

弘光科技大學
107-109 年度系所專業自我評鑑

餐旅管理系
自我評鑑報告



中華民國 108 年 5 月 30 日

弘光科技大學
107-109 年度科技大學評鑑
餐旅管理系

系所專業自我評鑑報告

校長	黃月桂	簽章		(請蓋關防)
主管	葉佳山	簽章		
聯絡人資訊				
姓名	葉佳山	職級	主任	
電話	04-26318652 轉			
傳真				
手機				
E-mail				
日期	中華民國 108 年 05 月 30 日			

目 錄

壹、摘要	1
貳、導論	4
參、系所之歷史沿革	4
肆、自我評鑑過程	5
伍、自我評鑑之結果	8
項目一：系所發展經營與特色	8
一、現況描述	8
1-1 自我定位、發展目標、教育目標及辦學特色	8
1-2 核心能力指標訂定做法與教育目標之關聯性	17
1-3 所培育之學生是否符合高等教育人才培育目標，提供國家、社會、 產業需求與未來學術及技術發展趨勢所需人才	20
1-4 教育目標及核心能力之宣導與教職員生及外部利害關係人(如畢業 生、雇主等)之瞭解與認同程度	21
二、特色	25
三、問題與困難	25
四、改善策略	25
五、小結	27
項目二：課程教學與師資	28
一、現況描述	28
2-1 課程規劃設計之運作機制，其架構、內容與教育目標、核心能力 及辦學特色之關聯性	28
2-2 教材內容與教學方式實施之妥適性	38
2-3 課程規劃與教學如何因應產業發展之人才需求	45
2-4 專兼任師資聘任質量與專長符合教育目標及滿足學生學習需求情 形	52
2-5 教師教學科目與個人專業領域相符情形及教學工作負擔之合理性	59
二、特色	60
三、問題與困難	61
四、改善策略	61
五、小結	62
項目三：教學品保與學生輔導	63
一、現況描述	63

3-1 教師運用多元教學方法與學習評量，提升學生學習成效情形.....	63
3-2 鼓勵或協助學生學習之相關制度、策略及執行情形.....	68
3-3 鼓勵學生進行跨領域、跨校際(含國際學習活動)多元學習之機制與執行情形.....	76
3-4 學生生活、實習與職涯輔導機制之建立及執行情形.....	82
3-5 教學評鑑結果協助教師改進教學設計、教材教法、多元學習評量方法及教師教學專業成長情形.....	93
二、特色.....	95
三、問題與困難.....	95
四、改善策略.....	96
五、小結.....	96
項目四：系所資源與專業發展.....	97
一、現況描述.....	97
4-1 教師實驗/研究相關軟硬體設備、設施、空間、環境及圖書...等之適宜與充足程度.....	97
4-2 學生學習資源之適宜與充足程度.....	100
4-3 教師專業發展與服務成效.....	105
4-4 具備足以確保教學品質、發展目標及教師專業成長之行政支援人力與經費.....	113
4-5 具備使教學/研究/實驗/創作相關軟硬體設備、設施及空間有效運作之維護管理機制及行政支援人力與經費.....	119
二、特色.....	122
三、問題與困難.....	122
四、改善策略.....	122
五、小結.....	123
項目五：成效評估與改善.....	124
一、現況描述.....	124
5-1 確保達成教育目標及實現核心能力的有效評估方式.....	124
5-2 學生學習成效評估機制之設計與執行情形.....	126
5-3 學生專業能力、校基本素養與核心能力評量機制之設計及執行情形.....	126
5-4 學生之學習表現情形.....	130
5-5 學生之學術研究與專業表現情形※研究所適用.....	136
5-6 追蹤畢業生生涯發展之機制與執行情形.....	136
5-7 雇主對畢業生滿意度調查機制之設計與執行情形.....	137

5-8 自我改善機制與回饋調整/改善情形.....	140
二、特色.....	157
三、問題與困難.....	157
四、改善策略.....	158
五、小結.....	158
陸、其他.....	159
柒、總結.....	159

圖目錄

圖 0-1-1 餐旅管理系自我評鑑流程圖	6
圖 1-1-1 弘光科技大學發展教育目標之 PDCA 架構.....	10
圖 1-1-2 餐旅管理系系務發展執行策略、作法與成效對應圖	15
圖 2-1-1 弘光科技大學課程發展機制與運作流程圖	29
圖 2-1-2 餐旅管理系課程發展機制圖	30
圖 2-1-3 餐旅管理系課程發展 PDCA 流程圖	31
圖 2-1-4 餐旅管理系教育目標與課程架構關聯圖	37
圖 2-2-1 餐旅管理系海內外實習流程規劃圖	42
圖 3-1-1 弘光科技大學教學品質架構圖	64
圖 3-1-2 推動「實務課程導入校內實習據點」課程現況圖	68
圖 3-1-3 執行業界專家協同教學	68
圖 3-2-1 弘光科技大學學習輔導與職涯規劃環境系統架構圖	69
圖 3-2-2 弘光科技大學休退學生輔導流程	72
圖 3-2-3 104.2 中式麵食加工【酥油皮 糕漿皮】類丙級證照班	75
圖 3-2-4 105.1 CGSP 專業顧客服務管理師證照班	75
圖 3-2-5 弘光科技大學補救教學機制流程圖	75
圖 3-3-1 103.2 義大利 ALMA 國際餐飲廚藝學院-義大利烹飪升級之旅	77
圖 3-3-2 106.2 日本文化體驗與廚藝增能之旅	77
圖 3-3-3 106.1 義大利 ICIF 外師短期授課.....	79
圖 3-3-4 106.2 韓國白石大學外師短期授課	79
圖 3-3-5 107.1 日本木村屋外師短期授課	80
圖 3-3-6 107.1 泰國 Dusit 大學外師短期授課.....	80
圖 3-3-7 餐旅系學會社區義賣	80
圖 3-3-8 國際餐旅青年學習社環台義煮	80
圖 3-3-9 國際餐旅青年學習社與系學會榮獲全國社團特優及優等獎	82
圖 3-4-1 學務處統籌之生活、學習與職涯輔導機制及實施概況	83
圖 3-4-2 學生之生活與學習及生涯與職涯輔導工作架構	84
圖 3-4-3 餐旅管理系實習輔導、爭議、申請及轉調流程	88
圖 3-4-4 與新加坡 JW Marriott Hotel Singapore South Beach (萬豪酒店) 簽訂 合作意向書	89
圖 3-4-5 學校補助 15 位優異學生至義大利 ALMA 學院研修加實習	89
圖 3-4-6 餐旅管理系學生大一至大四職涯輔導機制模式	91
圖 3-4-7 106.2 畢業系友返校進行創業講座	92

圖 3-4-8 106.2 舉辦向師長看齊專題講座	92
圖 3-5-1 提升教師教學品質機制圖	94
圖 4-4-1 餐旅管理系系務及相關委員會、任務規劃小組組織架構圖	114

表 目 錄

表 0-1-1 餐旅管理系發展歷程一覽表	5
表 0-1-2 餐旅管理系 107 學年度評鑑小組分工名單	7
表 1-1-1 餐旅管理系 106-107 學年度系務發展行動方案	11
表 1-1-2 餐旅管理系 104-106 學年度畢業生流向調查結果一覽表	12
表 1-1-3 餐旅管理系 104-106 學年度經費來源與金額一覽表	13
表 1-1-4 餐旅管理系 106-107 學年度系務特色發展目標、執行作法與成效對應表	16
表 1-2-1 餐旅管理系 104-107 學年度日間部招生名額與報到率統計表	17
表 1-2-2 本系教育目標、專業模組與核心能力指標之對應表	19
表 1-2-3 餐旅管理系教育目標與學生核心能力指標一覽表	19
表 1-3-1 餐旅管理系專業模組與就業路徑對應表	20
表 1-4-1 餐旅管理系與高中職師生宣導本系教育目標與規劃理念之執行狀況	23
表 1-4-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度利害關係人出席各項會議概況一覽表	23
表 2-1-1 餐旅管理系教育目標、核心能力、主軸課程與課程領域表	32
表 2-1-2 餐旅管理系 104-107 學年度必修、選修課程學分/學時統計表	32
表 2-1-3 餐旅管理系必修課程與系核心能力對應表	34
表 2-2-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師教學評量結果表	40
表 2-2-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師精進教學計劃案一覽表	40
表 2-2-3 餐旅管理系 104-107 學年度教師獲得教材製作與輔助媒材補助一覽表	43
表 2-2-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師跨域整合運作一覽表	44
表 2-3-1 餐旅管理系就業學程學生與師資投入人數一覽表	46
表 2-3-2 餐旅管理系實務課程具體作法及執行成效表	47
表 2-3-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度課程諮詢會議一覽表	50
表 2-4-1 餐旅管理系 104-107 學年度專任教師職級表	53
表 2-4-2 餐旅管理系教師學術領域/技術專長及教育目標對照一覽表	54
表 2-4-3 餐旅管理系 104-107 學年度兼任教師背景統計表	58
表 2-4-4 餐旅管理系 104-107 學年度教師異動情形一覽表	58
表 2-5-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度各職級專任與兼任教師平均授課鐘點數	60
表 2-5-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度專任教師平均超授鐘點情形	60
表 3-1-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師執行教學增能與精進計劃案一覽表	65
表 3-1-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度實務課程導入實習據點課程一覽表	67
表 3-2-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度課程實施教學助理科目與助理人數統計表	70

表 3-2-2 餐旅管理系 104-106 年度多元自主學習社群.....	70
表 3-2-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度學生休、退學人數統計表.....	72
表 3-2-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度開設證照輔導班明細一覽表.....	73
表 3-2-5 餐旅管理系 104-107.1 學年度補救教學人次統計表.....	76
表 3-2-6 餐旅管理系 104-106 學年度本系教師輔導人次統計表.....	76
表 3-3-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度跨院系學程修讀與修畢人次一覽表	77
表 3-3-2 104-107.1 學年度舉辦國內外餐旅相關產業參訪一覽表.....	77
表 3-3-3 104-107.1 學年度外籍師資短期授課一覽表.....	78
表 3-3-4 餐旅管理系 104-107 學年度課外社團活動次數與參與人數表	80
表 3-3-5 餐旅管理系 104-107 學年度社團獲獎記錄表.....	81
表 3-4-1 餐旅管理系 104-107 學年度學生生活輔導之作法與成效表.....	84
表 3-4-2 餐旅管理系 104-107 學年度校外實習機構數量表.....	89
表 3-4-3 餐旅管理系 104-107 學年度實習相關活動成效表.....	90
表 3-4-4 餐旅管理系 104-106 學年度校外實習生之雇主滿意度調查表	92
表 3-4-5 餐旅管理系 104-106 學年度畢業生之雇主滿意度調查表.....	93
表 3-5-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師教學評量結果表.....	95
表 4-1-1 餐旅管理系教師研究空間對應一覽表	97
表 4-1-2 餐旅管理系 104-107 學年度圖書資料經費統計表.....	99
表 4-1-3 餐旅管理系 104-107 學年度圖資中心館藏資源統計表.....	99
表 4-1-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度師生圖資中館藏資源使用統計	99
表 4-2-1 餐旅管理系專業教室一覽表	100
表 4-2-3 餐旅管理系專業教室空間設備對應一覽表	103
表 4-3-1 餐旅管理系提升專任教師實務專長之作法與執行成效.....	107
表 4-3-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度承接政府部門計畫、產學合作計畫統計表.	110
表 4-3-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度自辦研習活動一覽表.....	110
表 4-3-4 餐旅管理系教師增能社群計畫件數一覽表	111
表 4-4-1 餐旅管理系 104-106 學年度經費來源與金額一覽表.....	114
表 4-4-2 餐旅管理系各委員會設置情形與主要任務	115
表 4-4-3 餐旅管理系 107 學年度五大任務規劃小組之主要功能及成員	115
表 4-4-4 餐旅管理系行政人力編制與負責業務一覽表	116
表 4-4-5 系本位課程發展稽核結果彙整表(實地檢核)	119
表 4-5-1 餐旅管理系專業教室空間管理人對應一覽表	120
表 4-5-2 餐旅管理系 104-106 學年學校、政府、企業經費一覽表.....	121
表 4-5-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度相關教學計畫經費執行表.....	122
表 5-1-1 餐旅管理系畢業門檻一覽表	125
表 5-3-1 餐旅管理系心能力指標與檢核方式對應表	128

表 5-3-2	餐旅管理系 104-106 學年度學生專業證照取得類別與張數一覽表 ...	129
表 5-4-1	餐旅管理系 畢業生流向調查結果一覽表	130
表 5-4-2	餐旅管理系 106 年度畢業滿 3、5 年畢業生流向調查	131
表 5-4-3	餐旅管理系 104-107.1 學年度學生參加校外各類廚藝競賽統計表	133
表 5-4-4	餐旅管理系 104-107 學年度院級學生專題競賽獲獎情形一覽表	133
表 5-4-5	餐旅管理系 104-106 學年度公益服務學習活動一覽表	134
表 5-4-6	餐旅管理系 104-107.1 學年度學生社團全國獲獎統計表	135
表 5-4-7	餐旅管理系 104-107.1 學年度學生參加全校性團體競賽統計表	136
表 5-7-1	雇主對餐旅管理系 103-104 學年度畢業生職場表現評估表	138
表 5-7-2	工作的抗壓性、外語能力以及創新創意能力之增進措施	139
表 5-8-1	與本系學生溝通管道運作次數一覽表	141
表 5-8-2	餐旅管理系 103 年度系所自我評鑑評鑑委員建議事項及改善情形 ...	144
表 5-8-3	107-109 年度系所自我評鑑「校外諮詢委員」書面審查意見表	151

壹、摘要

本次評鑑過程於今(107)年初，規劃各階段時程與應完成內容並付諸實施。依據教育部訂定「認可制專業類系所自我評鑑報告」之規範，撰寫本系 107 年度自我評鑑報告書。本報告分摘要、導論、系之歷史沿革、自我評鑑過程、評鑑報告結果與總結等章目。

自我評鑑結果各個項目實際情況如下：

一、系所發展經營與特色

本系依據產業發展趨勢及技職教育特質，考量競爭環境條件及自身發展條件，並脈承校院教育目標，確定教育目標為「培育具餐旅知能及實作能力之專業人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度」，與衍生之五大核心能力：「具備餐飲實務及管理能力的、具備旅館實務及管理能力的、具備整合餐旅知能及應用能力的、具備職場倫理與團隊合作能力的、具備於餐旅產業工作之創新能力的」。為深化學生專業養成與適性發展，日間部 106 學年於大一下分為「餐旅服務組」、「亞洲廚藝組」及「西餐廚藝組」；進修部 104 學年度於大二下分為「餐旅廚藝組」與「飲務管理組」。

本系發展經營落實四大執行策略：「符合產業需求、掌握國際趨勢、善用知識發展、促成技術進步」，達到持續蒐集內外部關係人意見、培育符合業界人才；掌握國際趨勢、拓展師生國際視野；善用知識發展、確保培育成效；持續精進教學品保、降低學用落差之各項目標。近兩年來，為更凸顯本系辦學特色，系務發展集中於「交流國際化、教學實務化、課程產業化、空間優質化」，落實執行各項發展辦學特色之作法。本系設有多項常設委員會，並於系務會議下設置五大任務規劃小組，由系內教師各司其職。系務推動落實「計劃、執行、檢查、處置」PDCA 持續改善管理原則，並持續回饋利害關係人意見於課程規劃、教師教學、學生學習與輔導就業等面向。就台灣大專院校同類型學系比較，本系發展規模及表現，堪稱穩定領先。

二、課程教學與師資

符應系教育目標、產業發展需求及考量學生特質規劃課程，本系課程規劃與教學執行方面，落實適才專業分組教學、精進校內外實習制度、提昇實務課程比重、強化協同教學、舉辦實務課程成果展與延聘海外業界專家及學者短期教學。106 學年度邀請容繼業顧問及蘇國壺顧問指導本系，啟動餐旅教育課程規劃之幸

福工程，強調技術深化，並啟動「實務課程導入校內實習據點」課程；學生透過製作成品與客人介紹產品之互動，增加職場體驗，有助學生加強創新能力，落實學用合一。為協助學生掌握國際餐旅產業發展，持續執行自 100 學年度起的外籍師資(來自義大利、西班牙、美國、加拿大、新加坡、泰國、日本、韓國等國)短期授課方案，豐富課程教學內涵；近四年，舉辦 12 次外籍師資短期授課方案。

本系倚重技術教師實務傳承，技術類師資與學術類師資比重為 14：6。助理教授以上比率佔 90%。為落實本系培育學生具備於國內外從事餐旅工作能力，除 102 學年度邀請前台北 W Hotel 美籍行政總主廚馬丁麥高樂(Martin Neil MacLeod)擔任本系專任教授；106 學年度邀請義大利 ALMA 廚藝學院義籍主廚艾伯特(Alberto Barrile)任教，107 學年度更禮聘前高雄餐旅大學容繼業校長擔任本系講座教授，足見本系對豐富專業教師師資的重視。

三、教學品保與學生輔導

為持續提昇教學品質，落實校級與系級促進教學品質各項措施，積極輔導學生符合校級及系級畢業條件。教師教學內涵掌握技職教育特性，並能引發學生學習興趣。為培育多元能力發展，教學採多元指標學習評量；為輔導證照取得，開設輔導課程及融入教學；為確保教學品質，落實相關教學品保機制。近年，為深化學生實務學習內涵，106 學年度技術教師就實務課程教學方式及教材內容著手進行調整。具體教學品保成效表現於學生畢業門檻之達成、學生學術與實務競賽獲肯定與實習表現獲業界讚賞。

學生輔導增設多項輔導機制與作為。學生輔導分由班級導師、課業學習導師、服務學習導師、實習訪視老師及職涯導師五類各盡其力；針對外籍學生與身心障礙生，落實校級與系級輔導機制；學生職涯發展之輔導，完善大一至大四就業輔導機制；為提昇學生學習成效，學生競賽心得或實習心得，規劃同儕分享機制，發揮同儕學習與激勵表現之作用。近四年來，為期一年的海外實習課程獲得教育部學海築夢 2,361,865 元獎助與高教深耕計畫 220,000 元補助，執行成果豐碩，共計 229 位學生於 4 國 53 據點完成海外實習。四學年來，完成為期一年海外實習人數高達當學年度實習學生總人數之 35%~40%。

四、系所資源與專業發展

為求更滿足學生學習所需，校方全力支持本系優化專業教室與實習單位軟硬體設備。106 學年度第一學期建置跨系多功能教室，作為本系飲調課程學習場

域；106 學年度第二學期提撥專款 6,000 萬餘元，更新專業教室建置，包括：新建立品酒教室、更新專業餐服教室、調飲教室與房務與客務實習教室。106 學年度建構餐飲教育中心，並同步就校內實習單位(紅師父、弘磨坊、弘櫻館)進行軟硬體設備更新，形塑類職場教學情境。各項設備新增與建置確保學生學習資源之充足與適宜。

本系增進教師專業成長，持續執行十大作法：定期舉辦課程諮詢會議並邀請產官學界參與；邀請具豐富實務經驗之專家擔任協同教學教師；鼓勵及補助教師參加實務性質之課程訓練；建立與產官學界長期夥伴關係，尋求建教與合作機會；鼓勵教師參與國內、外學術研討會；鼓勵教師參與國際廚藝競賽；鼓勵教師參與政府部門計畫、科技部計畫與產學合作研究計畫；鼓勵及補助教師進行短期培訓課程；建構與國際及中國大陸學術及業界交流；啟動教師業界研習與研究規劃。近年來，在「辦理教師至業界研習、啟動教師深耕服務、落實教師專業服務、展開教師至海外專業交流」這四方向，執行成果豐富，有助深化教師專業發展。具體成效展現於教師專業服務、產學合作、論文發表以及國際競賽。

五、成效評估與改善

本系確保學生達成教育目標與實現核心能力，擬定各項有效評估方式並落實執行。學生學習表現展現於業界實習與畢業後就業之業界肯定、國內外重要競賽之佳績與全國社團評鑑特優之最高殊榮。技職教育最高榮譽「技職之光」，本系學生在 104-107 學年度，2 位學生獲此殊榮。更值一提，本系學生自 98 學年度到 105 學年度，7 個學年度內共計 6 位學生獲得「技職之光」高度肯定，誠屬難得；學生國內外技藝競賽共計獲得 240 次獎項肯定。足見，本系餐飲廚藝養成教育執行優異。本系「系學會」與「國際餐旅青年學習社」連續兩年獲得全國社團評鑑特優最高肯定。104-107 學年度畢業生之整體就業率達 79.37%，業者對於畢業生整體評價滿意度達 4.08(五點量表)。

配合本校「校務評鑑辦法」，本系積極建立自我改善機制，執行 PDCA 持續改善循環程序管理機制。近四年，推動系務發展、規劃教學課程、確立教學品保、優化學習空間、精進國際交流，均有顯著作為及進展。呼應本系「培育具餐旅知能及實作能力之專業管理人才，達到立足台灣、放眼國際」之發展方向，本系以

「超越現況、追求卓越」態度，促進整體系務之進步與發展，每次評鑑均獲得辦學高度肯定。

貳、導論

1999 年，基於國人國民經濟發展及國外來台觀光客遞增，促成國內對餐旅產業人才需求，本校創立餐旅管理系。本系教育目標承襲學校「以人為本、關懷生命」辦學理念，「成為健康與民生領域的典範科技大學」之辦學目標，並滿足學生符合餐旅產業發展人才需求之特性，確定本系發展方向為「培育具餐旅知能及實作能力之專業管理人才，達到立足台灣、放眼國際」；具體教育目標為「培育具餐旅知能及實作能力之專業管理人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力、以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度」。

為達教育目標，配合校院發展，落實執行各期發展計畫。教育目標與特色具體落實於「系所發展經營與特色」、「課程教學與師資」、「教學品保與學生輔導」以及「系所資源與專業發展」等四大層面，執行成果充分反應於「成效評估與改善」。發展至今，規模達日間部 12 班、進修部 12 班、海外青年技術訓練班 1 班、師資 20 位。本系為滿足適性發展與提升專業深化，透過專業分組，期能為國內外餐旅產業培育優質之餐旅從業人員。

設系近二十年來，立基於系務發展四大執行策略：「符合產業需求、掌握國際趨勢、善用知識發展、促成技術進步」，持續推動各項系務。教育部歷次評鑑結果，均獲「一等」與「通過」殊榮。近二年，主要特色發展之執行策略集中於「交流國際化、教學實務化、課程產業化、空間優質化」，特色成果展現於本系辦學成效。

參、系所之歷史沿革

1999 年設系初始，計有大學日間部 1 班，進修部 2 班。93 學年度隸屬管理學院，本系為求培育學生適性發展，自 96 學年度起，日間部學生二年級分為「餐旅」及「廚藝」兩組；後因應市場發展趨勢以及業界對實務技術要求之需要，106 學年於學生大一下規劃為「餐旅服務」、「亞洲廚藝」及「西餐廚藝」三組；進修部 104 學年於學生大二分為「餐旅廚藝」及「飲務管理」兩組。106 學年度，配

合學校組織再造，本系從「管理學院」調整至「民生創新學院」。本系發展歷程請參閱表 0-1-1 餐旅管理系發展歷程一覽表。

表 0-1-1 餐旅管理系發展歷程一覽表

民國	歷 程
56 年	弘光護理專科學校成立
80 年	更改校名為「私立弘光醫事護理專科學校」
86 年	改制弘光技術學院
88 年	成立日間部及進修部四年制「餐飲管理系」，並於同年修正為「餐旅管理系」
92 年	改名弘光科技大學
93 年	本系隸屬「管理學院」
96 年	日間部 98 學年(含)之後新生，於大二分為「餐旅組」及「廚藝組」二個模組授課
103 年	增設二專餐旅管理科在職專班
104 年	進修部分為「餐旅廚藝組」及「飲務管理組」
106 年	本系隸屬「民生創新學院」
106 年	日間部於大一下分為「餐旅服務組」、「亞洲廚藝組」及「西餐廚藝組」三組

肆、自我評鑑過程

107-109 年度自我評鑑工作分評鑑前準備階段，實地訪評階段及評鑑後追蹤改善措施三階段。本校在持續精進努力下，訂定「校務自我評鑑實施辦法」，做為自我評鑑之依循。校級具體實施過程，包含：

- (一)設置「校務自我評鑑諮議委員會」，統籌規劃辦理全校自我評鑑工作，並督導自我評鑑運作與成效。
- (二)設置「自我評鑑指導委員會」，指導全校自我評鑑相關事宜。為執行自我評鑑工作，本校成立校內評鑑工作小組，負責自我評鑑事宜之規劃、督導、執行與追蹤考核，由校長擔任主任委員，學術副校長擔任副主任委員，統籌各項評鑑事務，教務長為執行秘書，負責各項評鑑工作之執行。
- (三)實施自我評鑑「內部評鑑」及「外部評鑑」。內部評鑑由執行秘書負責召集校內評鑑工作小組進行內部評鑑作業。外部評鑑委員由主任委員邀請，全數由校外人士擔任。內部評鑑完成後，始進行外部評鑑。
- (四)檢討改善評鑑結果

為落實辦學理念與提升系務工作績效，本校依據大學法第五條、大學評鑑辦法及本校中程發展計畫，建立自我評鑑機制，訂定「弘光科技大學自我評鑑辦法」，做為推動系所自我評鑑之依循（請參閱附件0-1-1 弘光科技大學自我評鑑辦法）。配合學校自我評鑑工作規劃，本系依「弘光科技大學自我評鑑辦法」，擬訂本系107-109年度自我評鑑時程規劃表(請參閱附件0-1-2 餐旅管理系107-109年度系所自我評鑑時程規劃表)；各項自我評鑑作為依該時程規劃表落實執行。本系自我評鑑流程，請參閱下圖0-1-1 餐旅管理系自我評鑑流程圖。

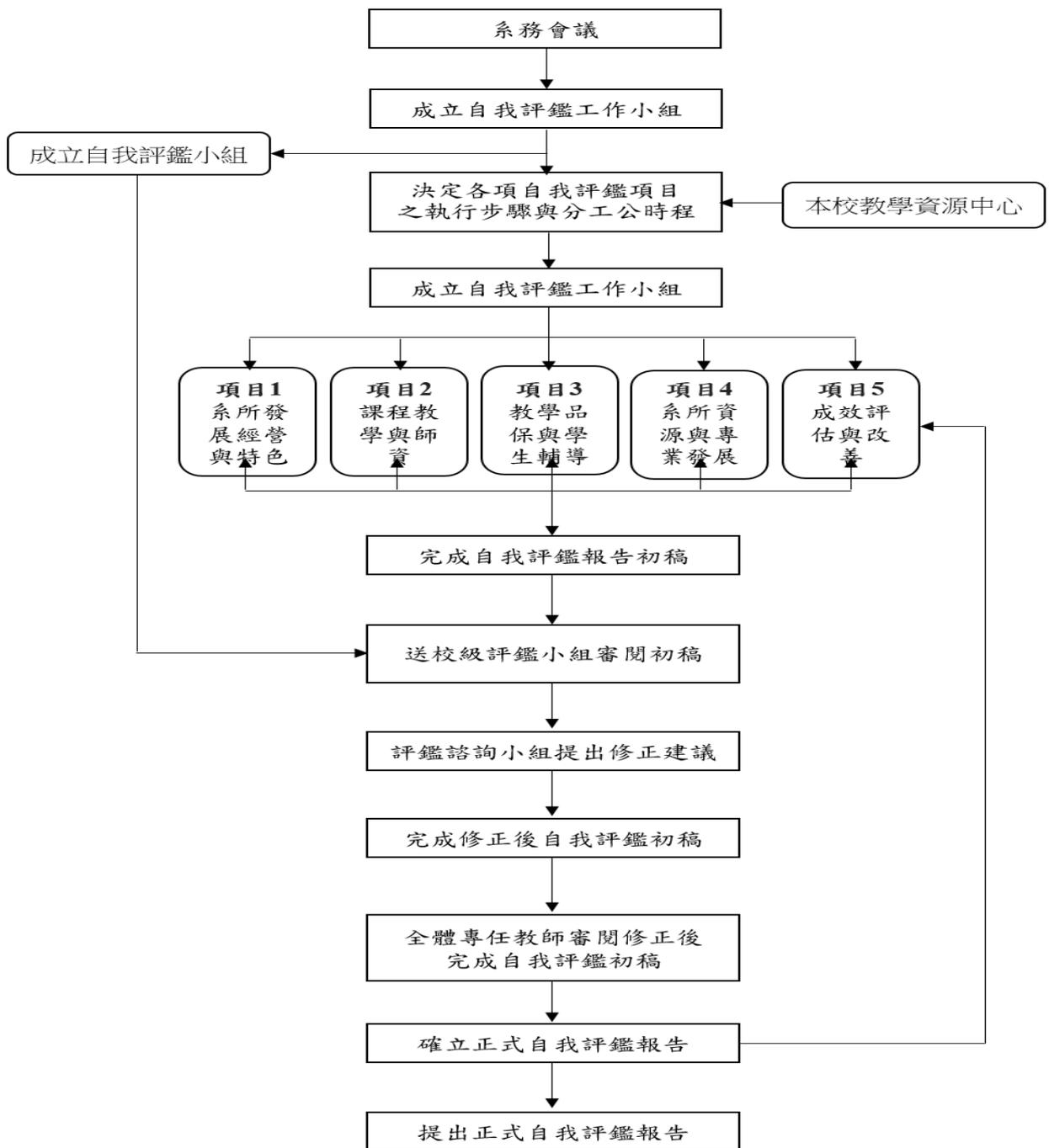


圖 0-1-1 餐旅管理系自我評鑑流程圖

本系 106.2 學期經評鑑分工會議通過自我評鑑工作小組任務分組名單(如表 0-1-2 餐旅管理系 107 學年度評鑑小組分工名單)；由系主任統籌各項事務之規劃和處理。各工作小組開始展開撰寫報告等相關工作，包括：一·各評鑑工作小組預計執行進度、二·評鑑各式原始資料準備與提供、三·撰寫方向及主軸、四·彙整 104-107.1 學年度本系所有各相關數據及資料、五·107 年 8 月 26 日繳交報告初稿至民生創新學院。

107-109 年度自我評鑑，本校定於 107 年 12 月進行此次自我評鑑內部評鑑。

表 0-1-2 餐旅管理系 107 學年度評鑑小組分工名單

項目	成員
目標、特色與系所務發展	葉佳山主任、鄭錦慶老師
課程教學與師資	王 瑞老師、鄧庶芄老師
教學品保與學生輔導	靳炯彬老師、胡湘苓老師
系所資源與專業發展	許素鈴老師、許凱敦老師
成效評估與改善	吳胤瑱老師、吳美燕老師
系主任(葉佳山)統籌各項事務之辦理與規劃。	

本校確切落實自我評鑑功能，以 103 年度自評與教育部評鑑為例，各教學與行政單位具體規劃改善方案，104 年 8 月至 9 月稽核室辦理 2 次追蹤查核，104 年 10 月份經校級評鑑工作小組及自我評鑑指導委員會確認，100% 都已落實與精進。

伍、自我評鑑之結果

項目一：系所發展經營與特色

評鑑指標

- 1-1 自我定位、發展目標、教育目標及辦學特色。
- 1-2 核心能力指標訂定做法與教育目標之關聯性。
- 1-3 所培育之學生是否符合高等教育人才培育目標，提供國家、社會、產業需求與未來學術及技術發展。
- 1-4 教育目標及核心能力之宣導與教職員生及外部利害關係人(如畢業生、雇主等)之瞭解與認同程度。展趨勢所需人才。

一、現況描述

本系掌握餐旅專業發展趨勢，並遵循本系「培育具餐旅知能及實作能力之專業管理人才，達到立足台灣、放眼國際」之發展方向。近二十年努力，本系已發展為具專業特色餐旅管理專業人才培育機構。

為達到「培育具餐旅知能及實作能力之專業人才」之教育目標，每學年本系落實四大發展經營之執行策略：「符合產業需求、掌握國際趨勢、善用知識發展、促成技術進步」。

107 學年度，辦學規模達日間部 12 班 759 名學生、進修部 12 班 571 名學生、海外青年技術訓練班 1 班與 20 位餐旅專業教師。為深化學生專業養成與適性發展，日間部自 106 學年於大一下分為「餐旅服務組」、「亞洲廚藝組」及「西餐廚藝組」三組；進修部自 104 學年度於大二上分為「餐旅廚藝組」與「飲務管理組」。本系為滿足適性發展與提升專業深化，透過專業分組，期能為國內外餐旅產業培育優質之餐旅從業人員。

1-1 自我定位、發展目標、教育目標及辦學特色

(一) 整體環境評估及分析策略適當

民國八十年代，台灣經濟發展結構由一、二級產業為主轉為以三級服務業為主之發展導向；餐旅產業在國民經濟提升、政府政策強化及資源挹注增加情勢下，國外來台觀光客劇增，市場環境顯示國內餐旅產業對人才之殷切需求。1999 年，中部地區六縣市尚無大專院校設置餐旅管理系，本校把握機會，規劃並成立本系，掌握時機奠定今日競爭基礎。

本系考量技職教育特質，符應專業發展趨勢，審視自身發展條件，呼應校與院級教育目標，進而確定本系整體教育目標。為落實學生適性發展，於 96 學年

度日間部分為「餐旅組」及「廚藝組」二個模組。然，依據 2017 經濟部統計處資料顯示，國內餐館業持續展店且引進新品牌；台灣連鎖暨加盟協會統計發現連鎖餐館店數由 101 年 22,906 家增至 105 年 23,941 家，較 101 年增加 1,035 家，餐廳增加 1,548 家、西式餐廳增加 377 家、日韓餐廳增加 277 家。上述資料顯示「日韓餐廳」數量逐年增加，足見市場需求增大；另，餐飲技術教育指標之藍帶廚藝學院，近年亦至亞洲國家拓展廚藝據點（中國上海、日本東京、日本神戶、韓國首爾、泰國曼谷、馬來西亞吉隆坡等）。這些產業資訊傳達亞洲料理逐漸受到國際重視。據此，調整專業組別與課程規劃為 105-106 學年系務推動重點之一。106 學年度本系回應產業對專業深化之需求，將原本兩組專業模組，再細分為「餐旅服務」、「亞洲廚藝」及「西餐廚藝」三組。

