

一、目標、核心能力與課程

(一) 現況描述與特色

該系為該校新設學系，於 102 學年度正式招生，迄今 3 年多，有鑒於環保、永續、健康之重要性與發揚慈悲心，設系以培育素食產業人才為其目標與特色，並清楚訂定短中長程目標。該系教育目標為培養健康與創意素食廚藝技術人才和餐飲服務技術與經營管理人才，並訂定六大核心能力，包含健康素食規劃能力、創意素食設計能力、素食廚藝專業能力、餐飲服務專業能力、餐飲經營管理能力，以及人際溝通協調能力，系核心能力與校、院核心能力有明確對應。為達成教育目標，課程分「健康與創意素食廚藝學程」、「餐飲服務與經營管理學程」兩大專業選修學程，以及「飲食健康促進」、「創意創新創業」、「健康素食廚藝」與「餐飲服務管理」四大課群。

該系發展特色包含：1.素食創意、創新與創業；2.課程分流，理論與實務並重；3.素食在地化與國際化；4.健康與綠色餐飲教育。開設三創課程以培養學生創意、創新與創業能力，理論與實務課程兼顧，並以做中學鼓勵學生參與多元的校外活動、關懷弱勢。該系創設 3 年來，在師資、設備與學生表現已頗具成效。

(二) 待改善事項

1. 六大核心能力之餐飲服務專業能力之養成，實際開設高度相關科目僅餐旅服務技術、飲務與吧檯管理，且目前尚缺專任專業教師，此項能力養成有待持續改善。
2. 該系發展特色之一為素食國際化，做法包含國際化課程規劃、學生海外交換與實習、招收海外學生、師生參與國際競賽等，惟目前針對國際化課程規劃、學生海外交換與實習，尚在規劃階段，有待進一步落實。
3. 由於四年級學生多選修專業實習課程，故學生集中在二到三年級修習專業選修課程，惟該系開設的專業選修課程少，較

難滿足學生對選修的多樣性需求。

(三) 建議事項

1. 為培育餐飲服務專業能力，宜加強餐飲服務技術實作和飲務與吧檯管理實務，滿足以外場服務為就業導向學生之需求，增強就業力。
2. 為落實素食國際化之系發展特色，宜強化國際化課程規劃、提升學生外語能力，促使學生海外交換與實習，拓展國際視野，並持續積極鼓勵師生參與國際競賽等。
3. 宜增開系專業選修課程，特別是實務課程，以增加學生選修課程的空間。

二、教師、教學與支持系統

(一) 現況描述與特色

該系教師員額於 104 年已陸續補進，目前專任教師共有 3 位教授、2 位副教授及 3 位助理教授，其中包含 3 位專業技術人員，教師專長涵蓋健康、食品科學及廚藝等領域。該系並聘有兼任教師及業師等搭配教學，有助於減輕系上工作、教學和研究工作負擔，系務績效更能呈現。同時，專兼任教師專長的遴選，能考量系教育目標、核心能力、課程開設及學生背景等需求，有清楚遴聘規範且落實執行，近 3 年專任教師穩定性高。

該系教師於每學期開學前完成「課程大綱」與「教學計畫表」並上傳，值得肯定。該系專業課程設計有依據課程屬性、學生背景等因素，發展教學活動與學習評量方式等內容。在教學評量量化調查中，教師平均分數達 4.0 以上，學生晤談時亦表示滿意且肯定教師用心與認真，例如：教師積極投入校外廚藝競賽輔導，並引進產業資源投入教學活動中。此外，該校亦有辦理教師研習成長活動，以及制定與執行教師教學與競賽輔導獎勵方案。

(二) 待改善事項

1. 該系現有 8 位專任教師中，具有餐飲服務專長之師資略顯不足。
2. 該校已訂有「聘任專業技術人員擔任教學辦法」、「教師升等辦法」及「教師升等獎勵辦法」，然專業技術人員教師（技術教師）現行升等辦法仍比照一般學術型教師，尚未訂定技術教師升等辦法，較不利於技術教師職涯發展。

