

一、目標、核心能力與課程

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系經由系務會議訂定該系之定位、教育目標及核心能力，定位為「著重餐飲經營管理與健康餐飲技能、理論與實務並重之學系」。學士班與進修學士班教育目標為奠定學生餐飲創業規劃與技術研發基礎，加強餐飲專業知識技能與態度，提升餐飲專業服務與品質管控能力，培育「餐飲專業服務與管理人才」；碩士班之教育目標為培育具備餐飲創業規劃與技術研發、餐飲專業知識與實務技能及餐飲服務品質管控能力之「餐飲教育與專業經營管理人才」。

該系七大核心能力分別為餐飲創業規劃、餐飲技術研發、餐飲實務技能、餐飲專業知識、餐飲職場態度、餐飲專業服務及餐飲品質管控。該系透過系務會議、師生互動等七大途徑，向師生宣傳及說明該系之定位與教育目標。

該系能依不同的班制訂定「核心能力與課程規劃關聯圖」及「課程地圖」，並設有「課程規劃委員會」，定期召開會議，進行課程的制訂、檢討與修正。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系學士班、進修學士班與碩士班之教育目標不同，惟核心能力名稱完全相同，無法突顯不同教育目標所對應之不同能力屬性。

【學士班、進修學士班部分】

1. 在該系著重「餐飲經營管理」之定位及學士班、進修學士班培養「餐飲專業管理人才」之教育目標中，餐飲經營管理能力未列為核心能力之一，核心能力規劃未對準定位和教育目標。

2. 該系將對應教育目標或核心能力重要之相關基礎課程皆列為選修課程，例如：培育餐飲經營管理知能之相關課程，如「餐飲產業分析」、「餐飲資訊系統」、「電子商務」、「連鎖餐飲經營管理」、「廚房設備與空間規劃」等；對應核心能力「餐飲實務技能」以培養基礎廚藝能力之相關課程，如「基礎廚藝技術」、「中餐廚藝（一）」及「西餐廚藝（一）」等；對應「餐飲技術研發」核心能力之進階廚藝能力相關課程，如「日本料理實作（一）」、「日本料理實作（二）」、「創意料理開發」及「分子調理學」等。惟目前並無選修模組課程之規劃，亦未訂定各模組課程最低選修學分數，不易透過課程規劃確保各核心能力之達成。
3. 該系未針對七大核心能力建置能力檢核機制，不易確認學生是否具備相關核心能力。

【碩士班部分】

1. 該系碩士班「研究方法」、「統計分析技術」及「論文」等必修課程缺乏相對應之核心能力。
2. 在碩士班培養「餐飲教育與專業經營管理人才」之教育目標中，有關「餐飲教育」之核心能力及課程規劃較為缺乏。

（三）建議事項

【共同部分】

1. 宜依據不同班制之教育目標，修正其相對應之核心能力名稱，以使學士班、進修學士班及碩士班之區隔更加清楚、明確。

【學士班、進修學士班部分】

1. 宜將餐飲經營管理能力列為核心能力之一，以更能契合著重「餐飲經營管理」之定位及培育「餐飲專業管理人才」之教育目標。

2. 宜依據教育目標與核心能力調整必修課程，或將目前列為選修的課程，依所對應之核心能力進行課程模組規劃，並訂定各模組最低選修學分數，以使課程規劃與核心能力更緊密的連結，並有助於檢視各核心能力之達成情形。
3. 宜針對七大核心能力建置相對應之檢核機制，例如：制定對應核心能力之相關專業證照做為畢業門檻，以確保學生學習能符應教育目標，且檢視學生核心能力達成情形。

【碩士班部分】

1. 宜針對所開設的「研究方法」、「統計分析技術」及「論文」等必修課程，訂定相對應之核心能力，以凸顯碩士班不同之專業能力。
2. 宜針對碩士班教育目標之「餐飲教育」訂定相對應的核心能力及課程，使核心能力及課程規劃能更呼應教育目標。

二、教師、教學與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系在 102 至 104 學年度期間大多維持 9 名專任教師，員額可謂充足。教師雖有流動情況，但增補情況適切，職級亦分配平衡。專任教師之專長主要以食品、營養及衛生安全為主，烹調廚藝為輔，但與國際餐飲管理教育多年來著重企業管理之趨勢有所偏離。