(二)自我定位、發展目標、教育目標及辦學特色之內涵與規劃擬訂過程

校務運作機制優良，校務發展願景為「成為培育具關懷生命特質與國際化專業人才之卓越科技大學」，具體目標在成為「健康與民生領域的典範科技大學」，以培育具備優質專業與服務利他精神之畢業生為辦學使命。本系運用 SWOT 分析方法，符應本校願景與目標，並針對餐旅產業發展以及就業環境進行評估，明確本系自我定位、發展目標及辦學特色。本系運用 SWOT 解構自身優勢與劣勢以及分析外部機會與威脅之結果，請參閱附件 1-1-1 餐旅管理系 SWOT 分析一覽表。

確定「培育具餐旅知能及實作能力之專業管理人才，達到立足台灣、放眼國際」為本系發展方向；該方向具體轉化為「培育具餐旅知能及實作能力之專業人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度」之教育目標。

為確認教育目標訂定達成度，各系均制定「課程發展機制工作指導書」。依規範將學校辦學理念與目標、自身發展條件、專業發展趨勢及產業實務需求納入考量，訂定教育目標，並將該目標轉化為學生畢業時應具備之核心能力，做為課程發展與實施之依循。

該發展教育目標之 PDCA 流程確保本系教育目標與辦學特色內涵之品質。請參閱圖 1-1-1 弘光科技大學發展教育目標之 PDCA 架構。



圖 1-1-1 弘光科技大學發展教育目標之 PDCA 架構

(三)自我定位、教育使命及願景與校、院教育理念及辦學特色之對應

本校以「以人為本、關懷生命」為辦學理念，以培育具健康與民生知能的優秀人才、善盡服務利他的社會責任為教育使命。為確認校院系辦學理念與使命對應妥適，校級與院級辦學策略以及對應之系行動方案，需經校務發展暨全面品質管理委員會審議與檢視，執行結果需經校務發展規劃小組會議審核後，始得通過。

依此程序，本系具體落實對應校級與院級策略所擬定之行動方案。以 106-107 學年度系務發展行動方案舉例說明；該表顯示本系自我定位、教育使命及願景與校、院教育理念及辦學特色，對應良好且落實執行。請參閱表 1-1-1 餐旅管理系 106-107 學年度系務發展行動方案。

表 1-1-1 餐旅管理系 106-107 學年度系務發展行動方案

校/院策略	行動方案	具體方案
形塑具多元關懷與服務熱忱之永續校園/深化師生關懷與服務熱忱	深化師生關懷與服務熱忱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 引導學生至老人院、孤兒院及家扶中心進行專業志工服務活動。 2. 推動涵養學生「關懷生命」之品格教育計畫。 3. 規劃執行「向師長看齊」以及「與業界標竿學習」系列活動
創新課程、翻轉教學，精進學習成效/總整課程產業化與強化學生跨域知能	總整課程產業化與強化學生跨域知能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開設院核心課程，建構民生產業共同核心職能課程。 2. 發展特色課程與跨域整合能力之課程，以提高總整問題實作導向課程開課數。
創新課程、翻轉教學，精進學習成效/規劃優質課程完善實作空間與設備	規劃優質課程完善實作空間與設備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 收集利害關係人之課程建議，精進培育目標與核心能力於產業之適用性。 2. 舉辦教學座談會與課程諮詢委員會，發展滿足產業需求之核心專業課程。 3. 落實教師與業師合編實務教材。 4. 建置符合業界發展之實作教室與添購教學設施。 5. 增開設總整問題實作課程導向 6. 開設 ESP 課程 7. 鼓勵學生參與創意創新專題製作
創新課程、翻轉教學，精進學習成效/精進學生實務與創新能力	精進學生實務與創新能力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開設證照輔導班，提升學生專業能力。 2. 積極申請政府與本校競賽補助案，提升學生競賽技能。
整合產業資源，提升產學綜效/提升產學創研及業界服務績效	提升產學創研及業界服務績效	<ol style="list-style-type: none"> 1. 持續推動教師擔任餐旅顧問，拓展對外產學合作網絡。 2. 爭取政府機構或公民營企業之產學合作案。 3. 持續規劃與舉辦教師參與業界典範研習。 4. 鼓勵教師主持餐旅產官學界計劃或服務工作。 5. 發展產業重點研究，推動政府部門研究計畫申請。 6. 整合教師學術專長，提升產學合作案件。 7. 鼓勵教師參與國內外專業競賽及指導學生參與國內外專業競賽。
建立醫護民生典範，領導產業實務創新/落實境內外實習，提升學生就業能力	落實境內外實習，提升學生就業能力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 拓展學生境內外地區實習，簽訂優質實習機構。 2. 強化學生境內外業界見習與實習，增進實務知能。
建立醫護民生典範，領導產業實務創新/落實師生民生服務力	落實民生服務力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整合教師專業，拓展跨領域整合網絡 2. 尊重學生興趣與專業分流，提供醫護、民生人力培育
強化組織與流程再造，全面提升服務效能/強化流程創新服務	強化流程創新服務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整合教師專長與行政資源，精簡行政流程，積累行政能量提升效率品質。 2. 增進教師專業能力，提升教學品質。 3. 增進對校友及高中職師生的聯繫與服務。
深耕亞太，提升師生國際移動力，擴大生源/師生國際學術交流推動	師生國際學術交流推動	<ol style="list-style-type: none"> 1. 舉辦國際研討會與國際會議，提升國際學術交流合作績效。 2. 選派師生參訪國際或境外學術或產業機構，提升師生國際境外交流學習之成效。 3. 延聘國際知名學者短期講學，培養學生前瞻與國際視野。

(四)系所/學程名稱制定反應教育目標與內涵

本系創設於 1999 年，當時設系名稱為「餐飲管理系」，教育目標強化餐飲實務與管理知能之養成。因應產業發展對於旅館與餐服人員之需求，同年調整系名

為「餐旅管理系」。調整系名後的本系，確定以「培育具餐旅知能及實作能力之專業人才」為教育目標，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力、以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度。凡課程規劃、師資延攬、空間建置、以及資源使用都朝培育具備管理與服務專業之餐旅人才為依歸。本系教育目標與內涵與系名適當呼應。

(五)教育目標具體陳述學生未來就業就學發展途徑

本系教育目標為「培育具餐旅知能及實作能力之專業人才」，配合學生就業進路需求，課程規劃、教學落實、教學品保與空間建置均依此教育目標為基準。104學年度-106學年度學生平均就業率 79.37%，學生就業發展以餐旅產業為主，並可拓展至休閒與觀光產業。近三年，本系近 51.41% 畢業生於餐旅相關產業就業，依序為休閒與觀光旅遊產業(36.99%)、行銷與銷售產業(8.09%)、企業經營管理產業(3.55%)。該表顯示本系畢業生就業率每年逐步上升，從 72.65%、82.33%、上升至 83.12%，在相關餐旅產業工作比例從 41.45% 提升至 59.08%。請參閱表 1-1-2 餐旅管理系 104-106 學年度畢業生流向調查結果一覽表。

表 1-1-2 餐旅管理系 104-106 學年度畢業生流向調查結果一覽表

年度	畢業生數	升學	就業於相關與非相關職場				其他(私人企業、自由業、非營利機構、創業)	就業率	待業
			相關職場			非相關職場			
			休閒與觀光旅遊產業	行銷與銷售產業	企業經營管理產業				
104	234	11	72	19	6	26	72.65%	53	
			30.77%	8.12%	2.56%	11.11%	20.09%	21.29%	
105	249	1	61	41	17	66	82.33%	43	
			24.50%	16.47%	6.83%	26.51%	8.03%	17.27%	
106	237	2	132	5	3	37	83.12%	38	
			55.70%	2.11%	1.27%	15.61%	8.44%	16.03%	
平均	720	14	36.99%	8.90%	3.55%	17.74%	79.37%	18.20%	

註 1：百分比算法：各項目人次/扣除升學之畢業學生數

註 2：非相關產業如下：1.建築營造類、2.製造類、3.科學、技術、工程、數學類、4.物流運輸類、5.天然資源、食品與農業類、6.醫療保健類、7.藝文與影音傳播類、8.資訊科技類、9.金融財務類、10.政府與公共事務類、11.教育與訓練類、12.個人及社會服務類、13.司法、法律與公共安全類

(六)教育目標落實對專業倫理與社會責任之承諾

本系教育目標之一在於強化學生能具備講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度。為增強學生專業倫理與對社會責任之承諾，校、院、系規劃一系列社會服務活動，如：學務處生活輔導組規劃學生勞作教育、服務學習中心規劃學生服務學習等；本校並配合各系專長需求，編列經費提供本系學生社會服務。

本系學生並成立多項學生社團，如：系學會、國際餐旅青年學習社、調酒社、菓子多元廚藝烘焙社、西餐廚藝社；各社團每學年落實社會服務。系學會、國際餐旅青年學習社、調酒社、菓子多元廚藝烘焙社均因社會服務活動，獲得校內社團績優肯定；其中，系學會與國際餐旅青年學習社，因積極落實專業倫理與社會服務，於年度全國績優社團評鑑屢屢獲得特優與優等獎項殊榮，足見本系教育目標對專業倫理與社會責任承諾之確切落實。

(七)現有資源條件對教育目標之妥適性與可行性提供適當支持

本系教學空間、學習空間以及教師研究室，均能滿足師生需求。本系專業教室九間(中餐烹飪實驗室、西餐烹飪實驗室、中西餐示範教室、房務管理專業教室、品酒教室、飲料調製教室、餐旅服務教室、烘焙教室(與食科共用)、中式麵食教室(與食科共用))，實習場域有五大空間(弘櫻館內場、弘櫻館外場、弘磨坊、紅師父烘焙實習工廠、六路旅館)以及 20 間教師獨立研究室。此外，每學年學校投入充足經費有助本系教育目標之達成。107 年高教深耕計畫，本校獲得 1 億 1263 萬元補助，補助金額排名全國私立科大第四、中部及北部私立科大第一；這項資源的投入更加滿足學生學習，支持教育目標達成之落實。本系經費來源與金額，請參閱表 1-1-3 餐旅管理系 104-106 學年度經費來源與金額一覽表。

表 1-1-3 餐旅管理系 104-106 學年度經費來源與金額一覽表

經費來源	學年度	104 學年	105 學年	106 學年
學校	校預算經費	6,545,249	7,314,017	5,740,052
	圖書經費	1,056,907	1,004,116	1,007,309
政府	整體發展經費	790,225	2,163,630	2,313,467
	學海築夢	545,454	94,311	202,500
	教卓計畫/高教深耕	566,299	672,263	1,451,144
小計		9,504,134	11,248,337	10,714,472

*註本表依據學校財政資源提供 104-106 學年度呈現

(八)落實教育目標、辦學特色之具體策略及程序

創系以來，為達教育目標，配合校院發展，本系依據各期發展計畫，落實執行辦學特色。舉凡落實教育目標與發展辦學特色之具體策略，由系務會議與各委員會議研擬與推動；各委員會依會議組織章程或辦法，照章運作。本系為加速落實教育目標與推展辦學特色，系務會議下設五大任務編組，計有：系務特色發展規劃小組、課程規劃小組、師生競賽小組、畢業生輔導小組與招生規劃小組。系主任委請不同專長教師擔任小組召集人，並鼓勵系上教師依專業參與相關小組。

依此架構，本系執行系務推動之程序，由系務會議與各委員會議總縮其成，再將各委員會建議議題與系主任交議事項，經任務規劃小組先行討論，提出處理規劃與原則，再交系務會議討論與定案或報告系主任逕行處理。本系並因應餐旅產業變化與本系發展規劃，增訂或修訂各項辦法；並持續邀請業界人士、在學生、畢業生等利害關係人出席會議，共同持續精進系務發展。

本系為落實教育目標，創系以來，訂定四大系務發展之執行策略：**符合產業需求、掌握國際趨勢、善用知識發展、促成技術進步**。104-107 學年度四大系務發展執行策略，請見圖 1-1-2 餐旅管理系系務發展執行策略、作法與成效對應圖。

教育目標

培育餐旅產業管理與服務專業人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力、以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度



圖 1-1-2 餐旅管理系系務發展執行策略、作法與成效對應圖

本系就 SWOT 分析結果進行策略地圖分析(請參閱附件 1-1-2 餐旅管理系策略地圖分析結果)。依 SWOT 分析結果，因應產業發展需求與深化本系辦學特色，106-107 學年度本系發展特色集中於「交流國際化、教學實務化、課程產業化、空間優質化」四方向。106-107.1 學年度主要執行成效，請見表 1-1-4 餐旅管理系 106-107 學年度系務發展目標、執行策略與執行成效。

表 1-1-4 餐旅管理系 106-107 學年度系務特色發展目標、執行作法與成效對應表

發展目標	交流國際化	教學實務化	課程產業化	空間優質化
執行策略	<ol style="list-style-type: none"> 1. 拓展海外實習國家與據點 2. 推薦技術優異學生海外實習 3. 辦理學生赴海外短期見習 4. 補助教師赴海外學術與業界交流 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 強化總整問題實作能力檢核 2. 鼓勵教師參與教學專業成長活動 3. 持續開設職能導向就業證照班 4. 持續辦理外籍業師協同短期授課 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 啟動餐旅教育課程規劃之幸福工程，增設產業實務課程 2. 優化校內實習課程與執行方式 3. 落實課程創新與深化 4. 執行實務課程導入實習據點運作 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新建與更新專業餐旅與廚藝教室 2. 建構餐飲教育中心場域 3. 優化校內實習單位軟硬體設備
106-107 學年度執行成效	<ol style="list-style-type: none"> 1. 拓展義大利 15 據點及大陸 2 據點海外實習。 2. 推派 15 位學生至義大利實習。 3. 辦理 18 位學生赴日本服部營養專門學校為期 6 天之文化體驗與廚藝增能之旅。 4. 本系義師 Alberto 至義大利 Alma 廚藝學院研習達半年；靳炯彬老師與胡湘苓老師至泰國佛統皇家大學觀光與旅館系為期 1.5 個月短期研習。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 啟動 4 門總整問題實作導向課程。 2. 教師獲得教學精進與教學增能計畫案，共 11 案。 3. 開設職能導向就業證照班 12 班。 4. 持續外籍業師短期授課 9 場次。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完成課程地圖，進行課程橫向連結與縱向深化。 2. 執行 5 次校內實習精進會議，修改校內實習內涵與執行原則。 3. 執行修訂之課程地圖。 4. 執行 5 門實務課程導入實習據點之課程。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新建立品酒教室、更新專業餐服教室、飲料調製教室與房務管理專業教室。 2. 完成建構餐飲教育中心。 3. 完成校內實習單位(紅師父、弘磨坊、弘櫻館)軟硬體設備更新。

(九)教育目標與辦學特色之定期檢視、修訂情形及相關執行成果良好

配合本校訂定「校務評鑑辦法」，本系建立 PDCA 持續改善循環程序之管理機制，落實執行自我改善工作，促使自我改善功能更為彰顯。本系將教育部評鑑與自我評鑑作為定期檢視、持續改善與精進系務重要依據；透過評鑑，發現問題，擬定改善策略，聚焦優勢之持續發展與調整劣勢。

94 及 98 學年度教育部科技大學評鑑獲得一等佳績；100 年度等第制外部評鑑與 101、103 年度認可制外部評鑑，系務改進與作為均獲得委員肯定。每一次評鑑皆獲「通過」，證明其確實達到成果。以 103 年度自評與教育部評鑑為例，本系擬定具體規劃改善方案，104 年 8 月至 9 月稽核室辦理 2 次追蹤查核，並經校級評鑑工作小組及自我評鑑指導委員會確認，皆落實與改善。

系務推動有效投入各項資源，並落實 PDCA 持續改善管理原則；此程序有助落實教育目標與辦學特色。足見，本系教育目標與辦學特色定期檢視、修訂情形與相關執行，成果良好。

1-2 核心能力指標訂定做法與教育目標之關聯性

(一)招生對象之資格條件、來源管道之妥適性及配合教育目標執行情形

本系以培育餐旅產業機構所需專業人才為教育目標，主要生源為餐飲科與觀光科為主，屬於餐旅類群；另，亦執行高中生與綜合高中申請入學，招收對於餐旅產業有發展興趣之學生；近年，配合政府新南向政策，配合國際處招生業務，招收馬來西亞、澳門與香港學生。

招生宣導時，與學生分享本系教育目標與欲培養之核心能力，學生多能了解本系教育特色，評估個人發展與本系適切性後選擇就讀。篩選資格條件著重學生個人特質、就學意願與學習表現。各類招生名額如表 1-2-1 餐旅管理系 104-107 學年度日間部招生名額與報到率統計表。

表 1-2-1 餐旅管理系 104-107 學年度日間部招生名額與報到率統計表

學年度	招生管道(報到人數/招收人數)						平均報到率
	總額	申請入學	技優入學	推甄入學	聯合登記分發入學	外籍生	
104	139/161 (86.34%)	10/17 (58.82%)	16/16 (100%)	77/80 (96.25%)	36/48 (75%)	25/25 (100%)	86.07%
105	152/171 (88.89%)	19/25 (76%)	25/28 (89.29%)	67/71 (94.37%)	41/47 (87.23%)	26/26 (100%)	89.9%

學年度	招生管道(報到人數/招收人數)						平均 報到率
	總額	申請 入學	技優 入學	推甄 入學	聯合登記 分發入學	外籍生	
106	137/168 (81.55%)	17/20 (85%)	26/28 (92.86%)	55/63 (87.30%)	39/57 (68.42%)	29/29 (100%)	85.86%
107	141/163 (86.50%)	19/20 (95%)	27/28 (96.43%)	60/62 (96.77%)	35/53 (66.04%)	33/33 (100%)	90.12%

從每年學生來源與報到狀況顯示，本系學生就讀之資格條件與來源管道能呼應教育目標，執行情形良好。

本系學生來源有一般高中生申請入學、技優甄試、高職生申請甄試、港澳生、海青班學生。可見，本系招生多元，入學學生程度恐有差異，本系教學透過下列機制規劃，期能提升每位學生的學習成效。

1. 分班時以混和編班原則進行，讓學生可以藉由同儕間互動彼此學習。
2. 另技優生對於有深入學習意願的學生舉行拜師學習，藉由老師的介紹專長，由同學與老師面談，瞭解同學學習方向，納入指導行列，並做成輔導記錄
3. 教學不足部分，另設補救教學，分為先驗知識不足與成績學習不佳分別進行導師亦有輔導機制，對於成績不佳的同學進行面談與以及授課老師溝通學生學習之困難點，改善及增強學業成績
4. 本系設有課業輔導教學助理與實作課程操作助理，這些助理會定點定時在系辦就學習需求，提供協助。
5. 本系學生成立各項技藝導向與強化實務應用之社團，透過社團活動，得以讓學生從活動執行中，程度較理想者協助程度較弱者，程度較弱者學習程度較理想者，從中，形塑團體合作之學習氛圍。

(二)教育目標與學生核心能力指標之關聯、內容與規劃

為使本系培養的學生具備餐旅專業知識與實務能力，透過系務會議與系課程委員會，確定教育目標及其需培養之核心職能。

106 學年度，因應產業對學生專業深化之需求，日間部學生於一年級下學期分為「餐旅服務」、「亞洲廚藝」及「西餐廚藝」三組；餐旅服務組教育目標為培育具餐旅卓越服務技術與餐旅管理之人才；亞洲廚藝組教育目標為培育具有亞洲廚藝技能與管理之人才；西餐廚藝組教育目標為培育西餐與烘焙技能與管理之人才。

本系教育目標、專業模組與核心能力指標之對應表，請參閱表 1-2-2 本系教育目標、專業模組與核心能力指標之對應表。足見本系教育目標、專業模組與核心能力指標之內容與規劃妥適。

表 1-2-2 本系教育目標、專業模組與核心能力指標之對應表

教育目標	培育餐旅產業管理與服務專業人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度		
專業模組	餐旅服務組	亞洲廚藝組	西餐廚藝組
核心能力指標	具備整合餐旅知能及應用能力 具備職場倫理與團隊合作能力 具備於餐旅產業工作之創新能力		
	具備旅館實務及管理 能力	具備餐飲實務及 管理能力 (亞洲料理)	具備餐飲實務及 管理能力 (西餐料理)

依據教育目標與五大核心能力指標，透過課程規劃與證照輔導，訂定學生需達成之畢業條件。本系專業模組能力指標與課程規劃以及專業證照之對應，顯示對應性明確適當。有關本系教育目標與學生核心能力指標之關聯性，請參閱表 1-2-3 餐旅管理系教育目標與學生核心能力指標一覽表。

表 1-2-3 餐旅管理系教育目標與學生核心能力指標一覽表

教育目標	培育餐旅產業管理與服務專業人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度		
專業模組	餐旅服務組	亞洲廚藝組	西餐廚藝組
核心能力指標	具備整合餐旅知能及應用能力 具備職場倫理與團隊合作能力 具備於餐旅產業工作之創新能力		
	具備旅館實務及 管理能力	具備餐飲實務及 管理能力 (亞洲料理)	具備餐飲實務及 管理能力 (西式料理)
餐旅核心知能	餐旅通識/32 學分 餐旅專業核心知能/56 學分		
模組專業知能	餐旅通識 (32 學分) 餐旅專業核心知能 (56 學分) 餐旅服務專業課程	餐旅通識 (32 學分) 餐旅專業核心知能 (56 學分) 亞洲廚藝專業課程	餐旅通識 (32 學分) 餐旅專業核心知能 (56 學分) 西餐廚藝專業課程

	(20 學分) 餐旅服務選修課程 (20 學分)	(21 學分) 亞洲廚藝選修課程 (19 學分)	(22 學分) 西餐廚藝選修課程 (18 學分)
專業證照	1.美國飯店協會 CGPS 專業顧客服 務管理師 2.飲料調製乙、丙級 3.餐飲服務丙級 4.旅館客房服務丙級	1.中餐烹調(葷、素) 乙、丙級 2.中式麵食加工(類) 乙、丙級 3.中式米食加工(類) 乙、丙級	1.西餐烹調乙、丙級 2.烘焙食品(麵包、西 點蛋糕)乙、丙級

1-3 所培育之學生是否符合高等教育人才培育目標，提供國家、社會、產業需求與未來學術及技術發展趨勢所需人才

本系自 1999 年創系至今，本系致力於培育學生需具備餐旅產業所需的知識與技能、務實致用能力，與講求專業倫理及崇尚人文關懷工作態度之教育目標。為確保學生能具備教育目標下所設定之五大核心能力，本系透過課程規劃與教學品保機制作為學生達成畢業之條件。

此外，本系於 106 學年度將學生專業模組再深化細分為餐旅服務組、亞洲廚藝組、西餐廚藝組；並就專業對應之產業需求，規劃學生畢業 1-2 年、畢業 3-5 年之就業進路分析。提供學生在職涯發展時，得以有所依據發展自身專業。請參閱表 1-3-1 餐旅管理系專業模組與就業路徑對應表。

表 1-3-1 餐旅管理系專業模組與就業路徑對應表

培育具餐旅知能及實作能力之專業人才			
系核心能力指標：			
1.具備餐旅實務及管理能力 2.具備旅館實務及管理能力 3.具備整合餐旅知能及應用能力 4.具備職場倫理與團隊合作能力 5.具備於餐旅產業合作之創新能力			
模組別	餐旅服務模組	亞洲廚藝模組	西餐廚藝模組
培育能力	餐旅服務專業能力	亞洲廚藝專業能力	西餐廚藝專業能力
未來工作 職稱	<u>畢業後 1-2 年</u> 行李員、櫃檯接待員、客房服務員；外場服務員、領檯(接待)員、領班、業務員、採購員；調酒員 <u>畢業後 3-5 年</u> (前、後場部門)組長、	<u>畢業後 1-2 年</u> 中餐助理廚師、中點助理廚師、主廚助理 <u>畢業後 3-5 年</u> 中餐廚師、點心廚師、砧板/冷盤/爐灶/排菜廚師、中餐副主廚	<u>畢業後 1-2 年</u> 西餐助理廚師、西點助理廚師、點心房助理廚師、麵包烘焙師、西點蛋糕師 <u>畢業後 3-5 年</u> 熱炒/魚類/冷盤廚師、西點廚師、西餐廚師、西餐

	(前、後場部門)主任、夜間經理、值班經理 自行創業 <u>畢業後 6-8 年</u> 夜間經理、大廳經理、行銷業務經理、人力資源部經理、採購部經理、餐廳經理 自行創業	自行創業	副主廚 自行創業
--	---	------	-------------

為強化學生具備跨領域整合之能力，本校學生於畢業前需完成跨領域學程。本系學生在 104-107 學年度，共計 494 位學生取得跨領域學程完成證明，因本系學生於三年級下學期及四年級上學期有為期一整年的校外實習課程，造成學生修習他系課程之困難，因此未完成跨領域學程者，修習跨系學程課程二門即可符合修畢跨領域學分學程之畢業資格。

餐旅產業雇主對於本系校外實習業界表現，依 10 點量表問卷結果，雇主滿意度達 8.83 分，104 年度與 105 年度雇主對畢業生滿意度之學生整體表現達 4.08 分(5 點量表)。顯示本系教育目標能有效符合國家、社會與產業需求，並能滿足學生未來就業發展之需求。如前所述，104-107 學年度本系日間部學生報到率，含外籍學生報到率年年破 100%，進修部報到率歷年亦均達 100%。本系學生報到率與畢業生就業表現，足見本系教育目標反應國家、社會與餐旅產業需求，並能符合餐旅產業發展趨勢，獲得學生與產業對本系之高度肯定。受限少子化與廣設大學之外在環境，現在教育環境回歸市場供需機制。若學生未來就業或就學進入為如預期，恐遭學生抱怨而淘汰。

1-4 教育目標及核心能力之宣導與教職員生及外部利害關係人(如畢業生、雇主等)之瞭解與認同程度

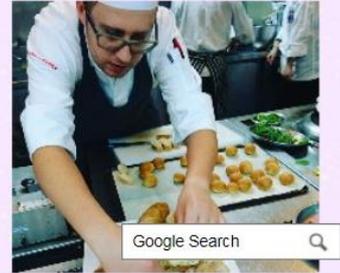
(一)教育目標及核心能力對教職員生之公告與宣導情況

本系網頁的系所簡介與沿革敘寫清楚，提供社會大眾了解本系發展與辦學成果，教職員生得隨時參閱公告與宣導系務與專業資源等事項。



禮聘義大利籍教師來台長駐授課為義大利實習開啟義大利文化序幕

本系為推動義大利海外學習+實習一年
與義大利美食之都美食學院ALMA廚藝學院合作
邀請ALMA廚藝學院認證教師來台長駐
讓同學能在台灣就學習義大利飲食文化



MAIN MENU

- 最新公告
- 行事曆
- 系所簡介
- 師資及行政人員
- 課程規劃
- 餐旅相關社團
- 專業教室及設備
- 實習旅館

最新公告

一般訊息 競賽活動 系學會及社團活動

一般訊息

公告日期	標題	瀏覽人次
2019-04-09	【公告】107.2學期進修部(H104)專題製作(二)書面報告格式及繳交時程	9
2019-01-21	【公告】107學年度餐旅系學生專題製作成果展作業時程暨相關規定	72
2019-03-09	108.1 選修課預開課清單及課程大綱參考	47
2019-02-21	餐旅系進修部二年乙班「食品烘焙與實作」選課號(01960)調整修課人數為61人,開放選修課時間2/21下午4:45	18

1. 本系教育目標與核心能力對學生之宣導機制

本系每學年定期召開各年級聯合班會向學生積極說明宣導，並由各班導師於班會時加強說明；另在學校網頁上明列於本系首頁及各項文宣品上，有效宣導。

2. 教職員對教育目標及核心能力之瞭解程度

本系透過「系務特色發展規劃小組」、「系課程委員會議」及「系務會議」，進行系教育目標修訂，使教職員對教育目標達成共識。

(二) 利害關係人對教育目標規劃理念瞭解及認同

本校從新生導航開始，就針對學生及家長進行系介紹(參見評鑑表冊)，包含教育目標規劃、辦學特色，以及學生入學後課程架構與實習課程實施規劃等。同時，在本系辦理各項招生活動時，亦會向高中職師生，就本系教育目標規畫理念分享，以利增進高中職師生這些利害關係人對本系教育目標規劃理念之了解與認同。請參閱表 1-4-1 餐旅管理系與高中職師生宣導本系教育目標與規劃理念之執行狀況

表 1-4-1 餐旅管理系與高中職師生宣導本系教育目標與規劃理念之執行狀況

分類	104 學年度	105 學年度	106 學年度	107.1 學期
高中職師生參與 研習課程場次	28	17	26	1
高中職師生參與 人次	488	567	1,112	70
本系教師高中職 端招生宣導場次	62	61	71	16

另為提升學生對教育目標與核心能力之瞭解程度，本系透過新生訓練及每學期的聯合班會時間，對學生廣為宣導與說明大學部教育目標。為增進在外部利害關係人對本系之瞭解與認同程度，運用畢業生滿意度、校外實習雇主滿意度、就業情形統計，進行分析與改進依據。

(三)利害關係人(教師、學生、畢業生、雇主及專家學者代表)適當參與教育目標之制定、檢討及執行成效評估

本系利害關係人除教職員工外，亦包括學生與外部利害關係人。透過會議召開讓利害關係人(教師、學生、畢業生、雇主及專家學者代表)適當參與教育目標之制定、檢討及執行成效評估。本系持續依既定流程進行會議，104-107.1 學年度，本系邀請利害關係人(兼任教師、業者、學者、學生、學生家長、畢業系友)討論與檢討執行成效。104-107.1 學年度共計有兼任教師 22 位、業者 26 位、學者 29 位、學生 310 位、學生家長 59 位以及畢業系友 4 位。具體實施如下表 1-4-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度利害關係人出席各項會議概況一覽表

表 1-4-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度利害關係人出席各項會議概況一覽表

學 年 度	會議名稱	總 次 數	利害關係人出席狀況					
			兼 任 教 師	業 者	學 者	學 生	學 生 家 長	畢 業 系 友
104	系課程委員會	5				6		
	課程審查作業會議	1		3	4			2
	海外實習行前說明會	3				37	16	
	校外實習會議	5				9		
	教學研討會	2	3					
105	系課程委員會	7				9		
	容顧問、蘇顧問、主任座談會	1			2			
	容顧問與主任、靳炯彬老	1			1			

學 年 度	會議名稱	總 次 數	利害關係人出席狀況					
			兼 任 教 師	業 者	學 者	學 生	學 生 家 長	畢 業 系 友
	師、劉其璋老師會議							
	容顧問與主任座談會議	4			4			
	容顧問與蘇顧問與系上教師會議	1			2			
	課程翻轉創新幸福工程會議	1			1			
	餐旅系 106 學年度科目總表審查會議(第 1 次)	2			2			
	餐旅系校內實習單位會議	1			1			
	餐旅系特色課程會議	1			2			
	餐旅系創新特色課程會議	1			1			
	餐旅系課程審查會議	2			4			
	餐旅系課程審查會議(含院核心)	1			2			
	翻轉躍昇、迎向永續會議	1			1			
	蘇顧問與餐旅系教師討論特色課程大綱撰寫會議	1			1			
	蘇顧問與主任座談會	1			1			
	校外實習業者座談會	1		11		29		
	海外實習行前說明會	3				36	15	
	校外實習會議	3				7		
	教學研討會	2	2					
106	系課程委員會	4				6		
	專題講座	1						2
	校外實習業者座談會	3		11		90		
	海外實習行前說明會	3				58	17	
	校外實習會議	5				5		
	教學研討會	7	7					
107	系課程委員會	7				3		
	專題講座	1		1				
	海外實習行前說明會	1				14	11	
	校外實習會議	1				1		
	教學研討會	10	10					
	小計	94	22	26	29	310	59	4

為廣收內外部關係人對於本系學生學習成效之意見，落實執行課程諮詢會議。104-106 學年度，共計召開 24 次課程諮詢委員會；以 105 學年度啟動課程規劃為例：針對產業變化與本系課程自主精進原則，邀請容繼業、蘇國堯兩位顧問，

依業界、學生、畢業生反饋意見，結合學教育目標、核心能力、就業職稱，進行課程翻轉與核心能力微調。此外，107 學年度系課程諮詢會議與會參加業者會議(廠商計九家業者：寶麗金餐飲集團、漢來美食、安琪餐飲集團、裕元花園酒店、台中亞緻飯店、全國飯店、老爺酒店、長榮桂冠飯店、香格里拉遠東飯店)，回饋至教育目標與核心能力的檢討與調整。

二、特色

- (一)系發展方向確立定位，就教育目標之達成，創系以來持續精進特色發展四大策略：「符合產業需求、掌握國際趨勢、善用知識發展、促成技術進步」，四大策略執行成效豐碩，讓本系辦學成效獲得教育部每次評鑒之肯定。
- (二)因應專業模組深化細分，近兩年特色發展策略執行集中於「交流國際化、教學實務話、課程產業化、空間優質化」。各項精進特色發展展現於學生高就學報到率、高畢業生就業率，與高實習雇主滿意度。
- (三)教育目標承諾對專業倫理與社會責任，學生需具備講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度。透過參與各項社會公益活動，四年來共計 1990 人次，確切所培養的學生能發揮服務利他之精神，承擔社會責任。
- (四)畢業生就業情形顯示本系培育之學生符合高等教育人才培育目標，能夠提供給社會於產業需求所需之人才。
- (五)確切執行利害關係人參與本系教育目標之制定、檢討與執行成效評估等會議，四年來共計有 45 人次參與高達 94 次的會議，有助讓利害關係人對於本系教育目標與核心能力之了解。

