

一、目標、特色與自我改善

(一) 訪評意見

設系理念為配合觀光事業及餐旅服務業之發展，並提升餐旅業之服務品質，以提升生活品質，期能培育未來餐旅業所需之管理人才，允為明確辦學理念。而為落實教育目標及系務發展，訂有九十三至九十六學年度中程計畫所列舉之七項計畫，然成立碩士班、增加教學設備及就業輔導均未依據計畫內容執行，且其他計畫亦未完全貫徹執行。尤其加強語文能力之教學目標亦缺乏個別計畫。總體顯示雖然該系教師熱忱努力，但是在理念及目標確定後之計畫，缺乏一套有系統之管理機制，且更須深入考量計畫可否促進教育目標達成。

該系教師及學生對教育目標有高度認同。可惜教育目標所反映之教學目標及學習活動，縱然在實習課程、專業課程規劃、培養學生獨立思考能力及自我評鑑等各方面都有推展，但是精確實績為何，未見有效反饋檢討機制，效果亦不明確。

該系發展特色訂有九項，其中規劃原理項目與實際開設課程不符（例如餐旅業規劃設計課程，僅開設一門課）。另外，畢業生表現項目全為考取研究所之名單，未見就業成就，不夠周全詳盡。

該系提出系務發展之「問題與困難」五點及「改善策略」七點，不易看出其間直接關聯性，而針對系務發展之 SWOT 分析僅為過程，其目的在於研擬何種具體對策，未見其詳。

(二) 改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

- 1.宜及早重新定位發展重點，縱然該系朝向管理發展，亦不是對餐旅管理實務完全無涉，宜規劃至少具備最低專業基礎實務課程（例如中西餐廚藝實務及餐旅服務技巧）。
- 2.宜積極增聘至少兩位管理專業之教師，具餐旅管理專業背景

者尤佳。

- 3.宜擬訂架構理念、目標、策略（課程、師資、圖儀設備）及評估管考反饋等，序列主軸之完整系統管理機制，並付諸執行。既具形式亦講求實效。

二、課程設計與教師教學

（一）訪評意見

該系課程規劃內容涵蓋專業實務理論課程，包括通識素養、基礎學科、專業知能。課程安排尤其注重通識，前兩年之課程以通識為主，後兩年方為系上專業課程，對學生人文素養之薰陶不遺餘力，惟課程皆由校方安排，非由系上依需要安排，使學生於大二至白宮會館實習前，尚未學習餐飲安全、衛生管理及餐飲概論等課程，影響實習課程學習之效果及表現。

因此在未學習專業課程前就進入實習場所時，導致實習場所之地面濕滑、不潔，參與實習之學生皆未著工作服、帽，且手上戴手錶，正在進行盒餐包裝的學生，在衛生上均不符合餐飲工作人員之標準要求。學生未能在學習過程中，習得正確的方式及態度，甚至錯誤的方法，小則對於營運中的白宮會館恐有隨時發生食品衛生安全或員工受傷之虞；大則未善盡教育之責。

目前課程規劃雖已做過部分調整，惟從師生反應之意見對現有課程結構及內容，有重新全盤考量及進行調整之必要。

（二）改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

- 1.課程安排且宜先修畢餐飲安全、衛生管理、餐旅管理、菜單設計及團體膳食管理等課程後，再到白宮會館實習。
- 2.宜明確系務發展定位、釐清重點發展方向，且於講求管理主軸下，亦宜納入最低實務技術水準課程之規劃，俾符合產業

晉用基層人員之需要。

- 3.通識課程之中研究方法，建議與大四餐旅專題研討合併開設一門課程，課程授課方式以分組指導、集中授課為原則，以收教學目的之宏效。
- 4.通識課程如無必要，不必全在一、二年級授畢。
- 5.體育課上課三年，每年四學分，共計十二學分，學分數過高擠壓專業課程之開設空間，建議比照實習課程，每學分兩小時，給予六學分即可。
- 6.健康副學程共開設八門課程，其中至少四門課與健康無關，建議儘速調整，以名實相符，心理學可考慮改為消費者行為。

三、學生學習與學生事務

(一) 訪評意見

真理堂有良好的禮拜堂，設有昂貴之管風琴設備，全國罕見，並有全日二十四小時恆溫設備，禮拜堂理論上對學生人格涵養應有幫助。只因學生及教師實際參與並不多，故從中得益亦不大。從學校整體發展特色而言，基督教之服務精神、藝術文化、環境教育薰陶之影響力，還有相當的發展空間，且對服務專業人員之培育尤為必要，今後例如校牧室及通識中心均可參與服務學習（service learning）及人格涵養這方面的強化計畫。

學生對該系之選擇及未來就業均嚮往及肯定，印證其歷年來報到率，相較於其他科系而言，在該校內列為第一、第二，足見其為學生所喜愛之科系，殆無疑義。該系亦能招收到人格特質相近之學生，可見招生政策與方法是正確的。

