

一、目標、核心能力與課程

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系教育宗旨為培育產業發展與升級所需之優質人力及經營管理人才，而教育目標則以培養兼具觀光休閒與餐旅專業與管理知能、多元整合與創新思維、國際視野與產業關懷之管理人才。且該系依據該校「誠樸弘毅、務本致用」的教育理念，並秉持強化僑教設校精神，以傳承既有文化、造就健全人才、厚植社會文化資本為三大教育重點，強調培育學生在人文與科學、通才與專才、傳統文化與現代文化間平衡發展。同時，配合校、院的發展目標，結合院的軟、硬體及相關理論與實務，做適度分工合作，以培養兼具國際宏觀、產業分析及規劃能力之人才。

該系為達到教職員生對教育目標的瞭解，透過多元管道向系上師生進行宣導，同時藉由課程結構、職涯進路，以及產學之間的合作提高學生專業知能，值得肯定。

(二) 待改善事項

【學士班部分】

1. 該系學生對教育目標與核心能力的瞭解程度較弱，需再加強宣導。
2. 該系證照考試宣導不足，對於學生證照輔導機制可再強化。
3. 103 學年度合併後課程規劃分為系必修（43 學分）、組必修（觀光休閒組、餐旅管理組各 15 學分）及組選修（觀光休閒組、餐旅管理組各 15 學分），其中共通必修與組必修共達 58 學分，學生不易跨組選課。

【碩士班部分】

1. 碩士班課程多著重觀光休閒領域，而較為欠缺餐旅領域。

(三) 建議事項

【學士班部分】

1. 宜持續透過多元管道加強宣導，以提升學生對教育目標與核心能力之瞭解程度。
2. 可明確訂定相關課程搭配之相關證照考試，並繪製「證照地圖」置於學系網站或透過其他管道積極宣導，同時輔導學生提升證照通過率。
3. 103 學年度合併後之課程規劃，必修課程宜以共通或整合性課程為主並降低學分，增加組選修課程學分，使學生容易跨組選課，培養學生多元專業知能，以提升就業競爭力。

【碩士班部分】

1. 宜兼顧觀光休閒與餐旅管理的專業課程，加強學生多元知識之學習及促成教師研究領域的發展。

二、教師、教學與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系現有專任教師 11 名，其中教授 4 名、副教授 2 名、助理教授 4 名、專案助理教授 1 名，專兼任教師任課科目皆與其專業相符。

該系對於教師之教學專業發展訂有合理之獎勵措施，並建置教師教學專業成長機制或鼓勵教師參與各項教學專業研討會或工作坊，以及安排教學討論、分享或觀摩等，支持教師在教學專業上持續發展。

該系每學期補助教師邀請業界專家擔任協同教學，透過專家蒞校演講或實務教學，讓學生學習到實務知識，教師亦可經由與業師的互動，瞭解產業最新動態，激發更多元的教學方式。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系目前實務課程如烘焙實務、飲務實務、食物製備、餐旅服務技能等課程，囿於師資與設備不足，教學相關的空間與設備較為簡易，如旅行社、餐飲教室等實作教室，且訂有選課人數上限，因此即使是餐旅管理組學生亦無機會選修，顯待加強。

【學士班部分】

1. 該系生師比較一般為高，專任教師人數仍有增加必要，尤其是缺乏具餐旅專業之實務或實作師資。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 教學相關的空間與設備可再重新擴充規劃與裝潢，尤其是餐旅實務課程，以提升教師教學品質，並增加學生選課機會。

【學士班部分】

1. 宜爭取該系專任教師員額，並優先增聘具餐旅業界實務之專技師資，以符該系發展之所需。

三、學生、學習與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系學士班招生規劃，大致配合該校、院進行，透過多元管道招生，報到率達9成以上。生源主要來自考試分發，次為推甄申請、僑生、繁星推薦及其他運動績優或外國學生。近幾年考試分發所占新生比率有微幅調降，而增加推甄申請部分，以確保學生對所學感興趣。碩士班設有五年一貫入學管道，招生規劃及宣導措施完善。碩士班生源自第2屆起增加在職生名額，以中部地區為主，一般生

以該校畢業生為主，他校生為輔。

學士班新生入學輔導方面，在未入學前，該系透過系學會以電話、Facebook 或電子郵件進行主動關懷；入學後則有家族制學長姐協助，辦理迎新活動及新生座談會，並透過新生手冊提供新生完備的學習與輔導資訊。該系教師訂有學生晤談時間，師生交流頻繁與融洽。該系針對碩士班學生亦提供新生訓練與輔導，並開設研究生 Facebook 社團進行意見交流，另所提供之「研究生輔導手冊」能涵蓋學生學習與生活相關資訊。

