

一、系所發展、經營及改善

(一) 現況描述與特色

1. 該系自我定位為培育餐旅服務與烘焙廚藝之管理人才。透過課程設計、師資、設備、國際視野、證照輔導及企業鏈結之六大實施策略，以期達成目標。
2. 該系規劃「餐旅服務」與「烘焙廚藝」二個專業就業學程與一個「菁英培育計畫」升學學程。專業就業學程各有其對應之專業證照輔導。
3. 該系透過大學社會責任實踐（USR）計畫回應聯合國永續發展中「SDG2 消除飢餓」與「SDG4 優質教育」之目標，將農產品過剩、格外品再利用及糧食永續觀念融入課程，自 109 至 111 年度共導入 16 門課次實施，參與課程學生 502 人次；透過實務教學，學生能運用創新手法、使用在地食材，開創新產品，並藉由教師成長社群研討，促進教師專業成長。
4. 該系依學程設計規劃相關專業實習室，包含：烘焙專業教室、西餐專業教室、房務專業教室、餐飲服勤技術教室、飲料調製實驗室及樹德休閒會館，皆由專任教師負責管理，並訂定相關管理辦法與使用紀錄。
5. 該系依各委員會設置辦法，設置系務會議委員會、系教師評審委員會、系課程委員會、實習暨就業輔導委員會、系學會及系友會，並定期召開會議，推動各項業務。

(二) 待改善事項

1. 該系教育目標訂為「管理人才與畢業市場無縫接軌」，過於寬廣，與該系系名不甚相符。
2. 該系展開之教育目標之一「提升國際視野與產業關懷」，與「培育餐旅專業知識與技能」、「精進烘焙實務技能與管理」、「鼓勵學生創新與創業能力」、「創立良好工作態度與素

樣」及「重視職場倫理與團隊合作」五項核心能力無法對應。

3. 該系目前課程地圖中，與成本控制及財務相關之課程較少；又「餐旅服務」就業學程中之選修課程，側重在餐飲服務，旅館管理領域（培育旅館房務人員、訂房人員或旅館櫃台接待人員）僅開設「客房管理實務」課程，較為薄弱。
4. 該系教師評審委員會設置辦法未提及低階高審之迴避，或載明遇升等案具有資格的委員人數不足時之處理方式。
5. 該系各式會議提案說明與紀錄不夠明確，如 112 學年度下學期第 5 次（113 年 7 月 17 日）與第 6 次（113 年 7 月 22 日）系教評會提案討論同一位專技人員新聘案，而第 6 次會議提案並未說明重開會議與討論的理由。

（三）建議事項

1. 宜逕將展開後之「培養餐旅與烘焙專業知識與技能、強化多元整合與創新思維能力、提升國際視野與產業關懷、落實職業適應與團隊合作」列為教育目標，以能聚焦在餐旅與烘焙領域，使其與系名相符應。
2. 宜依據教育目標制訂學生核心能力，以確保培育學生達成該系所訂目標。
3. 宜適度增加成本控制與會計相關課程，以補足學生專業知識的完整性與應用能力；並於「餐旅服務」就業學程之選修課程中，增開旅館管理領域之相關課程，以滿足擬從事旅館管理工作學生之需求。
4. 宜明確於教師評審委員會設置辦法陳述低階高審之迴避，並載明當遇升等案而具有資格的委員人數不足時之處理方式。
5. 各式會議紀錄宜先敘述「前次會議執行情形」，經出席委員確認後列入紀錄。

二、教師與教學

(一) 現況描述與特色

1. 該系專、兼任教師之遴選與聘用程序，均依該校相關規範與機制辦理，教師教學負擔與授課時數亦符合相關規定。
2. 該系 113 學年度專任教師合計 9 位（含專案教師 1 位），教師專長涵蓋餐旅服務、烘焙廚藝及管理，與該系自我定位、教育目標及課程開設需求相符。兼任教師以講師為主，均具備與所授科目相關之產業或教學實務經驗。
3. 該系透過結合校內、外資源與產業鏈結，規劃課程設計、教學大綱及教材內容，並推動多元化教學活動。另該校亦提供多面向的教學支援系統，包括空間設備、教學助理（TA）等相關資源，以協助教師達成教學目標並提升教學品質。
4. 該系教師教學專業成長與精進主要透過參與校內、外教學研習活動、教師學習社群及相關專業進修計畫，持續強化教學能力與教育實踐之成效。
5. 該系教師共計有 96 張專業證照（含 21 張乙級證照），並擔任勞動部術科監評委員、執行餐旅與廚藝主題之產學合作計畫，另有 6 件研發成果獲專利肯定。

