

財團法人高等教育評鑑中心基金會

96 年度上半年大學校院系所評鑑

追蹤評鑑改善情形檢核表初稿申復意見回覆說明

申復校系：真理大學餐旅管理學系(B)

財團法人高等教育評鑑中心基金會

96 年度上半年大學校院所評鑑追蹤評鑑改善情形檢核表初稿申復意見回覆說明

申復校系：真理大學餐旅管理學系(B)

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或訪評意見摘述	申復意見說明	申復意見回覆說明
目標、特色 與自我改善	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 該系發展方向及定位已有具體之規劃，並付諸執行，惟就加強餐旅管理實務教學方面觀之，師資晉用及課程規劃均未完全落實執行，有待持續努力。 2. 專業實務課程中，西餐廚藝、客務、房務及餐服等課程均未規劃於校內白宮實習之前修畢。 (第 1 頁第 3 行) 	敬謝委員指正與建議： <ol style="list-style-type: none"> 1. 本系在追蹤評鑑時正進行公開徵聘餐旅專長之技術教師事宜，經學校教評會三級三審核可，已於九十八學年度第一學期起，聘任柯榮貴、劉文玲等兩位專任助理教授級專業技術教師，並全力落實廚藝烘焙與餐旅服務等餐旅管理實務教學。請參閱附件1-1、1-2、1-3、1-4、1-5、1-6。 2. 校內白宮會館並非營業單位，其理念為透過專業訓練讓學生熟悉餐旅管理各項工作內容與用意，學生在白宮會館實習之性質為模擬未來工作環境實況，其定位應 	維持原訪評意見。 理由： <ol style="list-style-type: none"> 1. 申復意見第一點，此項屬實地訪評後之改善作法，不在意見申復範圍。 2. 申復意見第二點，依據所提供的課程資料（見申復申請書第38頁），「廚藝入門」、「餐旅安全與衛生管理」於98學年度方才規劃一年級開設課程，此項屬實地訪評後之改善作法，不在意見申復範圍。

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或訪評意見摘述	申復意見說明	申復意見回覆說明
			<p>視為教學的過程，謀求學生可以同時接受理論與實務雙方面的訓練，相互印證，以收學習之效，因此白宮會館各部門均排定課程進行教學訓練。經過校內白宮會館之實務實習教學後，學生再進行校外實習，其性質才為真正面對顧客之實習。請參閱附件2-1、2-2、2-3。</p>	
<p>課程設計與教師教學</p>	<p><input type="checkbox"/>違反程序 <input type="checkbox"/>不符事實 <input checked="" type="checkbox"/>要求修正事項</p>	<p>相關建議課程已增加列入，惟本項課程設計之主要理念乃深繫於學生前往白宮實習時能順利學習為主旨，但該系未能就學生在校實習前，先教授房務、餐飲製備以及客服等相關課程後才進行實習之安排，與評鑑建議不符。 (第7頁，第10行)</p>	<p>敬謝委員指正與建議： 校內白宮會館並非營業單位，其理念為透過專業訓練讓學生熟悉餐旅管理各項工作內容與用意，學生在白宮會館實習之性質為模擬未來工作環境實況，其定位應視為教學的過程，謀求學生可以同時接受理論與實務雙方面的訓練，相互印證，以收學習之效，因此在白宮會館實務實習課程的內容中，各部門均排定課程進行教學訓練，包含房務部、咖啡廳、中餐廳、休閒中心與櫃台服務等客服相</p>	<p>維持原訪評意見。 理由：依據所提供的課程資料(見申復申請書第38頁)，「廚藝入門」、「餐旅安全與衛生管理」於98學年度方才規劃一年級開設課程，此項屬實地訪評後之改善作法，不在意見申復範圍。</p>

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或訪評意見摘述	申復意見說明	申復意見回覆說明
			<p>關課程。另本系誠摯感謝委員建議，在九十七學年度之餐旅服務技能課程提供一年級同學優先選修，九十八學年度則已將廚藝、餐飲安全與衛生管理等課程調整為一年級上課，期能符合委員評鑑建議。請參閱附件 2-1、2-2、2-3、3-1、3-2。</p>	
<p>課程設計與 教師教學</p>	<p><input type="checkbox"/>違反程序 <input type="checkbox"/>不符事實 <input checked="" type="checkbox"/>要求修正事項</p>	<p>研究方法仍由通識中心授課，無從瞭解餐旅產業特性，應立即改進，以符建議。（第9頁第5行）</p>	<p>敬謝委員指正與建議： 在本校通識教育課程設計中，「通識核心必修課程」內有「研究方法」和「邏輯導論」合計4學分，「研究方法」旨在訓練學生進入大學後，擺脫高中前的學習方式，培養學生具有獨立思考與自我學習能力、拓展學生的知識，其宗旨實非餐旅產業專業學術研究方法之意，但本系誠心接受委員建議，還是積極與通識教育中心博雅教育組協調，九十八學年度一年級新生之研究方法已由本系專任教師授課。餐旅專題研討課程在九十六學年度即已修正於三年級進行授</p>	<p>維持原訪評意見。 理由：評鑑委員原意旨在建議該系應就「研究方法」與「餐旅專題研討」進行整合，並將該課程開設於高年級，以提升學生餐旅產業研究之能力。針對此項建議，該系於追蹤評鑑時（98年3月）並未改善。 修改改善情形檢核表：原「研究方法仍由通識中心授課，無從瞭解餐旅產業特性，應立即改進，以符建議。」（第9頁）修改為「研究方法仍由通識中心授課，該系應就『研究方法』與『餐旅專題研討』進行整合，並將該課程開設於高年級，以提升學生餐</p>