三、問題與困難

- (一)面臨相關學校之競爭，本系系務發展應如何因應，吸引學生就讀？
- (二)面對少子化衝擊，本系如何完善招生作為？

四、改善策略

問題及困難(一)之改善策略

- (一)與本系競爭科系有：北部景文科技大學、文化大學、中部地區國立勤益科技大學休閒系、朝陽科技大學休閒系、靜宜大學觀光系、僑光科技大學觀光餐

旅之休閒系、餐飲系、旅館與會展系，南部地區有高雄餐旅大學日間部及進修部各系、高雄應用科技大學觀光系、南臺科技大學餐旅系等。

- (二)未來將持續精進系務發展策略，落實持續改善精神於系務推動。發展策略如下：「符合產業需求、掌握國際趨勢、善用知識發展、促成技術進步」，達到持續蒐集內外部關係人意見、培育符合業界人才；掌握國際趨勢、拓展師生國際視野；善用知識發展、確保培育成效；持續精進教學品保、降低學用落差之各項目標。
- (三)因應產業變化，持續檢視系專業模組課程發展，整合利害關係人之意見回饋，視需要時得以微調，以深化學生餐旅專業知能、實務能力，與講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度之涵養。
- (四)深化學生國際競爭力，持續規劃與執行多項策略作為，為台灣學子鋪設一道通往國際最近的路。

問題及困難(二)之改善策略

(一)完善招生機制與辦法

依循本校各招生辦法，持續辦理招生活動，如：弘光科技大學四技日間部申請入學作業要點、弘光科技大學四技日間部推薦甄選入學招生作業要點、弘光科技大學四技進修部招收應屆高中畢業生單獨招生規定弘光科技大學、四技進修部暨二專夜間部單獨招生規定、弘光科技大學外國學生招收規定。

(二)精進系級招生作為

- 1.對應不同性質學校、製作招生簡報
- 2.針對重點上游策略聯盟夥伴學校、教師規劃宣導
- 3.選派優秀高中職校友返回母校分享學習收穫
- 4.與策略夥伴學校共享本校與本系資源
- 5.辦理高中職或國中生至本系參訪活動
- 6.與高中職老師共同協助指導學生專題製作
- 7.持續網頁更新，傳遞最新訊息

本系繼 102 學年度榮登遠見雜誌觀光餐飲領域的學生最想就讀及感興趣的學校第二名，學生來源從中弘光、拓展到台灣弘光、並放眼東南亞弘光。外籍生人數逐年成長，本系將持續辦理海外青年技術訓練班；新生報到率含外加年年破 100%。

(三)加強與高中職學校課程開設

107 學年預計於高中職合作夥伴學校，或是於本校開設餐旅專業課程，吸引有意朝餐旅產業發展之高中職學生，能透過選讀本系課程，抵免入學後之學分。

五、小結

本系依據產業發展趨勢及技職教育特質，考量競爭環境條件及自身發展條件，並脈承校院教育目標，確定本系發展方向、教育目標與欲培育之五大核心能力。因應產業發展，深化學生專業養成與適性發展，調整學生專業模組。透過系設委員會與任務規劃小組，依循 PDCA 持續改善管理原則，推動系務發展之四大策略。

項目二：課程教學與師資

評鑑指標

- 2-1 課程規劃設計之運作機制，其架構、內容與教育目標、核心能力及辦學特色之關聯性。
- 2-2 教材內容與教學方式實施之妥適性。
- 2-3 課程規劃與教學如何因應產業發展之人才需求。
- 2-4 專兼任師資聘任質量與專長符合教育目標及滿足學生學習需求情形。
- 2-5 教師教學科目與個人專業領域相符情形及教學工作負擔之合理性(含研究所教師指導研究生之負擔情形)。

一、現況描述

本系承校級辦學理念、願景、使命，接續校級與院級教育目標，開展本系教育目標。課程規劃朝培育具餐旅知能及實作能力之專業人才，聚焦在學生專業能力(餐旅專業知識及技能、廚藝專業知識及技能、務實致用能力)及工作態度(講求專業倫理與崇尚人文關懷)之相關教學設計；衍生本系核心能力指標，包括：具備餐飲實務及管理能力；具備旅館實務及管理能力；具備整合餐旅知能及應用能力；具備職場倫理與團隊合作能力；具備於餐旅產業工作之創新能力。為達成教育目標與學生核心能力之養成，課程規劃涵蓋餐旅通識、院核心知能、餐旅專業核心知能、餐旅服務組、亞洲廚藝組與西餐廚藝組各組專業必/選修課程與跨院(系)學程。

針對課程內涵，本系聘任對應專業教師。落實技職教育強化實務教學之精神，延攬多位具實務經驗之技術類教師；20 位專任師資結構為 14 位技術類教師、6 位學術類教師。教師專長分為三大類別：廚藝烹調、餐旅服務與飲料調製、餐旅管理。為強化教學國際化，邀請前台北 W Hotel 美籍行政總主廚 Martin Neil MacLeod (麥高樂)、義大利 ALMA 廚藝學院義籍主廚艾伯特，以及進行多場次外籍教師短期授課。107 學年度禮聘前高雄餐旅大學容繼業校長擔任本系講座教授，足見本系專任教師陣容之堅強。

2-1 課程規劃設計之運作機制，其架構、內容與教育目標、核心能力及辦學特色之關聯性

(一) 課程規劃組織成員及運作方式(含定期檢討機制)

本校各系皆制定「課程發展機制工作指導書」，針對教育目標設定、核心能力轉化、課程內容選擇與組織、科目開設邏輯與安排、課程品質管控與評鑑

等課程發展要素規範明確。課程發展機制與運作，依照本校課程發展機制與運作流程辦理，課程規劃品質逐漸成熟。本系並依循課程諮詢會議、畢業生流向調查、雇主滿意度及外部專家課程審查等機制，持續檢討與調整課程內涵。本校課程發展機制與運作流程，請參閱圖 2-1-1。



圖 2-1-1 弘光科技大學課程發展機制與運作流程圖

為使課程發展有明確依循，依系本位課程發展原理，訂定「餐旅管理系系課程發展機制作業」（列入 ISO 文件，編號為 IC-20240-001，請參閱現場資料），明訂課程發展歷程實施要項做為課程發展之依循。每學年透過課程委員會、教學研討會、課程諮詢會議檢討課程規劃，並視需要加以修訂。本系課程發展機制請參閱圖 2-1-2。

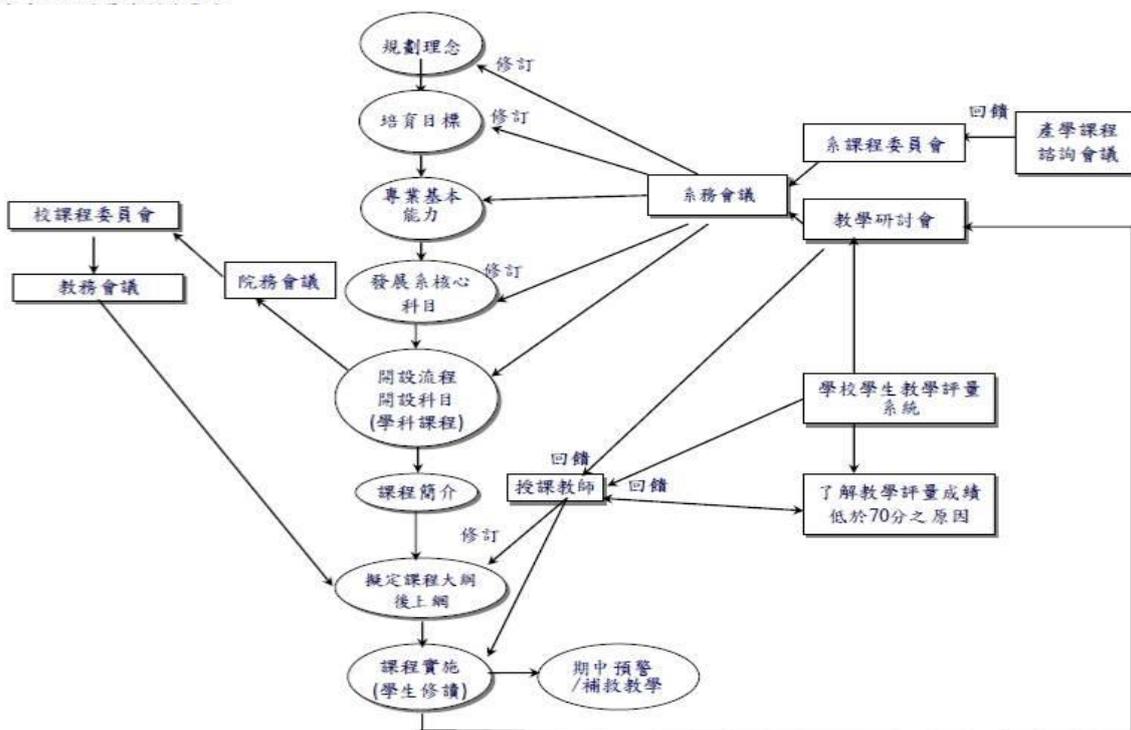


圖 2-1-2 餐旅管理系課程發展機制圖

(二) 課程架構設計(含必選修課程比重、學程規劃)及呼應教育目標/核心能力/ 特色發展

本系課程規劃依循本系課程發展機制圖，結合產業發展需求、學校辦學理念與院系教育目標，執行本系課程發展 PDCA 流程。請參閱圖 2-1-3 餐旅管理系課程發展 PDCA 流程圖。

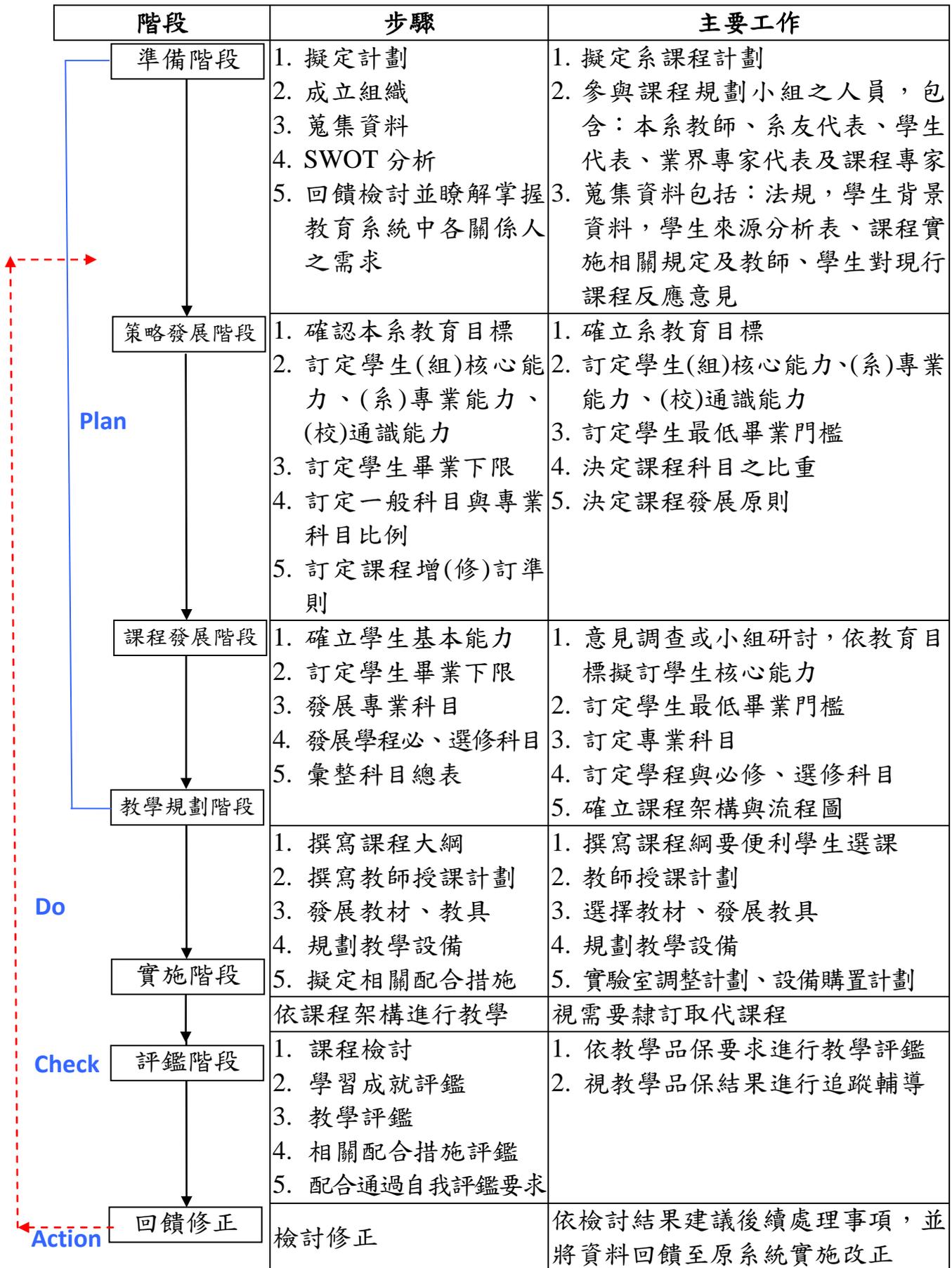


圖 2-1-3 餐旅管理系課程發展 PDCA 流程圖

106 學年度因應三大專業分組之教育目標，課程架構設計以培育具餐旅通識、院核心知能、餐旅專業核心知能、廚藝專業知能之四大主軸課程為基調。本系教育目標、培育能力、主軸課程與課程領域，請參閱表 2-1-1。

表 2-1-1 餐旅管理系教育目標、核心能力、主軸課程與課程領域表

教育目標：培育具餐旅知能及實作能力之專業人才		
核心能力	主軸課程	課程領域
1. 具備餐飲實務及管理能力 2. 具備旅館實務及管理能力 3. 具備整合餐旅知能及應用能力 4. 具備職場倫理與團隊合作能力 5. 具備於餐旅產業工作之創新能力	◆餐旅通識課程 ◆院核心課程 ◆餐旅專業核心知能 ◆餐旅服務專業課程 ◆亞洲廚藝專業課程 ◆西餐廚藝專業課程	◆理論專業能力 ◆業界實務與實習 ◆專業管理應用 ◆技藝實務課程 ◆潛在學習課程

呼應教育目標，核心能力以及特色發展之需求，依本系六大主軸課程，規劃每學年各專業模組所需修習之必修與選修學分。各主軸課程學分為餐旅通識課程(32 學分)、院核心課程(4 學分)、餐旅專業核心知能課程(52 學分)與模組專業課程之必選修課。本系 104-107 學年度實際開課清單，以 106 學年度入學餐旅、亞廚、西廚三組專業分組為例，專業必修學分合計介於 76-78 學分，選修學分介於 18-20 學分，多能滿足學生專業深化與跨域整合之學習。請參閱表 2-1-2 餐旅管理系 104-107 學年度必修、選修課程學分/學時統計表。

表 2-1-2 餐旅管理系 104-107 學年度必修、選修課程學分/學時統計表

學年度	課程類別 學制	餐旅通識		專業必修		選修		合計	
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
104	日四技(餐旅組)	38	46	71	77	至少 19	至少 19	128	142
	日四技(廚藝組)	38	46	75	83	至少 15	至少 15	128	144
	夜四技(不分組)	34	44	58	66	至少 36	至少 36	128	146
	夜四技(飲務組)	34	44	72	79	至少 22	至少 22	128	145
	二專在職專班	18	18	52	52	10	10	80	80
105	日四技(餐旅組)	38	46	71	79	至少 19	至少 19	128	144
	日四技(廚藝組)	38	46	74	84	至少 16	至少 16	128	146
	夜四技(不分組)	34	44	56	64	至少 38	至少 38	128	146
	夜四技(飲務組)	34	44	79	90	至少 15	至少 15	128	149

學年度	課程類別 學制	餐旅通識		專業必修		選修		合計	
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
106	日四技(餐旅組)	32	34	76	82	至少 20	至少 20	128	136
	日四技(亞廚組)	32	34	77	87	至少 19	至少 19	128	140
	日四技(西廚組)	32	34	78	88	至少 18	至少 18	128	140
	夜四技(廚藝組)	28	28	65	74	至少 35	至少 35	128	137
	夜四技(飲務組)	28	28	75	86	至少 25	至少 25	128	139
107	日四技(餐旅組)	32	34	76	82	至少 20	至少 20	128	136
	日四技(亞廚組)	32	34	77	87	至少 19	至少 19	128	140
	日四技(西廚組)	32	34	78	88	至少 18	至少 18	128	140
	夜四技(廚藝組)	28	28	65	74	至少 35	至少 35	128	137
	夜四技(飲務組)	28	28	75	86	至少 25	至少 25	128	139

為讓本系學生之培育更能符合業界需求，並能有效縮短與企業接軌之距離，本系於 105 學年起聘請前高雄餐旅大學容繼業校長與前高雄藍帶學院之蘇國堯總經理擔任本系課程翻轉與創新之顧問；本系於 105 學年度啟動課程改革工程，課程規劃與執行朝向更多國際合作規劃。亞廚組課程加強與日本專門學校 HATORI 合作與泰國 DUSIT TANI 廚藝學校合作；西廚組課程加強西廚料理知能與應用、納入美學廣度、持續與義大利 ALMA 廚藝學院開發義式料理、品酒等及實習合作。

106 學年度課程規劃主要調整項目如下：

- 1.就具備餐飲實務及管理能力方面：加強專業核心課程及進階烹飪課程，增列食材認識與營養學理、宴會管理、餐飲活動規劃管理、西式宴會餐點、盤飾藝術實務與應用等課程。
- 2.就具備旅館實務及管理能力方面：深化課程及加強高階管理課程，將客務管理實務與實習由 2 學分改為 3 學分、房務管理實務與實習由 2 學分改為 3 學分、四年級生校外實習完成於選修課程部分新加入管家服務、婚宴管理、餐旅籌備。
- 3.就具備整合餐旅知能及應用能力方面：以課程為主軸，從宴會管理、餐飲活動規劃管理、創業管理、餐旅籌備、Capstone 課程等，於課程中強調整合餐旅知能與應用能力以及與問題解決能力之養成。

4.就具備職場倫理與團隊合作能力方面：持續透過課程成果展、校內外潛在學習活動，以及校內外實習課程，達到培養該能力之目標。如：大一新生迎新活動、合唱盃、啦啦隊比賽、社會服務、大二校內實習各場域之訓練及一年之校外實習、海外實習。

5.具備於餐旅產業工作之創新能力：執行實務課程於校內實習據點之課程，規劃進階西餐實務、進階中式點心、進階中餐實務等課程，於本校營運中心所屬之弘櫻館內外場以及弘磨坊進行。由教師輔導學生菜色創新設計與實地販賣，培養學生創意原動力與創新活動的能力。

本系課程與五大核心能力對應相關性，請參閱表 2-1-3 餐旅管理系必修課程與系核心能力對應表。

表 2-1-3 餐旅管理系必修課程與系核心能力對應表

科目名稱		核心能力					檢核方式
		具備餐務及管理能力	具備旅館實務及能力	具備整餐旅及能合知應用力	具備職場倫理與團隊合作能力	具備於餐旅產業工作之創新能力	
院核心課程	管理概論			●	●		(1)
	消費者心理學			●		●	(1)
餐旅專業核心知能	餐飲管理	●		●	●		(1)(2)
	餐旅會計及財報分析	●	●	●			(1)
	食材認識	●	●	●		●	(1)
	餐飲英文	●		●	●		(1)
	旅館管理		●	●	●		(1)
	餐飲服務實務	●			●		(1)(2)
	飲務管理與實務	●		●	●		(1)(2)
	餐飲成本控制與分析	●		●		●	(1)(2)
	菜單設計與說菜計巧	●		●		●	(1)(2)
	餐旅人力資源管理			●	●		(1)
	校內實習(一)	●	●	●	●		(1)(2)
	校內實習(二)	●	●	●	●		(1)(2)
	餐旅資訊系統	●	●	●			(1)(2)
	餐旅行銷管理	●	●	●			(1)
	專題製作(一)			●	●		(1)(3)
專題製作(二)			●	●		(1)(3)	
校外實習(一)	●	●	●	●	●	(1)(2)(4)	

科目名稱		核心能力					檢核方式
		具備餐務 飲及管 理能力	具備旅 館實 務管 理能 力	具備整 餐旅 合能 知應 力	具備職 場倫 理團 隊能 力	具備於 餐旅 業工 作創 新能 力	
	校外實習(二)	●	●	●	●	●	(1)(2)(4)
	海外實習(一)	●	●	●	●	●	(1)(2)(4)
	海外實習(二)	●	●	●	●	●	(1)(2)(4)
	創業管理	●	●	●	●	●	(1)(2)
餐旅組專業必修	旅館衛生與安全		●	●			(1)(2)
	國際禮儀	●	●	●	●		(1)(2)
	房務管理與實務		●	●	●		(1)(2)
	客務管理與實習		●	●		●	(1)(2)
	餐旅日文會話	●	●	●			(1)
	旅館英文		●	●			(1)
	酒類導論	●		●			(1)(2)
	餐飲活動規劃管理	●	●	●		●	(1)(2)
	餐旅籌備	●	●	●		●	(1)(2)
	茶文化與茶飲調製	●		●	●		(1)(2)
	咖啡理論與實務	●		●	●		(1)(2)
	雞尾酒調製	●		●	●		(1)(2)
	顧客關係管理			●	●		(1)(2)
	輕食製作	●		●		●	(1)(2)
	葡萄酒知識與運用	●		●	●		(1)(2)
	中式宴會餐點	●		●		●	(1)(2)
飲務創業實務專題	●		●	●	●	(1)(2)	
亞洲廚藝及西餐廚藝組專業必修	刀工技術	●		●		●	(1)(2)
	中餐實務		●	●		●	(1)(2)
	餐飲衛生與安全	●		●			(1)(2)
	中式麵食與實作	●		●	●		(1)
	進階中餐實務		●	●		●	(1)(2)
	廚務專業外語	●		●			(1)(2)
	進階中式麵食與實作	●		●	●	●	(1)(2)
	現代創新中餐	●				●	(1)(2)
	日本料理	●		●	●		
	西餐實務	●		●		●	(1)(2)
	進階西餐實務		●	●		●	(1)(2)
	食品烘焙與實作	●		●			(1)(2)
歐陸主題餐點製作	●		●		●	(1)(2)	

科目名稱		核心能力					檢核方式
		具備餐務及飲管能力	具備旅館實管能力	具備整餐旅及能知應用力	具備職場倫理與團合作力	具備於餐旅業之創新力	
	西式點心實作	●		●			(1)(2)
	時尚西餐烹調	●		●		●	(1)(2)

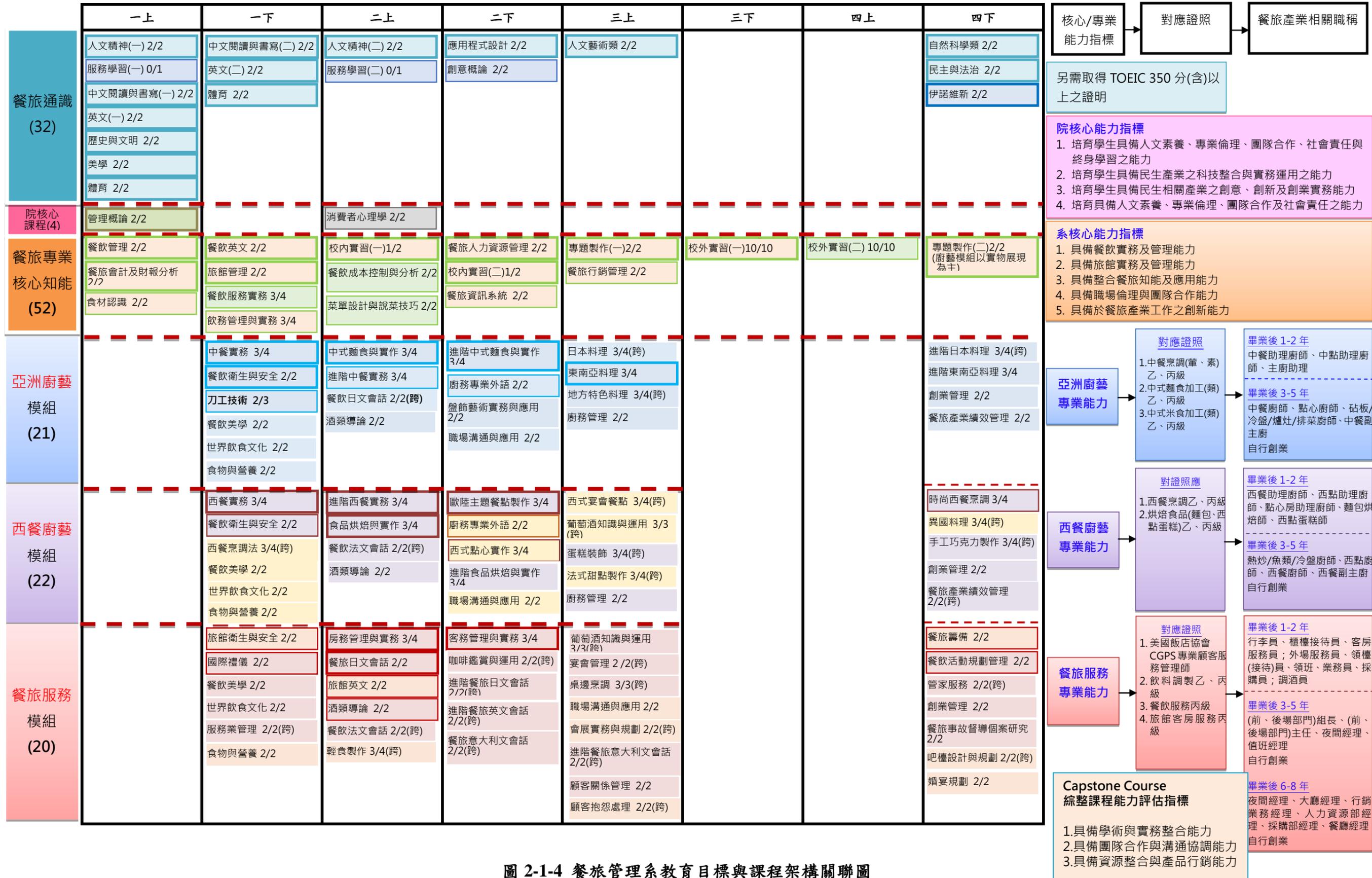
學生是否具備該課程欲培養之核心能力，檢核方式計有：「取得學分」、「完成校內(外)實習」、「課程成果展示」、「專題發表」與「校外實習雇主滿意度」。

(三) 課程規劃/課程地圖(含核心課程、課程擋修規定等)設計體現教育目標/核心能力與特色發展

如前所述，本系因應產業變化速度，思考教學廣度與技術深度需要，區分餐旅服務組、亞洲廚藝組及西餐廚藝組。餐旅組以餐廳、旅館管理與飲料調製、外場服務為主，亞廚組強調中、日、泰、粵等亞洲廚藝技術為主，西廚以法式與義式雙主流廚藝為課程核心。為求本系課程特色發展，規劃「以學生學習為主體、強化學生專業核心能力、與提升學生職場就業成果」之課程。期能讓弘光學生畢業時具有特色，競爭力符合市場需求，也讓老師專才得以發揮。課程規劃依循縱向深化與橫向整合之原則；每次審查以課程開課順序(基礎、進階、高階)與逐步統整性學習(當學年度課程橫向整合)為主，並兼顧及增進學生多元餐旅知能(如不同模組課程的開課順序與核心職能需求)。

本系教育目標與課程規劃之關係，請參閱圖 2-1-4 餐旅管理系教育目標與課程規劃關聯圖所示。

弘光科技大學餐旅管理系日間部四技課程地圖



培育具餐旅知能及實作能力之專業人才

圖 2-1-4 餐旅管理系教育目標與課程架構關聯圖

(四) 修課規定相關內容(含先修課程、班級人數限制、選修限制、及格條件... 等)的合理性及與教育目標配合情形

本系依據本校開課辦法規劃修課規定辦理，第九條規定：「各教學單位開設之科目，需具開課教師姓名、課程內容綱要、學分小時數及中英文名稱，以供學生選課時參考。各系（科、所、學位學程）課程委員會或教學研討會需針對中文及英文課程綱要之完整性及正確性進行檢核，並將檢核結果提交院、校課程委員會報告及備查。」。第十一條規定「必、選修開課基準人數：專科部為 25 人、大學部為 20 人，碩士班為 5 人，博士班為 1 人，特殊情形者得簽請教務長核可後開班。」。目前本系課程皆以 60 人為修課人數，或依實際狀況增加至 65 人。

另，針對教育目標，明確於科目總表中說明修課相關規定；以 107 學年度入學的選修課說明為例：

1. 選修 35 學分中至少需修滿本系專業選修 15 學分，另開放 20 學分可至外系選修，含通識學院所開設選修課程，最多採認 6 學分為畢業學分(體育課程至多採認 4 學分)及各系專業必選修課程。
2. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。
3. 開放高年級可選修低年級選修課程，科目總表以入學年度認定。
4. 學生於畢業前需取得一個跨系學分學程，並通過基本能力及專業能力檢定。
5. 依據「弘光科技大學餐旅管理系學生核心能力檢定實施辦法」(請參閱附件 2-1-1)，通過指標者代表達成本系核心能力檢定合格，符合畢業資格。
6. 特殊需求學生經校方諮商輔導中心與資源教室審議後提出名單，或由學生主動提出申請並經系實習輔導委員會評估，確認無法進行校外實習之學生，擬以至本校營運中心完成校外實習課程為替代方案。

(五) 課程名稱制定能適切反應教育目標及課程內涵

本系課程名稱制定能適切反應教育目標，例如：以培育學生具備餐旅專業核心知能為例，課程名稱冠以「餐飲」、「餐旅」開啟科目名稱，課程名稱並能反應課程內涵。如：餐飲管理、餐旅會計及財報分析、餐旅人力資源管理等。

2-2 教材內容與教學方式實施之妥適性

(一) 各學年實際開課清單、課程分析及教學方式

依據「弘光科技大學教學準則」，新開課科目需經本系課程委員會審訂教學大

綱，併同科目表、課程內容、課程綱要，依規定於開課前一學期提校課程委員會、教務會議通過後，完成課程開課程序。任課教師參考本系課程委員會意見，選擇合適教材，做為教本或參考書。依此原則，本系各入學年度科目總表規劃之必、選修學分經系課程委員會擬定開課清單，並送院、校級課程委員會審查。

(二) 選課前公告教學大綱與教材

依據「弘光科技大學教學準則」，凡選修、分類通識及體育課程於選課前、必修課程於開學日前，所有必修課須完成教學大綱上傳，以利學生查詢及系主任、院長及教務長查核，作為本系召開教學研討會檢視教學大綱適切性之依據(請參閱本系教學研討會資料)。以 106.2 學期為例，教務處於 106 年 12 月 12 日公告其作業程序與要點如下：

1. 106.2 學期第一次選課將於 106 年 12 月 25 日(一)開始，須於學生選課時提供學生查詢課程大綱。
2. 授課課程為「選修、分類通識或體育」於 106 年 12 月 24 日(日)前完成中文及英文課程大綱輸入。
3. 教師課程大綱輸入作業操作路徑如下：
弘光首頁→教師職員→單一入口平台→輸入帳號、密碼→校務資訊系統(新)→教務→開課管理系統→04 課程大綱→10 教師課程大綱輸入作業。參閱現場資料：「104-107 學年度教師授課大綱請」。
4. 於第 8 周前完成教材上網

本系教師均依教務處課程大綱與教材上傳之規定，落實辦理。

(三) 教師教學方式符合專業特性、學生特質與社會發展需求

本系教師明白課程規劃乃是培育學生就業競爭力之基礎藍圖，課程老師授課方式與內涵是決定課程規劃藍圖能否成功之核心。本系教師積極參與教學精進、創新、數位教材等計畫，力求創新教學，提升學生專業學習與核心能力。配合學生特質與課程內涵，本系教師教學方法包括：小組合作、小組討論、PBL 翻轉教學、網路合作學習、情境學習、實例分享與研討、個案討論等。這些教學方式的成效展現於每學期教師教學評量結果與學生學習表現。本系每學期之教學評量平均值均高於全校教學評量平均值。請參閱表 2-2-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師教學評量結果表。

表 2-2-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師教學評量結果表

學期	104.1	104.2	105.1	105.2	106.1	106.2	107.1
系平均值	4.25	4.38	4.44	4.43	4.44	4.48	4.46
院平均值	4.24	4.37	4.38	4.38	4.39	4.47	4.46
校平均值	4.29	4.39	4.36	4.38	4.40	4.49	4.50

近年來，為使教學方法符合專業特性與社會發展需求，本系教師爭取多項校內教學計畫案，期能讓教材內容與教學方式更加妥適，有助提升自我教學能力與學生學習成效；104-107 學年度共計獲得 18 案相關計畫案。請參閱表 2-2-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師精進教學計畫案一覽表。

表 2-2-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師精進教學計畫案一覽表

學年度	類別	教師姓名	計畫名稱
104	教學精進	劉其瑋	From How I Taught to How I Want to Teach：行動研究下的「消費者行為」課程之教學省思
	教學增能	俞克元	提升雇主認可之相關專業證照通過率
	教學增能	俞克元	系本位校外實習課程之反思與精進
105	教學精進	劉其瑋	“I hear and I forget, I see and I remember, I do and I understand”探討旅館英文課程導入角色扮演教學法之效益
	網路教學	劉其瑋	非同步遠距教學 課程名稱：餐旅人力資源管理 班級：進修部餐三年甲班
	網路教學	劉其瑋	非同步遠距教學 課程名稱：餐旅人力資源管理，班級：進修部餐三年乙班
	網路教學	葉佳山	非同步遠距教學 課程名稱：餐飲管理，班級：進修部餐一年甲班
	網路教學	葉佳山	非同步遠距教學 課程名稱：旅館管理，班級：進修部餐二年甲班
	網路教學	葉佳山	非同步遠距教學 課程名稱：旅館管理，班級：進修部餐二年乙班
106	教學精進	王瑞	情境教學法提升統計實務應用能力
	教學精進	王瑞	行銷 4.0 產業導向之實務能力教學
	磨課師	艾伯特	艾伯特的美食時光
	網路教學	王瑞	非同步遠距教學 課程名稱：創業管理，班級：日間部餐四年乙班

