

一、系所發展、經營及改善

(一) 現況描述與特色

1. 該科以「培育兼具專業知識、實務技能與服務熱忱之基層餐飲與旅館服務人才」為核心目標，定位為「精緻化、實務導向之教學型科系」，能配合技職教育務實致用精神，展現實務導向之辦學特色。
2. 該科能依教育目標規劃七大核心能力，並將其融入通識教育課程、專業必修、專業選修、證照輔導及校外實習課程，課程架構尚稱完整，具理論與實務並重之特色。
3. 該科配合時代潮流趨勢，在科務發展與永續經營下，設有課程發展暨教學品質確保委員會，並聘請校外專家學者、產業界及校友代表擔任委員，課程規劃與開課時序合理，能結合專業之餐飲廚藝技能和管理服務。
4. 該科具備多元專業之實作場域，包括中式、西式、烘焙、調酒、餐旅服務、門市服務、實習餐廳、客房教室及實習旅館等專業教室，且部分場域符合技能檢定需求，有助於學生實務操作與證照訓練。
5. 該科行政組織與科務治理機制完整。設有科務委員會、課程發展暨教學品質確保委員會、教師評審委員會、校外實習委員會、招生委員會、學生事務委員會、研究發展委員會、證照推動委員會、圖儀購置暨管理委員會及網路管理委員會，分工明確，能支援科務發展與教學品質管理。
6. 該科已建立自我評估與持續改善機制，能針對前次系所品保意見進行追蹤改善，包括提升實習餐廳與實習旅館使用率、強化校外實習檢討機制及辦理畢業生流向調查等，具備PDCA品質循環概念。

(二) 待改善事項

1. 該科已具備餐旅實務教學基礎，惟與該校醫護管理背景結合之整體發展特色，仍可再聚焦。
2. 該科推動聯合國永續發展目標（SDGs）與大學社會責任（USR）方面已有初步作法，惟仍可再深化與餐旅課程、地方產業、學生學習成果及社區服務之連結。
3. 該科自我評估資料部分內容仍偏重活動與成果羅列，較少呈現問題分析、原因探討、改善策略及改善成效之連貫性。

(三) 建議事項

1. 宜依該校醫護管理背景與餐旅專業基礎，建立明確特色主軸，並反映於課程、教師專長、學生專題及產學合作成果中，進一步凸顯與學校醫護管理背景結合之差異化定位。
2. 宜將 SDGs 與 USR 相關作為轉化為具體課程與學習成果，如低碳餐飲設計、惜食料理、地方食材應用、健康餐盒設計、社區共餐服務或永續餐旅專題等，並展現在學生作品、活動成果及合作場域等方面。
3. 宜強化自我評估資料之分析性，針對招生註冊率、休退學率、證照通過率、外語證照數、實習滿意度、雇主滿意度及畢業生就業率等指標，建立年度趨勢分析，以利呈現自我改善成效。

(四) 針對未來發展之參考建議

1. 可進一步發展「健康永續餐旅」做為該科長期品牌特色，結合健康飲食、銀髮友善餐飲、保健藥膳、食品安全、低碳菜單及永續餐旅服務等，與一般餐旅科系形成市場區隔。
2. 可思考建立「餐旅技能＋健康照護＋地方創生」跨域學習模組，例如：結合苗栗在地農產、客家飲食文化、社區長者共餐、地方特色伴手禮及健康飲食設計等，以提升社會連結與

地方貢獻。

二、教師與教學

(一) 現況描述與特色

1. 該科至 114 學年度第 1 學期共有 7 位專任教師，教師之專長和業界實務經驗符合課程與學生學習需求，以及發展方向。
2. 該科為培育學生成為「兼具專業知識、實務技能與服務熱忱之基層餐飲與旅館服務人才」目標，教師開設課程分為「廚藝製備技術」與「餐旅經營管理」等領域，與其師資專業之規劃相應。
3. 該科能結合業界資源，邀請餐旅、烘焙、飲調、旅館及門市服務等領域業師，進行協同授課、專題講座和職涯輔導，有助於學生了解產業現況並縮短學用落差。
4. 該科為提升教師實務教學能力，增進與產業接軌，深化實務教學資源，推動教師進行產業研習或研究，自 110 年 11 月起，已有 2 位教師完成半年以上與專業或技術有關之研習或研究，另有 3 位教師正在進行中，有助於提升教師實務教學能力。
5. 該科在提升教師實務專長之策略方面，依據該校「教師參加校外學術會議及研習獎補助辦法」給予教師相關獎勵與鼓勵。

(二) 待改善事項

1. 該科實務課程多，然現有實務型專任教師仍偏少且負擔重，尚待強化因應與改善對策。
2. 該科教師申請改進教學獎勵部分，多為編纂教材、實施補救教學及教學活動教案設計等，可再強化與實務界進行互動研習等精進活動。

（三）建議事項

1. 宜穩定師資，且未來增聘專任教師時，宜著重考量該科實務課程需求，聘請具備餐旅管理相關領域學位或實務技術經驗之教師，以維持教師教學品質與提升學生學習成效。此外，宜持續鼓勵教師積極參與相關教學與專業實務研習等活動，以提升教師專業成長與實務教學能力。
2. 宜積極鼓勵教師精進教學及專業素養，並增進教學品質與產學能量，可參加國內外進修與研習活動，並將研發成果融入教學，且朝向多元化發展與互動，如智慧餐旅、地方創生及綠色永續等。