(三) 建議事項

1. 宜增聘具有餐飲服務專長師資，以增進餐飲服務與經營管理學程的教學品質。
2. 宜考量訂定專業技術人員升等辦法，以利專業技術人員職涯發展。

三、學生、學習與支持系統

(一) 現況描述與特色

該系由佛光山體系支持辦學，提供學生實習和就業機會，為國內唯一素食產業學系。校園環境優美，校地廣闊，雖屬私立學校，但採用國立大學學費收費，嘉惠經濟弱勢之學生。學校提供往返臺北和宜蘭地區的交通服務，為學生解決交通上問題。

該系至今成立 3 年，現有 132 位學生，招生對象以高職生為主，且目前有 7 位馬來西亞學生、3 位港生，另有少數短期中國大陸研修生，可與本地生交流。在招生做法方面，該系定期投入各高職生升學博覽會、於寒暑假舉辦高職生體驗營、辦理高職生到校參訪、至職校入班宣導，以及舉辦全國素食競賽，增加該系知名度。該系能掌握學生來源，對招生有所規劃，並進行新生入學輔導。

該校由通識教育負責學生的人格教育，該系則透過課程安排與做中學，增強學生學理基礎，且聘有 2 位專業技術專任教師教授廚藝技

術課程，理論與實務兩類教師相互合作，培養學生廚藝技術及專業能力，朝健康促進、廚藝創新、餐飲服務之專業發展，以成為素食廚藝人才。對於學習落後學生，該系設有預警制度，導師針對學習不佳的學生即時予以輔導，並對特殊學生（如學習遲緩、身心障礙或弱勢）有雙師制度，協助學生解決課業和生活上的問題。該系能掌握學生學習成效，並提供學生輔導與支持系統。

該系於 103 學年度啟用具備中餐廚藝、西餐廚藝及烘焙設備之多功能廚藝教室，依據課程規劃，主要供二、三年級學生使用，並訂定管理要點。

在學生參與競賽獲獎方面，103 和 104 學年度共獲得 92 項獎勵。3 年來該系每年舉辦全國創意素食料理競賽，藉由競賽提升與高職和其他大學的接觸機會，增加與高職及大學相關科系的認識。此外，亦於每學期舉辦企業參訪活動，讓學生及早瞭解職場狀況。

該系設有英文畢業門檻，針對未通過門檻之學生實施英文補救教學。另為鼓勵學生國際化，該系與美國西來大學合作，實施 2+2 雙聯學制，並有海外滴水坊，可供學生赴海外實習

（二）待改善事項

1. 多功能廚藝教室工作臺下有孔洞，排油煙管管線未定時清洗，恐有衛生安全疑慮。
2. 該系目前輔導學生參加之校外競賽以廚藝方面為主，惟關於餐飲服務、經營管理或創意創業之競賽輔導極少。

（三）建議事項

1. 宜改善廚藝教學工作臺之細縫問題，並對多功能廚藝教室進行定期消防安檢、排油煙管檢查及環境消毒，以維護學習場所之安全與衛生。
2. 宜增加輔導以餐飲服務、經營管理或創意創業為職涯導向之學生，參加校外餐飲相關競賽，以強化此類型學生的就業力。

四、研究、服務與支持系統

(一) 現況描述與特色

該系於 102 學年度甫奉准招生，至 104 學年度教師人數已增聘達 8 位，研究成果亦隨之增加。102 至 104 學年度，教師共計發表國際期刊 16 篇、國內期刊 1 篇、國際研討會論文 8 篇、專書或專書章節著作 6 篇。該系具有多位藥膳、食品科技、餐飲衛生安全及保健食品開發專長之教師，融合健康餐飲理論教師於一系，對達成健康餐飲創意產業的發展目標有所助益。