學年度	類別	教師姓名	計畫名稱
107	教學精進	王瑞	精進學生實務能力-【統計學及應用】之統整課程規劃
	教學增能	鄭錦慶	新進與資深攜手增強教學能量
	教學增能	許素玲	教學內容與教學方法設計運用在理論與實務課程之探討
	教學精進	靳炯彬	寓教於樂不是夢—遊戲式學習探究社群
	教學精進	靳炯彬	團體膳食管理學習社群

(四) 實驗、實作或校內外實習(含臨床實習)之規劃與執行成效

本系依循科技大學教育宗旨，以降低學用落差為目標，強調做中學之課程學習。為提升學生具備實務技術能力，與培育學生具備面對顧客、解決問題之技術能力與工作態度，課程規劃強化實作與校內外實習課程比重。自大一下學期起，餐旅技術實作與實務課程以分組教學方式進行。為檢核學生實務能力，大二上與大二下技術課程配合校內實習據點，學生需至營業現場進行校內實習課程；透過實習操作養成對應之核心能力。大三下、大四上安排校外實習，學生進入餐旅產業工作，透過做中學檢視所學不足，並做為大四下返校後，選修課程學習之反思基礎。

為完善校內實習課程，106 學年度舉辦 5 次餐旅管理系校內實習課程精進會議，就修訂校內實習課程大綱、各實習單位執行表、學生實習餐廳實習生報告範本、校內實習成績評分方式及執行進行討論，並審議新修訂之校內實習課程大綱(相關會議紀錄請參閱現場資料：「餐旅管理系校內實習課程精進會議紀錄」)。為對應模組專業養成，大二上下學期均施行校內實習，餐旅服務組學生至實習旅館與弘櫻館餐廳各實習 36 小時、亞洲廚藝組及西餐廚藝組學生至弘櫻館餐廳、弘師父麵包坊、弘磨坊速食店各實習 36 小時。

創系以來，為期一年的校外實習課程，本系落實執行海內外實習流程(請參閱依圖 2-2-1 餐旅管理系規劃圖)。



圖 2-2-1 餐旅管理系海內外實習流程規劃圖

每年並依學生與業者反饋，逐步調整課程使課程更加完善。實習分發機制依餐旅管理系日間部校外實習分發標準辦理(請參閱附件 3-4-8 餐旅管理系學生校外實習輔導實施辦法之附件 3)，並於課程開始前舉辦校外實習相關說明會；學生實習期間依餐旅管理系學生校外實習輔導實施辦法(請參閱附件 3-4-8 餐旅管理系學生校外實習輔導實施辦法)落實輔導，並針對校外實習學生不滿意類別，採取對應輔導措施。

近年來，隨著學生實習問題日漸增多，持續精進校外實習課程策略規劃：學生養成產業化、課程專業深度化、專業能力整合化、實習機構夥伴化、系辦行政多功能化、系上師長 mentor 化；期能建立校外課程持續改善機制、強化與實習機構之關係、優化與學生互動質量。

(五) 教師教材上網公告及學生使用情形良好

為讓專兼任教師上傳教材有所依循，並提升修課學生透過教師上傳教材課前預習、課堂學習或課後複習，本校訂定「弘光科技大學教師教學教材上網辦法」(請參閱附件 2-2-1)。教師上網提供授課教材，包含教科書、期刊論文、研討會論文、網路資料、自編講義等或其它各種型式之補充教材。由 104-107 學年度教師教學評量結果顯示，本系學生表達教師教材準備充分且教材份量適當。

(六) 教師適當運用講義編撰、數位教材製作及教具輔助教學

在教具輔助教學方面，本校鼓勵教師製作教學輔助媒材強化教學成效。依「弘光科技大學教學輔助媒材製作獎補助辦法」，補助範圍為自行研發、設計

及製作，且符合課程內容需要之教學輔助媒材；類型包括：數位教學輔助媒材，含影音、多媒體動畫、教學軟體與教學網頁等項目或實體教學輔助媒材，含實體模型與教具、海報（含掛圖、圖表）、標本、圖卡、教學儀器與器材等項目。每學年老師將自製教材送系課程委員會審查，通過後送院課程委員會會議審查；經院審查優良者，薦送校級審查。每學年度本系均有教師獲得教師教材製作補助。請參閱表 2-2-3 餐旅管理系 104-107 學年度教師獲得教材製作與輔助媒材補助一覽表。

表 2-2-3 餐旅管理系 104-107 學年度教師獲得教材製作與輔助媒材補助一覽表

學年度	教師姓名	教學教材/輔助媒材名稱	反饋課程名稱
104	劉其璋	餐旅人力資源管理	餐旅人力資源管理
	劉其璋	旅館英文	旅館英文
	洪麗美	餐旅採購與成本控制	餐旅採購與成本控制
	葉佳山	旅館管理	旅館管理
	許素鈴	咖啡鑑賞與運用	咖啡鑑賞與運用
	李月仙	經濟學原理及應用	經濟學原理及應用
	洪麗美	餐旅採購與成本控制	餐旅採購與成本控制
	吳松濂	鹽焗雞塑型模具(實體教材)	中餐實務
105	劉其璋	消費者行為	消費者行為
	劉其璋	餐飲英文	餐飲英文
	洪麗美	消費者行為	消費者行為
	吳朝福	巧克力製作	巧克力製作
	李月仙	餐旅投資理財實務	餐旅投資理財實務
	王瑞	專題製作	專題製作
106	廖清池	刀工技術	刀工技術
	李月仙	餐旅行銷管理	餐旅行銷管理
	洪麗美	餐飲採購與成本控制	餐飲採購與成本控制
	王 瑞	服務業管理	服務業管理
	王 瑞	創業管理	創業管理
	廖清池	餐飲衛生與安全	餐飲衛生與安全
	鄭錦慶	中式麵食與實作	中式麵食與實作
107	葉佳山	餐飲管理	餐飲管理
	王 瑞	統計學及應用	統計學及應用
	王 瑞	消費者心理學	消費者心理學
	鄭錦慶	進階中式麵食與實作	進階中式麵食與實作
	黃志雄	進階食品烘焙與實作	進階食品烘焙與實作
	莊文隆	服務業管理	服務業管理

有關數位教材製作，本系廖清池老師，鄭錦慶老師以及義大利籍艾伯特老師均獲得肯定及補助。

(七) 教師適當使用各類輔助教學教材及工具提升學生學習成效

本校所有教室皆配置投影機、擴音設備、影音放映等，並搭配無線上網，提供教師便捷的網際網路設備，提升教學效果。另備有數台筆記型電腦、數位攝影機、照相機與教學即時反饋系統(IRS)，供專兼任老師及學生借用。教師運用各種輔助教學工具、教材、非同步數位教材等方式，對應學生課程所需。

(八) 授課教師課程教學內容符合跨領域整合之機制及其運作情形良好

為讓學生具備跨域整合能力，本系所屬之民生創新學院的核心課程：管理概論與消費者心理學，採跨域整合方式規劃教學；邀請本院管理類師資擔任授課。107.1 學期不同專業能力的學生跨系混班上課，教師依各專業領域的服務對象，進行教學內容規劃，以達跨域交流目的。此外，近年，本系教師積極爭取計畫案，投入教師社群，系上不同領域老師彼此交流學習，有助課程教導內容符合跨域整合目標。本系教師跨域整合運作之情形，請參閱表 2-2-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師跨域整合運作一覽表。

表 2-2-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師跨域整合運作一覽表

學年度	社群類別	教師姓名	計畫名稱
104	教師 PBL 教學探究社群	王 瑞、吳松濂 許凱敦、裴志偉	問題背後的問題-培養學生主動學習、解決問題的能力
		劉其瑋、靳炯彬 王 瑞、俞克元 吳美燕、葉佳山	從增進教師教學力到提升學生學習力:探究餐旅管理系管理課程導入 PBL 之成效
	教師教學增能探究社群	王 瑞、葉佳山 鄭錦慶、許凱敦	認清或看破-校外實習對學生就業意願之影響
105	教師 PBL 教學探究社群	王 瑞、許凱敦 鄭錦慶、裴志偉	想·創·作- 從發想、創意到成品
	教師教學增能探究社群	劉其瑋、葉佳山	遠距教學於學生學習成效之探究
106	教師教學增能探究社群	劉其瑋、鄭錦慶 葉佳山	新進與資深攜手增強教學能量
107	教師教學增能探究社群	胡湘苓、鄧庶芄 Alberto barrile (艾伯特)、劉其瑋 鄭錦慶、葉佳山	新進與資深攜手增強教學能量

2-3 課程規劃與教學如何因應產業發展之人才需求

(一) 課程規劃與教學能因應專業特性、產業發展需求及學生特質，並能配合外部環境適時調整之機制適當

如前項單元所述，依據 2017 經濟部統計處資料與台灣連鎖暨加盟協會統計發現日韓餐廳日漸增加，且亞洲廚藝料理逐漸受到國際重視之餐旅產業變化。因應產業發展，本系為滿足產業人才之需求，於 105 學年度啟動「餐旅課程創新幸福工程」。課程規劃「以學生學習為主體、強化學生專業核心能力、與提升學生職場就業成果」之課程，突顯弘光餐旅教育成效，期能讓弘光學生畢業時具有符合市場需求之競爭力。

餐旅管理系課程創新幸福工程以共通專業知能之核心課程為基調，各模組課程規劃依縱向深化、橫向整合之原則進行。課程架構規劃，原則如下：1.大一上學期不分組，建構專業學理基礎與基本能力，規劃導論知識的課程與餐旅通識課程。2.大一下規劃三模組(亞洲廚藝、西餐廚藝、餐旅服務)兼顧理論與實務並重之模組專業課程。3.大二上學期持續模組基礎技術與實務課程為主軸，並輔以校內實習課程。4.大二下學期以模組進階技術與實務課程為主軸，持續完成校內實習課程，並啟動實務課程導入校內實習據點。5.大三上學期以模組進階與高階課程為主軸，並持續進行實務課程導入校內實習據點之課程活動。6.大三下學期與大四上學期進行校外實習/海外實習，增強學生應用所學能力。7.大四下學期提供多元跨域整合餐旅課程與廚藝進階技術統整課程，並透過 Capstone Course，展現四年學習成果。此課程創新幸福工程亦運用於進修部課程規劃。

105-106 學年度餐旅課程創新幸福工程完成事項：1.檢討課程規劃主軸及脈絡：研修訂定本系學生核心能力、對應職稱，據以調整課程架構及課程內涵、課程名稱，規範課程內容、培育目標、核心能力、職稱、能力檢核方式。2.課程大綱全數外審：依教師專業相互審查課程大綱，自 106.2 學期開始，所有課程大綱皆送外審，落實檢核每門課程教學內容與核心能力對應關係。3.精進校內實習課程：依照學生模組，規劃對應之實習場域，讓學生體會營運現場運作，以提升學生實務能力。4.依年級、分組漸進培育實務能力：依不同年級與專業分組，以漸進式規劃基礎、進階與專精課程內涵，以分段檢核加強專業廣度、進階專業強化專業深度，落實實務能力與課程統整安排。

此外，本系為期一學年海外實習課程執行成效，多年來均受到學生與業者肯定。為拓展學生國際視野，107 學年度本系薦選 15 位技藝優異學生至義大利進行一年海外實習課程，每位學生接受高教深耕計劃案 60 萬補助。學生先於 ALMA 學校進行為期三個月進階廚藝課程，於 4 月份陸續至實習單位報到，每人須至 2 家機構實習，每家機構實習 4.5 個月；學生分別至 Ristorante Teresa、ROCCO-Enoteca La Torre A Villa,ROME、Rome Cavalieri Waldorfastoria hotels&resort, ROME 等 15 家實習機構。至義大利實習的學生，出發前需先完成三個月弘光義式廚藝先導課程、初階與進階義大利語言課程。另，為協助學生瞭解產業發展對人才之專業要求，本系 103 學年度與 107 學年度均獲得勞動部「餐旅業服務品質就業學程」。該學程提供學生在畢業學分 128 學分外，有跨領域學習的機會，兩個學年度共計 51 位學生參與就業學程課程。就業學程學生參與人數、修畢人數與師資數，請參閱表 2-3-1 餐旅管理系就業學程學生與師資投入人數一覽表。

表 2-3-1 餐旅管理系就業學程學生與師資投入人數一覽表

學年度	學程學生人數	修畢人數	本校跨系師資人數	業界師資人數
103	25	15	0	9
107	26	修課中	1	9

(二) 教師配合課程需求進行實務教學之成果

本系 104 至 107 學年度強化實務課程，執行下列十項具體作法：開設多元實作課程、完善專題製作課程、執行協同教學、邀請外籍師資短期授課、進行課程校外參訪、舉辦實務課程教學成果展、精進校內實習課程、完善校外實習課程、開設各項專業照考照班、啟動實務課程導入校內實習據點。此十項精進實務課程教學內涵之執行狀況，請參閱表 2-3-2 餐旅管理系實務課程具體作法及執行成效表。

表 2-3-2 餐旅管理系實務課程具體作法及執行成效表

具體作法	規劃內涵	執行成效																		
<p>1.開設多元實作課程</p>	<p>充分展現技職教育特色，著重理論與實務扣合，藉由接觸實務工作，印證課堂習得的知識與技能，並透過與他人的分享與討論，累積實務經歷，淬練成為個人的專業知能。</p> <p>餐旅管理系 104-107 學年度實作課程開設統計表</p> <table border="1" data-bbox="363 510 1129 696"> <thead> <tr> <th>學年度</th> <th>104</th> <th>105</th> <th>106</th> <th>107</th> <th>總計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>實作課程數</td> <td>29</td> <td>28</td> <td>43</td> <td>58</td> <td>187</td> </tr> <tr> <td>實作課程開課班次</td> <td>62</td> <td>73</td> <td>83</td> <td>101</td> <td>319</td> </tr> </tbody> </table>	學年度	104	105	106	107	總計	實作課程數	29	28	43	58	187	實作課程開課班次	62	73	83	101	319	<p>附件 2-3-1 餐旅管理系 104-107 學年度實作課程開設一覽表</p>
學年度	104	105	106	107	總計															
實作課程數	29	28	43	58	187															
實作課程開課班次	62	73	83	101	319															
<p>2.完善專題製作課程</p>	<p>提升學生實務知能，增進學生學習與實務應用成效，規劃學生專題製作為最後一哩課程。專題製作課程於日間部四技大三上學期與大四下學期以及進修部四技大四上、下學期進行。於大三期初進行專題製作課程演講，於大四下舉辦專題成果展。</p> <p>餐旅管理系 104-107 學年度專題製作成果展件數統計表</p> <table border="1" data-bbox="363 994 1129 1093"> <thead> <tr> <th>學年度</th> <th>104</th> <th>105</th> <th>106</th> <th>107</th> <th>總計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>專題數</td> <td>36</td> <td>36</td> <td>35</td> <td>30</td> <td>137</td> </tr> </tbody> </table>	學年度	104	105	106	107	總計	專題數	36	36	35	30	137	<p>附件 2-3-2 餐旅管理系 104-107 學年度學生專題製作一覽表</p>						
學年度	104	105	106	107	總計															
專題數	36	36	35	30	137															
<p>3.執行協同教學</p>	<p>為培養學生對專業實務能力之瞭解與掌握，提升學生實務能力及職場競爭力，本系積極與產業界建立協同教學合作關係。透過邀請業界專家擔任協同教學師資，使畢業生能滿足業界需求。106 學年度，因補助經費不再支應協同教學鐘點，本系培育學生實務能力之方式轉向邀請業界專家與教師組成教學專業成長社群，故協同教學場次略有下降。</p> <p>餐旅管理系 104-107.1 學年度業界專家協同教學場次統計表</p> <table border="1" data-bbox="363 1482 1129 1581"> <thead> <tr> <th>學年度</th> <th>104</th> <th>105</th> <th>106</th> <th>107.1</th> <th>總計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>協同場次</td> <td>22</td> <td>25</td> <td>14</td> <td>16</td> <td>77</td> </tr> </tbody> </table>	學年度	104	105	106	107.1	總計	協同場次	22	25	14	16	77	<p>附件 2-3-3 餐旅管理系 104-107 學年度業界專家協同教學一覽表</p>						
學年度	104	105	106	107.1	總計															
協同場次	22	25	14	16	77															
<p>4.邀請外籍師資短期授課</p>	<p>為拓展學生國際觀，104 度持續規劃外籍師資短期授課，邀請義大利師資、韓國師資、日本師資及英國師資短期授課；104 學年度上學期舉辦英國師資與義大利師資短期授課；104 學年度下學期舉辦義大利師資短期授課；106 學年度上下學期共邀請義大利、韓國及日本師資，舉辦五場外籍師資短期授課。104-107.1 學年度外籍師資短期授課共舉辦 12 梯次、歷時 52 天、共有 72 班次及 4,027 人次參加。</p> <p>餐旅管理系 104-107 學年度外籍師資短期授課課程班次及參加人次統計結果</p>	<p>表 3-3-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度外籍師資短期授課一覽表</p>																		

具體作法	規劃內涵						執行成效																				
	<table border="1"> <tr> <td>學年度</td> <td>104</td> <td>105(註)</td> <td>106</td> <td>107.1</td> <td>總計</td> </tr> <tr> <td>外師人數</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>授課天數</td> <td>22</td> <td>-</td> <td>17</td> <td>13</td> <td>52</td> </tr> <tr> <td>參加人次</td> <td>1,810</td> <td>-</td> <td>1,575</td> <td>642</td> <td>4,027</td> </tr> </table>	學年度	104	105(註)	106	107.1	總計	外師人數	3	-	5	4	12	授課天數	22	-	17	13	52	參加人次	1,810	-	1,575	642	4,027		
學年度	104	105(註)	106	107.1	總計																						
外師人數	3	-	5	4	12																						
授課天數	22	-	17	13	52																						
參加人次	1,810	-	1,575	642	4,027																						
5.進行課程校外參訪	<p>因應社會發展與就業市場之需求，依各課程需求安排學生至業界參訪，增進對餐旅多元相關產業的瞭解，激發學生主動學習的興趣。</p> <p>餐旅管理系 104-107 學年度課程校外參訪次數統計表</p> <table border="1"> <tr> <td>學年度</td> <td>104</td> <td>105</td> <td>106</td> <td>107.1</td> <td>總計</td> </tr> <tr> <td>參訪次數</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>7</td> <td>14</td> </tr> </table>	學年度	104	105	106	107.1	總計	參訪次數	1	3	3	7	14	附件 2-3-4 餐旅管理系 104-107 學年度課程校外參訪細目一覽表													
學年度	104	105	106	107.1	總計																						
參訪次數	1	3	3	7	14																						
6.舉辦實作課程教學成果展	<p>實作課程每學期舉辦教學成果展，檢視教學成果與成效。執行方式多元，有至育幼院作愛心服務，學生將實作成品與弱勢族群分享，將專業成長與人文素養作最具體的結合與落實；有向全校師生展現成果，將課程製作成果與經營、行銷等管理知識緊密地連結，藉此應用與展現課程所學的知識與技能。</p> <p>餐旅管理系 104-107 學年度教學成果展場次統計表</p> <table border="1"> <tr> <td>學年度</td> <td>104</td> <td>105</td> <td>106</td> <td>107.1</td> <td>總計</td> </tr> <tr> <td>場次</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>11</td> </tr> </table>	學年度	104	105	106	107.1	總計	場次	2	2	5	2	11	附件 2-3-5 餐旅管理系 104-107 學年度教學成果展一覽表													
學年度	104	105	106	107.1	總計																						
場次	2	2	5	2	11																						
7.精進校內實習課程	<p>為完善校內實習課程，106 學年度舉辦 5 次餐旅管理系校內實習課程精進會議，就修訂校內實習課程大綱、各實習單位執行表、學生實習餐廳實習生報告範本、校內實習成績評分方式及執行進行討論，並審議新修訂之校內實習課程大綱。為對應模組專業養成，大二一學年施行校內實習，餐旅服務組學生至實習旅館與弘櫻館餐廳各實習 36 小時、亞洲廚藝組及西餐廚藝組學生至弘櫻館餐廳、弘師父麵包坊、弘磨坊速食店各實習 36 小時。</p>	現場資料：「餐旅管理系校內實習課程精進會議紀錄」																									
8.完善校外實習課程	<p>本系戮力落實校外實習之執行情形，請見餐旅管理系 104-107 學年度學生校外實習執行狀況統計表</p> <table border="1"> <tr> <td>學年度</td> <td>國內實習據點</td> <td>國外實習據點</td> <td>完成國內實習人數</td> <td>完成國外實習人數</td> </tr> <tr> <td>104</td> <td>37</td> <td>18</td> <td>113</td> <td>49</td> </tr> <tr> <td>105</td> <td>35</td> <td>18</td> <td>112</td> <td>52</td> </tr> <tr> <td>106</td> <td>28</td> <td>21</td> <td>101</td> <td>61</td> </tr> <tr> <td>107</td> <td>33</td> <td>31</td> <td>進行中</td> <td>進行中</td> </tr> </table> <p>餐旅管理系 104-107 年度獲教育部學海築夢計畫補助情形統計表</p>	學年度	國內實習據點	國外實習據點	完成國內實習人數	完成國外實習人數	104	37	18	113	49	105	35	18	112	52	106	28	21	101	61	107	33	31	進行中	進行中	附件 2-3-6 餐旅管理系 104-107 學年度學生校外實習合作單位一覽表
學年度	國內實習據點	國外實習據點	完成國內實習人數	完成國外實習人數																							
104	37	18	113	49																							
105	35	18	112	52																							
106	28	21	101	61																							
107	33	31	進行中	進行中																							

具體作法	規劃內涵						執行成效
	年度	補助金額	獲補助人數	海外實習國家	訪視實習學生次數(國內)	訪視實習學生次數(國外)	
	104	545,454	46	澳洲、新加坡、日本	65	6	
	105	283,077	21	日本	75	4	
	106	669,334	21	新加坡、日本	71	4	
	107(註)	864,000	12	新加坡	進行中	進行中	
	總計	2,361,865	100				
	(註)107 年度 15 位學生獲教育部深耕計劃補助至義大利實習，經費達 220 萬。						
9.開設各項專業照考照班	本系針對證照考試進行輔導，於課餘時間開設證照輔導班，提供系上學生考照練習及重點訓練課程。 餐旅管理系 104-107.1 學年度證照輔導班開設統計表						表 3-2-4 餐旅管理系 104-107 學年度開設輔導考照班明細一覽表
	學年度	104	105	106	107.1	總計	
	班次	15	10	8	3	36	
10.啟動實務課程導入校內實習據點	為落實課程產業化與教學實務化，本系自 106 學年度配合課程創新，每學期規劃一至二門進階廚藝課程至本校實習餐廳，進行學生成果販售與介紹。實務課程導入實習據點課程數共計 5 門課，課程分別為 106.1 進階中式點心、進階西餐實務、106.2 進階中餐實務、107.1 進階食品烘焙與實作、107.2 咖啡鑑賞與運用。 餐旅管理系 106-107 學年度實務課程導入校內實習據點配合課程統計表：						現場資料：「實務課程導入校內實習據點」
	學年度	106	107	總計			
	班次	3	2	5			

(三) 實習課程之學生參與情形，及其與發展定位、教育目標相符情形。

本系創系以來即推動一年期之校外實習。積累近二十年經驗，仍秉持努力精進心態，逐年改善。

本系海外實習國家與學生人數從 99 學年度 1 國(澳洲)、2 據點、7 位學生，至 107 學年度擴大到 4 國(新加坡、日本、中國及義大利)，53 個據點，海外實習學生人數 107 學年度大幅提昇至為 67 人。

本系執行海外實習成效讓 104-107 學年度均獲得教育部補助，共獲得

2,361,865 元獎助。這些殊榮顯示本系培育學生受到國內與國際餐旅業者之肯定，本系辦理校外實習之用心頗值堪慰。自 107 學年度，增加義大利、上海、北京地區之海外實習據點，拓展海外移地教學成效。104-107 年度共計 229 人完成為期一年的海外實習課程；435 人完成國內實習課程；本系每學年海外實習課程參與人數達該學年學生總數之 35%~40%。

(四) 因應環境-變遷及職場需求變化，統合教師、學生、畢業生、學者及業界專家之意見，檢視課程設計及教材內容情形。

依課程發展機制工作指導書，本系每學年至少召開一次課程諮詢會議，邀請專家學者、餐旅機構實務工作者或具豐富實務經驗校友代表與會，請其提供有關課程規劃建議，並彙整建議據以調整本系課程。104-107.1 學年度共計舉辦 24 次課程諮詢會議(請參閱表 2-3-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度課程諮詢會議一覽表)。

表 2-3-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度課程諮詢會議一覽表

學年度	日期	名稱	專家學者
104	105.07.21	課程審查作業會議	郭振峰委員/東海大學餐旅管理學系教授
			高芳逸委員/台中港酒店總經理
			朱建平委員/雲朗觀光集團人資部總監
			余珊青校友/北斗家商餐飲管理科教師
	105.07.26	課程審查作業會議	張煜焜委員/桂田酒店總經理
			白家豪委員(系友)/雲品溫泉酒店西餐行政主廚
			劉秀慧委員/國立高雄餐旅大學餐飲管理系教授
			楊昭景委員/國立高雄餐旅大學中餐廚藝系教授/廚藝學院院長
王儒堅委員/高雄餐旅大學西餐廚藝系副教授			
105	105.11.29	餐旅系校內實習單位會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	105.12.01	容顧問與主任、靳炯彬老師、劉其瑋老師會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	105.12.22	翻轉躍昇、迎向永續會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	106.01.05	餐旅系創新特色課程會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	106.01.17	課程翻轉創新幸福工程會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授

學年度	日期	名稱	專家學者
	106.02.21	容顧問與主任座談會	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	106.03.08	容顧問與主任座談會	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	106.03.09	容顧問與主任座談會	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	106.04.07	容顧問與主任座談會	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	106.04.18	餐旅系 106 學年度科目總表審查會議(第 1 次)	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
	106.04.19	餐旅系 106 學年度科目總表審查會議(第 1 次)	蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
	106.04.28	餐旅系課程審查會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授
		餐旅系課程審查會議	蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
	106.05.05	餐旅系特色課程會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授 蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
	106.05.08	容顧問、蘇顧問、主任座談會	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授 蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
	106.05.12	容顧問與蘇顧問與系上教師會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授 蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
	106.05.19	容顧問 VS 主任課程會議	蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
	106.05.23	餐旅系課程審查會議	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授 蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
	106.06.13	餐旅系課程審查會議(含院核心)	容繼業顧問/東海大學餐旅管理學系講座教授 蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
	106.07.24	蘇顧問與餐旅系教師討論特色課程大綱撰寫會議	蘇國壺顧問/高雄餐旅大學旅館管理系助理教授級專技人員
106	106.09.21	業者座談會	Andrew Wang Marketing Director/Gates Human Resources Taphy Liu Yun-wei Pperations Executive/Gates Human Resources Marcus Sim Assistant Manager/Gates Human Resources 海明明 Director, Marketing &Sales/Knowledge Consulting, Inc.知識遊學顧問有限公司

學年度	日期	名稱	專家學者
			Winnie Ohsaki CEO/iNNi Consulting Co., Ltd
107	107.11.08	餐旅系課程諮詢會議	蔡蕎安副理/寶麗金餐飲集團人資部
			葉純如副主任/漢來美食(股)公司台中人資部
			蔡如惠董事長助理/安琪餐飲(股)公司
			李少輔副理/裕元花園酒店股份有限公司人資部
			林雅淇協助/台中亞緻大飯店餐飲部
			陳榮池副主廚/全國大飯店全壽 CAFÉ
			涂思仔副協理/老爺大酒店人資部
			陳晴暉總監/長榮桂冠酒店(台中)人事室
			田伊仙副理/香格里拉台北遠東國際大飯店訓練部
	107.12.07	餐旅系教育目標與核心能力暨課程回饋交流座談會	瞿維新負責人/新思餐飲創意工作室
			朱州智經理/將進酒
			朱州哲總經理/將進酒
			賴儀芳負責人/小小迷路

除落實課程諮詢會議外，本系亦透過教學研討會、校外實習會議、海外實習行前說明會、課程審查作業會議等，邀請利害關係人與會，共同檢視課程規劃、課程設計與教材內容之妥適度。完成校外實習的大四學生亦推派學生代表參與「系課程委員會」與「實習輔導委員會」，就課程規劃與課程內容討論。此外，為落實科技大學實務能力要求，縮短學用落差，針對完成校外實習大四學生全面施以問卷調查，了解學生對於課程開設需求，並將學生意見落實回饋至系課程委員會議。有關本系利害關係人出席系級會議之狀況，請參閱項目一表 1-4-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度利害關係人出席各項會議概況一覽表。

2-4 專兼任師資聘任質量與專長符合教育目標及滿足學生學習需求情形

(一) 專兼任師資之聘任機制符應系發展定位

配合本系教育目標與發展特色，本系專任教師皆符合教育目標，且依本校聘任機制流程進行聘任(請參閱附件 2-4-1 弘光科技大學教師聘任暨升等辦法)。且因應產業特性及課程所需，本系邀請具豐富實務經驗之教師擔任兼任授課教師。兼任教師之聘任需具 2 年以上實務經驗或 2 年大專院校授課經驗，並經系、院、校三級教評會審議通過後聘任。

(二) 現有師資結構分析(如教師之人數/學歷/年齡/教學年資分布情形、具實務經驗教師比重...等)結果良好

因應本系教育目標，本系聘任教師分為學術類教師與技術類教師。現有編制專任師資 20 位(學術類專任教師為 6 位，技術類專任教師為 14 人)，包括教授 5 位、副教授 5 位、助理教授 8 位及講師 2 位。本系技術類教師具碩士以上學位者達 42%。本系 106.2 學期聘任 3 位專案教師(2 助理教授、1 位講師)，107.1 學期 3 位專案教師(2 位助理教授、1 位講師)，合計 6 位專案教師。106 年 8 月 1 日起許凱敦老師通過升等專業技術人員副教授級。本系 104-107 學年度師資結構，請參閱表 2-4-1 餐旅管理系 104-107 學年度專任教師職級表。

表 2-4-1 餐旅管理系 104-107 學年度專任教師職級表

項目		104	105	106	107
一般類 專任教師	教授	0	0	0	1
	副教授	4	4	4	3
	助理教授	1	1	0	1
	講師	0	0	1	1
	合計(A)	5	5	5	6
技術類 專任教師	教授	5	5	4	4
	副教授	1	2	2	2
	助理教授	7	6	7	7
	講師	0	0	0	1
	合計(B)	13	13	13	14
專任教師合計(A+B)		18	18	18	20

本系教師深受業界肯定，Martin 老師(麥高樂)於 107.07.01-108.07.31 受邀至新興建台北新板希爾頓飯店擔任廚藝暨餐飲協理(Director of Food and Beverage & Culinary)一職。此期間教師職務申請留職停薪。

教師依授課專長分為三大類師資，分別是餐旅管理、廚藝烹調、餐旅服務與飲料調製。學術類專任教師具有國內外碩士或博士學歷，學有專長且教學與實務經驗豐富，提供學生餐旅管理相關專業知識。技術類專任教師群背景豐富且多元，均在其領域有十年以上專業實務經驗並擁有證照或監評資格，多位教師並榮聘為全國技術士中餐、西餐、餐飲服務、飲料調製四大類技能檢定命題委員。

(三) 現有師資所具備專長符合(學術經驗、研究方向與內容、實務技術領域...等)

自我定位、發展目標、教育目標及辦學特色需求

本系教師學經歷、專長與本系教育目標之對照表，請參閱表 2-4-2 餐旅管理系教師學術領域/技術專長及教育目標對照一覽表。

表 2-4-2 餐旅管理系教師學術領域/技術專長及教育目標對照一覽表

教師姓名	職稱	學位/經歷	學術領域/任教科目	符合本系教育目標領域
容繼業	講座教授	淡江大學美國研究所法學博士 國立高雄餐旅大學教授兼校長 行政院觀光發展推動小組委員 財團法人高等教育國際合作基金會董事 東海大學講座教授 中華民國技職教育協會常務理事 南開科技大學董事 台灣評鑑協會理事 台灣觀光協會顧問 台灣觀光協會台灣美食展副主任委員 中華民國旅館公會聯合總會顧問 中華民國旅行業經理人協會顧問 中華民國餐旅教育協會前理事長 中華觀光管理學會前理事長	觀光產業政策分析、餐旅策略管理研究、餐旅教育創新個案研究、旅行業經營管理研究	■餐旅管理 □廚藝烹調 □餐服與飲料調製
廖清池	教授級專業技術人員 (特聘教授)	台北福華大飯店廚藝中心主任 日本東京都西池袋白雲閣結婚廣場調理長 台中福華大飯店宴會廳主廚	中餐烹調、廚房基礎管理、蔬果雕刻、飲食文化、食材認識、基礎刀工	□餐旅管理 ■廚藝烹調 □餐服與飲料調製
吳朝福	教授級專業技術人員	台北亞都麗緻大飯店心房行政主廚 高雄霖園大飯店點心房主廚 台北亞都麗緻大飯店點心房主廚 台北希爾頓點心房主廚	麵包烘焙、蛋糕裝飾、手工巧克力、拉糖技術	□餐旅管理 ■廚藝烹調 □餐服與飲料調製
吳松濂	教授級專業技術人員	靜宜大學管理學院碩士 106-107 學年於紐西蘭奧克蘭知名連鎖品牌 MELBA Cafe 擔任 Chef 98 學年度借調駐美國台北經濟文化代表處擔任雙橡園主廚 榮獲第五屆技職之光教師以及第六屆榮譽之代言人 台中福華大飯店海鮮坊 台北福華大飯店珍珠坊 總統宴請海地總統擔任國宴主廚	餐飲烹調與研發、蔬果雕刻藝術及冰雕技藝、餐飲管理	□餐旅管理 ■廚藝烹調 □餐服與飲料調製

