

一、目標、核心能力與課程設計

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系前身為「生活應用科學系餐飲管理組」，有鑑於我國觀光產業日益成長之餐旅服務人才需求，於 92 學年度成立，並分別於 94、95 學年度設立進修學士班、四年制技術系，雖曾遭逢環境劇變，但經全體師生上下一心、凝聚信念，近年來已逐漸發展出其特色，學生人數亦逐漸回穩。

該系設立宗旨為「技術服務」、「餐旅專業」、「創意應用」，以積極培育國家社會所需的餐旅專業人才，並據以訂定其教育目標為培育餐旅技術服務、餐旅經營規劃及餐旅創意人才。該系教育目標及學生核心能力之訂定參照所屬學門相關領域之發展和趨勢，符合校務發展計畫需求，同時能結合大學人才培育功能與國家餐旅產業人才需求，進一步訂定學生畢業時應具備之核心能力。

課程規劃由基礎餐旅專業知識開始，進而學習餐旅技術操作性課程，並輔以技術與服務、經營與規劃，以及創意與應用相關領域之專業選修課程。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系名為「餐旅管理學系」，「旅」之理論、實務課程及專業電腦軟硬體設備與課程，極待再加強。
2. 「膳食療養學」缺乏專業之理論基礎課程。
3. 該系培養學生國際視野之作法有待加強。
4. 課程之編排順序與必選修，較無法和學生學習能力、教育目標及核心能力相符。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 為符合系名，宜再增加「旅」方面之理論相關課程、實務技能與電腦軟硬體設施，且增聘具有實務經驗之教師，並透過產學合作，增加學生實習機會。
2. 「膳食療養學」宜再增加相關之理論基礎課程，或依目前授課實際狀況（已改為實習操作課）調整課程名稱。
3. 宜酌予增加外語訓練課程，且營造良好的雙語環境，並提升學生國際視野。
4. 宜將「房務管理」與「實習課程」改為必修，學士班之「連鎖店經營管理」可安排於較高年級；四年制技術系與進修學士班之「餐旅採購管理」課程，可開課於專業實習課程之前，並增列人文精神及專業倫理之內容。

二、教師教學與學習評量

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系能依據教育目標及發展計畫之需求，遴選不同領域專長與實務經驗之師資，101 學年度共有 13 位專任教師，其中具博士學位 8 位、技術級教師 3 位；該系亦延攬業界具實務專精之教師兼任授課，強化學生理論與實務能力。

課程開設能依師資專長領域、學術研究或實務特性等，教師之研究、實務領域與任教科目相符，並可相互銜接。該系教師自編教材之比率高，可豐富教學內涵。

該系整合校內相關科系之資源，提供學生良好及多元的學習機會，並提升就業之競爭力。該系提供學生多種證照輔導，如中餐、西餐、烘焙、飲料調製、調酒及餐旅服務等，輔導成效佳。此外，該系

安排校外餐飲實習之成效佳。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 近六年教師流動率高，穩定性不佳。
2. 教師使用 moodle 數位學習平台之機率低。
3. 該系輔導學生取得多種證照，惟學生取得乙級技術證之人數偏低。
4. 部分學生學習態度有待加強，且對於「生涯發展」與「學習定向」模糊。
5. 教師專業成長機制尚待加強。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜增聘教師或降低教師負荷量，並訂定吸引優秀「師資」留任之獎勵辦法。
2. 宜輔導或協助教師使用 moodle 數位學習平台，增加學生學習途徑並提升學習成效。
3. 宜鼓勵學生取得乙級技術證，並增設輔導課程及提高獎勵金。
4. 宜多邀請學長姐、企業界人士到校演講及至業界參訪，或由生涯規劃專家加以輔導，協助學生規劃生涯發展及學習定位。
5. 宜增加教師專業成長「研習營」或「成長社群」，以提升教師教學知能。

三、學生輔導與學習資源

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系為輔導學生而建立導師、生活輔導、生涯輔導及校外實習等制度，用心推動，特別是導師實際輔導次數與紀錄，具體詳細。學生

參與國內、外競賽方面，該系推動國際學習並積極鼓勵學生參與國際比賽，教師亦盡心盡力，頗有成效，惟依據 99 學年度提供資料可見，尚待持續努力，以提升成效。

針對學生學習及生活輔導之具體作法，包括親師座談會、新生歡迎茶會、迎新宿營、師生座談會、預警機制以及實習輔導等制度，均落實執行。

該系餐飲之學習資源及管理維護機制，包括空間規劃、軟硬體設備及圖書資源等，均逐步充實。此外，為提升學生學習成效，該系亦鼓勵學生參與教師專案計畫，可予肯定。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該校位處城鄉外緣，使得學生國際觀養成較為吃力，以致營造國際視野疏於著力，成效不大。
2. 近年來該系鼓勵教師與學生參與比賽具有成效，惟 99 學年度前之得獎紀錄多集中在飲料調製技藝比賽，99 學年度後則以中式及西式料理為主。
3. 該系餐飲教學專業教室空間與設備充足，惟旅館專業教室設備不足，缺少專業電腦軟體，學生在餐飲相關之電腦應用能力亦較弱。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜安排學生參與國際交流及參賽選手返校後，舉辦心得分享，回饋全系學生，以全面積極推動國際視野之養成。
2. 推動校外參賽時宜於中餐、西餐、烘焙、點心、飲料調製以及餐飲服務各方面皆報名參賽。

3. 宜於校內設置旅館專業電腦設備與客房實習教室，並增購餐飲相關之電腦軟體及課程，以增加學生電腦專業應用能力，提升畢業後之競爭力。

四、學術與專業表現

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系教師皆提供詳細的研究成果出版目錄，其中有 6 位近三年均有 1 篇以上具外審制度之期刊論文出版。該系以食物營養、餐飲技術和餐旅管理三大領域為教師之研究主軸。