(二) 待改善事項

1. 該系透過學校教學支持系統推動教師專業成長，辦理教師成長社群、教學研習與改善教學獎勵計畫等，惟運用校外教學資源相對較弱。
2. 109 至 113 年度該系教師發表期刊論文僅 5 篇，研討會論文發表亦僅 16 篇，學術研究能量尚有提升空間。

(三) 建議事項

1. 宜強化導入校外教學資源，如運用教育部教學實踐研究計畫專案辦公室及各區域基地之資源與活動，申請跨校教師教學

社群補助或參與相關教學研習。

2. 宜鼓勵該系教師從事學術性或實務性研究，並發表論文，除傳統學術期刊發表外，亦可朝向實務導向、實作型或個案研究類型發表論文，以結合專業實踐與學術發展，強化研究應用價值與學術影響力。

(四) 針對未來發展之參考建議

1. 該系近年開設僑外專班，以因應少子女化與教育部招生名額管制所造成之本地生生源不足現況。此舉雖有效提升招生成效，但亦使境外生人數顯著增加，進而加重教師於教學與學生輔導上的負荷。可建請該校進一步強化對境外學生之教學支持與學習輔導系統，包含：語言協助、文化適應、學習輔導及生活輔導等面向，以協助該系維持教學品質，並促進永續發展。
2. 因應AI科技、綠色永續與跨領域人才培育趨勢，建議未來持續強化導入觀光、餐旅、廚藝相關課程及教學之培力活動，將新知融入課程教學、學生輔導及研究實務中。

三、學生與學習

(一) 現況描述與特色

1. 該系新生來源主要為綜合高中與高職，入學管道以甄選入學為主，其次為聯合登記分發、繁星聯合推薦及技優甄審。109至113學年度該系新生註冊率皆超過9成。
2. 該校管理學院設有「菁英獎學金」入學獎學金辦法，讓學業優良新生免除學雜費壓力，專心於課業上的學習。另該系配合該校學務處，提供多項新生入學與輔導機制。
3. 該校開發學生「就學與學習歷程檔案」系統，讓學生可回顧學習紀錄，協助其了解自我能力與修正學習方向，亦可做為

職涯輔導的重要基礎。109 至 113 學年度該系協助學生建置學習歷程檔案之填寫率均達九成以上，輔導成效頗佳。

4. 針對學生學習，該系採取多種輔導方式，其中包含「期初預警及輔導」與「期中預警及輔導」。該校教務處於開學 2 週內，將前學期學業學分超過 2/3 不及格學生名單，通知導師予以關注並輔導參加補救學習輔導班；每學期第 10 週，教務處另將期中考學分超過 1/2 不及格學生名單，通知學生家長與導師，以利有效掌握學生課業學習。
5. 該系系學會於 106 學年度正式成立並運作良好，於 111 學年度上、下學期均獲得全校社團評鑑特優獎，並代表該校榮獲 112 年全國大專校院學生社團評選暨觀摩活動優等獎。
6. 該系訂有學生畢業門檻，並輔導學生參與國內、外各式競賽活動，109 至 112 學年度共計 95 人次學生獲獎；該系亦積極輔導學生考取相關證照，109 至 113 學年度上學期共計 877 人次學生獲得技術證照（不含語文類證照）。

（二）待改善事項

1. 109 至 113 學年度該系學生修習烘焙廚藝學程者約 80.73%、餐旅服務學程約 10.33%、雙學程約 8.94%。目前該系教師於烘焙廚藝與餐旅服務兩領域之專長各半，然教學活動設計與實作課程相對偏重烘焙廚藝學程；且餐旅服務學程實習廠商多於烘焙廚藝學程廠商，實習單位數與學程人數比例呈現落差。
2. 該系參與該校 6 個跨院系之學分學程，然完成學程修習之學生人數有限。
3. 該系教育目標之一為「提升國際視野與產業關懷」，然 109 至 113 學年度該系僅有少數學生參與出國進修、交流及競賽。
4. 該系尚未實施「雇主對畢業生滿意度調查」，較難掌握學生

畢業後之相關表現，並回饋至該系辦學。

(三) 建議事項

1. 宜持續平衡兩學程之教學能量，課程設計與教學發展可強化餐旅服務學程之證照輔導與創新教學內容，以提升學生專業能力與多元就業競爭力。
2. 宜了解學生放棄修習學分學程之原因，鼓勵學生完成修習。
3. 宜鼓勵學生積極參與國際交流活動或競賽，以拓展其國際視野。
4. 宜實施「雇主對畢業生滿意度調查」，以將雇主對畢業生之表現情形，回饋至該系課程設計與發展之參考。

註：本報告係經訪評小組及學門認可審議委員會審議修正後定稿。