教師姓名	職稱	學位/經歷	學術領域/ 任教科目	符合本系教育目標領域
麥高樂	教授級 專業技術人員	Westin Hotel, Seattle USA Culinary Federation Apprenticeship 台北新板希爾頓飯店擔任廚藝暨餐飲協理(Director of Food and Beverage & Culinary) W Hotel Taipei 行政總主廚 Alila Villas Soori, Bali, Indonesia 行政總主廚兼餐飲總監 Mandarin Oriental Hotel, Manila, Philippines 行政總主廚	西餐烹飪、廚藝導論、廚房英文	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
靳炯彬	副教授	中華大學管理學院科技管理研究所博士	服務業經營管理、餐旅產業分析與管理、績效管理與資源配置	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
劉其璋	副教授	義守大學管理學院博士	消費者行為、餐旅人力資源管理、組織行為、英語教學	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
王 瑞	副教授	國立彰化師範大學工業教育與技術學系博士	餐旅行銷、餐旅人力資源管理、服務業管理	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
吳胤瑱	副教授級 專業技術人員	國立台北商業專科學校銀行保險科經國管理暨健康學院副教授級專業技術人員兼餐飲廚藝系主任 台南台糖長榮酒店餐飲部總監 國賓大飯店總公司廚藝總監、餐飲部協理 台中長榮桂冠酒店餐飲部行政總主廚、副總監 香格里拉台北遠東國際大飯店值班主廚	西餐烹調、餐飲經營管理、餐廳開設、廚藝概論、餐飲設備規劃、異國料理、宴會規劃管理	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
許凱敦	副教授級 專業技術人員	弘光科技大學餐旅管理科 谷野會館行政主廚 台北馥園餐廳副主廚 台中長榮大飯店副主廚 台北福華大飯店師傅	中餐烹飪、蔬果雕刻、新式冷盤	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
鄭錦慶	助理教授 級專業技術人員	弘光科技大學餐旅管理科 台中福華飯店副主廚 台北福華飯店副主廚 采芝齋餐廳副主廚	中餐、上海菜、中式點心	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製

教師姓名	職稱	學位/經歷	學術領域/ 任教科目	符合本系教育目標領域
吳美燕	助理教授 級專業技術人員	國立高雄餐旅大學餐旅教育研究所碩士 富都大飯店餐飲部經理 亞都大飯店 1930 巴黎廳飲務副理	餐旅服務技術、飲料與調酒、葡萄酒、桌邊烹調	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input checked="" type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
許素鈴	助理教授 級專業技術人員	靜宜大學管理學院碩士 茶沅素複合式餐飲負責人	飲料調製與管理、吧檯設計與規劃、餐飲管理、餐飲採購與成本控制	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input checked="" type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
葉佳山	助理教授 級專業技術人員	朝陽科技大學休閒事業管理研究所碩士 明道大學餐旅管理學系助理教授 香港山王集團公司(投保於：台灣寶湖企業股份有限公司)副總經理 台灣民俗村(金景山)旅館部經理 小溪頭度假村(星鉸)協理	旅館管理、餐飲管理、房務實務與實習、房務管理、會展管理	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
胡湘苓	專案助理 教授級專業技術人員	靜宜大學觀光事業研究所碩士 1969 藍天飯店營運長 林酒店副總 林酒店 A1 總監 柏櫟酒店管理公司總監 聖索亞酒店副總	旅館管理、餐飲管理、行銷管理、品牌經營與管理、人際關係與溝通、活動規劃與設計、國際禮儀	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input checked="" type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
艾伯特	專案助理 教授級專業技術人員	I.I.S. ARTURO PREVER TECNICO DEI RISTORAZIONE L'angolo del gusto s.a.s 負責人 ITALDESIGN Personal Chef CFIQ PROFESSOR	義大利餐飲文化基礎、酒類導論、食品烘焙與實作	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
廖國智	專案助理 教授級專業技術人員	靜宜大學管理學院管理碩士 EMBA 觀光組 元園廖媽媽的店負責人 紫晶杯葡萄酒評鑑酒品評鑑委員	咖啡烘焙、各式烹調方法、咖啡館經營哲學、茶葉基本知識與沖泡技術、花式茶飲調製、調酒、葡萄酒知識與品飲鑑賞能力、餐酒搭配藝術、中餐烹調、餐飲採購與成本控制	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input checked="" type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
鄧庶芃	專案講師	瑞士雷赫士旅館管理大學 Les Roches International School of Hotel Management 碩士	旅館管理、房務管理與實務、旅館衛生與安全、會展實	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料

教師姓名	職稱	學位/經歷	學術領域/ 任教科目	符合本系教育目標領域
		銀河娛樂集團環境衛生部/經理 銀河娛樂集團房務部副理 蓮潭國際文教會館客房部/房務副理	務與規劃、餐飲成本控制與分析	調製
黃志雄	專案講師 級專業技術人員	大甲高中美工科 新采食品有限公司副主管 康久菓子工坊麵包師傅 艾樂瑪主廚 布榑麵包、馥漫麵包、法耶蛋糕坊組長 東京烘焙坊、喜利廉有限公司麵包師傅	烘焙實務、歐式麵包、蛋糕實作、中式點心	<input type="checkbox"/> 餐旅管理 <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製
莊文隆	專案助理教授	國立嘉義大學博士後研究 博凱機械股份有限公司董事長特別助理 國立暨南國際大學兼任助理教授 朝陽科技大學兼任助理教授	人力資源管理、行銷與策略、展覽行銷、顧客關係管理	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理 <input type="checkbox"/> 廚藝烹調 <input type="checkbox"/> 餐服與飲料調製

(四) 教師學術經驗、研究方向與內容能協助提升其教學專業與滿足學生學習需求

本系專兼任教師均持有相關專業證照，且兼具社會服務實務經驗。如：台灣評鑑協會理事、台灣觀光協會顧問、台灣觀光協會台灣美食展副主任委員、國際裁判、國家級技能檢定命題委員、專業監評、高中職評鑑委員等。學術類教師藉由參加國內外研討會發表論文或各項計畫，增進對產業實務之瞭解，豐富教學內涵；技術類教師於國際性比賽屢獲佳績，將其競賽過程與結果轉換為教學內涵，滿足學生學習需求。本系教師多能因應產業特性，運用專業經驗執行多元教學活動，增進教學品質與提高學生學習動機；教學用心有助提升學習成效。

(五) 教師具有專業證照、臨床實習經驗等有助於教學之非學校實務經驗

呼應產業脈動，本系聘任教師特重其實務經驗之專業性與多元性，師資優異足為他校之典範。專任教師中，14位擁有餐旅相關證照，7位具備餐旅證照監評資格。教師持有豐富且多元之專業證照共計115張，其中104-107學年度新取得27張。餐旅證照監評資格亦多元，1位教師擁有「中餐烹調國際裁判」資格，1位教師擁有「烘焙國際裁判」以及「中國國家職業技能(烘焙工)鑑定考評員」，2位教師擁有「世界廚師裁判證」。本系並有三位技術教師擔任國家及相關技能檢定命題委員。本系教師專業證照及監評資格，請見附件 2-4-2 餐旅管理系專任教師專業證照及監評資格一覽表。

(六) 兼任教師之研究及實務能力符合課程教學需求

本系考量教育目標之達成與課程需要，依本校兼任教師聘任辦法，經系、院、校教評會審議後聘任。本系兼任教師遴選，優先聘請具業界資歷者，次為具博士學位者。透過具豐富業界經歷之兼任教師，透過課程教導，提升學生對產業熟悉度與實務能力，俾利未來接軌工作世界。以本系 107.2 學期兼任教師背景為例說明，共計聘任 37 位兼任教師，其中，35 位具備業界實務經驗，助理教授以上比率達 48.6%。本系兼任教師背景統計，請參閱表 2-4-3。兼任教師學經歷與任教科目之對應性，請參閱附件 2-4-3 餐旅管理系 107.2 學期兼任教師業界經(履)歷一覽表。

表 2-4-3 餐旅管理系 104-107 學年度兼任教師背景統計表

背景	104	105	106	107
學術界	5	3	0	2
產業界	6	11	17	35
政府機構	1	0	1	0
合計	12	14	18	37

(七) 專任教師之流動低，在職情況穩定

累計 104-107 學年度，本系計有 5 位教師異動。詳細了解異動原因，有屆齡退休、業界禮聘、個人生涯規劃而離職；排除退休與業界禮聘之因素，因個人因素離職率僅為 8%，屬於人力資源正常流動範圍。

教師姓名	職稱	到職日	離職日	離職原因
俞克元	理教授級 專業技術人員	920201	1050801	業界禮聘，任職寶麗金餐飲集團副董事長
廖慶星	教授級 專業技術人員	920301	1070201	退休
李月仙	專案助理教授	1040201	1070201	個人生涯規劃
洪麗美	副教授	880801	1070801	退休
裴志偉	助理教授級 專業技術人員	1030801	1070801	個人生涯規劃

本系 104-107 學年度新聘 8 位教師，離職 5 位教師，專任教師流動率甚低。在職情形相對穩定，顯示職場氣氛、組織發展與個人職涯規畫一致性高。

表 2-4-4 餐旅管理系 104-107 學年度教師異動情形一覽表

學年度	新聘教師姓名(8 名)	離職教師姓名(5 名)
104	無	無
105	吳胤瑛-副教授級專業技術人員	俞克元-助理教授級專業技術人員

學年度	新聘教師姓名(8名)	離職教師姓名(5名)
106	胡湘苓-專案助理教授級專業技術人員 艾伯特-專案助理教授級專業技術人員 鄧庶芃-專案講師	廖慶星-教授級專業技術人員(退休) 李月仙-專案助理教授
107	容繼業講座教授 廖國智-專案助理教授級專業技術人員 莊文隆-專案助理教授 黃志雄-專案講師級專業技術人員	洪麗美-副教授(退休) 裴志偉-助理教授級專業技術人員

註：107 學年度數據採計至 108 年 01 月 31 日

$$\text{離退率} = \frac{\text{離職人數}}{\text{期初人數} + \text{新聘人數}} = \frac{5}{18+8} = 19\%$$

2-5 教師教學科目與個人專業領域相符情形及教學工作負擔之合理性

(一) 現有師資專長(學位、研究或實務技術領域...等)能與任教科目配合

如表 2-4-2 餐旅管理系教師學術領域/技術專長及教育目標對照一覽表所示，本系教師專業領域符合本系教育目標與欲培養學生核能力，足能擔任任教科目，且透過教學精進多元教學，逐年調整授課內涵，期所培育之學生能更滿足產業人才需求。

(二) 專兼任教師教學負擔合理

本校「教師授課鐘點計算辦法」規定專任教師基本授課時數，各級教師分別為教授 8 小時/周，副教授、助理教授 9 小時/周，講師 10 小時/周，專案講師教師 16 小時/周、專案助理教授 14 小時/周；專案教師學年超鐘點不得超過 2 鐘點，其他職級教師學年超鐘點不得超過 8 鐘點，且單一學期不得超過 6 鐘點。

因應部份教師轉任業界、離退與留職停薪情形，本系為有效減緩教師教學負擔時數，自 106 學年度，積極招募優秀師資，至 107 學年度止，陸續聘任艾伯特、鄧庶芃、胡湘苓、廖國智、黃志雄、與莊文隆等 6 位教師，有效改善本系專任教師授課鐘點時數問題。各職級專任與兼任教師平均授課鐘點數，請參閱表 2-5-1。顯示本系專任教師每週授課鐘點時數，符合本校專任教師授課鐘點規定要求。

表 2-5-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度各職級專任與兼任教師平均授課鐘點數

身份別	職級	104	105	106	107.1	平均鐘點數
專任 師資	教授	9.4	9.3	8.67	7.29	8.67
	副教授	10.3	9.58	12.48	12.44	11.2
	助理教授	11.31	11.14	11.5	13.42	11.85
	講師	-	-	9	15.74	12.37
兼任 師資	教授	-	-	2	4	3
	副教授	-	-	6	4	5
	助理教授	5.2	4.5	4.88	4.2	4.7

有關本系專任教師平均超授鐘點數亦符合規定，確認教師教學工作量合理。教師因兼任行政工作，其兼任行政工作之扣減鐘點計算，依本校相關規定辦理。本系專任教師平均超授時數，請參閱表 2-5-2。

表 2-5-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度專任教師平均超授鐘點情形

項目	104	105	106	107.1
平均超授時數	2.25	1.79	2.2	0.9

(三) 專業技術人員適當參與協助實習/實驗/實作課程

本系現有 9 位廚藝專業教師，教授約 19 門廚藝相關技術課程。本系專、兼任教師授課鐘點數統計表，請參閱附件 2-4-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度專任教師授課時數統計表。修課學生上限為 60 位，4-5 位學生為各組人數要求，故約有 12 組進行分組學習，並設有教學助理作法，能兼顧教學品質與學生學習成效。104-107.1 學年度教學助理共計有 121 人次協助實作課程進行。

二、特色

- (一)依據本系願景、目標及學生核心能力為主軸，並呼應餐旅產業發展脈動，完成三大專業模組課程規劃與調整，並結合 UCAN 職能標準與職稱，配合學生畢業進路，建構新版課程地圖。
- (二)持續收集內外部關係人就課程規劃之意見，精進課程規劃，完善職能標準與課程地圖。深化實務能力與加廣專業涵養，優化校內外實習課程，並檢討與完善校內外實習制度。
- (三)深化實務課程增強學生學用合一之能力，規劃十大具體增強學生實務能力之做法，落實執行。
- (四)教師專長結構多元符應教育目標，且多位教師為該領域之翹楚。逐年增聘優秀外籍廚藝教師長駐任教，並輔以外籍業師短期授課。

(五)助理教授以上師資比達 89.5%，技術老師比達全系教師 70%。倚重技術教師實務經驗、聘請外籍師資與外籍業師短期授課，豐富本系師資結構。

三、問題與困難

(一)技職教育強化學用合一，本系應如何落實技職教育精神，於課程規劃有效縮短學用落差？

(二)師資乃落實課程規劃之主軸，本系如何克服尋覓合適教師人選之困難？

四、改善策略

問題及困難(一)之改善策略

課程發展持續落實 PDCA 流程並呼應本系教育目標。本系 105 學年度邀請容繼業顧問與蘇國堯顧問啟動餐旅教育課程規劃之幸福工程，並於 106 學年度完成。期許透過課程規劃，達到落實學生核心能力與滿足職能要求之目標。就餐旅服務組、亞洲廚藝組、西餐廚藝組，規劃能深化學生專業能力與就業力之課程。規劃理念經由「滾動式」創新課程規劃，達到課程創新、教學翻轉與技術深化之成效，並呼應服務利他餐旅價值，輔以多元潛在學習課程。本系期許自 106 學年度啟動之課程地圖，未來能持續落實課程自主檢核、課程諮詢委員會與教學研討會，回饋改善課程發展與規劃，以縮短學用落差。

問題及困難(二)之改善策略

為落實技職教育實務教學精神與達到本系教育目標，本系持續延攬具業界經驗之優秀教師加入教學行列，並積極禮聘國內高階餐旅專業人士與學術領航教授於本系任教。除繼 102 學年度聘任前台北 W Hotel 美籍行政總主廚 Martin Neil MacLeod (麥高樂)擔任專任教授、106 學年度邀請義大利 ALMA 廚藝學院義籍主廚 Alberto Barrile(艾伯特)專任、107 學年度更禮聘前高雄餐旅大學容繼業校長擔任本系講座教授，讓本系師資陣容更加充實。此外，持續輔以外籍業師短期授課課程。104-107.1 學年度共計完成 12 場次外籍業師短期授課。規劃未來將持續執行義大利、泰國、新加坡等外籍師資交流，並與日本百年歷史「木村屋」烘焙企業烘焙課程授課與教師互訪研習。

本系於 106 學年度啟動教師與國際餐旅學校與業界交流，靳炯彬老師與胡湘苓老師於 106.2 暑假赴泰國佛統大學研習交流，為全台私立學校唯一通過新南向計畫補助。義大利老師 Alberto Barrile(艾伯特)於 107.2 學期至義大利 ALMA 廚藝學院完成三個月廚藝精進之旅。本系規劃將於 108.1 學期，安排西餐廚藝教師至義大利 ALMA 廚藝學院進行為期半年的交流學習之旅。透過教師專業充實落實課程規劃之教學內涵。

五、小結

符應本系教育目標、產業發展需求及考量學生特質，並結合學生畢業進路，規劃課程建構新版課程地圖。規劃三大專業模組課程，落實適性適才分組教學，輔以協同教學、外籍教師短期授課、課程成果展與落實「實務課程導入實習場域」課程，有助達成課程規劃之教學目標。師資背景多元、陣容豐富，師資結構強化理論與實務之整合。

項目三：教學品保與學生輔導

評鑑指標

- 3-1 教師運用多元教學方法與學習評量，提升學生學習成效情形。
- 3-2 鼓勵或協助學生學習之相關制度、策略及執行情形。
- 3-3 鼓勵學生進行跨領域、跨校際(含國際學習活動)多元學習之機制與執行情形。
- 3-4 學生生活、實習與職涯輔導機制之建立及執行情形。
- 3-5 教學評鑑結果協助教師改進教學設計、教材教法、多元學習評量方法及教師教學專業成長情形。

一、現況描述

為落實教育目標且持續提昇教學品質，本系執行校級與系級促進教學品質各項措施。本系教師並透過執行教學增能與教學精進計畫案、落實多元教學方法與評量；也透過指導學生多元自主學習社群，提升學生學習成效。在檢核學習成效層面，訂有校級及系級畢業門檻，積極輔導學生符合畢業條件；並針對學習欠佳學生落實補救教學。另為輔導證照取得，開設輔導課程及融入教學。106 學年度啟動「實務課程導入校內實習據點」，透過多元教學與評量方式，學生學習更加豐富。

近四年來，學生輔導持續多項輔導機制與作為。職涯導師，學生輔導分由班級導師、課業學習導師、服務學習導師、實習訪視老師及職涯導師五類各盡其力。為提昇學生學習成效，學生競賽心得或實習心得，規劃同儕分享機制，達到同儕學習、激勵表現作用；學生畢業之先，建立媒合業界與學生工作就業之校園徵才活動，提升就業成效。

3-1 教師運用多元教學方法與學習評量，提升學生學習成效情形

(一)教師依課程所欲培育之核心能力，設計學習評量方式之情形。

本校為求教學品保，規劃教學品質架構圖，請參閱圖 3-1-1 弘光科技大學教學品質架構圖。本系教師依循本教學品質架構圖，確保學生學習成效。

表 3-1-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師執行教學增能與精進計劃案一覽表

學年度	類別	教師姓名	計畫名稱
104	教學精進	劉其瑋	From How I Taught to How I Want to Teach：行動研究下的「消費者行為」課程之教學省思
	教學精進	王瑞 吳松濂 許凱敦 裴志偉	問題背後的問題-培養學生主動學習、解決問題的能力
	教學精進	劉其瑋 靳炯彬 王瑞 俞克元 吳美燕 葉佳山	從增進教師教學力到提升學生學習力：探究餐旅管理系管理課程導入 PBL 之成效
	教學增能	王瑞 葉佳山 鄭錦慶 許凱敦	認清或看破-校外實習對學生就業意願之影響
	教學增能	俞克元	提升雇主認可之相關專業證照通過率
	教學增能	俞克元	系本位校外實習課程之反思與精進
	實體教學 輔助教材	吳松濂	鹽焗雞塑型模具
105	教學精進	劉其瑋	“I hear and I forget, I see and I remember, I do and I understand” 探討旅館英文課程導入角色扮演教學法之效益
	教學精進	王瑞 許凱敦 鄭錦慶 裴志偉	想·創·作- 從發想、創意到成品
	教學增能	劉其瑋 葉佳山	遠距教學於學生學習成效之探究
	網路教學	劉其瑋	非同步遠距教學 課程名稱：餐旅人力資源管理 班級：進修部餐三年甲班
	網路教學	劉其瑋	非同步遠距教學 課程名稱：餐旅人力資源管理 班級：進修部餐三年乙班

學年度	類別	教師姓名	計畫名稱
	網路教學	葉佳山	非同步遠距教學 課程名稱：餐飲管理 班級：進修部餐一年甲班
	網路教學	葉佳山	非同步遠距教學 課程名稱：旅館管理 班級：進修部餐二年甲班
	網路教學	葉佳山	非同步遠距教學 課程名稱：旅館管理 班級：進修部餐二年乙班
106	教學精進	王瑞	情境教學法提升統計實務應用能力
	教學精進	王瑞	行銷 4.0 產業導向之實務能力教學
	教學增能 磨課師	艾伯特	艾伯特的美食時光
	教學增能	劉其璋 鄭錦慶 葉佳山	新進與資深攜手增強教學能量
	網路教學	王瑞	非同步遠距教學 課程名稱：創業管理 班級：日間部餐四年乙班
107	教學精進	王瑞	精進學生實務能力-【統計學及應用】之統整課程規劃
	教學增能	鄭錦慶	新進與資深攜手增強教學能量
	教學增能	許素玲	教學內容與教學方法設計運用在理論與實務課程之探討
	教學精進	靳炯彬	寓教於樂不是夢—遊戲式學習探究社群
	教學精進	靳炯彬	團體膳食管理學習社群

(二)教師運用多元教學方法達成預定教學目標及提升學生學習成效

本系課程規畫以結合實務與理論為主軸，配合課程內涵，要求教師精進翻轉教學思維。鼓勵教師參與創新精進教學研習，運用多元教學方法，提升學生學習動機與學習成效，如：講授法、數位教學、創客平台、LINE 課程群組，議題討論、問題導向 PBL 課程教學、磨課師、協同教學、校外參訪、網路教學等方式。理論應用類課程教師授課方式運用講述法、分組報告、討論式教學、個案研討、校外參訪、業界協同教學、專題講座等提升學生學習興趣。實務課程強調教師講授示範、實作練習、參訪校外實務機構、邀請海內外專家講座與示

範與外籍教師短期授課，並鼓勵學生參與各項課程內容相關之競賽。

教師並運用多元學習評量，以多樣化學習成果評鑑方式，激發學生多元能力，提升學習成效。例如：每年舉辦統整專業知能活動，實施多元統整性學習評量於實習成果發表會、專題製作發表會、海外實習成果發表會、實務課程教學成果展等。教師亦積極輔導學生參與基礎能力檢定、專業能力檢定、專業證照技能檢定等，藉由證照評量方式提高學生學習成效。

106 學年度呼應本系專業模組專業深化，為強化學生學用合一能力，本系推動「實務課程導入校內實習據點」課程(請參閱表 3-1-2 104-107.1 學年度餐旅管理系實務課程導入實習據點課程一覽表)。將該學期兩門進階實作課程修課學生依照分組，每週直接進入校內實習場域進行餐點製作、餐點販售、以及跟客人介紹餐點之活動。

表 3-1-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度實務課程導入實習據點課程一覽表

年度	106.1		106.2	107.1	107.2
課程名稱	進階中式點心	進階西餐實務	進階中餐實務	進階食品烘焙與實作	咖啡鑑賞與運用

透過「實務課程商業化實際操作」、「商業專業實務化流程導入」、「小組團隊分工合作模式深化」以及「總體實作課程實踐與反思」四個導入作為，強化學生烹飪實務經驗累積、製作速度，並提昇學生學習正確烹調流程以及良好的衛生習慣，期能增進學生餐飲實務操作及管理 ability、促進其創新與創業能力、深化專業實務知能，最後能提升學生就業競爭力與問題解決以及溝通協調能力。





圖 3-1-2 推動「實務課程導入校內實習據點」課程現況圖

(三)運用協同教學/合開課程提升學生學習成效

為強化學生實務能力培養，且促進本系與餐旅相關產業有更好的合作，就不同課程舉辦多場業界專家協同教學。104-107.1 學年度共計辦理業界專家協同教學場次 83 場，學生滿意度高達 4.62 分。詳細開課學制、課程名稱及協同教學開課次數請參閱附件 2-3-7 餐旅管理系 104-107.1 學年度業界專家協同教學一覽表。



圖 3-1-3 執行業界專家協同教學

(四)學生評量執行情形協助提升學生學習成效

本系理論課程實施多元評量，實務課程融入實作技能評量，並透過專題製作與實習指導檢核學生餐旅專業知能。透過多元學習評量的落實，學生得以獲得不同的學習方式，提升學習成效。以 106 學年度推動「實務課程導入校內實習場域」為例，學生除需直接進入營業場域進行製作、販售與餐點介紹外，課程完成後，學生亦需繳交課程學習之心得反思報告，請參閱現場學生心得報告。

3-2 鼓勵或協助學生學習之相關制度、策略及執行情形

(一)校級協助學生學習之相關制度與執行成效

1.學生學習歷程檔案建置

本校自 97 學年度開始，執行「無所不在的學習輔導與職涯規劃環境」之創新教學計畫。藉由整合校內各相關單位資源，建置全面性學習輔導與職涯規劃環境，規劃修課導航、學習輔導、就業輔導、畢業生追蹤以及資訊支援系統等五大項。其中，學生學習歷程平台(E-Portfolio)系統包含學習歷程、教學資源、學習成就、學習資源、就業輔導、畢業生追蹤以及歷程下載等七項功能。

學生學習歷程檔案的建置主要立基於教育部提倡的「從入學到畢業」全面性學習輔導機制，涵蓋「新生導航」、「深化學習」、「學生就業輔導」與「畢業追蹤」等四大項(請參閱圖 3-2-1 弘光科技大學學習輔導與職涯規劃環境系統架構圖)。



圖 3-2-1 弘光科技大學學習輔導與職涯規劃環境系統架構圖

為使學生熟悉並善用「學習與教學歷程檔案系統」，本系每學年邀請班導師或教學資源中心專人進行運用與製作之教學，協助學生了解如何使用。多門課程亦要求學生將課程作業與作品透過此平台，有效管理學習歷程。該做法對學生日後實習機構之申請與就業之履歷撰寫，相當助益。

2.教學資源中心協助

教學資源中心建構有效的支持系統、諮詢管道與學習平台，讓本校學生、教學單位及教師需要時，能得到必要支持、資源和協助。主要服務項目包括：

- (1)設置教學助理：教學助理協助教師教學，並幫助同儕學習，期學習成效達到教師有效教學之目標。本系依「弘光科技大學餐旅管理系教學助理制度實施辦法」(見附件 3-2-1 弘光科技大學餐旅管理系教學助理制度實施辦法)設置教學助理，共設有操作課程助理、學習輔導助理、科技助理(請參閱表 3-2-1 餐旅管理系 104-107 .1 學年度課程實施教學助理科目與助理人數統計表)。本系教學助理之表現，年年獲得本校優良教學助理肯定。

表 3-2-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度課程實施教學助理科目與助理人數統計表

項目	104 學年度	105 學年度	106 學年度	107.1 學年度	合計
教學助理人數	25	37	27	19	108
實施教學助理科目數	25	34	27	20	106

(2)鼓勵學生成立多元學習社群：鼓勵學生自組學習社群，於教師指導下，透過師生同儕討論，推動學生自主學習風氣及知識經驗分享。社群內容類型包含「專題研究社群」、「實作反思服務學習社群」、「自主學習社群」、「行動反思校外實習社群」及「實作反思服務學習社群」。104-106 學年度本系教師輔導 22 個學生自主學習社群，請參閱表 3-2-2 104-106 年度餐旅管理系多元自主學習社群。

表 3-2-2 餐旅管理系 104-106 年度多元自主學習社群

學期	指導老師	社群類型	社群名稱
104	洪麗美	學生自主學習	主題餐廳品牌形象、品牌權益與消費者購買意願關係之研究
	許素鈴	專題研究社群	拿鐵視覺饗宴專題組
	劉其偉	專題研究社群	『外帶點餐 APP』研究社群
	鄭錦慶	專題研究社群	進口大麥麵粉研究-創新與研發
	許素鈴	學生自主學習	健康醋醋、創意醋品之研究
105	王瑞	學生自主學習	問題解決能力之同儕學習社群
	吳美燕	學生自主學習	【思考看得見】之思用社群
	洪麗美	專題研究社群	超商咖啡行銷策略及顧客滿意度之探討 ---以統一超商 city cafe 為例
	許素鈴	學生自主學習	玫香四溢、百里飄香
	鄭錦慶	學生自主學習	現代膳食 Sauce 研究與創新
		專題研究社群	好菌多多
		行動反思校外實習社群	希望天使
行動反思校外實習社群		愛心餐旅群	
106	許素鈴	專題研究社群	果味·農蜜
		學生自主學習	醋醋好健康，加水果然棒
		實作反思服務學習社群	鋼琴音樂社
		實作反思服務學習社群	調酒社-小弘梅育樂營

學期	指導老師	社群類型	社群名稱
	鄭錦慶 李月仙	實作反思服務 學習社群	感恩美食傳遞社群
	鄭錦慶	實作反思服務 學習社群	寒冬送暖餐旅群
	李月仙	實作反思服務 學習社群	織足嚐樂
	許凱敦/吳松 濂/洪麗美	實作反思服務 學習社群	國際餐旅青年學習社-帶動中小學
		實作反思服務 學習社群	國際餐旅青年學習社-水果快樂頌

(3)執心安心向學方案：為減輕清寒學生因經濟因素導致學習成效不佳，學校推動「安心向學-清寒預警學生助學金方案」。本系 106 及 107 學年度共有 46 位學生獲弘愛築夢計畫協助，讓其能將時間用於學習，減少打工。

3.語言中心資源提供

本校語言中心負責推動全校英語課程暨舉辦相關活動。師資群學有專長、教學經驗豐富，滿足學生在英語學習多元化的需求。語言中心針對非應英系學生，開設符合畢業學分要求以及未來就業需求之英文課程。日間部學生實施「分級教學制」，提昇教學成效。中心除開設一般性共通課程，亦規劃各項適性短期課程以及多元化活動，與考取英文檢定證照相關課程及配套措施，使學生在「基本英文能力」與「專業英文能力」有所精進。

4.資源教室服務

為使身心障礙學生能獲得妥善協助與輔導，本校自 94 年於學務處諮商輔導中心架構下開辦「身心障礙學生資源教室」，至 102 年更名為「資源教室」。除提供學生在學習上所需設備外，並協助其在生活、心理與生涯方面的輔導。服務內容包括：協助身心障礙學生順利完成學業、促進身心障礙學生有關情緒、學習、社會及職業之適應、提供適性教育，使其充分發展身心潛能、培養健全人格，增進社會服務能力。本系資源生共計 12 名，多能透過餐旅管理系資源教室學生個別化支持計畫會議，使其學習與生活獲得妥善照顧。

自資源教室開辦以來，學生人數逐年增加，資源教室功能深受學生與家長肯定。目前資源教室聘有專職輔導老師，負責推展相關業務，並利用教育部補助資源教室專款，改善軟硬體設備，期能提供資源教室學生更完善服務。

5.執行全校輔導學生休退學之機制

針對休退學生輔導流程，本系依照本校休退學生輔導流程圖進行。流程圖請參閱圖 3-2-2 弘光科技大學休退學生輔導流程。

休退學生輔導流程

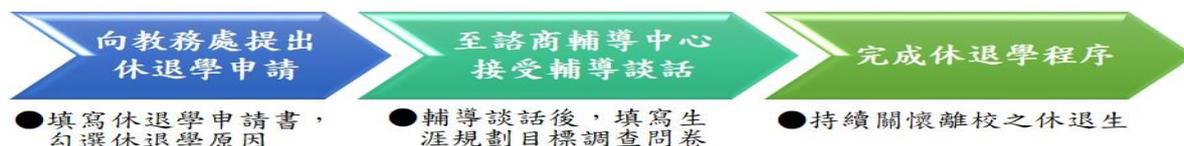


圖 3-2-2 弘光科技大學休退學生輔導流程

本系輔導機制以如上述流程辦理，本系休、退學統計請參閱表 3-2-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度學生休、退學人數統計表。

表 3-2-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度學生休、退學人數統計表

	休退情形	104		105		106		107.1
		1	2	1	2	1	2	1
日間部	休學	11	9	16	5	14	9	14
	退學	11	6	11	17	21	15	26
進修部	休學	17	12	18	14	22	10	21
	退學	20	21	16	14	17	18	29

針對 104 年度與 105 年度本校學生休退學原因，發現主要因素是工作因素(佔 21%(104 年度)、19%(105 年度))，其次是轉學因素(佔 20%(104 年度)、22%(105 年度))，再者是志趣不合(佔 11%)。本校針對此三大部分，執行全校輔導學生休退學相關協助措施：

(1)經濟方面-包括就學貸款服務

(2)生涯方面-包括大一入學時實施生涯興趣量表問卷，協助學生探索生涯興趣和目前就讀科系之適配性。若學生有所疑慮，由導師或專業心理師從旁輔助進行生涯規劃，必要時提供轉系說明及相關輔導。大二以上學生若對科系未來發展產生疑惑、對生涯選擇感到困難，可尋求職涯導師協助，共同擬訂發展藍圖。

(3)學習方面-透過預警制度與補救教學制度，讓學生即早發現並處理學習落

後的問題。

(4)持續作法-104 年度起，除延續前述作法，對於最終仍選擇休退學的學生，保持電話關懷聯繫。

(5)具體成效-103 學年度全校各學制休退率為 9.64%，104 學年度為 9.36%，顯示本校各項輔導措施已見成效。

(二)系級協助學生學習之相關制度與執行成效

1.實施選課輔導：為引導學生專業學習與職涯發展，本系訂定選課輔導辦法，每學期於學生開始選課前，透過導師班會及系聯合班會、行動通訊班級群組(FB、Line 群組)及聯合班會，進行選課輔導。另針對轉系生與轉學生，本系也於開學初，邀請學生及導師召開選課輔導會議，協助其瞭解本系課程規劃，並能選擇適當課程順利畢業。

