100 和 101 學年度所執行的專題大多與餐飲商品開發、餐旅經營管理、消費者行為、顧客滿意度、食品加工和研發等領域相關。該系自 100 學年度將「餐旅專題研究」列為學士班必修課程，對於學生在研究興趣的探索以及研發能力之育成上應有助益。進修學士班則無開設「餐旅專題研究」課程，學生不需進行專題研究。

## (二) 待改善事項

### 【共同部分】

1. 教師增聘雖已積極補足，惟教師專業表現及研究主題資料並未與系發展方向相配合，「旅館管理」與「餐飲管理」專業領域的研究計畫和論文發表量較少，相關之主題尚不及全部期刊論文一半，仍有努力的空間。
2. 99 年有 4 位專業技術教師參與國內及國際美食藝術和廚藝等方面的競賽，確實獲得極多和極佳的獎項，但近兩年獲獎較少，100 及 101 年僅 1 至 2 件獲獎。
3. 該系鼓勵教師參與國際學術交流活動或研討會議，以擴展國際視野的努力值得肯定，惟近三年由該系主辦的國際學術交流合作案較少。

### (三) 建議事項

#### 【共同部分】

1. 宜持續鼓勵專任教師積極參與專業相關研討會，並發表具餐旅專業之期刊論文，提升「旅館管理」與「餐飲管理」專業領域的研究計畫以及論文發表量，以期能均衡發展。
2. 為在廚藝、服務技術與食品創新上能不斷地精進，宜建請該校訂定獎勵辦法，持續鼓勵師生參加國內及國際相關技藝競賽；除廚藝競賽之外，可嘗試參與其他類別之國際競賽。同時，增加餐旅相關領域之觀摩機會和經驗累積，以提升校譽及專業之傳承。
3. 宜增加主辦和參與國際學術交流合作案之頻率，以及嘗試更為多元的交流對象（如歐美大專校院）。

## 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】

該系成立至今已有 12 年歷史，目前學士班畢業生已有 9 屆，進修學士班已有 6 屆。系上對於系友會成立、畢業校友生涯追蹤及整體學習成效評估等項，均已建立一套完整機制，系上教師之用心努力由此可見。系友會除總會之外，各屆畢業系友均成立分會，除可透過系友會信箱及 facebook 等管道聯繫，亦可提供最新學校資訊及更新個人資訊。

另於整體學習成效評估機制，設有畢業生、雇主及家長滿意度調查表，三方均對外語能力及問題解決能力滿意度低；而雇主意見中，對畢業生問題解決能力和創新能力滿意度評價較低。

該系對第一週期系所評鑑各項建議事項均有改善作為，因該系修訂教育目標，國際化之能力已非主要核心能力，但系上課程安排，除

持續推動英語生活化、與廈門大學合作交換學生外，亦推行海外參訪等課程，用意均為培養學生國際觀。

## (二) 待改善事項

### 【共同部分】

1. 因系友大會皆於校慶日召開，而餐旅業因工作環境之需，多數系友假日較為忙碌，參與情形不盡理想。100年系友年會僅38位師生及25位畢業系友出席。
2. 外語能力及問題解決能力均為系訂核心能力，惟依畢業生整體成效評估顯示，畢業生、家長與雇主對此兩項滿意度較低。
3. 考量餐旅業現況及高等教育人才培育之共通能力，國際觀對於餐旅人才已是必須且不可缺少之能力，惟該系重新修訂教育目標後，「國際化」已非主要目標。

## (三) 建議事項

### 【共同部分】

1. 宜依餐旅業特性，由各分會先行辦理系友會，再擇期擴大舉行系友大會，期更能凝聚畢業系友對系上之向心力。
2. 宜重新強化外語能力及問題解決能力之相關措施，並落實執行。
3. 宜重新思考將國際觀納為培育學生之核心能力，以與校核心能力連結，並符應餐旅業人才需求現況。

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。