

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「培養餐旅業兼具餐旅技能與經營管理能力之人才」，課程內涵依學習過程區分為低階技能（知識、瞭解和應用）及高階技能（分析、綜合和評鑑）兩大層次。

該系教育目標為 1.培育餐旅服務涵養；2.強化專業溝通能力；3.培育餐旅知能；4.培育餐旅經營管理能力。

該系於 101 至 103 學年度逐年修訂核心課程內容，以能力指標做為核心能力之檢視基礎。課程設計搭配課程地圖引導學生學習路徑，協助學生學習，該系專業課程區分為「飲調烘焙」、「廚藝」及「經營管理」3 個課程模組，供學生依興趣與職涯規劃選修。在 104 學年度將選修課程學程化，分為「廚藝精英學程人才」、「葡萄酒與飲料管理菁英學程」、「外場服務禮賓菁英學程」和「創業與經營管理人才學程」4 大學程，每位學生須完整修習至少 1 學程始得畢業。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系系名為餐旅管理學系，然課程結構偏向廚藝與飲調烘焙，旅館相關課程較少，無法達成其規劃之核心能力。
2. 部分由不同教師授課之課程，其課程目標與課程大綱有極大差異性。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 若維持此一系名，宜增加旅館管理相關課程之比重；而因該校另設有飯店管理學系，可考量整體結構和發展方向調整系名。
2. 同一課程由不同教師授課時，宜於事前共同討論課程目標與

課程大綱內容之一致性，並確認授課內容與課程名稱相符。

二、教師、教學與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系教師在專業配置下共同教授學士班與進修學士班課程，專任教師分別為教授 1 名、副教授 2 名、助理教授 15 名及講師 3 名，共 21 名。101 至 103 學年度間均聘有業界教師，協同進行培訓並強化學生實務之能力。

該校訂有「教師評審委員會設置要點」、「各系、所、中心教師評審委員會設置準則」、「休閒產業學院教師評審委員會設置辦法」及「餐旅管理學系教師評審委員會設置要點」。該校亦訂有「教師聘任辦法」、「教師升等評審辦法」及「教師授課時數暨鐘點費核算辦法」，該系所屬學院亦設有「休閒產業學院教師聘任暨升等評審辦法」，以及該系設「餐旅管理學系教師聘任暨升等評審辦法」。

該校專任教師每週基本授課時數為教授 8 小時、副教授 9 小時、助理教授 10 小時及講師 12 小時，另依兼任行政職位不同可減授 4 或 6 小時；超鐘點數以不超過 4 小時為限。該系 101 至 103 學年度專任教師平均授課鐘點數為約 10 小時，平均超鐘點數 2 小時。

該系專任教師每年均需接受教學評鑑，教學意見調查該系平均分數高於 8.5 分（滿分為 10 分）。該校亦訂有「教學意見調查實施與改善辦法」，以協助教師蒐集教學表現回饋資訊及幫助教師省思教學。103 學年度更增訂「教師增能傳習制度實施要點」，傳授者與學習者共同組成傳習教師團隊。

該系教師教學成長支持系統方面，該校訂有創新教學績優獎勵辦法、教學研究獎助辦法，激勵教師，並辦理優良教師觀摩分享教學經驗。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系副教授（含）以上職級之專任師資比例尚待提升。
2. 自其他單位轉調之非餐旅學歷專長背景之專任教師，畢業學位與餐旅專業有些差異，所學與教學課程較不吻合，且其餐旅專業知能或經驗有待加強，並加速轉銜。
3. 該系近六年教師流動率高，穩定性不佳。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜鼓勵教師積極升等以提升師資素質，並持續增聘具餐旅管理學、經歷專業背景之副教授以上專任教師，以改善師資結構，並符合系務發展之專業本質。
2. 宜鼓勵自其他單位轉調之教師透過研習、研究及業界實務交流，在所教授課程加強進修，以吻合教學內容，強化專業成長，且持續充實餐旅專業知能，並融入餐旅管理專業領域，以利教學、學生之實習及就業，能符合該系教育目標、核心能力與學生學習需求。
3. 宜關注教師離職之因素並鼓勵教師自我提升，以利該系穩定發展。

三、學生、學習與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系 103 學年度學生總人數共計 1,187 位，占全校學生 26%。該系招生管道多元，但以單獨招生為主，高中、職比例約為 1：4，餐飲科與他科比例約為 2：3，為使學生能儘速融入學習環境，安排多樣入學輔導之規劃，提供新生訓練、迎新活動、學生/家長座談會、