2.實施證照考試輔導：為協助學生考取餐旅相關證照，本系辦理餐旅相關證照考試輔導，提升考照技能。104-107.1 學年共辦理 36 場次，參與學生共 777 人次。104-107.1 學年度學生共計獲取 914 張餐旅相關證照。本系 104-107.1 學年度學生專業證照取得類別與張數(請參閱項目五表 5-3-2)。本系開設證照輔導班執行狀況，請參閱表 3-2-4。

表 3-2-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度開設證照輔導班明細一覽表

序	開課期間	證照名稱	授課教師	班次	參與人數
1	104.1	CGSP 專業顧客服務	葉佳山	1	39
2	104.1	CGSP 專業顧客服務	葉佳山	1	26
3	104.1	中式麵食加工-丙級	鄭錦慶	1	22
4	104.1	烘焙食品(麵包)丙級	裴志偉	1	24
5	104.2	BIM 顧客服務管理師	何珮芸	1	15
6	104.2	CGSP 專業顧客服務	葉佳山	1	39
7	104.2	中式麵食加工(油酥油皮)丙級	鄭錦慶	1	11
8	104.2	中式麵食加工(油酥油皮)乙級	鄭錦慶	1	3
9	104.2	中式麵食加工(水調和)丙級	鄭錦慶	1	18
10	104.2	西餐烹調丙級	廖慶星	1	24
11	104.2	飲料調製丙級	許素鈴	1	23
12	104.2	飲料調製乙級	許素鈴	1	16
13	104.2	Food & Beverage Spoken English - 國際餐飲英語認證合格證書	自學班	1	56
14	104.2	Front Office Spoken English - 國際櫃檯英語認證合格證書	自學班	1	59

序	開課期間	證照名稱	授課教師	班次	參與人數
15	104.2	Culinary Spoken English - 國際廚房英語認證合格證書	自學班	1	10
16	105.1	CGSP 專業顧客服務	葉佳山	1	36
17	105.1	Food & Beverage Spoken English - 國際餐飲英語認證合格證書	自學班	1	24
18	105.1	Front Office Spoken English - 國際櫃檯英語認證合格證書	自學班	1	11
19	105.1	Culinary Spoken English - 國際廚房英語認證合格證書	自學班	1	11
20	105.1	中式麵食加工(油酥油皮)丙級	鄭錦慶	1	18
21	105.2	Food & Beverage Spoken English - 國際餐飲英語認證合格證書	自學班	1	13
22	105.2	Front Office Spoken English - 國際櫃檯英語認證合格證書	自學班	1	2
23	105.2	Culinary Spoken English - 國際廚房英語認證合格證書	自學班	1	3
24	105.2	中式麵食加工(油酥油皮)丙級	鄭錦慶	1	14
25	105.2	飲料調製乙級	許素鈴	1	21
26	106.1	Food & Beverage Spoken English - 國際餐飲英語認證合格證書	自學班	1	17
27	106.1	Front Office Spoken English - 國際櫃檯英語認證合格證書	自學班	1	7
28	106.1	Culinary Spoken English - 國際廚房英語認證合格證書	自學班	1	20
29	106.1	CGSP 專業顧客服務	葉佳山	1	47
30	106.1	中式麵食加工(發麵類)丙級	鄭錦慶	1	23
31	106.2	CGSP 專業顧客服務	葉佳山	1	16
32	106.2	西餐烹調丙級	吳胤瑱	1	24
33	106.2	飲料調製乙級	許素鈴	1	26
34	107.1	中式麵食加工(油酥油皮)丙級	鄭錦慶	1	22
35	107.1	烘焙食品(西點蛋糕)丙級	黃志雄	1	24
36	107.1	飲料調製乙級	許素鈴	1	13
			總計	36	777

表 3-2-5 餐旅管理系 104-107.1 學年度補救教學人次統計表

學年度	104	105	106	107.1	合計
補救科目數	44	34	31	16	125
補救人次	480	191	245	219	1,135

4. 學生學習診斷評估機制及補救教學執行成效

教師針對不同背景學生或學習落後學生，依期初、期中或期末不同階段需求對學生做課後個別指導、分組教學或團體教學，並配合學習預警制度，結合導師輔導、學習晤談，追蹤評估學習成效。教務處於每學期第五、十及十五週提供當學期被預警四科以上預警名單，由課業學習導師進行輔導。104-106 學年度本系教師輔導人次統計表，請參閱表 3-2-6 餐旅管理系 104-106 學年度本系教師輔導人次統計表。

表 3-2-6 餐旅管理系 104-106 學年度本系教師輔導人次統計表

輔導項目	104 學年度	105 學年度	106 學年度
生涯輔導/生涯探索	634	1016	1170
學習與課業輔導	1973	1836	1398
生命教育	56	269	584
性別平等教育	137	212	653
品格教育	299	415	1134
智財權宣導	237	361	637
弱勢學生輔導	10	54	570
健康輔導	5	131	460
補救教學	315	244	245
其他	351	547	307
合計	4017	5085	7158

3-3 鼓勵學生進行跨領域、跨校際(含國際學習活動)多元學習之機制與執行情形

(一) 跨域學程、輔系、雙主修、跨系/跨校選課之推動與學生學習情況

為培育學生具備跨域與跨科際專業實務，本系規劃三個模組課程(餐旅服務模組、亞洲廚藝模組、西餐廚藝模組)，並與跨院系合作開設六個跨系學程(美容管理、養生食療、文化觀光、觀光休閒、餐飲暨食品創業與烘焙與點心)。並依學校政策將跨系學程納入本系學生應完成之畢業門檻，增進學生多元專業能力。

為擴展學生多元專業知能，增進學生專業素養與跨領域多元能力，本系著重輔導選讀本系模組課程與跨系學程課程。學生於大一時，系辦舉辦專業模組分組介紹以及跨系學程選讀說明會，經由主任說明，各班導師協助辦理之。104-107.1 學年度跨系學程執行成效共計開設 129 門課，本系共計 2,457 人次選

讀課程(請參閱表 3-3-1 餐旅管理系跨院系學程修讀與修畢人次一覽表)。

表 3-3-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度跨院系學程修讀與修畢人次一覽表

學程名稱	主辦院(系)	本系修讀人次			
		104	105	106	107.1
文化觀光學程	文化事業管理系	42/255	39/177	42/133	20/164
美容管理學程	化妝品應用系	2/21	2/18	5/17	0/34
烘焙與點心學程	食品科技系	3/85	29/51	3/17	1/22
養生食療學程	食品科技系	0/37	0/77	4/93	21/56
觀光休閒學程	運動休閒系	20/293	37/271	71/264	25/272
總計		67/691	107/594	125/524	67/648

(二) 運用適當措施鼓勵學生多元學習、交流與成長

本系為增進學生對餐旅相關產業的瞭解，鼓勵學生進行多元學習、交流與成長，執行方式與成效如下：

1. 國外專業餐旅學校參訪：規劃學生至國外餐旅學校進行學習體驗，103.2 至義大利 ALMA 國際餐飲廚藝學院進行義大利烹飪升級之旅、106.2 學年度由學校補助，共計 18 位學生赴日本服部營養專門學校進行六天文化體驗與廚藝增能之旅。



圖 3-3-1 103.2 義大利 ALMA 國際餐飲廚藝學院-義大利烹飪升級之旅



圖 3-3-2 106.2 日本文化體驗與廚藝增能之旅

2. 國內餐旅產業參訪：104-107.1 學年度共舉辦國內外餐旅相關產業參訪 14 場次，參訪 584 人次。執行細目請參閱表 3-3-2。

表 3-3-2 104-107.1 學年度舉辦國內外餐旅相關產業參訪一覽表

序	年度	活動日期	參訪地點	帶隊老師	人數
1	104	105.06.08	林酒店業界參訪	俞克元	40
2	105	105.11.28	台中亞緻大飯店	葉佳山	54
3		106.05.09	裕元花園酒店	葉佳山	55
4		106.05.10	台中亞緻飯店參訪	許素鈴	67
5	106	106.12.05	台中港酒店參訪	洪麗美	53
6		106.12.12	裕元花園酒店參訪	廖慶星	58

序	年度	活動日期	參訪地點	帶隊老師	人數
7		107.06.21	大甲麵本呷公司參訪	胡湘苓	55
8	107	107.10.04	古銅咖啡店與講座	林合懋	18
9		107.10.12	古銅咖啡店與講座	林合懋	17
10		107.10.16	中南海飯店	林合懋	29
10		107.10.25	許多廚具公司	林合懋	29
10		107.10.30	裕元花園酒店	林合懋	52
10		107.11.23	裕元花園酒店	林合懋	28
10		107.12.27	長榮桂冠酒店	胡湘苓	3
10		108.01.17	冒煙的喬	許素鈴	26
				合計	

3. **國際多元文化體驗**：國際處針對全校學生，舉辦印尼姊妹校暑期文化體驗營、菲律賓短期研習，本系積極鼓勵學生參與。
4. **國內外機構一年實習體驗**：107 學年度國內機構 58 家、海外 4 國與 53 據點。
5. **外籍師資短期授課**：104-107.1 學年度舉辦外籍師資短期授課 12 場次，參加人次達 4,027 人次；業界教師來自日本、韓國、泰國、義大利等各國。執行狀況請參閱表 3-3-3 104-107.1 學年度外籍師資短期授課一覽表

表 3-3-3 104-107.1 學年度外籍師資短期授課一覽表

序	學年	日期	交流事項	上課人數	課堂數	上課天數
1	107	108.01.15~ 108.01.18	107 學年度第 1 學期銀座木村家總本店 丸 敦執行役員 小森谷 立男教授 早野 要夫教授 蒞臨弘光科技大學短期授課	137	3	2 天
2	107	107.12.10~ 107.12.14	107 學年度第 1 學期 DUSIT THANI COLLEGE SIRORAT KACHENDECHA 教授 蒞臨弘光科技大學短期授課	190	5	4 天
3	107	107.11.27~ 107.11.29	107 學年度第 1 學期 義大利 ALMA 廚藝學院教授 Professor Ciro Fontanesi 蒞臨弘光科技大學短期授課	125	5	3 天
4	107	107.10.22~ 107.10.26	107 學年度第 1 學期 NPRU 泰國佛統皇家大學的 Nipon Chuamuangphan 教授 蒞臨弘光科技大學短期授課	190	4	4 天
5	106	107.05.11~ 107.05.19	106 學年度第 2 學期日本服部營養專門學校一枚田清行教授	380	8	5 天

序	學年	日期	交流事項	上課人數	課堂數	上課天數
			蒞臨弘光科技大學廚藝示範教學			
6	106	107.05.06~ 107.05.13	106學年度第2學期韓國白石大學李愛子教授 蒞臨弘光科技大學廚藝示範教學	325	7	4天
7	106	107.03.23	106學年度第2學期ICIF義大利廚藝學院主廚Alessandro Giagnetich教授 蒞臨弘光科技大學廚藝示範教學	60人	1	1天
8	106	106.11.16~ 106.11.25	106學年度第1學期義大利烹飪的新詮釋 Chef Alberto Barrile教授 蒞臨弘光科技大學短期授課	450人 高職300人	10	6天
9	106	106.11.13	106學年度第1學期ICIF義大利廚藝學院主廚Alessandro Giagnetich教授 蒞臨弘光科技大學廚藝示範教學	60人	1	1天
10	104	1050412~1 050417	104學年度第2學期義大利CFIQ餐飲總監 Chef Ghirardotti Alessandro 教授來台短期授課	410人	7	6天
11	104	1041206~1 041213	104學年度第1學期義大利ALMA國際餐飲廚藝學院首位女外場經理AMIRA義大利餐廳酒店經理協會大中華區代表 Ms. Avanzi Gabriella 教授來台短期授課	700人	12	8天
12	104	1041120~1 041127	104學年度第1學期義大利米其林新星義大利自然烘焙大師 Chef Andrea Tortora 教授來台短期授課	700人	9	8天
			總計	4027人	72	52天



圖 3-3-3 106.1 義大利 ICIF 外師短期授課



圖 3-3-4 106.2 韓國白石大學外師短期授課



圖 3-3-5 107.1 日本木村屋外師短期授課

圖 3-3-6 107.1 泰國 Dusit 大學外師短期授課

(三) 鼓勵學生參與課外活動機制及教師協助學生參與課外活動情形

本系重視學生透過社團活動增進同儕間技能交流，培養服務利他、解決問題、印證理論以及創新研發等知能。本系成立多個社團，如：「調酒社」、「國際餐旅青年學習社」、「菓子多元廚藝烘焙社」以及「西餐廚藝社」，均由本系教師擔任社團指導老師。學生社團專業並結合回饋社會公益與服務社區，包括：國際餐旅青年學習社全臺義煮、系學會以及調酒社進行家扶中心點心義賣，調飲義賣等。這些活動多次獲得區域性或全國性相關單位表揚與肯定。

表 3-3-4 餐旅管理系 104-107 學年度課外社團活動次數與參與人數表

社團名稱	活動次數	參與人次			
		104	105	106	107
調酒社	72	105	166	153	340
國際餐旅青年學習社	69	114	91	44	314
菓子多元廚藝烘焙社	67	103	186	229	481
西餐廚藝社	65	67	79	72	126

餐旅管理系 104-107.1 學年度社團落實跨領域與跨校際社會服務活動



圖 3-3-7 餐旅系學會社區義賣



圖 3-3-8 國際餐旅青年學習社環台義煮

本系教師不僅協助社團成立，並輔導其茁壯成長。輔導績效卓著，屢屢獲

得全國性社團特優與優等肯定。請參閱表 3-3-5 餐旅管理系 104-107 學年度社團獲獎記錄表。

表 3-3-5 餐旅管理系 104-107 學年度社團獲獎記錄表

序	學年度	獲獎社團	獲獎項目
1	104	國際餐旅青年學習社	1041 校內社團評鑑-特優獎
2	104	調酒社	1041 校內社團評鑑-技藝性社團第一名
3	104	國際餐旅青年學習社	1042 校內社團評鑑-特優獎
4	104	調酒社	1042 校內社團評鑑-技藝性社團第一名
5	104	國際餐旅青年學習社	105 年全國大專校院社團評選-技專校院組學術性、學藝性特優獎
6	104	餐旅系學會	舞動弘櫻系際盃啦啦舞比賽-冠軍
7	104	餐旅系學會	104 學年度社團評鑑-自治性社團特優
8	104	餐旅系學會	2016 全國大專院校社團評鑑-技專校院組自治性、綜合性特優獎
9	104	餐旅系學會	104 學年度社團評鑑-自治性社團特優
10	105	國際餐旅青年學習社	1051 校內社團評鑑-技藝性社團特優獎
11	105	菓子多元廚藝烘焙社	1051 校內社團評鑑-技藝性社團第二名
12	105	調酒社	1051 校內社團評鑑-技藝性社團佳作
13	105	國際餐旅青年學習社	1052 校內社團評鑑-技藝性社團特優獎
14	105	調酒社	1052 校內社團評鑑-技藝性社團第一名
15	105	菓子多元廚藝烘焙社	1052 校內社團評鑑-技藝性社團第二名
16	105	國際餐旅青年學習社	106 年全國大專校院社團評選-技專校院組學術性、學藝性特優獎
17	105	餐旅系學會	105 學年度社團評鑑-自治性社團第一名
18	105	餐旅系學會	2017 全國大專院校社團評鑑-技專校院組自治性、綜合性特優獎
19	105	餐旅系學會	舞動弘櫻系際盃啦啦舞比賽-冠軍
20	105	餐旅系學會	105 學年度社團評鑑-自治性社團特優
21	106	國際餐旅青年學習社	1061 校內社團評鑑-技藝性社團特優獎
22	106	菓子多元廚藝烘焙社	1061 校內社團評鑑-技藝性社團第一名
23	106	調酒社	1061 校內社團評鑑-技藝性社團第二名
24	106	國際餐旅青年學習社	1062 校內社團評鑑-技藝性社團特優獎
25	106	菓子多元廚藝烘焙社	1062 校內社團評鑑-技藝性社團第一名
26	106	調酒社	1062 校內社團評鑑-技藝性社團第三名
27	106	國際餐旅青年學習社	107 年全國大專校院學生社團評選-年度最佳社團特色活動獎

序	學年度	獲獎社團	獲獎項目
28	106	餐旅系學會	公益系際盃合唱比賽-第二名
29	106	餐旅系學會	106 學年度社團評鑑-自治性社團第一名
30	106	餐旅系學會	2018 系際盃舞蹈比賽-冠軍
31	106	餐旅系學會	107 學年度社團評鑑-自治性社團特優
32	107	國際餐旅青年學習社	108 年度全國社團評鑑 學術性、學藝性社團特優獎
33	107	餐旅管理系系學會	108 年度全國社團評鑑自治性、綜合性社團獎優等獎
34	107	餐旅系學會	2018 系際盃舞蹈比賽-冠軍、人氣獎第一名



圖 3-3-9 國際餐旅青年學習社與系學會榮獲全國社團特優及優等獎

3-4 學生生活、實習與職涯輔導機制之建立及執行情形

(一) 學生生涯與就業輔導機制與執行成效

1. 校級學生生涯與就業輔導機制

本系為落實本校「以人為本、關懷生命」辦學理念，在學生生活與學習輔導，依學務處統籌之生活、學習與職涯輔導機制，提供全面性輔導，協助學生安心就學。請參閱圖 3-4-1 學務處統籌之生活、學習與職涯輔導機制及實施概況。

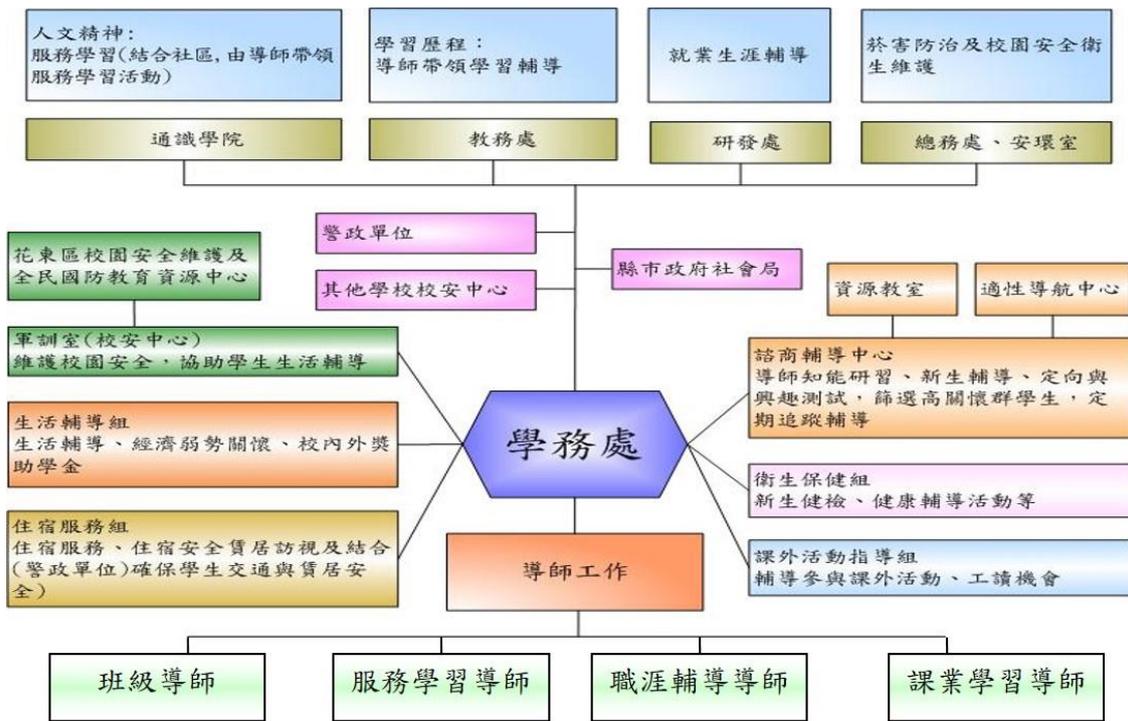


圖 3-4-1 學務處統籌之生活、學習與職涯輔導機制及實施概況

依學校學生輔導規劃，本系學生在生活、學習與職涯發展方面，輔以多元諮詢對象，包含班級導師、服務學習與課業學習導師、職涯輔導導師、(系)主任導師、學習輔導教學助理、諮商輔導中心輔導教師等。具體實施情形與配套措施，請參閱圖 3-4-2 學生生活與學習及生涯與職涯輔導工作架構。依此架構，本系各班導師進行各項學生約談輔導，包括性別平等教育、品格教育、學習與課業輔導、生涯輔導、健康輔導、補救教學等，登錄於校務整合資訊系統，並持續追蹤輔導與協助學生解決生活、學習和職涯發展方面的問題。



圖 3-4-2 學生之生活與學習及生涯與職涯輔導工作架構

2. 系級學生生涯與就業輔導機制

本系落實執行多項學生生活輔導作為，其作法與成效，請參閱表 3-4-1 餐旅管理系 104-107 學年度學生生活輔導之作法與成效表。

表 3-4-1 餐旅管理系 104-107 學年度學生生活輔導之作法與成效表

具體作法	執行內涵	執行成效	佐證資料
設置不同功能導師	班級導師： 各班設置一位導師，對生活、課業、升學就業、生涯規劃進行輔導。	每班每學期至少舉行 4 次班會	請查閱現場資料 附件 3-4-1 餐旅管理系 104-106 學年度職涯導師輔導成效一覽表、附件 3-4-2 餐旅管理系 104-106 學年度業界職涯輔導專家
	服務學習導師： 服務學習課程包含服務理論與服務實作，同步實施服務學習。	每班設置一名服務學習導師，由全校跨系教師擔任。	
	職涯導師： 協助學生就業資訊之提供與輔導。	1. 104-107 學年度共計 4 位本系教師擔任此工作，完成 229 件協助學生職場規劃之輔導。 2. 聘請業界人士針對學生深入輔導。	

具體作法	執行內涵	執行成效	佐證資料
		104-106 學年度邀請 8 位業界專家，完成 621 人次輔導。	輔導學生統計一覽表
提供專業諮商輔導	諮商輔導中心提供學生各種心理測驗、個別諮商輔導、團體輔導、身心障礙學生輔導、高關懷群學生的篩檢與輔導。		附件 3-4-3 餐旅管理系 104-107 學年度學生使用諮商輔導之資源。
提供各項獎學與獎助金	1.本校訂有各項獎學金、獎助金及慰問金提供學生申請。 2.協助學生申請急難救助/慰問金：本系協助因急難事件或需緊急紓困之學生，申請急難救助/慰問金，經核定急難救助補助者，可優先錄取校內工讀生。考量學生經濟困難，設有安定就學與急難救助等協助措施，包括弱勢助學補助金、就學貸款、學雜費減免、惜福餐券、校內工讀及校外獎學金，減輕學生經濟負擔。	共計申請急難救助金達 530,000 元，校外獎學金達 1,514,307 元。	附表 3-4-2 餐旅管理系 104-107 學年度學生申請補助情形。
設定專任教師 office hours	專任教師均安排並落實 office hours，主動了解學生於生活及課業方面的問題與需求。	教師需分 3 天提供 4-8 小時做為 office hour	請查閱現場資料
建立師生溝通管道機制	1.日間部與進修部每學期舉辦全系師生聯合班會，藉由面對面溝通，針對學生對於教師、系或學校等相關問題予以回覆。 2.系主任並就班會紀錄學生反應事項，作後續處理回應。	104-107 學年度舉行 12 次聯合班會(日間部與進修部)；9 次主任與班代副班代座談會。	請查閱現場資料
召開導師與新生班導師會議	針對學生生活狀況、學習狀況進行交流，各項通知與做法藉此會議宣達。為協助新生適應學習環境，於新生入學前舉新生班導師會議，落實執行。	104-107 學年度共計舉行 6 次導師會議。	請查閱現場資料
舉辦新生家長座談	每學年於新生訓練期間，舉辦新生家長座談。	104-107 學年度共計舉辦 4 次。	請查閱現場資料
訪視校外住宿學生	1.本校提供房屋安全評鑑資訊供學生及家長參考租賃；住	104-107 學年度餐旅管理系校外賃居生實	附表 3-4-3 餐旅管理系 104-107 學年

具體作法	執行內涵	執行成效	佐證資料
	宿生輔導訪視由教官(校安人員)或導師進行輔導訪視。 104-106學年度本系導師皆能完成賃居生訪視輔導。	地訪視統計,共計 819 次	度校外賃居生實地訪視統計表。
執行外籍生與僑生生活輔導	104-107 學年度共計招收 71 名外籍生與僑生 1.國際事務處以及學務處落實周詳輔導照顧措施。 2.本系除委請外籍生與僑生的班級導師多予關懷。	系辦落實外籍生與僑生輔導作業	請查閱現場資料
關懷身心障礙學生的學習與生活	本系自 100 學年度起,招收身心障礙學生; 104-107.1 學年度,本系共計招收 12 名。	104-107.1 舉辦 7 場餐旅管理系資源教室學生個別化支持計畫會議。	請查閱現場資料
轉介特殊個案	轉介特殊個案至諮商輔導中心:若有特殊困難個案,導師轉介至學務處學生諮商輔導中心,透過輔導專家協助輔導諮商。	104-107.1 本系共有 1 位同學進行轉介。	請查閱現場資料

(二)學生實習輔導機制與執行成效

(1)舉辦職涯輔導講座與證照考照班提升學生就業職能

本系延攬產業標竿典範經營業者與主管,定期舉辦講座,提供學生有關就業、進修或創業經驗分享,以利學生生涯與就業之規劃;可分為「向業界標竿學習」講座以及「向師長看齊」系列講座。藉由達人典範建立及業師專業講座,讓學生對於業界菁英之養成產生模仿效應,並從中注意到該職業屬性之成功關鍵因素。該學習活動結合理論與實務,學生理解知道業界用人標準與用人期待,並可激發同學學習動力,此為本系另一標竿教學實務特色。每次活動進行學生問卷調查,學生回饋均為滿意至非常滿意之間,並將資料結果作為下次辦理相關活動改進之參考。104-107.1 學年度共計辦理 10 場次職涯講座,細目請參閱附件 3-4-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度辦理職涯講座一覽表。

(2)制訂各項實習輔導機制

針對學生校外實習相關輔導,本系制定計有八個辦法並備有實習手冊,分別為「弘光科技大學餐旅管理系實習委員會設置辦法」、「餐旅管理系學生校外

實習輔導實施辦法」、「餐旅管理系學生校外實習獎懲要點」、「餐旅管理系學生海外實習輔導要點」、「餐旅管理系學生校外實習期間留校研習服務要點」、「餐旅管理系學生校外實習調整工作作業要點」、「弘光科技大學餐旅管理系實習委員會設置辦法」、「餐旅管理系學生赴義大利海外實習輔導要點」(請參閱附件 3-4-7 至附件 3-4-13)。

實習手冊內容載明實習目標、實習工作要點、各單位學習重點供學生參照學習。學生得選擇海內或海外實習單位進行為期 1 年實習。實習過程中的輔導、爭議以及轉調程序，請詳見圖 3-4-3 餐旅管理系實習輔導、爭議、申請及轉調流程。

餐旅管理系實習輔導、爭議、申請及轉調流程圖

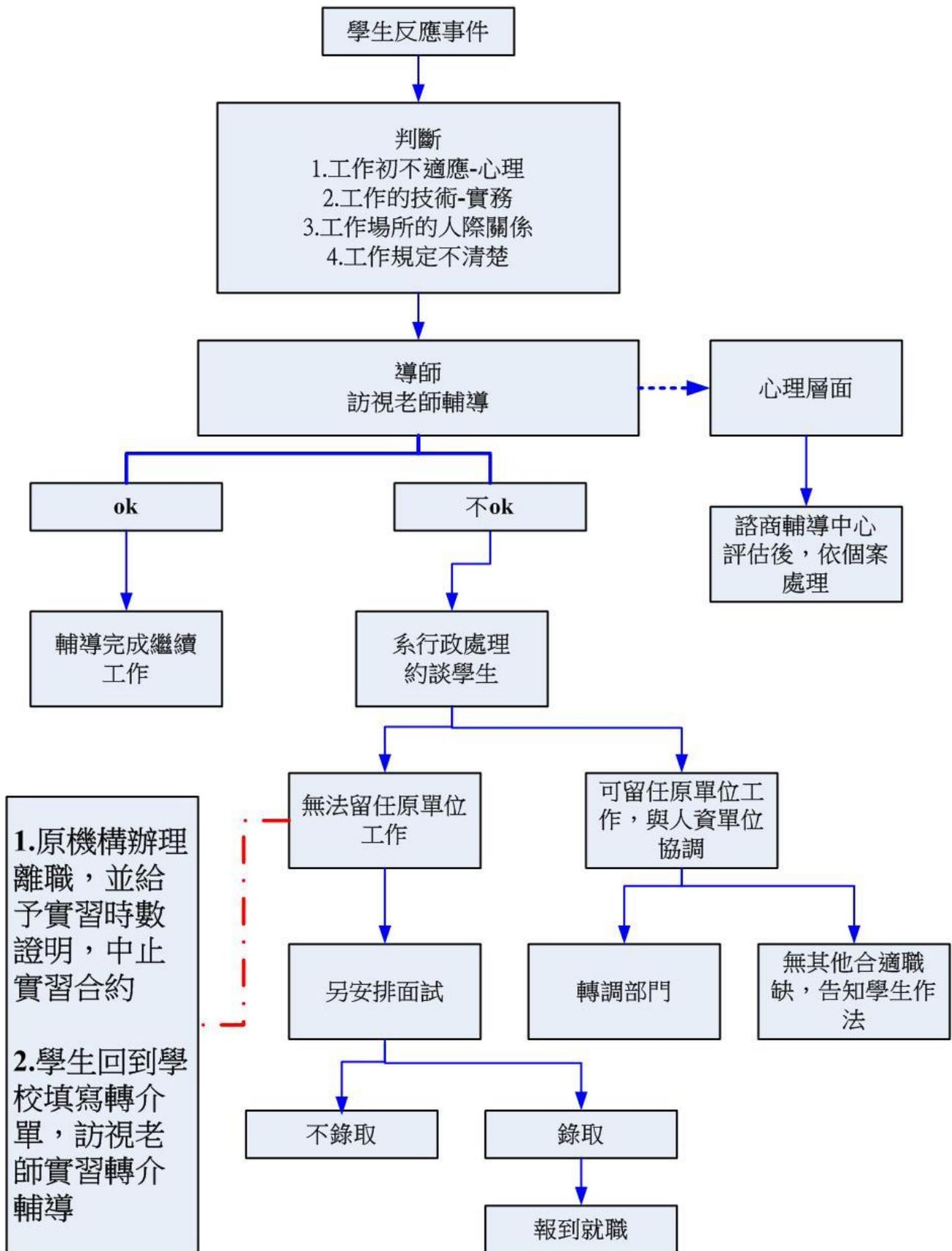


圖 3-4-3 餐旅管理系實習輔導、爭議、申請及轉調流程

(3)充分與國內外實習機構保持緊密合作關係

本系向來重視學生校外實習，這些國內外實習機構都是學生未來就業重要流向與單位。與本系合作的國內外機構，亦都屬餐飲旅館領域知名且聲譽良好之單位。請參閱表 3-4-2 餐旅管理系 104-107 學年度校外實習機構數量表。107 年度國外實習國別除延續原有的日本與新加坡，拓展義大利與中國實習場域。

表 3-4-2 餐旅管理系 104-107 學年度校外實習機構數量表

實習區域	104 年	105 年	106 年	107 年	合計
國內機構	34	37	35	28	134
國外機構	17	18	18	21	74

本系海外實習是學生嚮往選讀本系之吸引力，本系持續增加海外實習特色。106 學年度與世界知名 Marriott 旅館集團之高級 JW 品牌合作，簽定合作意向書，106 學年度及 107 學年度共計 16 位學生進入該機構實習。107 學年度與義大利 ALMA 學院合作義大利實習方案，學校補助 15 位廚藝優異學生，每人 60 萬台幣，前往義大利學習與實習長達一年。107 學年與日本有百年歷史之「木村屋」烘焙企業合作，開發烘焙課程授課與教師互訪研習，以及學生至日本實地實習方案，對烘焙及海外實習學生更加具有吸引力。



圖 3-4-4 與新加坡 JW Marriott Hotel Singapore South Beach (萬豪酒店) 簽訂合作意向書



圖 3-4-5 學校補助 15 位優異學生至義大利 ALMA 學院研修加實習

4.落實執行校外實習相關活動

本系具體落實校外實習相關作法，分別為落實實習輔導會議、舉辦實習生家長座談、舉辦校外實習生返校座談、舉辦校外實習生返校與學弟妹分享會。落實執行相關活動之情形，請參閱表 3-4-3 餐旅管理系 104-107 學年度實習相關活動成效表。

表 3-4-3 餐旅管理系 104-107 學年度實習相關活動成效表

具體作法	執行內涵	執行成效	佐證資料
落實實習輔導會議	1.就老師訪視學生的心得與問題進行分享與處理，並就各項校外實習須完成與檢討事項定期報告與討論。 2.邀請系學會代表參與該會議，聽取學生實習後意見，作為本系實習業務改進參考。 3.本系於大三學生校外實習展開前，以系主任名義給家長一封信，就本系實習之目標與學生未來發展關連性進行交流。	104-107 學年度共計舉辦 26 次	請查閱現場資料
舉辦實習生家長座談	系上辦理海外實習行前暨家長座談會，透過座談會，家長更了解同學海外實習機構的相關規範、工作要求與薪資福利以及職場安全，有助本系教師、實習訪視老師以及導師，就學生實習相關問題與家長之交流。	海外實習行前說明會暨家長座談-10 場	請查閱現場資料
舉辦校外實習生返校座談	為持續掌握學生學習狀況，要求訪視老師每學期至少需安排一次親自至機構與主管以及實習生之訪談。此外，每學期亦辦理一次實習生返校座談會。透過這些輔導機制，系上可更了解同學實習狀況，給予對應之輔導作為。	返校座談-7 場	請查閱現場資料
舉辦校外實習生返校與學弟妹分享會	為提供學弟妹校外實習職場相關資訊，於上學期期初聯合班會針對完成校外實習課程之大四學生與學弟妹分享會；海外實習學長姐分享會安排於四月份，針對不同國別辦理學弟妹分享會。此分享會有助於學弟妹未來針對職場機構的選擇、實習工作內涵之了解以及職場倫理與態度之體認。	返校座談分享會-10 場	請查閱現場資料