該校訂有教師評鑑辦法與學術研究獎勵辦法等，對於教師在論著發表質量之提升，確實呈現督促與引導之成效。教師在研討會論文與專書發表之數量逐年成長，且於近三年內發表 60 餘篇研討會論文，在團隊互助合作成果上令人印象深刻。

該系教師經常擔任機構之委員、顧問、審查委員以及學會理監事、論文審查或技術輔導等，積極針對政府、學術機構及民間企業等單位之需求提供專業諮詢，並主動投入社會公共服務，值得肯定。

該系鼓勵師生參與國際學術交流活動或研討會議，以擴展師生國際視野的努力值得嘉許，近三年來，該系教師不論是在執行教育部、國科會、學校及私人企業等資助之研究計畫與產學合作案，指導學生參與專題競賽、研討會和期刊論文發表，參加國內諸多創意美食和廚藝等競賽，以及參加國際美食養生料理大賽、國際廚藝挑戰賽等活動，皆有不錯的表現。

該系訂定專題研究法及專題討論為必修課程，對於學生研究興趣之探索與研究能力養成有助益。學士班學生 101 學年度所執行之專題，大多與餐飲、管理及消費者行為等相關。進修學士班學生所執行之專題則與服務品質、旅遊動機以及健康餐飲等相關。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系 99 至 101 學年度所執行之整合型計畫不多，有待進一步強化。
2. 教師在專業學術期刊論文發表的質與量上，仍有努力空間。
3. 該系旅館管理專業領域之研究計畫與論文發表量相對較少。
4. 近三年師生共同參與國內美食廚藝等競賽獲得多數獎項，惟 100 年 7 月至 101 年 9 月期間，較少參加國際相關競賽。
5. 近三年所參與之國際學術交流合作以日本居多。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 該系可由教師專長較為相近或互補者，優先組成團隊，嘗試向政府部門申請整合型研究計畫，亦可爭取其他資源，以開啟不同層面之發展契機。
2. 除專書出版外，宜儘速彙集完整研討會之論文，強化教師於具外審之學術期刊論文發表的質與量。
3. 宜加強旅館管理專業領域之研究計畫與論文發表量，以均衡發展餐飲與旅館兩領域。
4. 宜鼓勵師生除了廚藝競賽之外，嘗試參與其他類別之國際競賽，為校爭取榮譽，並增加餐旅相關領域之觀摩機會與經驗累積，以利專業傳承，並建請校方訂定相關獎勵辦法。
5. 未來宜增加參與國際學術交流活動或研討會議頻率，以及嘗試更多元的交流對象（如歐美之大專院校），期能與國際發展趨勢接軌並汲取餐旅最新資訊和經驗。

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】

該系成立迄今已有 6 屆畢業生，總畢業人數為 466 人，就業人數為 235 人，於餐飲服務業服務人數達 137 人，比例相對高，可見該系對培育餐旅技術服務人才之用心，值得肯定。依據該系對畢業生進行之整體學習成效評估分析顯示，該系對於加強學生技術能力、輔導考取證照、強化就業實力，以及雇主對畢業生之專業表現與職場態度，皆表滿意。

該系於 99 學年度成立系友會，並建立「稻江餐旅管理系 Facebook」之系友會互動平台、校友資訊網站，指派工讀生負責網站維護，保持與畢業系友聯繫；每年定期舉辦系友回娘家，且不定期舉辦畢業系友之交流活動，如師生餐敘、講座以及課程交流等活動，增進畢業系友與該系師生間之緊密互動。此外，該系利用導師時間邀請畢業校友回校，與學弟妹分享畢業後之工作經驗，以及實務上之理解，同時增進畢業生與系上之緊密關係。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系畢業生僅有 6 屆，但依該系畢業生生涯發展情形統計表顯示，95 至 97 學年度畢業生共 233 人，聯絡不上共 145 人，各學年度比例高達 50% 至 82%。
2. 依畢業生生涯發展統計表顯示，該系 466 位畢業生中，僅 3 人繼續升學，比例較低。
3. 依雇主意見調查結果分析，雇主期望該系能強化學生創意能力，而「創意應用」為該系創立宗旨之一。
4. 該系自我評鑑時，評鑑委員即要求需將雇主意見呈現於附錄資料中，惟此次實地訪評仍不見雇主意見資料。

5. 該系附錄之光碟資料，部分資料不實，例如於項目五畢業生流向與滿意度調查報告中，除出現「本系人才培育目標為培育具備運籌帷幄為跨界整合之運輸物流界行銷管理人才」等文，並多次出現運輸物流與行銷管理系及流行系等畢業生調查資料。
6. 針對第一週期評鑑之改善建議，評鑑委員提出「宜於專業課程中增列人文精神及專業倫理之內容以落實教育目標」該系回應已將其服務學習意涵融入專業課程「社區營養學」中，惟該課程目標為培養學生對社區活動方案執行、實務工作技術及改善能力，皆與專業倫理無相關性。另針對「酌量增加『旅館』之專業技能課程」，該系亦表示將建構 3 至 5 間實習客房，惟尚未落實。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜持續加強與各屆畢業生之聯繫與關懷，並建立完整畢業生個人資料庫。
2. 宜依各不同特質之學生，強化輔導生涯規劃。
3. 宜重新檢視課程內容，強化學生之創意能力，以符切該系之設系宗旨。
4. 宜持續強化雇主意見調查，並將其意見納入課程委員會參考。
5. 該系宜正確及完整彙整各項資料，以確保其做為持續自我改善之參考價值。
6. 宜確實依第一週期系所評鑑之改善建議所定之自我評鑑改善計畫落實之。

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。