該系專任師資之背景大多符合現有理論課程之教學需求，然部分實務課程專任教師之學經歷與其開設課程並不一致，例如：「飲料調製與管理」及「點心製作」授課教師，未見餐飲業廚藝實際工作經驗，僅具乙級及丙級相關證照。兼任教師亦有部分相同現象，例如：「餐旅服務與實務」及「進階餐飲服務」授課教師亦不具餐飲業服務管理工作經歷，相關背景僅有餐旅服務丙級技術士；「餐廳籌備與規劃」

之授課教師專業背景亦有所不足。

自我評鑑委員提及該系部分教師授課鐘點偏高，影響教師從事研究工作。而根據 105 學年度第 1 學期上課節次時間表顯示，仍有專任教師每週排課 22 小時之情形。

該校針對教師專業發展訂有合理之支持及獎勵措施。惟該系在說明「其它教學專業發展支持或獎勵」項下，僅列出約 25 項相關辦法名稱，未呈現實質成效之分析結果。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系第 2 次自我評鑑委員意見提及未來遴選教師宜加強餐飲管理專長師資，惟未見積極明確之改善規劃。此外，依目前教師專長組成而言，仍未完全符合該系學士班與進修學士班「餐飲專業服務與管理人才」之教育目標，亦與國際餐飲管理教育多年來著重企業管理之趨勢有所偏離。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜增聘具有餐飲管理專長或企業經營管理實務經驗之專任或兼任師資，以強化教師組成與該系教育目標之關聯性。

三、學生、學習與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系學生入學管道方面，學士班有繁星推薦、個人申請、大學考試入學分發、身心障礙甄試暨單招、四技甄選、轉學、自行招收港澳學生、陸生入學及外國學生申請入學等；進修學士班有甄審入學、申請入學及轉學等；碩士班有甄試入學、筆試入學及外國學生申請入學等，3 種班制入學管道具多元性。

該系應用有限資源，規劃、調整招生管道與策略，例如：學士班透過大學院校博覽會、入學宣導、高中職深根及媒體宣傳等方式；碩士班招生更仰賴已畢業系友之口碑宣傳與互相引薦。

在學生課業學習支持系統方面，該系蒐集新生資料，且提供入學輔導，並利用大一之「餐飲概論」必修課程，引導新生認識相關修課規定、課程規劃、畢業需求及職涯發展等資訊。透過教務系統掌握學生課業學習，如課程查詢、選課確認、衝堂檢核、出缺查詢及成績查詢等方式，瞭解學生課業學習狀況；另外，透過點名制度、期中及期末預警制度，建立學生學業成績預警制度，以掌握及分析學生學習表現。

該系提供課外活動學習、生活學習、生涯學習及職涯學習等學生學習支持系統，以培養共同能力及適性探索。

該系已訂定學習與修業門檻，學士班須修滿 132 學分，進修學士班修滿 128 學分以上，且完成校共同核心能力課程、院共同核心能力課程及系專業必修課程。學士班學生須利用暑假進行連續 2 個月以上且累積時數不得低於 320 小時的校外實習，畢業前須具有外語檢定與餐飲相關證照 1 張。碩士班學生須修滿 36 學分以上，學生申請碩士論文口試前，必須於「國內外具審查制度之學術期刊」或「國內外學術研討會」發表與碩士論文主題相符之論文。

該系專任教師每週固定安排 8 小時輔導（晤談）時間，提供學生學習諮詢或課業輔導，並藉著通訊軟體 Line 群組與學生保持聯繫，關懷學生生活狀況。

【學士班部分】

學士班學生背景多來自一般高中，因興趣或就業取向選擇餐飲相關科系，然學生先前缺乏餐飲相關訓練。入學之初，學習較為被動，欠缺自信心和外語能力。近年學士班有多位海外學生申請就讀，學習態度良好。

【進修學士班部分】

進修學士班學生大多來自在地鄰近地區，負有打工兼職的壓力。

【碩士班部分】

碩士班學生背景來自相關餐飲中高階經理或企業主、餐飲行政主廚或資深廚師、中小學教師、學士班畢業生深造，以及對餐飲管理有興趣之社會人士。學生研究之主題以「食安」、「食育」、「餐飲技術」及「餐飲管理」為範疇。