5.建構並落實畢業學生與餐旅業主就業媒合平台

每學年本系均鼓勵應屆畢業生參與本校研發處就業博覽會，並積極建構國內外標竿餐旅廠商與本系大四生工作媒合之平台，舉辦集體招募活動。104-107 學年度參與的業者共計 26 家業者至校參與此面試活動，提供學生多元就業選擇。

(三)學生職涯發展、就業輔導與產業界之合作情形良好

本系向來重視學生職涯發展、就業輔導與產業界合作情形，建構並落實「大一至大四就業輔導機制」機制。

本系為提升學生從事餐旅相關產業工作就業率，依本系學生就業輔導機制模式，從新生大一入學至畢業後規劃辦理實務、實習與就業輔導等活動。流程作法與內容，請參考圖 3-4-6 餐旅管理系學生一至大四就業輔導機制模式。

<p>新生 入學 大一</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.熟悉學校/系所環境 2.瞭解系所人才培育目標 3.職涯與學習規劃 4.實施定向測驗 5.生涯興趣量表測驗 6.學界專家講座 7.適性探索與分組 8.「向師長看齊」講座 	<p>職涯領航</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.職涯.就業講座 2.職涯導師 3.業界職涯諮詢專家 4.課業學習導師 5.企業參訪 6.職場實習 		<p>統計分析回饋</p>	<p>課程改善及協助在學學生訂定學習及生涯計畫</p>
<p>大二</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.專業能力分組授課 2.校內旅館及餐廳實習 3.「向業界標竿學習」講座 4.職業性向與生涯發展方向諮詢 5.學會與社團活動 6.專業證照 7.專業課程選擇 8.強化實務能力培育的課程開設 	<p>專業養成</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.基本能力、專業證照 2.學生自主學習 3.學生參與國內(際)廚藝競賽 4.業界協同教學 5.國內(外)實習 			
<p>大三</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.校外實習輔導 2.實習內容多元化訓練 3.企業組織觀察及發現 4.實習返校交流(組織管理風格及制度分享) 5.強化實務能力培育的課程開設 	<p>服務學習人文關懷</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.系學會 2.國際餐旅青年學習社 3.調酒社 4.志工服務活動 			
<p>大四</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.校外實習 2.專題研究、專題製作 3.就業相關講座 4.推薦廠商 5.徵才博覽會 6.就業資訊提供 7.創業創新訓練 	<p>就業媒合與校友服務</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.系友回娘家活動(雇主、校友就業座談會) 2.就業資訊 3.校園徵才 	<p>校友服務系統</p>		
<p>應屆 畢業 生 畢業 校友</p>	<p>持續關懷</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.畢業生流向 2.就業滿意度調查(畢業生生涯發展追蹤) 3.雇主滿意度調查 4.校友會/系友會 5.校友回娘家/系友回娘家 6.學長姐推薦晉用 				

圖 3-4-6 餐旅管理系學生大一至大四職涯輔導機制模式



圖 3-4-7 106.2 畢業系友返校進行創業講座



圖 3-4-8 106.2 舉辦向師長看齊專題講座

職涯導師與業界專家提供與輔導學生就業資訊；104-107 學年度共 4 位本系教師擔任職涯導師，完成 229 件協助學生職場規劃之輔導、邀請 8 位業界專家，完成 621 人次職涯輔導。

(四)學生生活與職涯輔導制度與推動措施因應社會變遷調整

本系針對校外實習學生的實習狀況，業者就「在您接觸這麼多學校，本系實習生在 貴公司整體表現為？」以及「如果 貴公司只有少許名額，會提供給弘光餐旅系的學生嗎？」進行整體學生表現之回覆，發現業者給予本系實習生高度肯定，針對上述這兩個問項的平均分數分別是 8.53 與 8.87。結果請參閱表 3-4-4。

表 3-4-4 餐旅管理系 104-106 學年度校外實習生之雇主滿意度調查表

序	屆別	15 屆平均	16 屆平均	17 屆平均	總平均
1	在您接觸這麼多學校，本系實習生在 貴公司整體表現為？	8.53	8.50	8.56	8.53
2	如果 貴公司只有少許名額，會提供給弘光餐旅系的學生嗎？	8.88	8.76	8.96	8.87

本系配合學校機制運作，每學年度透過問卷、電訪、座談等多元管道，蒐集包括畢業生與企業雇主意見，作為課程架構、核心能力、未來實習及教育目標改善之參考。針對 104-106 學年度畢業生之雇主滿意度調查發現整體構面看來對於企業需求，亦能符合職場對能力之要求標準、學生在人際關係表現、個人品德表現及工作的穩定度能力相較於其他衡量指標較優異、但在外語能力、創新創意能力及獨立作業能力能力相較於其他衡量指標較薄弱。尤其下列七項的滿意度 106 學年度低於 104 或 105。請見表 3-4-5 餐旅管理系 104-106 學年度畢業生之雇主滿意度調查表。

表 3-4-5 餐旅管理系 104-106 學年度畢業生之雇主滿意度調查表

項目	104 學年度	105 學年度	106 學年度	平均
職涯精進	3.74	3.81	3.68	3.74
外語能力	3.23	3.20	3.18	3.20
專業能力	3.79	4.05	3.76	3.87
解決問題能力	3.94	3.91	3.67	3.84
獨立作業能力	3.98	3.99	3.73	3.90
創新創意能力	3.64	3.76	3.36	3.59
整體能力評價	4.30	4.03	3.97	4.10
平均	3.80	3.82	3.62	3.75

依上表顯示，本系學生外語能力、專業能力、解決問題能力、獨立作業能力、創新創意能力，較前 2 年平均數略低，經本系相關會議討論，此六項皆屬職涯精進能力要求之範疇。今後對於上述能力之培養，本系於 106 學年度完成課程翻轉，調整原有專業分組以強化專業深度；另在課程地圖方面，則規劃基礎、進階、專業與統整課程，以分段檢核方式逐步落實，並規劃各階段統整課程確實檢核職場能力要求，以有效對接課程內容與職能指標；如餐旅組之客務與房務管理與操作二門課程，學分數均由 2 學分/3 學時，調整為 3 學分/4 學時，藉以加強專業技能與課程中加入專業英文，並由案例分享，訓練學生解決能力；西餐烘焙組與亞洲廚藝對於料理之深入度及廣度加強，如日式料理、泰式料理均有為期一年上下學期基礎與進階的課程，西餐導入義式料理加強市場區隔與純法式料理之教學。

3-5 教學評鑑結果協助教師改進教學設計、教材教法、多元學習評量方法及教師教學專業成長情形

(一)教學評鑑與回饋改善機制能確實運作以確保教學品質之提升

依據教師教學評鑑結果，本系持續追蹤改善本系教師教學成效及增進教學品質。本校現行下列辦法落實教學評量及結果處理回饋機制，包括：「弘光科技大學教師教學評量實施辦法」、「弘光科技大學教學績效特優教師獎勵辦法」、「協助教師提升教學評鑑成效作業原則」。教學評量之目的在協助授課教師改進其教材與教法，教學評量結果不佳之定義為採「6 點量表問卷，平均成績達 70 分以上為滿意，成績 70 分以下為教學結果不佳」。

教學評量結果不佳教師之輔導單位為教學資源中心；教師若教學評量成績未達 70 分，教務處會開立「教學評量教師陳述表」，需接受本校教學資源中心所辦理諮詢服務。兼任教師如評量分數未達 70 分則不再聘任。本系就教學評鑑結果持續改善做法，請參閱圖 3-5-1 提升教師教學品質機制圖。

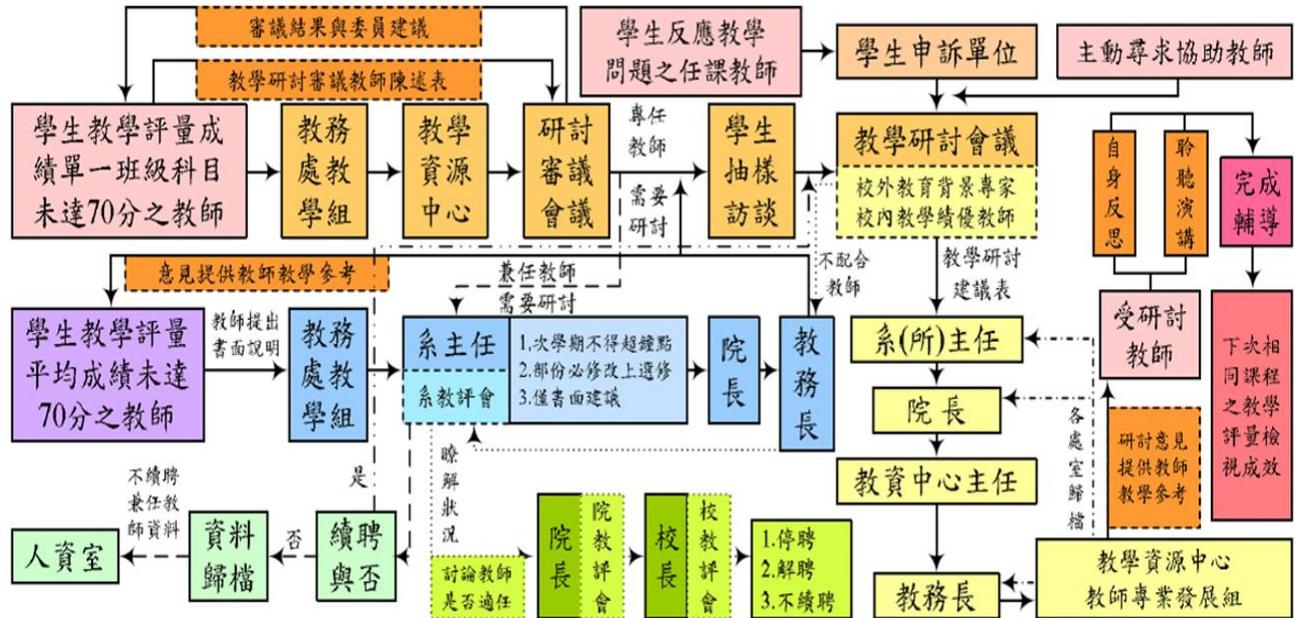


圖 3-5-1 提升教師教學品質機制圖

教學評量反饋機制讓老師透過省思進行自我診斷，教師察覺自身教學問題所在，改善及提升教學專業知能與學術涵養，為協助提供相關教學資源，利於教學品質之提昇。

本系針對任一科目（單一班級）教學評量低於 70 分需接受諮詢之教師，由系主任進行約談與溝通、推動諮詢服務，並經院、教學資源中心及教務處等單位協同輔導，邀請校內外熟悉教學原理且具大學教學實務經驗之專家組成教學諮詢服務團隊，就其教學評量成績、學生反應意見與教師陳述之相關意見，進行「教師教學諮詢審議會議」，討論及共同研擬具體可行之建議方案。

(二)教學評鑑結果追蹤辦理情形成效良好

本系教師積極提升教學品質且與學生互動良好，教師教學皆獲學生肯定。104-107 學年度本系學生對專任老師之教學滿意度，近四年持續維持 87 分以上；本系學生對兼任老師之教學滿意度，近四年平均亦於 4.37 分以上。數據顯示學生對於系上專業教師的滿意度逐年提高，學生對於專業教師的教學滿意度逐年提高，應可作為教師微調後學生的正向回應。

本系教師在 104-107.1 學年度教學評量結果，請參見表 3-5-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師教學評量結果表。

表 3-5-1 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師教學評量結果表

學期	104.1	104.2	105.1	105.2	106.1	106.2	107.1
系平均值	4.25	4.38	4.44	4.43	4.44	4.48	4.45
院平均值	4.24	4.37	4.38	4.38	4.39	4.47	4.46
校平均值	4.29	4.39	4.36	4.38	4.40	4.49	4.50

二、特色

- (一) 確切落實校級與系級教學品保機制，透過因材施教、多元教學方式與多元檢核成效，提升學習成效。教師獲得教學增能與教學精進計劃案高達 25 件，顯示本系教師在教學品保之用心。
- (二) 106 學年度起動實務課程導入校內實習據點之教學方式，呼應本系專業模組專業深化，為強化學生學用合一能力，本系推動「實務課程導入校內實習據點」課程。將該學期兩門進階實作課程修課學生依照分組，每週直接進入校內實習場域進行餐點製作、餐點販售、以及跟客人介紹餐點之活動。
- (三) 為期一年的海外實習課程執行成果豐碩，四年來共獲得教育部學海築夢 2,361,865 元獎助，229 位學生於 4 國 53 據點完成海外實習；完成為期一年海外實習人數高達當學年度實習學生總人數之 35%~40%。
- (四) 本系在學生學習、生活與生涯輔導擬定多項具體做法，並落實執行。透過多元導師制度，發揮「多元投入、多元關懷」之輔導學生功能。

三、問題與困難

- (一) 餐旅產業乃國際產業，然學生外語能力普遍不理想，如何增強學生外語能力？
- (二) 專業能力之養成與技術深化之成效，可透過課程規劃與專業教導完善，然為使學生達到本系教育目標：具備講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度，本系應如何型塑學習氛圍？

四、改善策略

問題及困難(一)之改善策略

面對國內餐旅工作工時長、薪資低的產業環境，本系期能透過深化學生國際競爭力，增加其多元就業選擇的能力。本系就「深化學生國際競爭力」，落實執行下列四大作法：(1)邀請外籍師資短期授課，提升學生國際技能 (2)聘任專任外籍廚藝師資，深化國際廚藝優勢(3)鼓勵師生參與國際競賽，促進海外國際交流(4)獎勵學生考取國際證照，提升國際專業實力。104-107.1 學年度完成為期一年海外實習人數高達當學年度實習學生總人數之 35%-40%，共計 229 位學生完成長達一年的海外實習課程，學生表現普遍受到實習機構之肯定。

未來，將就強化學生外語能力，除妥善使用本校語言中心資源，本系將持續聘任外籍教師教授語言課程(英語、日語、義大利語)、並委請畢業學長姐協助以成立之日本語言學習自主社群的教學活動，加強學生日語表達能力、以及導入國際餐旅英語證照，提升英文溝通能力。

問題及困難(二)之改善策略

本系期盼學生具有專業與倫理態度之人文涵養，並具備關懷與服務熱誠，課程設計兼顧正式課程與潛在學習活動之規劃，以培養學生具備講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度。104-107.1 學年度各項執行作法與成效如下：

- (1)專業志工及公益服務活動次數 21 次參與人數 1990 人
- (2)參加國內外各項大型活動競賽 37 次
- (3)餐旅異國美食節活動場次 4 次
- (4)向師長看齊學習講座 10 次
- (5)舉辦國內外學術專業技藝研討會 31 場次

執行成果豐碩。然，這類潛在學習活動，所投入之人力與資源頗為龐大；但，對於培養學生具備講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度具有潛移默化之同儕影響之功能。因此，未來本系將持續辦理。

五、小結

落實校級與系級相關教學品保機制，持續提昇教學品質，並採多元教學方法與多元指標，評量學生學習。開設證照輔導課程與補救教學，積極輔導學生符合校級及系級畢業條件。落實五類導師輔導機制，執行大一至大四職涯就業輔導機制，就學生生活、學習與職涯提供全面性輔導支援。

項目四：系所資源與專業發展

評鑑指標

- 4-1 教師實驗/研究相關軟硬體設備、設施、空間、環境及圖書...等之適宜與充足程度。
- 4-2 學生學習資源之適宜與充足程度。
- 4-3 教師專業發展與服務成效。
- 4-4 具備足以確保教學品質、發展目標及教師專業成長之行政支援人力與經費。
- 4-5 具備使教學/研究/實驗/創作相關軟硬體設備、設施及空間有效運作之維護管理機制及行政支援人力與經費。

一、現況描述

本系專業學習資源空間環境、軟硬體設備，以及圖書等豐富且多元，是促進餐旅專業發展與人才培育之重要基礎。為落實技職教育之實務教學主軸，針對課程特性，設有多元實習教室並配置校內實習場域，提供學生校內實習課程所學。106 學年度完善餐飲及廚藝教學空間，擴大本系品酒、飲調、餐飲服務、亞洲廚藝與西餐烘焙等實務技術能力之領先優勢。教師具餐旅專業，透過執行產學合作、發表研究成果、參與廚藝競賽、落實專業服務、進行業界深度與深耕研習等做法，持續強化自身餐旅專業發展，展現於確保教學品質。

4-1 教師實驗/研究相關軟硬體設備、設施、空間、環境及圖書...等之適宜與充足程度

(一)教師研究空間配置充足且適當

本系辦公室及教師研究室空間配置完善。系上老師擁有一間個人獨立研究室，備有電腦以及相關電腦設備，能滿足教師從事教學、輔導、研究及產學之需求。請參閱表 4-1-1 餐旅管理系教師研究空間對應一覽表。

表 4-1-1 餐旅管理系教師研究空間對應一覽表

空間編號	空間名稱	坪數	管理人	重要設備
L407-01	主任辦公室	5.95	葉佳山	電腦、螢幕、沙發、茶几、桌椅
L407-03	教師研究室	4.25	莊文隆	電腦、螢幕、辦公桌椅
L406-01	餐旅管理系辦公室	28.34	葉佳山 沈玉芳 鄭美玲 柯霓蓁 廖雅珠 陳瓊子	筆記型電腦、個人電腦、電腦-螢幕、雷射印表機、海報機、行動擴大機、電子秤、單槍投影機、硬碟式數位攝影機、教學即時反饋系統、傳真機、彩色雷射印表機、數位相機..
M402	教師研究室	14.25	容繼業	電腦、螢幕、印表機、辦公桌椅、

空間編號	空間名稱	坪數	管理人	重要設備
				沙發
L404-01	教師研究室	4.38	麥高樂	電腦、螢幕、印表機、辦公桌椅
L404-02	教師研究室	4.51	廖清池	
L407-03	教師研究室	4.25	莊文隆	
L505-02	教師研究室	8.30	吳松濂	
	教師研究室		許凱敦	
L509-03	教師研究室	4.54	鄭錦慶	
L509-04	教師研究室	4.63	黃志雄	
L509-05	教師研究室	4.08	艾伯特	
L509-06	教師研究室	4.36	吳胤瑛	
L510-01	教師研究室	4.50	劉其璋	
L510-02	教師研究室	4.50	胡湘苓	
L510-03	教師研究室	4.50	鄧庶芃	
L510-04	教師研究室	4.50	廖國智	
L510-05	教師研究室	4.50	葉佳山	
L510-06	教師研究室	4.50	許素鈴	
D511-02	教師研究室	4.90	吳朝福	
M401-01	教師研究室	4.76	王瑞	
M401-02	教師研究室	5.96	靳炯彬	
M401-03	教師研究室	4.48	吳美燕	

(二)實驗室、創作教室之器材設備可充足且妥適供應教師進行實驗/研究/創作

本系專業教室共九間，包括中餐烹飪實驗室、西餐烹飪實驗室、中西餐示範教室、房務管理專業教室、品酒教室、飲料調製教室、餐飲服務教室，並與食科系資源共享兩間專業教室：烘焙教室及中式麵食教室。各專業教室配置器材設備可充足且妥適供應教師進行實驗/研究/創作。

校內實習課程於六個實習場域運作，包括弘櫻館內場、弘櫻館外場、弘茶館、弘磨坊、紅師父烘焙實習工廠與六路旅館。近年來，本系完善餐飲與廚藝教學設施，優化本系品酒、飲調、餐飲服務、亞洲廚藝、西餐烘焙等實務專業教室，建構領先優勢之學習環境。

(三)網路及電腦設備(含軟體)可充足且妥適供應教師之實驗與研究

資訊基礎建置環境包含校園光纖骨幹網路環境、校園無線網路環境、大量資料自動備份系統環境、具有高穩定性與高可靠度之機房環境，提供教學、研究、行政及學習之目的。無線網路訊號幾乎涵蓋整個校園，網路配備與佈線完整。

(四)中/外文圖書期刊/電子期刊/資料庫資源之質與量滿足教師進行實驗及研究需求

本系圖書期刊質量相當充足，每學年提撥經費提供總圖書館採購餐旅相關中外文圖書、視聽資料、中外文紙本期刊以及電子資料庫。圖書採購除每年檢討調整期刊外，多以電子期刊及書籍購置為主。各項書籍及期刊購置經費呈增加趨勢，足以提供本系教師及學生多元教學及學習所需。採購流程由本系老師推薦餐旅相關書籍、期刊、電子資料庫及多媒體教材，將資料交予圖資中心統一採買。104-107 學年度，本系圖書資料經費，請參閱表 4-1-2 餐旅管理系 104-107 學年度圖書資料經費統計表。

表 4-1-2 餐旅管理系 104-107 學年度圖書資料經費統計表

學年度	104	105	106	107	合計(元)
中文	150,563	102,293	225,739	118,535	597,130
外文	1,014,802	889,918	801,103	655,115	3,360,938
總計	1,165,365	992,211	1,026,842	773,650	3,958,068

本系館藏資源截至 107 學年度第 1 學期，擁有中外文圖書 30,531 冊、中外文專業期刊 70 種、視聽資料 814 種、線上資料庫 6 種以及電子期刊 1,830 種(請參閱表 4-1-3 餐旅管理系 104-107 學年度圖資中心館藏資源統計表)。

表 4-1-3 餐旅管理系 104-107 學年度圖資中心館藏資源統計表

	104 學年度		105 學年度		106 學年度		107 學年度	
	中文	西文	中文	西文	中文	西文	中文	西文
圖書(冊)	23,635	5,054	24,080	5,108	24,710	5,509	24,993	5,538
紙本期刊(種)	58	11	62	6	69	6	69	1
視聽資料(筆)	556	140	574	153	632	167	647	167
電子期刊(種)	340	1,279	482	2,018	466	1,284	475	1,355
資料庫(種)	1	5	1	6	1	5	1	5

本系圖書期刊與電子資源之質量優良，提供全系師生教學、研究及學生自學。師生使用電子資源極踴躍，104-107.1 學年度登錄使用電子資源，次數達 18,347 次(請參閱表 4-1-4)。

表 4-1-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度師生圖資中心館藏資源使用統計

		104 學年度	105 學年度	106 學年度	107 學年度
圖書	借閱人次	1,791	1,780	1,421	749
	借閱冊次	4,541	6,679	5,001	2,392
視聽資料	借閱人次	2,650	1,804	1,613	934

		104 學年度	105 學年度	106 學年度	107 學年度
	借閱冊次	2,220	1,360	1,272	523
紙本期刊	使用人次	382	614	339	230
電子資源	使用人次	8,447	5,615	2,269	2,016

4-2 學生學習資源之適宜與充足程度

(一) 教室、研究室、實驗室及其他學習用途之空間總量足夠且分配適當

學生學習空間包括普通教室、專業教室、證照檢定場、訓練研究室、校內實習場域等；普通教室分佈在 N 棟及 M 棟，專業教室設置 F 棟及 L 棟。空間總量足夠且分配適當，並配以專人保管，確保場地空間及機具設備妥善。

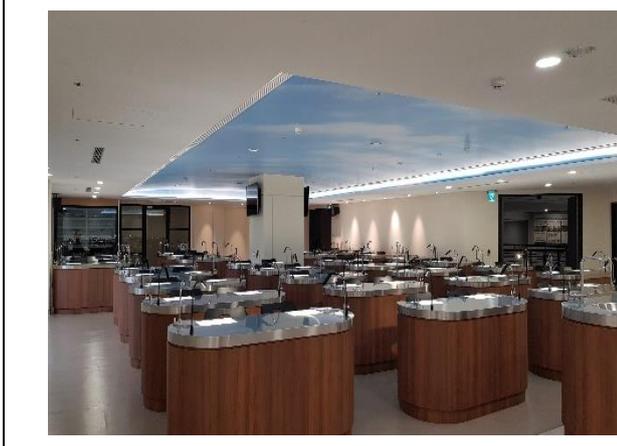
本系教師進行實驗/研究/創作空間配置，請參閱表 4-1-2 餐旅管理系專業教室一覽表。本系另闢烘焙專業實驗室，完善廚藝創作空間與設備，作為教師針對參與國際競賽同學，實務授課、技術提升、密集培訓與選手練習之用。

表 4-2-1 餐旅管理系專業教室一覽表

(一)空間名稱：中餐烹飪實驗室(L408)	(二)空間名稱：西餐烹飪實驗室(L409)
空間坪數：86.68 坪	空間坪數：78.67 坪
授課課程：中餐實務、進階中餐實務、中式麵食與實作、食品烘焙與實作	授課課程：西餐實務、進階西餐實務、歐陸主題餐點製作、日本料理、輕食製作、桌邊烹調
	
(三)空間名稱：中西餐示範教室(L410)	(四)空間名稱：房務管理教室(L501)
空間坪數：24.50 坪	空間坪數：50 坪
授課課程：中餐實務、進階中餐實務、中式麵食與實作、西餐實務、進階西餐實務、歐陸主題餐點製作、日本料理、輕食製作、桌邊烹調	授課課程：房務管理與實務



(五)空間名稱：品酒教室(LB103)	(六)空間名稱：飲料調製教室(LB10401)
空間坪數：69.78 坪	空間坪數：78.1 坪
授課課程：葡萄酒知識與運用、酒類導論	授課課程：飲務管理與實務、茶文化與茶飲調製、雞尾酒調製、咖啡鑑賞與運用



(七)空間名稱：餐飲服務教室(LB10402)
空間坪數：86.84 坪
授課課程：餐飲服務實務



本系與食科系資源共享兩間專業教室(烘焙教室、中式麵食教室)

(八)空間名稱：烘焙教室(F40701)	(九)空間名稱：中式麵食教室(F30301)
空間坪數：67.52 坪	空間坪數：92.84 坪
授課課程：食品烘焙與實作、進階食品烘焙與實作	授課課程：中式麵食與實作、進階中式麵食與實作
	

校內實習課程場域包括弘櫻館內場、弘櫻館外場、弘茶館、弘磨坊、紅師父烘焙實習工廠、六路旅館。實習場域空間，如下表 4-2-2 餐旅管理系實習場域空間一覽表。

表 4-2-2 餐旅管理系實習場域空間一覽表

(一)空間名稱：弘櫻館內場	(二)空間名稱：弘櫻館外場
實習項目：中西式餐點製作	營運項目：中西式簡餐、中西式套餐、桌菜筵席、自助式百匯
	
(三)空間名稱：弘茶館	(四)空間名稱：弘磨坊
營運項目：義式咖啡、精緻花草茶、果汁及輕食點心（帕尼尼、披薩、鬆餅、三明治）、餅乾。	營運項目：供應手工現搖泡沫休閒茶系列冷熱飲品，咖啡及各式風味小點（雞排、薯條、厚片土司及中式麵食）。



(五)空間名稱：紅師父烘焙實習工廠	(六)空間名稱：六路旅館
營運項目：供應各式吐司、可頌、麵包、蛋糕、手工餅乾...等。	營運項目：住宿。六路旅館擁有 11 間客房，提供校友、來訪教授、學生等，舒適休息空間。
	

(二)實驗室、創作教室之器材設備可充足且妥適供應學生學習

總結上述空間說明，確切本系依專業模組核心能力，均配置對應專業教室與教學設備。餐旅服務組設有餐旅服務教室、飲料調製教室、品酒教室與房務管理專業教室；亞洲廚藝組設有中餐烹飪實驗室、中式麵食教室；西餐廚藝組設有西餐烹飪實驗室與烘焙教室。各專業教室設備充足且妥適，足以滿足學生學習與創作所用。請參閱表 4-2-3 餐旅管理系專業教室空間設備對應一覽表。

表 4-2-3 餐旅管理系專業教室空間設備對應一覽表

序	空間編號	空間名稱	重要設備
1	L408	中餐烹飪實驗室	萬能蒸烤箱、壓麵機、發酵箱、丹麥機、炫風烤箱、攪拌機、中式炒爐...等儀器。

序	空間編號	空間名稱	重要設備
2	L409	西餐烹飪實驗室	萬能蒸烤箱、明火烤爐、四口爐台、烤箱、臥室冷藏冰箱、臥室冷凍冰箱、RO 逆滲透...等儀器。
3	L410	中西餐示範教室	萬能蒸烤箱、中式炒爐、西式四口爐、製冰機、投影機、布幕...等儀器。
4	L501	房務管理專業教室	單人床、雙人床、床頭板、沙發床、浴室、電子鎖、行李車...等儀器。
5	LB103	品酒教室	專業酒類品評桌、聞香室、酒窖、工作檯、電動投影銀幕、淨水機、投影機、壁掛式喇叭
6	LB10401	飲料調製教室	調酒工作台附水槽、櫥櫃工作台、義式咖啡機、咖啡烘豆機、工作檯、電動投影銀幕、淨水機、投影機、壁掛式喇叭...等儀器。
7	LB10402	餐旅服務教室	中餐圓桌、西餐方桌、椅子、檯布、杯具、瓷盤、IBM 桌...等儀器。
8	F40701	烘焙教室	中量型可調式物料架、丹麥整形機、三層工作平台附抽屜、手工製水槽連絞拌台、置物架工作台、醱酵箱、丹麥壓麵機、插盤式六風風冷式冷藏冰櫃、雙層電烤箱/蒸氣烤箱/下置盤架、拉糖機、製冰機、麵粉攪拌機、烤盤架車、四門立式冷凍插盤冰箱、12 盤式急速冷凍櫃、置物櫃...等儀器。
9	F30301	中式麵食教室	烤箱、烘培烤爐、冷藏冰箱、冷卻架、急速冷凍冰箱、落地型壓麵機、防護網攪拌機、自動給水式瓦斯蒸爐、對開網式排煙罩/防爆燈、乾燥機、熱水鍋爐/置台、八門發酵櫃、壓麵機、切麵條機、三層工作平台附抽屜、教學鏡、排煙機盤 PANEL、瓦斯蒸箱、烤盤架車、烤箱、自動給水式瓦斯蒸爐、大理石展示工作台/下棚架...等儀器。

系上亦提供教學輔助工具如手提電腦、單槍投影機與教學即時反饋系統 (IRS: Interactive Response System) 等。

(三)網路及電腦設備(含軟體)可充足且妥適供應學生學習

本校提供之網路及電腦設備，簡要說明如下。

- 1.光纖骨幹網路環境：網路架構與傳輸速度逐年提升，全校 16 棟大樓網路主幹以 Gigabit 光纖連接，其中 6 棟大樓提升至 10Gigabit；每棟大樓均有光纖做備援線路，提高網路傳輸穩定度，追求高品質的網路使用環境。
- 2.校園無線網路環境：校園內可以使用無線網路上網，無線網路涵蓋率達 100%，建立一個無時空與距離限制的自由學習環境。

- 3.具有安全性儲存環境：本校提供各式主機包含網頁主機、電子郵件、檔案傳輸主機(FTP)等各項服務主機；每天自動備份，提供良好且穩定的品質。
- 4.中心機房：機房有恆溫恆濕空調系統、穩定電力系統、標準伺服器機櫃空間、卡片式門禁管制、氣體式滅火器及環境監控系統等硬體建置，並提供安全防護、監控服務、效能管理、備份服務等軟體服務。
- 5.電腦教室供學生使用，除電腦教室外，校園各定點備有筆記型電腦，供學生使用。

(四)中/外文圖書期刊、電子期刊/資料庫資源之質與量能滿足學生學習需求

本校圖書館擁有豐富圖書館藏資源，並設有期刊暫置系上之作法，師生可直接到系辦公室閱覽。師生在校外亦可透過電子資源整合系統，運用單一檢索介面查詢及瀏覽電子資源。圖書資源之質與量，能滿足學生學習需求。

(五)視聽設備充足且妥適供應學生學習

本系專業教室配置單槍投影機、投影布幕或電視機、麥克風音響設備。此外，本校設有視聽設備，可充分提供學生學習使用。多媒體設計室(G402A)備有 DCR-DVD905 光碟式攝影機 2 台、SONY VCT-D580RM 線控腳架 2 支、DCR-HR220 60GB 硬碟式攝影機 2 台、輔助燈 2 支、投影機 1 台、高階掃描器、單槍投影機、燒錄機、筆記型電腦等，均可資源共用。校級與系級的視聽設備充足且能妥適供應學生學習。

4-3 教師專業發展與服務成效

(一)教師專業成長與評鑑機制與執行情形

為強化教師教學專業成長，提升教師教學知能及品質，訂定「弘光科技大學教師考核與評鑑辦法」(請參閱附件 4-3-1)。為有效評估教師專業展現狀況，本校並訂有相關評鑑機制與措施(請參閱附件 4-3-2 弘光科技大學教師考核與評鑑實施細則、附件 4-3-3 弘光科技大學教師考核評鑑評量評審內容及項目、附件 4-3-4 弘光科技大學餐旅管理系教師考核評鑑評審內容及項目)。

學校行政單位每學期初舉辦校務研習，並視需要，辦理教師專業提升研習活動，協助教師瞭解校務規章、增進教師專業知能、提升教學服務品質及促進人際互動交流等。依「弘光科技大學教師考核與評鑑辦法」，專任教師得參與各項研習活動，或校內、外相關研習活動。研習活動包含教學專業、數位學