（四）針對未來發展之參考建議

1. 可鼓勵教師透過教學或實務管道升等，以強化教師專業與職涯發展，亦有助於提升教學品質。
2. 可評估導入智慧餐旅與科技輔助學習，例如：AI 菜單設計、餐飲成本分析、POS 數據應用、智慧門市服務、生成式 AI 履歷撰寫及面試訓練等，以提升學生數位職能。

三、學生與學習

（一）現況描述與特色

1. 該科善用各種入學管道，並透過良好的教學與輔導品質強化招生成效。110 至 114 學年度新生註冊率有明顯成長，近兩學年度新生註冊率達 100%，顯示招生宣導、國中端連結、技職體驗活動及科系特色推廣，已具初步成效，辦學成果受學生與家長之肯定。
2. 該科結合班級導師與輔導教官制度，透過新生始業研習、學生出缺勤紀錄、住宿輔導與管理、校園安全、家長聯絡簿及諮商轉介等措施，落實學生生活輔導。

3. 該校建置學生學習歷程檔案系統（EP），該系統整合學生學習歷程與職涯進路，有效記錄學生成長學習，且能溝通學生、教師及家長三方，有助於學生學習、生活及就業輔導。
4. 該科提供證照輔導機制，並透過校內外實務訓練與實習強化學生專業能力，近期更結合科技企業提供數位學習資源，符合技職院校辦學精神與產業科技發展趨勢。
5. 該科重視校外實習與職場銜接，透過 1 學年校外實習、實習媒合說明會、教師訪視及實習委員會討論，協助學生累積職場經驗，落實「畢業即就業、就業即上手」之培育方向。
6. 該科透過校外參訪、就業博覽會、產業實習、職涯輔導活動及 UCAN 職業興趣診斷等多元生（職）涯學習資源，支持學生（職）涯發展。亦鼓勵學生取得專業證照與參與專業競賽，成果豐碩。

（二）待改善事項

1. 由於該科學生入學背景與學習基礎差異較大，部分學生學習動機、課業投入及職涯定向不穩定。110 至 113 學年度學生休學人數分別為 4、7、10、17 人，有逐年成長之情形；110 至 112 學年度退學人數分別為 30、38 及 39 人，逐年增加，113 學年度則有 25 位學生退學。且 110 至 113 學年度畢業學生數分別為 33、18、11 及 15 人，亦有逐年下降趨勢。顯示整體就學穩定度有待改善。
2. 該科鼓勵學生參與校外各項競賽，惟 110 至 113 學年度學生參與競賽獲獎人次分別為 38、24、15 及 6 人次，有逐年下降趨勢。
3. 該科校外實習制度在實習單位品質評估、實習成效回饋、雇主滿意度分析及實習後課程修正機制等面向，可再持續精緻化。

4. 該科畢業生與雇主回饋機制已逐步建立，惟相關回饋資料在轉化為課程調整、教學改善或核心能力修正之具體佐證方面，仍可再強化。

(三) 建議事項

1. 可於新生入學初期建立學習診斷與職涯探索機制，針對學生學習基礎、興趣志向、經濟狀況及學習風險進行分級輔導，並深入了解學生休學與退學原因，且從招生宣傳、辦學特色形塑、師資課程強化、職能訓練、經濟弱勢協助及就業輔導等方面多管齊下；針對逾期未註冊及志趣不合而退學者，宜擬訂具體有效的因應對策。亦可結合導師、授課教師、學輔中心與家長共同追蹤，以提升該科學生之就學穩定度。
2. 宜研擬實質且有效策略，例如：透過校內技能初賽推薦優勝者參與校外競賽、校外競賽績優者經驗分享及校外參賽者特訓等，鼓勵學生積極參與各項技能競賽，使參與技能競賽成為風氣；並思考針對競賽績優學生參與之競賽等級，評估予以分級榮譽和實質獎勵，藉以提升學生精熟技能動力和專業競爭力。此外，亦可考量獎勵帶領學生參與競賽與獲獎之教師，以激勵其意願。
3. 宜加強校外實習三階段品保機制，包括於實習前進行學生能力盤點與實習單位評估；實習中落實訪視與即時輔導；實習後彙整學生、業者及教師回饋，並於校外實習委員會或課程發展委員會檢討修正，進一步做為教學與課程改進之參考。
4. 宜加強建立「畢業生與雇主回饋—核心能力—課程調整—改善成效」對照表，明確呈現外部意見回饋至課程規劃、教學內容、實習安排及學生能力培育之情形，以發揮循環改善之功能。

(四) 針對未來發展之參考建議

1. 可鼓勵高年級學生跨域學習，並加強宣導，以利培育學生跨領域能力，並提升其就業競爭力。
2. 為提升餐旅服務情境所需之基礎外語溝通能力，可思考配合學生程度、未來實習及就業需求，逐步強化餐旅英語、餐旅日語及國際禮儀等基礎服務能力之訓練，並可於專業教室建置常用中英日術語或服務對話情境，透過角色扮演、實習前演練及職場情境練習等方式，提升學生於餐旅服務現場之基本應對能力。
3. 未來可考量擴大國際交流與新南向合作，透過海外研修、短期語言學習、國際烘焙或餐旅技能交流，培養學生跨文化溝通能力與國際餐旅視野。
4. 可持續強化實習前之職場韌性與勞動權益教育，納入壓力調適、情緒管理、服務衝突處理、職場倫理及勞動法規，協助學生面對餐旅產業高壓與高流動之職場現實。
5. 可強化科友會與產業校友網絡，將其發展為實習媒合、職涯講座、業界導師、雇主回饋及產學合作平臺，使畢業生資源成為科務永續發展之重要支持。

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。