導生晤談與行政輔助，並對學生未來就業進行就業輔導，該系學生對教學課程及師資普遍認同。

該系每年編列經費逐步補足各項設備，且設置各科專業教室（如烘焙、中餐、西餐、調酒、咖啡、餐服及電腦教室等），並訂有管理使用辦法，有專責教師與行政人員管理。該系亦設置多元實習觀摩場地，讓學生參與實務操作，並配合專業實習與校外實習課程之運作與媒合，使學生學習專業化。

為使學生能多元性發展，積極鼓勵學生參與校內外競賽，除能強化自身能力外，亦能增進團隊默契。

畢業生流向及滿意度調查方面，該系畢業生約七成以上在餐旅專業發展。

（二）待改善事項

【共同部分】

1. 英文課程預警及接受輔導之學生數偏高，學生之英文能力尚待加強。
2. 該系部分外籍學生中文理解與溝通能力較為不足，恐造成其學習與生活障礙。

【進修學士班部分】

1. 依訪評當日教學現場訪視顯示，進修學士班學生上課出席率不佳。
2. 該系每週均有導師時間和班會，惟學生對該系教育目標和系上舉辦各項活動資訊，如課外活動學習、生活學習、生涯學習，均不甚瞭解。
3. 該系未針對進修學士班畢業學生進行課業學習需求與畢業流向調查，無法掌握畢業生表現以精進辦學。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜持續多面向提升英文學習環境，以強化學生語言能力。
2. 宜於入學前全盤規劃對外籍生之學習環境與輔導，以協助其減少學習障礙，加速融入學校環境。

【進修學士班部分】

1. 宜分析進修學士班學生出席率不佳之原因，研擬可行之解決方案。
2. 宜利用每週導師時間和班會，加強宣導該系教育目標和相關活動資訊，並鼓勵學生參與系上活動，以強化其對該系之認同感。
3. 宜針對進修學士班畢業學生進行課業學習需求與畢業流向調查，並進行分析，以調整進修學士班之教育目標。

四、研究、服務與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系教育宗旨為「培養餐旅業兼具餐旅技能與經營管理能力之人才」，尚稱技術與理論兼顧。但該系教師背景多元，將之整合於一系，需尚待一段時間讓教師透過專業學習成長，以精進其在餐旅方面之相關知識，使其在專業知能及職場內涵的教學研究有更游刃有餘的空間。

該系於 101 學年度起，訂定「餐旅系教師研究提昇方案」，並配合該校教師研究與計畫獎勵等相關辦法，鼓勵教師參與學術研究並發表於國內外期刊。該系亦鼓勵學生參與競賽及報考專業證照，學生於國際廚藝競賽之表現亦屢獲佳績。此外，該系鼓勵學生參與科技部大專生計畫，提升師生研究能量與風氣。

該系學生積極參與校內外志工服務，如新生服務學習與生活引導、社區服務等，藉此深化系上學生職場服務的熱忱。

該校出版學術期刊，有助於引領教師研究投稿。該系能針對不同專長教師予以表現的空間，如：專技教師對比賽選手的培養和訓練。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系部分教師由不同領域轉換授課科目，餐旅專業領域內涵之熟悉情況尚待加強。
2. 教師的研究或產學動能與計畫案件太少，仍待加強。
3. 學生證照取得之數量有降低之趨勢，且目前取得之證照多集中於廚藝證照，英文及資訊之證照較為缺乏。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜持續協助教師對專業領域的熟悉度或學習計畫，可獎勵教師實際到業界實習或見習一段時間，推動之初，宜先有一套嚴謹的辦法及成效評估機制。
2. 宜鼓勵教師參加公民營活動或校外相關研習會，可由校內資深教授或跨校成立研究社群，協助教師進行計畫申請；可主動與社區產業或生產者鏈結，先進行社區服務，建立後續合作機會；抑或鼓勵教師合作，共同參與爭取政府機構委託案招標。加強教師的產學合作案，讓學生進入職場以瞭解企業界需求，並鼓勵多發表期刊論文、書籍，以達教學相長之目標。
3. 宜鼓勵學生多參與各類社團，涵養學生多元能力，除廚藝外，亦需注意語文及資訊能力證照之取得。

五、自我分析、改善與發展

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系透過蒐集學生學習、畢業生資料、招生情況做 SWOT 分析與 PDCA 管理循環機制，分析優勢、劣勢、機會與威脅，瞭解該系的定位，找到問題與發展方向，並調整系的運作模式，提供學生適當的學習環境。

該系設有教師評審委員會、課程規劃委員會、招生委員會、實習教室、校外實習委員會、產學合作發展委員會、就業升學輔導委員會、學術發展委員會及語言促進委員會等 9 委員會，各層級委員會分工清楚，每學期至少召開 1 次會議，系務分工運作尚稱順暢。

該系提出未來目標要「放眼國際、扎根地方、實務應用、在地關懷」之願景，期望在精緻的餐旅服務上，提升國人健康品質。

(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。