該系對學士班學生選課學習能提供良好環境，利用 MOODLE 平台，共創學習互動空間，教師授課方式多元並進，展現在學生學習表現上相對亮麗。該系要求大一升大二學生進行國內企業 400 小時的「企業見習」（必修學分），畢業前則鼓勵學生可至國內外單位進行 1,000 小時的「專業實習」（選修學分），成效良好並獲學生一致肯定。

（二）待改善事項

無。

（三）建議事項

無。

四、研究、服務與支持系統

（一）現況描述與特色

【共同部分】

該系現有專任教師 11 名，均具有博士學位並符合觀光餐旅相關專業領域，近三年積極發表於國內外具嚴謹審查之學術期刊，101 至 103 學年度平均發表論文期刊為 0.9 篇、1.6 篇及 1.4 篇。同時，近三年積極承接科技部與其他產學計畫共 39 件，成果良好。

該校訂有教師獎勵相關辦法，多位教師獲得學校傑出或優秀人才

獎勵，獎勵機制與成效良好。該系同時推動業界協同教學計畫，並於103年獲教育部課程分流計畫補助，顯示該系積極爭取相關資源，協助教師研究與教學發展。

【學士班部分】

該系實施大一暑假企業見習及大四專業實習，配合學生取得專業證照和英語門檻檢定而訂有相關規定，有助於學生實務學習。另教師鼓勵學生申請科技部大專生專題計畫，成果亦稱豐富。且鼓勵學生將畢業專題投稿於學術研討會，獲得良好成果。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 101至103學年度教師學期平均授課鐘點數為8至11小時，逐年遞增，教學負荷量偏高，恐影響教學品質之維持與研究發展之投入。

【碩士班部分】

1. 碩士班學生之表現成效集中在研討會發表，缺乏多元成果之展現。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜適當調降教師授課鐘點數，減輕教學負擔以利教學品質之維持，並投入研究發展。

【碩士班部分】

1. 宜鼓勵學生參加各類學術或實務型競賽，抑或爭取科技部補助參加國際學術研討會，激勵學生多元成果之展現。

五、自我分析、改善與發展

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系自 97 學年度以來，迭經設置學程、學系、碩士班及整併餐旅管理學系等組織架構重大調整過程；實質上，此一調整概皆具有自我改善機制運作之性質，目前組織架構既已底定，為求未來穩定發展，已能掌握具體發展方向，並有效落實自我改善機制。

依據所提 SWOT 分析結果，該系發展首要特色為廣跨觀光休閒及餐旅產業領域，並培育產業發展所需人才；不同班制及分組均設有不同教育目標，並規範畢業學生應具備之核心能力，進而落實於課程規劃、教師聘任、經費分配及設備購置，而行政管理制度的支持均得以促成該系教師在教學、研究、服務與輔導之績效表現。

該系依據所匯集校內師生、畢業生及業界等客觀資訊，再經主觀條件之判定過程，相應調整未來發展方向，擬定策略及作為；據此觀之，自我改善機制運作尚稱允當。

就目前現況觀之，該系歸納具體問題與困難計有增聘教師、學生學習動力待加強、少子化趨勢及設備猶待充實等 4 項，而對應之改善策略，則以提高系所知名度及吸引力、提高學生未來及就業知能、持續提升教師教學及研究之質量，以及加強畢業生聯繫及就業輔導等 4 項。此等問題及改善措施，依自我改善機制並落實於發展計畫，進行改善。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系雖已針對系務發展問題訂有中程計畫，惟各計畫與該系所提問題與困難及改善策略是否確然相互關聯，以及計畫可收解決問題之直接成效，亦待檢討。此外，各計畫雖亦明列績效指標，惟執行過程中仍待加強檢核工作。

2. 依據該系教育目標，首要發展特色為培育涵蓋不同產業領域所需人才，學士班課程架構分觀光休閒組和餐旅管理兩組進行教學。然較無探討產業間之交集及互異特色，以讓兩系整併更具發展特色。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 該系自我改善制度之運作，宜針對各發展計畫分別就規劃、執行及檢核工作，落實執行。
2. 建議依據不同產業特性，在特色發展和課程規劃兩方面，積極整合資源，營造學系特色以取得競爭優勢。並於學士班課程規劃時，增開產業間交集課程。

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。