（二）待改善事項

【共同部分】

1. 該系學生外語能力訓練較為缺乏，有待持續強化。
2. 該系系網頁之建置無法達到即時性和互動性，尚有加強空間。
3. 該系系友會於 103 學年度舉辦過 1 次，僅 14 位畢業校友參加，人數過少；且實地訪評當天原先安排 4 位畢業系友晤談，然僅有 1 位出席，顯現系友對該系的向心力與凝聚力尚待加強。

【學士班、進修學士班部分】

1. 該系學生擁有勞動部丙級技術士證照數量，計有 103 學年度 12 張、104 學年度 11 張，仍有改善空間。
2. 依實地訪評所見，相關實習課之服裝儀容未達標準，如頭髮散落、戴手環或耳環、著短褲或運動褲、未戴工作帽與工作鞋等，皆未符合規範，工作場所之衛生亦需再加強。
3. 依待釐清問題回覆資料顯示，該系校外實習機構大部分為較小規模、單一產品或較零散之單位，實習養成教育之效果較有限。

【碩士班部分】

1. 碩士班學生無獨立之研究空間，不利於自修與從事研究。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜設法加強學生外語文能力，例如：於教學中增加使用外文專有名詞、進行專業餐飲會話，以及規劃國外參訪活動等方式。
2. 宜落實建立數位學習歷程檔案（e-Portfolio），並隨時更新該系最新資訊、活動、學生學習動態及畢業系友就業資訊等訊息。
3. 宜每年定期舉辦系友會，加強與系友的聯繫，並透過學習經驗的分享，凝聚畢業系友之向心力。

【學士班、進修學士班部分】

1. 宜持續輔導學生考取勞動部專業技術士證照，並鼓勵朝向考取乙級或國際證照為目標，以提升實務能力及職場競爭優勢。
2. 宜落實實習課程專業服儀之相關規定，並加強環境衛生督導管理。
3. 宜與較具規模之餐飲相關企業建立產學合作關係，並落實對實習機構之考核機制，以強化學生實習之廣度與深度，確保實習品質。

【碩士班部分】

1. 宜規劃碩士班專屬之空間，以利學生進行研究工作及相關學習活動。

四、研究、服務與支持系統

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系專任教師研究根據個人教學與專業領域發展，主要涵蓋餐飲管理與健康餐飲領域。102 至 104 學年度，教師研究發表成果共計有

國際期刊論文 3 篇、國內期刊論文 5 篇、國外研討會論文 3 篇及國內研討會論文 20 篇，教師研究成果多發表於校內學術研討會。依年度計算教師研究成果發表（含學術期刊與研討會論文），計有 102 學年度 6 篇、103 學年度 15 篇及 104 學年度 10 篇，104 學年度較 103 學年度略為下降。102 至 104 學年度，教師獲科技部專題研究計畫僅 1 件，就業學程計畫 1 件。然該系實地訪評待釐清問題回覆資料提供之教師研究成果統計資料與自我評鑑報告附件資料有不一致情形。

碩士班學生研究表現集中發表於校內舉辦之學術研討會。102 至 104 學年度，碩士班學生研究發表成果為學術期刊 2 篇、國際研討會 4 篇及國內研討會 27 篇。學士班學生學習成果偏重於競賽參與，102 學年度競賽獲獎 18 件、103 學年度 6 件。

教師的服務表現多以行政管理與服務、論文指導及學生輔導等校內服務為主。102 至 104 學年度，學士班學生之專業服務表現以校內參訪與國際交流服務居多，亦參與多項當地與社區活動之服務，碩士班學生之服務表現則較為缺乏。

（二）待改善事項

【共同部分】

1. 該系教師發表期刊論文質與量、獲得科技部專題研究計畫，以及研究成果與該系發展之相關性等，皆有待改善。
2. 該系教師服務表現多為校內服務，社會服務層面之表現有待加強。