學生對校內活動參與甚多，學生對校內景觀、宿舍及體育館滿意度甚高。但教學設備如投影機、窗簾均尚嫌不足，期能儘速添置改善。

教師投入教學與輔導時間相對較多，亦較為熱忱。學生亦予以肯定，足見師生互動良好。

該系已體認外語之重要性，然一般學生之英日語口語能力並未達到應有之平均水準，與業界之要求亦尚有差距存在，顯失畢業生未來就業市場之競爭條件。

(二) 改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

1. 證照考取比例偏低，英檢通過比例尤嫌不足，連初級英檢通過者亦甚少，建議該校宜儘早研訂具體之辦法或任何鼓勵措施並實施之。
2. 該系宜與校牧室及通識中心合作藉由真理堂之良好且完善之設備，強化服務專業人才之培育，進而助於學生人格之涵養。
3. 宜加強健康體適能之運動術科課程，並增加一些選修課，或兩年體育必修、一年體育選修（以興趣選項方式為之），以強化學生之體能與對運動術科（如高爾夫球、有氧舞蹈、球類及游泳等）之體驗，對未來觀光餐旅業之規劃與個人生涯發展定有裨益。
4. 宜加強校外實習之訪視輔導及考核工作。
5. 導師輔導個班級學生已屬負擔過大，其中尚有導師兼兩班學生之輔導者，更屬不宜。建議該校酌情編列預算發給導師津貼，以符合教育部規定。
6. 宜與附近大學進行適當的體育文化聯誼活動，以增進學生視野。
7. 宜營造校內良好英語學習環境，例如校內標示均雙語化（中英文並列），並設立特定時間或特定地區之口語環境（如 English corner 及 Japanese corner）。
8. 宜儘早速增添或改善教學設備（如投影機、窗簾），以提供學

生良好之學習環境。

四、研究與專業表現

(一) 訪評意見

九十五學年度該系共計有 7 位專任教師，其中副教授 2 位，助理教授 3 位，講師 2 位。教師皆年輕有活力，亦具有服務熱忱，師生之間互動情形良好，學生亦肯定教師的關懷及付出。該系現有雙班，於四年級時開設之「餐旅專題研討」課程，全系教師需指導少則 3 至 4 組，多則 6 至 7 組學生進行研究計畫，投入的時間和心力甚多。

2003 年 12 月起，部份教師協助學校出版「真理觀光學報」，並擔任學報之審查委員、編輯委員與編輯顧問。

近三學年該系皆定期舉辦「餐旅專題研討」之畢業生學士論文公開發表會，2005 至 2006 年皆將專題研究成果印刷，個別精裝成冊，並保存於系辦公室供在校學生參考及翻閱。五位教師分別指導學生進行專題研究之成果，發表於該校所舉辦之「2004 觀光客倍增暨遊憩產業發展經營學術研討會」之論文集；2005 至 2006 年間，共計各有三至四位教師將個人研究成果及指導學生之專題研究成果，發表在研討會中。

2004 至 2005 年有位教師積極將研究成果發表於期刊及研討會，總計近 20 篇，然該位教師已於九十五學年度離職。除此之外，只有 2 位教師於近三年來，有 1 篇以上論文在具外審制度期刊中出版，顯見該系於學術研究之期刊發表情形不佳。現有教師近三年皆未獲得國科會研究專案補助，且較少參與國內及國際學術或創新活動，亦未有校外研究計畫補助或委託之情形。

(二) 改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

- 1.宜儘速充實發表於研討會之論文，並將研究或專業成果發表於具審查制度之期刊。
- 2.該校宜訂定鼓勵教師參與國內及國際學術或創新活動的辦法。
- 3.該校宜建立教師進修、研究及論文發表相關獎勵措施。
- 4.配合四年級專題課程，教師可多指導大學部學生申請國科會暑期專題計畫。
- 5.宜強化教師在國科會研究計畫之申請與校外研究計畫之爭取，進而提升教師研究與專業品質。
- 6.目前執行建教合作案少，可再積極增加合作管道與數量，並增加師生與業界互動之機會，以汲取經驗。

五、畢業生表現

(一) 訪評意見

該校本身太過於強調理論及管理課程，對於專業知識技能之課程相對缺乏。如餐旅業服務實務課程及廚藝課程，雖擁有如白宮會館如此良好之實習環境，但亦較缺乏專業師資，無法對學生於白宮會館實習時進行輔導、教導工作之正確技巧及專業倫理。易使學生畢業後進入職場工作時，因專業技能不足，無法與業界需求相符合，而產生工作意願降低之情形。

學生對於校外實習有濃厚興趣，並能提升職場就業信心，有助於職場就業工作，惟僅有兩個月之校外實習時間，稍嫌過短，無從周全地學習到旅館及餐飲管理之知能。

依該校對於九十二、九十三、九十四年度畢業生進行之問卷調查結果，發現 46 名受訪畢業生中，有 7 名持續進修高階學歷，其餘

39 位畢業生中，僅有 6 名學生從事觀光旅遊含食品流通相關產業，從事本業之比例過低。

(二) 改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

- 1.宜增加專業師資 2 至 3 名，如廚藝烘焙、餐旅服務技巧之專業技術人員。
- 2.宜增加校外實習之時數（以六個月以上為佳）。
- 3.宜建立畢業生聯繫之機制，定期舉辦畢業生座談會，邀請畢業生返校，與系上師生進行互動交流，並分享職場工作經驗及具體提供課程之反饋意見及相關措施，做為系務發展重要參考。
- 4.宜檢討從事本業之比例過低問題之原因，並擬訂對應策略，做為今後系務發展（課程及實習）檢討改進之重點依據，以符培育高等餐旅產業管理人才之系務發展目標。