該校目前訂有各項教師研究、投稿及出席國際會議補助辦法，並已有教師獲得相關補助，對提升教師研究動機有支持與強化作用。該校能鼓勵教師提出科技部計畫申請，未能獲得補助者，則可向學校提出申請，由校內經費補助教師進行研究，教師的學術發表有逐年提升趨勢，研究計畫或產學合作案件與金額亦有逐漸增加之趨勢，實為可喜現象。

此外，讓學生參與科技部或經濟部研究計畫，可提升學生研究或產學研發能力，學生參與競賽風氣漸漸養成，成立 3 年參賽獲獎達 105 人次，成果豐碩。

(二) 待改善事項

1. 該系教師執行團隊跨域整合研究計畫案經驗較少。

(三) 建議事項

1. 該系教師可與校內外人士發展跨域合作研究，以擴展實務與理論相互印證之效益，共創多贏。

五、自我分析、改善與發展

(一) 現況描述與特色

該系為達成培育素食創意研發與產業經營管理人才之辦學願景，進行自我 SWOT 分析，並據以訂定短期、中期及長期發展目標，

再根據發展目標，擬定重點觀察指標。

該系之策略規劃，以校、院定位與教育目標為基礎，並經過全系教師多次會議討論凝聚共識而訂定，旨在培養健康與創意素食廚藝技術人才和餐飲服務技術與經營管理人才。

該系為檢視教育和發展目標，定期蒐集素食產業領域相關專業人士意見，以及參考國內外餐飲教育相關領域趨勢，做為該系自我改進之參考。檢討改進之資料來源，包括系自評委員意見、學生每學期修課之教學評量、每學期舉辦師生座談之意見反應、系院自評專家意見、系院校外部課程委員之專家及學生代表意見等。相關資料定期於系務會議與課程會議討論，做為該系課程與行政作業改善之提案依據。

該系定期檢視各項教學、研究、輔導、服務學習等學生相關的學習歷程，以制定合宜的活動與辦法鼓勵學生學習，以利學生成為未來社會需要的健康素食餐飲專業人才。又為支援前述活動之進行，該系相關行政管理機制皆明訂妥適辦法或要點，並確實落實。各項行政規劃與運作、系教評會、系務會議之辦理和運作皆正常，支援該系教學研究、服務及輔導。

該系對上述各項自我分析之結果，依據 PDCA 原則定期檢視各項重點工作成效是否符合預期，並透過系務相關會議及參考專家建言，擬訂自我改善策略方案或做法，以持續自我改善，達成該系教育與發展目標。且在該校稽核小組指導下，完成各項作業流程的內控文件，每份內控文件明訂作業程序、控制重點、使用表單及法規依據。

該系制定 PDCA 檢核表，並將教學、學習與產業研究、學生輔導、服務學習及系務行政等各項活動，制定清楚明確之計畫等配套措施，並依時程執行和檢核，改進不足或待加強之處，以利該系之發展。

該系擬訂之自我改進作為與發展計畫，除上述所提之方案，亦透過現況分析、改善與提升課程設計、提升教學活動品質，強化學生輔

導、提升該系研究能量、加強招生宣傳事宜、充實軟硬體設備及建立回饋改善機制等發展工作要領，以充實該系發展、建立競爭優勢。

除此之外，該系提出對教師專業發展和對學生學習成效的機制，以加強計畫之合宜及具體可行，內容明確，所需之配套措施規劃合理完善。

(二) 待改善事項

1. 該系名為健康與創意素食產業學系，而素食能利用之食材有限，欲讓素食者能健康，餐飲相關基礎課程相當重要。然該系學生程度差異較大，學習較艱深之基礎理論課程時，部分學生壓力和挫折感較大，學習成果不佳。

(三) 建議事項

1. 在課程規劃及教學方法上宜由淺入深，並切實要求學生學習，打好健康學理基礎，且建立以學生為主的教學模式，以提高學生的學習成效，進而發展健康創意素食，以達成該系之教學目標和呈現其獨特的產業價值。

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。