【學士班、進修學士班部分】

1. 學生之成果表現除參與競賽外，在展現學生問題解決與創新能力之成果方面，有待強化。

【碩士班部分】

1. 碩士班學生雖有發表於期刊或學術研討會，惟大多數學生發表於校內自行舉辦之研討會，以及部分為海報發表，研究成

果品質與服務表現仍有努力空間。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 該系定位強調理論與實務並重，且設有碩士班，教師之研究表現仍宜以學術研究與產學合作計畫為主。宜鼓勵教師參與餐飲相關之研討會以獲取新觀念與新技術，激發教師研究能量，並提供科技部研究計畫申請之教師研習或工作坊。
2. 該系可鼓勵教師申請科技部產學合作計畫，藉由政府資源導入，加深產學合作之強度，並強化產業之專業服務，提升教師服務表現。

【學士班、進修學士班部分】

1. 宜結合研究方法與專題製作等課程，強化學生進行專題研究之能力及研究成果，可鼓勵學生申請科技部大專生專題研究計畫，並爭取學生參與實務計畫之機會。

【碩士班部分】

1. 宜鼓勵教師帶領學生參與國際學術研討會，強化國際學術交流。另宜讓學生協助舉辦校內研討會，以增加服務之機會。

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 91 年創系，前身為「食品餐飲管理系」，96 年設置碩士班，於 99 年更名為「餐飲管理學系」，歷經學校整併更名為康寧大學等重大組織架構調整過程，此一調整具有自我改善機制之運作性質。目前該系組織架構均已底定，為求穩定發展並掌握具體發展方向，仍需有效落實品質改善管理（PDCA）精神之建置與流程。

依據 SWOT 分析結果，該系定位為「健康餐飲技能」與「餐飲

經營管理」理論與實務之學系，學士班與進修學士班之教育目標為培養「餐飲專業服務與管理人才」，碩士班為培育「餐飲教育與專業經營管理人才」，並訂定七大核心能力。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 依該系自我評鑑報告與實地訪評相關資料顯示，102 至 104 學年度畢業生流向調查結果完整度不足，如樣本數及職務名稱等資訊，無法呈現畢業生之就業情形與教育目標達成之關連性。

【學士班部分】

1. 該系學士班各學年度實際就學人數為 102 學年度 34 人、103 學年度 58 人、104 學年度 21 人，落差甚大；而退學人數分別為 102 學年度 9 人、103 學年度 4 人、104 學年度 26 人，有大幅上升趨勢。針對此一現象，未提出明確之檢討機制及因應策略。
2. 依據該系實地訪評待釐清問題之回覆資料顯示，103 學年度學士班畢業生流向調查僅 1 人就業並任職於私人企業，然另一就業單位統計表卻顯示該畢業生就業於政府單位，資料呈現不一致之情形。

【進修學士班部分】

1. 該系進修學士班實際就學人數，102 學年度為 4 人、103 學年度為 12 人、104 學年度為 29 人，招生狀況仍未盡理想，且相關檢討機制與因應策略亦不明確。

【學士班、進修學士班部分】

1. 該系雖透過蒐集師生意見、學生成績、畢業生表現與回饋、招生狀況、經費變化、辦學回饋意見綜合調查等做為觀察重點，然 SWOT 分析提出之架構與內涵描述仍不完整，針對劣

勢與威脅亦無提出相對應之改善措施及方針，其自我分析尚無法真實呈現該系面臨之情勢，亦難針對問題進行有效改善，自我改善機制將難以運作。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜加強呈現畢業生的就業情形統計分析結果之完整性，並做為教育目標及核心能力之調整依據，以落實自我改善。

【學士班部分】

1. 針對實際入學人數減少及退學人數大幅增加之現象，宜具體規劃明確之檢討機制及因應策略，俾使穩定發展。
2. 宜加強相關數據之正確度，以確保後續自我分析之有效性。

【進修學士班部分】

1. 針對該系進修學士班招生狀況，宜有明確之檢討機制及因應策略。

【學士班、進修學士班部分】

1. 該系宜依據各項回饋資料加強 SWOT 分析內涵，且提出可行方案與具體作法，說明配套措施，如經費、資源等，並落實執行 PDCA 運作機制，以強化自我分析與改善，俾利長遠發展。

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。