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或訪評意見摘述	申復意見說明	申復意見回覆說明
			課，此課程為餐旅產業專業學術探討，需完成專題論文並進行口試，使學生深刻瞭解餐旅產業特性。請參閱附件4-1、4-2、4-3、4-4、4-5、4-6、4-7。	旅產業研究之能力。」。
課程設計與 教師教學	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	通識課程已做部分調整，並將語言、電腦及體育等課程改納為校訂必修，但多數通識課程仍然安排在一、二年級修習。（第10頁第3行）	敬謝委員指正與建議： 本系九十七學年度前入學學生課程結構通識課程為52學分。九十七學年度起入學新生課程結構將語言、電腦及體育等課程改納為校訂必修，通識必修課程大幅調整降為4學分基礎必修，2學分通識選修安排在一年級，8學分通識選修安排在二年級修習，其餘選修皆可由學生自由選擇在畢業前修畢即可。調整前後之通識課程授課時數，請參閱附件5-1、5-2、5-3、5-4。	維持原訪評意見。 理由：依據所提供之申復資料（見申復申請書第32頁，附件4-1；第43頁、附件5-3），97學年度一、二年級修習通識教育課程（含校訂必修）合計30個學分，佔通識教育課程架構（含校訂必修）75%（30/40），不為不多。
學生學習與 學生事務	<input type="checkbox"/> 違反程序 <input type="checkbox"/> 不符事實 <input checked="" type="checkbox"/> 要求修正事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 系辦公室均未中、英文標示。 2. 公播版DVD未有螢幕公開播放。 	敬謝委員指正與建議： <ol style="list-style-type: none"> 1. 考量餐旅系專業性質，中、英文標示由專業教室做起，如調酒杯、咖啡調酒器具皆已實施中、 	維持原訪評意見。 理由： <ol style="list-style-type: none"> 1. 改善情形檢核第一點，系辦公室未見中、英文標示。

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或訪評意見摘述	申復意見說明	申復意見回覆說明
		<p>3. English corner 及 Japanese corner等均未改善。 (第 19 頁第 7 行)</p>	<p>英文標示，讓學生自然熟悉英語詞彙。在白宮會館中亦有中、英文標示。請參閱附件6-1。</p> <p>2. 本系在學生經常活動的系辦公室播放英語影片公播版DVD，使用原本的液晶電視為播放螢幕，如果觀看學生人數較多時，則使用本系授課E化教室R609(E)、R610(E)進行播放，E化教室為120吋布幕。請參閱附件6-2。</p> <p>3-1.麻豆校區應用英語學系每星期有 English Reading Club (英文讀書會)、English Cafe (英語會話社) 與Bible Study (聖經故事學英語) 等活動，其對象皆為全校同學，以營造校內良好英語學習環境為目的，請參閱附件6-3。</p> <p>3-2.本系陳隆華教師利用時間，進行小組英語讀書會，在讀書會過程中鼓勵英文討論。請參閱附件6-4。</p>	<p>2. 改善情形檢核第二點，為求提升學生語言學習效果與環境營造，公撥版應有特定之時間、地點、內容，並公告周知等機制。</p> <p>3. 改善情形檢核第三點，評鑑委員所指 English corner 及 Japanese corner，應建置學生全英、日語之自然學習環境，提升其語言表達能力，與該系所提之申復內容無涉。</p>

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或訪評意見摘述	申復意見說明	申復意見回覆說明
			<p>3-3.自九十七學年度第二學期，本系日語（一）、外國語文進階-日語讀本課程皆有實務實習，該課程為零學分，但為特定時間、特定教室之正式課程，本系聘請留學日本並具日文檢定合格之蔡嵐曲助教指導並帶領學生進行會話練習，符合設立特定時間或特定地區之口語環境。請參閱附件 6-5。</p>	
<p>畢業生表現</p>	<p><input type="checkbox"/>違反程序 <input type="checkbox"/>不符事實 <input checked="" type="checkbox"/>要求修正事項</p>	<p>考取研究所人數增加，值得肯定，但專業人士來校演講只有兩場次，質量上尚嫌不足，可繼續努力。（第 26 頁第 4 行）</p>	<p>敬謝委員指正與建議： 因為餐旅相關領域與學生就業之方向十分廣泛，本系希望透過多場多元化的演講，以提供學生廣泛思考與發展方向，因此演講內容包含餐旅專業、語言學習、證照輔導、法律常識與學術研討等多元化方向，九十四學年度舉辦 6 場演講，九十五學年度舉辦 2 場演講，九十六學年度舉辦 15 場演講，包含東海大學餐旅系副教授孫路弘博士—「餐旅教育的展望」、國立高雄餐旅學院副教授紙矢</p>	<p>維持原訪評意見。 理由：該系所提之申復內容資料屬 94 至 96 學年度上學期者，非在自我改善期間之內。且根據該系提供之自我改善計畫與執行成果第 149 至 151 頁，該系僅提供兩場資料。</p>

評鑑項目	申復屬性	評鑑過程或訪評意見摘述	申復意見說明	申復意見回覆說明
			健治博士—「日本人的服務精神」、台南大飯店餐飲部谷月穿副理—「對餐飲服務的認識與準備」及中華醫事科技大學民生與科技學院紀學斌院長—「面對 M 型社會—餐旅產業的新思維」等餐旅專業演講，今後將繼續努力。請參閱附件 7。	

註：評鑑委員接受申復之修正意見，本會已直接在追蹤評鑑改善情形檢核表中進行文字修正。