習、研究成長、學生輔導及自我發展等相關主題。

104-107.1 學年度本系教師四項評量皆符合校訂辦法要求。足見本系教師落實執行專業成長、教學、研究與服務之發展。

(二)鼓勵教師教學、研究機制及執行成效

教師教學與研究成果以期刊論文、研討會論文、專書、專業競賽等方式呈現。本校依專任教師學術研究獎勵辦法，獎勵教師學術研究成果(請參閱附件 4-3-5 弘光科技大學專任教師學術研究獎勵辦法)。104-107.1 學年度教師研究論文發表，期刊論文與研討會論文共計 40 篇(請參閱附件 4-3-6 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師期刊論文一覽表、附件 4-3-7 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師研討會論文一覽表)。本系教師亦將教學成果，著作與編譯餐旅專書。著作廣泛涵蓋餐旅管理理論面與實務面，國內多所餐旅科系於課程教學時充分運用。104-107 學年度共計 7 位教師出版專書(含篇章)8 本(請參閱附件 4-3-8 餐旅管理系 104-107 學年度教師餐旅專書著作與編譯一覽表)。技術教師教學與創新研發之成果，透過參加國外專業技能競賽予以展現，獲獎成績卓越，104-107.1 學年度共計獲得 20 項國際競賽大獎，分別是 8 面超級金牌(或特金獎)、10 面金牌、1 面銀牌、1 面銅牌之佳績(請參閱參閱附件 4-3-9 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師獲頒獎項與榮譽一覽表)。

教師亦將食材創新表現於產品研發。105 學年度起，本系鼓勵技術教師開發產品並與學術老師攜手合作，共同參與創新菜色研發並進行技術移轉。教師亦將其創新理念，配合學校政策，落實於每年相關節慶推出之應景產品，如：中秋佳節研發多樣化口味月餅；感恩節設計火雞大餐；每學年持續落實執行。

本系鼓勵教師教學與研究之成長，執行十項增進教師專業成長做法：定期舉辦課程諮詢會議並邀請產官學界參與；邀請具豐富實務經驗之專家擔任協同教學教師；鼓勵及補助教師參加實務性質之課程訓練；建立與產官學界長期夥伴關係，尋求建教與合作機會；鼓勵教師參與國內、外學術研討會；鼓勵教師參與國際廚藝競賽；鼓勵教師參與政府部門計畫、科技部計畫與產學合作研究計畫；鼓勵及補助教師進行短期培訓課程、建構與國際及中國大陸學術及業界交流、啟動教師業界研習研究規劃。十大做法與執行成效，請參閱表 4-3-1、餐旅管理系提升專任教師實務專長之作法與執行成效。

表 4-3-1 餐旅管理系提升專任教師實務專長之作法與執行成效

策 略	執行成效	佐證資料																								
1.定期舉辦課程諮詢會議(每學年至少須召開一次),邀請產官學界參與	<p>舉辦課程諮詢會議</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>學年度</th> <th>104</th> <th>105</th> <th>106</th> <th>107.1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>場次</td> <td>2</td> <td>19^(註)</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>註:105 學年度校方協請容繼業講座教授與蘇國堯顧問,共同討論本系系務發展與課程翻轉。</p>	學年度	104	105	106	107.1	場次	2	19 ^(註)	1	2	表 2-3-3 餐旅管理系 104-107 學年度課程諮詢會議一覽表														
學年度	104	105	106	107.1																						
場次	2	19 ^(註)	1	2																						
2.邀請具豐富實務經驗之專家擔任協同教學教師	<table border="1"> <thead> <tr> <th>學年度</th> <th>協同教學場次</th> <th>協同教學課程數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>104</td> <td>22</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>105</td> <td>25</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>106</td> <td>14^(註)</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>107.1</td> <td>16</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>總計</td> <td>77</td> <td>31</td> </tr> </tbody> </table> <p>註:106 學年教卓經費補助協同教學金額降低,故場次減少。</p>	學年度	協同教學場次	協同教學課程數	104	22	8	105	25	12	106	14 ^(註)	8	107.1	16	3	總計	77	31	附件 2-3-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度業界專家協同教學一覽表						
學年度	協同教學場次	協同教學課程數																								
104	22	8																								
105	25	12																								
106	14 ^(註)	8																								
107.1	16	3																								
總計	77	31																								
3.鼓勵及補助教師參加實務性質之課程訓練	105 學年度舉辦卓也小屋「從農場到餐桌之生機飲食心體驗」業界典範。	附件 4-3-10 餐旅管理系 105 學年度業界典範研習課程表																								
4.建立與產官學界夥伴關係,尋求建教與合作機會	<p>本系教學妥善運用產業資源,與業者合辦技能競賽、研討會與產學合作研究等,增強本系技職教學之實務內涵。餐旅管理系 104-107 學年度主辦與協辦全國級餐旅專業競賽、國內外學術或專業技藝研討會統計表</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>學年度</th> <th>104</th> <th>105</th> <th>106</th> <th>107</th> <th>總計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>全國級餐旅專業競賽</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>國內外學術或專業技藝研討會</td> <td>4</td> <td>7</td> <td>20</td> <td>0</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>總計</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>22</td> <td>2</td> <td>41</td> </tr> </tbody> </table>	學年度	104	105	106	107	總計	全國級餐旅專業競賽	4	2	2	2	10	國內外學術或專業技藝研討會	4	7	20	0	31	總計	8	9	22	2	41	附件 4-3-11 餐旅管理系 104-107 學年度主辦與協辦全國級餐旅專業競賽、國內外學術或專業技藝研討會一覽表
學年度	104	105	106	107	總計																					
全國級餐旅專業競賽	4	2	2	2	10																					
國內外學術或專業技藝研討會	4	7	20	0	31																					
總計	8	9	22	2	41																					
5.鼓勵教師參與國內、外學術研討會	<p>學術類教師藉由參加國內外研討會發表文章或科技部專案計畫,增進對產業實務之瞭解。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>計畫類型</th> <th>104-107 學年度總件數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>發表期刊論文</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>教師研討會論文</td> <td>25</td> </tr> </tbody> </table>	計畫類型	104-107 學年度總件數	發表期刊論文	15	教師研討會論文	25	附件 4-3-6 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師期刊論文一覽表、附件 4-3-7 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師研討會論文一覽表																		
計畫類型	104-107 學年度總件數																									
發表期刊論文	15																									
教師研討會論文	25																									
6.鼓勵教師參與國際廚藝競賽	技術類教師於國際性比賽,屢獲佳績。	附件 4-3-9 餐旅管理系 104-107.1 學年度																								

策 略	執行成效	佐證資料																		
	104-107 學年度共計獲得 20 項國際競賽大獎，分別是 8 面超級金牌(或特金獎)、10 面金牌、1 面銀牌、1 面銅牌之佳績。 <table border="1" data-bbox="475 376 1026 504"> <tr> <td>學年度</td> <td>104</td> <td>105</td> <td>106</td> <td>107</td> <td>計</td> </tr> <tr> <td>國際競賽獎項</td> <td>7</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20</td> </tr> </table>	學年度	104	105	106	107	計	國際競賽獎項	7	5	5	3	20	教師獲頒獎項與榮譽一覽表						
學年度	104	105	106	107	計															
國際競賽獎項	7	5	5	3	20															
7.鼓勵專任教師參與政府部門計畫、科技部計畫與產學合作研究計畫	透過主持各項研究計畫案，增進教師對產業實務之瞭解，同時對教學內容有所充實與精進。本系於 104-107 學年度共承接 61 件研究計畫案。 <table border="1" data-bbox="475 723 1026 996"> <tr> <td>計畫類型</td> <td>104-107 學年度總件數</td> </tr> <tr> <td>科技部計畫</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>政府部會計畫</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>企業產學合作計畫</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>總件數</td> <td>61</td> </tr> </table>	計畫類型	104-107 學年度總件數	科技部計畫	4	政府部會計畫	15	企業產學合作計畫	42	總件數	61	附件 4-3-12 餐旅管理系 104-107 學年度科技部計畫一覽表；附件 4-3-13 餐旅管理系 104-107 學年度承接政府部門(含教育部)計畫一覽表附件 4-3-14 餐旅管理系 104-107 學年度承接企業產學合作計畫一覽表								
計畫類型	104-107 學年度總件數																			
科技部計畫	4																			
政府部會計畫	15																			
企業產學合作計畫	42																			
總件數	61																			
8.鼓勵及補助教師進行短期培訓課程	鼓勵及補助教師進行短期培訓課程，系上教師踴躍報名參加國內、外短期進修。本系與義大利 ALMA 國際烹飪學院合作，每學年派一位老師去義大利受訓半年，已完成義師 Alberto 於 107.2 學期至義大利進行 3 個月交流。 <table border="1" data-bbox="475 1294 1026 1467"> <tr> <td>學年度</td> <td>104</td> <td>105</td> <td>106</td> <td>107</td> <td>總計</td> </tr> <tr> <td>進修研習人次</td> <td>88</td> <td>77</td> <td>36(註)</td> <td>15</td> <td>216</td> </tr> </table> <p data-bbox="475 1473 1026 1646">註：期間由於計畫補助經費與系上教師人力離退、借調等情形，致教師參與短期培訓課程之人次略有下降；且該項培訓之主要對象是針對本系學術類教師增廣其業界實務經驗為主，加深本職學能為輔。然本系近年學術類教師離退與人力調整明顯，故補助教師短期培訓課程之人次下降。</p>	學年度	104	105	106	107	總計	進修研習人次	88	77	36(註)	15	216	附件 4-3-15 餐旅管理系 104-107 學年度教師學術及研習活動資料表						
學年度	104	105	106	107	總計															
進修研習人次	88	77	36(註)	15	216															
9.建構與國際及中國大陸學術及業界交流	本系於 104-107 學年度辦理國際交流活動共計 37 場次；建構與中國大陸學術及業界交流 92 場次，共計 129 場次。 <table border="1" data-bbox="475 1825 1026 2065"> <tr> <td>學年度</td> <td>104</td> <td>105</td> <td>106</td> <td>107.1</td> <td>總計</td> </tr> <tr> <td>與中國大陸學術及業界交流</td> <td>38</td> <td>30</td> <td>18</td> <td>6</td> <td>92</td> </tr> <tr> <td>國際交流活動</td> <td>10</td> <td>9</td> <td>11</td> <td>7</td> <td>37</td> </tr> </table>	學年度	104	105	106	107.1	總計	與中國大陸學術及業界交流	38	30	18	6	92	國際交流活動	10	9	11	7	37	附件 4-3-16 餐旅管理系 104-107 學年度本系與國際學術及業界交流活動一覽表；附件 4-3-17 餐旅管理系 104-107 學年度本系與中國學術及業界交流活動一覽表
學年度	104	105	106	107.1	總計															
與中國大陸學術及業界交流	38	30	18	6	92															
國際交流活動	10	9	11	7	37															

策 略	執行成效				佐證資料
	註：本校與中國大陸學術及業界交流多屬配合本校國際處規劃之活動。該交流亦受到國家政治政策因素影響，限縮中國大陸學者入台許可，導致交流不似以往頻繁。				
10.啟動教師業界研習研究規劃	教師業界研習研究_類型規劃				
	規劃值/目標值	類型一 深耕服務	類型二 產學計畫	類型三 深度研習	留停及 預計退休
	已完成人數	3	2(1)時數審核(進行中)	0	(3)
	校目標人數	4~5	2~5	9~11	
	系完成百分比	50%	NA(待審核通過再行統計)	0	

(三)教師能參與跨領域、跨單位學術研究及產學合作

本系學術教師以餐旅專業研究主題與業界進行輔導或研究交流，並將其成果豐富於教學內容；技術老師基於自身與業界原有的連結，進一步整合並充分運用業界資源，積極提昇產學合作計畫。教師創新研發成果呈現於研究論文發表、產學合作計畫、教師著作及學生專題指導與競賽表現。

如前所述，呼應技職教育強化實務經驗之特質，本系教師結構技術教師占全系師資比例高達 70%(14/20)。六位學術教師中容繼業講座與鄧庶芄講師均具有多年業界實務經驗，其餘四位學術類老師透過深耕服務或深度研習，提升其實務經驗。至 106 學年度止，4 位學術教師有 2 位(王瑞老師、劉其璋老師)分別完成為期 6 個月業界深耕服務，有助教師餐旅專業實務經驗之成長，且能與深耕服務企業進行跨領域之產學合作。

本系落實整合教師領域專長，擴展與產業界合作機會，並承接政府部門研究計畫案。本系 104-107.1 學年度承接政府部門計畫與產學合作計畫案之件數與金額，請參閱表 4-3-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度承接政府部門計畫、產學合作計畫統計表。

表 4-3-2 餐旅管理系 104-107.1 學年度承接政府部門計畫、產學合作計畫統計表

計畫類型		件數		總金額(單元：元)	
科技部計畫	104 學年	2	4	1,058,000	1,927,000
	105 學年	2		869,000	
	106 學年	0 _(註 1)		0	
	107 學年	0		0	
政府機構委託計畫	104 學年	6	15	2,395,040	5,501,218
	105 學年	6		1,756,538	
	106 學年	3		1,349,640	
	107 學年	0		0	
產學合作計畫	104 學年	13	42	1,744,500	4,420,699
	105 學年	14		800,640	
	106 學年	12		1,199,559	
	107.1 學期	3		676,000	
合計			61	11,848,917	

本表採計至 108 年 01 月 31 日止。

註 1：103 學年度本系學術教師共計 5 位，104 學年度由靳炯彬老師與王瑞老師獲得計畫，104 學年度本系學術教室共計 4 位、105 學年度由劉其璋老師及王瑞老師獲得計畫。從 104-105 學年獲得科技部計畫案之比例為 40%與 50%。105-106 學年度學術教師均 4 位，107 學年度本系學術老師退休 1 位，除留職停薪教師外，僅兩位老師提出申請計畫，但並未通過。然學術老師也將計畫朝爭取教師增能與教師精進校內計畫案努力，並執行各項產學合作案，亦能達到研究之效益。

該表之計畫明細，請參閱附件 4-3-12 餐旅管理系 104-107.1 學年度科技部計畫一覽表、附件 4-3-13 餐旅管理系 104-107.1 學年度承接政府部門(含教育部)計畫一覽表、附件 4-3-14 餐旅管理系 104-107.1 學年度承接企業產學合作計畫一覽表。

(四)教師專業成長、教學、研究與服務機制能支援教學及協助提升學生學習成效

本系鼓勵教師參加深度研習並辦理研習活動，執行情形請參閱表 4-3-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度自辦研習活動一覽表。本系亦安排教師至業界參訪、參加校內外研討會或國內外研習訓練課程，提升教師教學專業知能與學術涵養，進而使教學研究與產業需求緊密結合。

表 4-3-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度自辦研習活動一覽表

學年度	活動名稱進修課程	研習地點	起訖日期	天數
104	極致良師深度研習計畫	星享道酒店(玖芳資產管理股份有限公司)	105/01/19-105/02/05	3 週 (15 天)
105	從農場到餐桌之生機飲食心體驗	卓也小屋	106/01/18-106/01/19	2 天

學年度	活動名稱進修課程	研習地點	起訖日期	天數
106	品出自我咖啡味	台灣蓋茲顧問股份有限公司	106/10/20-106/12/10	36 天

為促進教師同儕交流與經驗傳承，學校推動教師教學探究社群增進教師專業成長，鼓勵自發組成教師社群。透過教師同儕教學專業互動成長，藉此提升教師專業素養並達成增進教師自我成長之目的。本系教師積極投入，104-107.1 學年度共計獲得 26 件社群計畫案通過(請參閱表 4-3-5 餐旅管理系教師增能社群計畫件數一覽表)。

表 4-3-4 餐旅管理系教師增能社群計畫件數一覽表

學年	104 學年	105 學年	106 學年	107.1 學年
件數	7 件	8 件	6 件	5 件

此外，本系教師專業深受國家與社會肯定，多所邀請本系教師專業服務。專業服務範疇包括擔任業界顧問諮詢工作、高中職評鑑委員、業界或學界評鑑與評審工作、技能檢定監評人員、國家專業考試與國家級技能檢定命題人員、高職餐旅群課程綱要修訂召集委員、全國或地區性競賽評審、專業技能檢定、採購評選委員等。104-107.1 學年度教師專業服務次數達 905 次，請參閱附件 4-3-18 餐旅管理系 104-107.1 教師專業服務一覽表。其中，容繼業講座擔任中華民國技職教育學會常務理事、台灣評鑑協會理事、台灣觀光協會顧問、台灣觀光協會台灣美食展副主任委員。廖清池老師擔任全國技能競賽分區裁判長、技能檢定「中餐烹調」職類乙丙級術科試題命製委員；吳朝福老師帶領台灣代表隊參加 2019 世界盃點心大賽、擔任第 20 屆 FHC 中國國際烹飪藝術比賽裁判，亦擔任全國高級中等學校 108 學年度商業類學生技藝競賽委員會副總召集人、烘焙職類總召集人、全國身心障礙者技能競賽蛋糕裝飾職類裁判長；目前申請留職停薪吳松濂老師於紐西蘭奧克蘭知名連鎖品牌 MELBA Cafe 擔任 Chef，2017 年成為世界廚師協會競賽委員會蔬果雕刻類特別顧問，更受邀代表台灣參加世界廚師協會舉辦之亞洲餐飲高峰會議及多次擔任國際競賽評審；吳美燕老師擔任技能檢定「餐飲服務」職類丙級學術科試題命製委員；許素鈴老師擔任技能檢定「飲料調製」職類乙丙級學術科試題命製委員。

(五)教師獲校外(含國內外)獎項/榮譽事績，能回饋至教學改善及學生學習成效提升

技術類教師創新成果屢於國際競賽獲獎，老師們將參與廚藝國際競賽參賽

之歷程寓於教學，並帶領學生於課程教學成果展或競賽中應用之，以培養學生創新能力並增加面臨問題與解決問題之能力。老師們亦將技術研發與創新理念，藉由學生專題製作，讓學生從中學習與應用。系上學生屢獲國際競賽大獎肯定，代表教師培育學生研發與創新精神於其豐富的學習成果。

本系所有參與國內外競賽獲獎者，除於聯合班會宣告榮譽事蹟外，並邀請帶隊教師分享經驗與心得傳承，讓學生能見賢思齊，提升其學習動機，亦藉機分享帶隊心得與比賽經驗，供本系其他教師參考。

(六)教師專業發展推動機制與執行情形良好

本校為提供教師專業成長諮詢培訓服務，除建立教師四項評量機制，提昇教學品質及研究水準，另於教務處轄下設置「教學資源中心」，推動教師專業發展及審議教師專業發展各項計劃與業務，並協助教師專業成長。從本系教師四項評量表現結果以及上述各項專業發展推動成果，顯示校級與系級協助教師專業發展，執行良好。

(七)運用具體激勵與回饋機制鼓勵教師透過多元措施提升教學品質

本校為獎勵教師將產學成果反饋至課程教材製作，訂有「弘光科技大學餐旅管理系產學合作成果反饋至課程與教學實施辦法」(請參閱附件 4-3-19 「弘光科技大學餐旅管理系產學合作成果反饋至課程與教學實施辦法」)。本系教師多能將研究成果或產學合作成果藉由自編教材及講義反饋至課程，融入教學。經由教授學生符合業界現況之實務，提供學生最新的產業知識與技能，縮短產學落差，以儲備學生未來就業之受雇力。本系 104-107 學年度產學合作或研究成果融入教學之成效，共計 28 件。細目請參閱附件 4-3-20 餐旅管理系 104-107 學年度產學合作或研究成果融入教學一覽表。

此外，學校妥善運用具體激勵與回饋機制，鼓勵教師透過多元措施提升教學品質。學校鼓勵教師並經費補助教師參加校外以及國外研習會與研討會，以豐富教學內容並改善教學技巧。104-107.1 學年教師參與校內外學術相關研習活動共計 216 人次(細目請參閱附件 4-3-15 餐旅管理系 104-107.1 學年度教師學術及研習活動一覽表)。學校亦針對技術教師出國際技藝比賽予以補助，104-107.1 學年度共計補助 8 場比賽，金額達 479,700 元。

(八)建立有效整合教師教學、研究與服務之合宜機制

為兼顧教師教學、研究與服務的品質，教師均安排合理的授課時數。依據

本校「弘光科技大學教師授課鐘點計算辦法」，專案教師學年超鐘點不得超過 2 鐘點，其他職級教師學年超鐘點不得超過 8 鐘點，且單一學期不得超過 6 鐘點，務使老師的授課時數在合理範圍，以兼顧研究與學生輔導等工作。

為鼓勵教師執行研究或產學合作案，依據本校「弘光科技大學教師授課鐘點計算辦法」，教師獲科技部、政府部門、其它機構及產學合作等計畫經費補助，得申請減扣授課鐘點：同一學年計畫執行經費累計達 150 萬元者，得申請於執行期間減扣鐘點 2 小時；計畫執行經費累計達 300 萬元者，得申請於執行期間減扣鐘點 3 小時；計畫執行經費累計達 450 萬元者，得申請於執行期間減扣鐘點 4 小時。

依據「弘光科技大學教師兼任行政職務授課鐘點數扣抵辦法」，本系兼任行政職務之教師得依該辦法，扣抵基本鐘點，期能讓教師教學，研究及服務合宜分配。

4-4 具備足以確保教學品質、發展目標及教師專業成長之行政支援人力與經費

(一)行政支援人力與經費足夠，未來具體規劃情形

本系落實執行各期中程發展計畫，經由系務會議與系級各委員會(系教評會、系課程委員會、實習輔導委員會、導師會議、課程諮詢會議及教學研討會等)，就本系發展方向與教育目標，完成各項規劃與執行活動。

系務會議每月至少召開一次，遇有重大系務得召開臨時系務會議。系務會議依轉報告校級與院級事項、報告上次會議討論議題之結果、已完成事項、待辦事項、討論議題與審議辦法之順序進行，並記錄完整，有助相關事項下一循環之改進。會議做到會必有議，議必有決，決必有行之程序及功能。其他如教評會、課程委員會、實習輔導委員會、導師會議及教學研討會等主要系務相關會議，均比照系務會議運作執行。

為使系務推動能各具規劃，在系務會議下設置五大任務規劃小組，就系務會議交辦事項進行討論與規劃。本系委員會與任務規劃小組組織架構圖，請參閱圖 4-4-1、餐旅管理系系務及相關委員會、任務規劃小組組織架構圖所示。

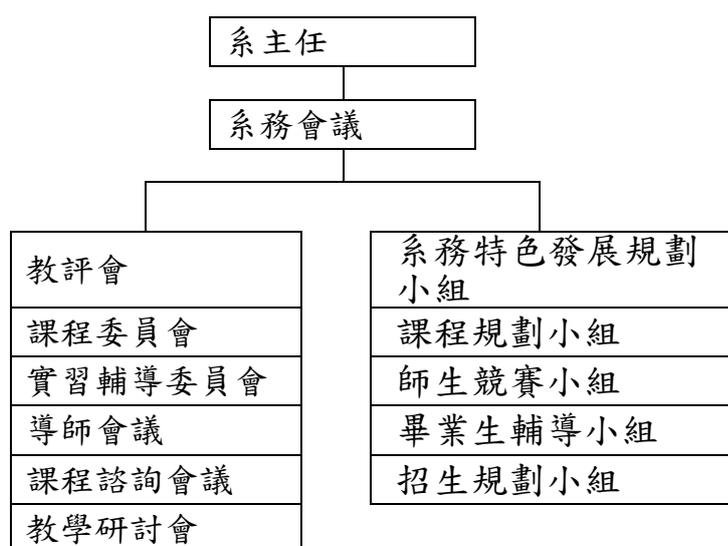


圖 4-4-1 餐旅管理系系務及相關委員會、任務規劃小組組織架構圖

經費來源計有學校預算、政府及企業產學合作案；本系年度預算經費，足以讓各項系務落實推動執行。請參閱表 4-4-1 餐旅管理系 104-106 學年度經費來源與金額一覽表。

表 4-4-1 餐旅管理系 104-106 學年度經費來源與金額一覽表

經費來源	學年度	104 學年	105 學年	106 學年
學校	校預算經費	6,545,249	7,314,017	5,740,052
	圖書經費	1,056,907	1,004,116	1,007,309
政府	整體發展經費	790,225	2,163,630	2,313,467
	學海築夢	545,454	94,311	202,500
	教卓計畫/高教深耕	566,299	672,263	1,451,144
	科技部計畫	1,058,000	869,000	0
	政府機構委託計畫	2,395,040	1,756,538	1,349,640
企業	產學合作計畫	1,744,500	800,640	1,199,559
小計		14,701,674	14,674,515	13,263,671

註：本表依據學校財政資源提供 104-106 學年度呈現。

(二)各項行政措施之規劃能配合並達成發展目標

如前所述，為使本系行政措施規劃能配合系務發展目標之達成，本系各委員會確切落實；為俾利系務推動，並於系務會議下設有五大任務規劃小組。各組召集人由系主任委請不同專長教師擔任，並鼓勵系上教師參與相關小組。小組依據系務會議及相關委員會建議議題以及系主任交議事項，提議具體處理原

則，再交系務會議討論定案或報告系主任逕行處理。本系各委員會以及五大任務規劃小組之設置情形與主要任務，請參閱表 4-4-2 餐旅管理系各委員會設置情形與主要任務，與表 4-4-3 餐旅管理系 107 學年度五大任務規劃小組之主要功能及參加人員。

表 4-4-2 餐旅管理系各委員會設置情形與主要任務

名稱	成員與依據辦法	主要任務
系務會議	依系務會議設置辦法召開，由全系專任教師組成。	系務發展特色與重要工作項目及實施策略之確立。
系教評會	依系教評會議設置辦法召開，由被遴選教師組成。	師資聘任、升等、評鑑相關事宜。
課程委員會	依課程委員會設置辦法召開，由本系專任教師組成。	課程規劃與調整。
實習輔導委員會	依實習委員會組織章程召開，由全系專任教師組成。	實習課程規劃與實施各項事項之審議和確定。
導師會議	依導師會議設置辦法召開，由各班導師及系輔導教官參與。	學生輔導各項事宜。
課程諮詢會議	依課程發展機制工作指導書召開，聘請校外產、官、學專家或畢業校友參與。	課程修正建議。
教學研討會	依課程發展機制工作指導書召開，由全系專任教師及每學期授課之兼任教師參與。	教學目標、內容、方法與評量等事項之研討和審議。

表 4-4-3 餐旅管理系 107 學年度五大任務規劃小組之主要功能及成員

組織名稱	主要功能	主席/ 召集人	成員	協助 助理
系務特色發展規劃小組	配合產業脈動變化，就本系定位以及對應之發展策略進行討論、研議及規劃。 依據年度預算及學校專案補助，採購汰舊更新及增添設備之項目，設備購置依汰舊、安全、產業現況及未來需求等原則周延討論；空間分配則依分配原則及調整需求進行研議及規劃。	葉佳山	廖清池、靳炯彬 劉其瑋、王瑞、 吳胤瑱、鄭錦慶 吳美燕、胡湘苓 廖國智、鄧庶芃	沈玉芳
課程規劃小組	依據系課程委員會職掌範圍內需研議之重大事項，先行討論，並就課程相關議題之持續改進，規劃重點要項，進行研議及推動。	吳美燕	葉佳山、靳炯彬 劉其瑋、王瑞、 吳胤瑱、鄭錦慶 許凱敦、許素鈴 胡湘苓、鄧庶芃	鄭美玲
師生競賽小組	依據鼓勵學生參加校外競賽，針	吳胤瑱	葉佳山、吳朝福	廖雅珠

組織名稱	主要功能	主席/ 召集人	成員	協助 助理
	對競賽項目、甄選選手、賽前訓練、安排輔導教師及經費分配等相關事項，詳為規劃。		許凱敦、鄭錦慶 吳美燕、許素鈴 艾伯特 Alberto 廖國智、黃志雄	
畢業生輔導小組	媒合應屆畢業生就業機會，邀請知名業者至系專題講座或面談。畢業生有升學意願者，個案輔導等相關事項之研議及規劃，並協助辦理。 就學生獎學金及其他專案募集財源之規劃、對象及分配等相關事項，進行辦理。	鄭錦慶	葉佳山、廖清池 許凱敦、許素鈴 胡湘苓、黃志雄	陳瓊子
招生規劃小組	因應外在環境變化，擬訂相關招生策略與具體作法，依不同四種入學方式，落實招生活動，並就參與教師之工作分配及招生宣導相關事項進行研議及規劃。	靳炯彬	全系專任教師	廖雅珠

就協助校級與院級事務推動，本系教師經票選機制產生代表擔任管理學院教評會、院務會議及校務會議，校教評會、校務發展委員會、校課程委員會、校學生事務委員會等重要校院級委員會成員(請參閱附件 4-4-1 餐旅管理系 107 學年度系、院級、校級委員會名單)。

(三)行政支援系統具高效率與效果

本系業務繁雜與眾多，為有效提升教師及學生在教學及學習過程中對各項行政作業需求之滿足。學校考量本系推動系務與支援學校相關事務之高頻率，系上行政人力配置專責職員二名與約聘人員三名，於主任下設行政組長二名，分別負責實習、課程及系務推動(請參閱表 4-4-4 餐旅管理系行政人力編制與負責業務一覽表)。

表 4-4-4 餐旅管理系行政人力編制與負責業務一覽表

職稱	負責業務
系主任	綜理系級業務之開展、規劃、執行與檢討
行政組長 1	協助課程規劃、教師聘任、學生輔導業務
行政組長 2	協助實習輔導、職涯發展、空間設備業務

本系五位行政助理負責主要業務，說明如下：沈玉芳專員（師資聘任與升等、校院交辦任務）、鄭美玲組員（課程執行、學生輔導）、柯霓蓁約聘人員（實習課程、空間管理、採購）、廖雅珠約聘人員（國際交流、學生競賽、證

照考照)、陳瓊子約聘人員(職涯輔導、畢業生流向)。

學校為提供學生及教師足夠輔助和資源,各項行政編制與規模均屬完善,行政各項支援系統使本系系務得以順利進行。教務處、學務處、總務處、研發處、國際處與圖資中心,就學生各項事務多能滿足學生需求,尤其近年來,相關 e 化作業系統提昇有效縮短作業流程,增加便利性與效能提升。在全校教職員工努力下,近年來,本校行政效率與品質獲得多種國家級獎項肯定,105 年獲得財團法人台灣永續能源研究基金會「2016 台灣企業永續獎-台灣 Top 50 企業永續報告獎-NPO 非營利組織金獎」,與台積電、統一企業、玉山金控等國內知名企業並列獲獎,是全國唯一獲頒 TOP 50 金獎的大學。106 學年度獲行政院國家永續發展委員會頒發「106 年國家永續發展獎」教育永續發展獎,為全國第一所獲此殊榮的科技大學,除打造永續環保校園,更致力培育產業需求人才、鼓勵學生踴躍參與志工服務,落實企業社會責任。本校參加中華民國品質學會舉辦「卓越經營品質獎」評鑑,是全國大學唯一獲教育類三星獎殊榮之學校,更不斷精進,於 106 年再次成為第一所榮獲卓越經營品質獎「標竿獎」之大學。107 年亦獲經濟部節能標竿獎,辦學卓越屢獲肯定。

(四)資訊公開化並能即時更新(如網站資訊更新情形、考生或社會大眾詢問相關訊息之即時處理機制...等)

本校、院、系等公開網站定期更新資料;本系除建置完善網頁,提供利害關係人最新相關消息、系所簡介、教學設備、師資介紹課程規劃、內外實習專區、活動資訊、系所服務及系友專區等等,另設有專人管理臉書(Facebook)粉絲專頁和 Line 專頁,資訊能即時更新。除可滿足在校生及校友資訊查詢,亦可針對未來新生或社會大眾詢問相關訊息即時處理。

本校訂有網頁維護檢覈的機制。以最近一次檢核通知為例,如下,依據「網頁維護管理作業」之規範,請各單位網頁負責人務必於 1~5 日進行網頁自主檢核,檢核後填寫「單位網頁維護紀錄表」(檢核時如無須修改網頁則於檢核表之「更新內容摘要」填寫「無」,請各單位依據「網頁檢核表內容」落實網頁自主檢核。

(五)具體評估行政支援系統效率與效果,並設立改善機制

本校自 93 學年度起推動內部控制制度,96 學年起連續六年榮獲教育部專案計畫經費補助,負責執行內控專案研究及宣導。為強化內控執行成效,設立稽核室(一級單位),每年「定期稽核」全校內控文件,並視需要邀請校內專家

協同擔任稽核人員。

稽核室每年 7 月參照單位風險自評結果及上學年度稽核結果，填具風險評估計畫表，並據以擬定次學年之內稽計畫表，陳送管理代表及校長核定後實施。所有內控文件每學年至少稽核 1 次，經評估而風險較高者，每學年稽核 2 次。同時，還針對重要業務實施「專案稽核」。

除內控與外稽，本校設立「教育品質發展中心」（一級單位），推動全面品質管理及全校性專案計畫與校內營運單位管考業務。制度面訂定「校務發展暨全面品質管理委員會設置辦法」，以「校務發展暨全面品質管理委員會」審議本校提昇教學及行政品質措施、管考結果及執行成效，並設「校務管考小組」負責追蹤考核全校性重要專案計畫、各單位營運目標、執行進度及經費執行。也設立「品質教育訓練小組」，透過品質教育課程提升業務承辦人員執行成效。以 104 學年為例，校務管考小組共針對 6 大校務發展相關計畫（含教學卓越計畫、發展典範科技大學計畫、校務發展計畫、技職再造設備更新計畫等執行進度及 KPI 達成情形）進行管考，並將結果提交「校務發展暨全面品質管理委員會」報告及審議。行政效率除校內完備稽核機制外，針對整體系務發展及行政支援系統進行自我檢核，同時蒐集產、官、學專家與畢業校友，以及在校生滿意度等資料，進行多面向自我評估，訂定改善機制以增強行政效率達實質效果。

在具體實踐行政及教學品質各項措施，本系參與的各專案計劃、行動方案、實習制度與課程發展機制等，皆能持續精進。以 106 學年度課程檢核為例，本系推動課程發展狀況良好，多項指標檢核皆達滿分 5 分，顯示系行政支援系統良好且有效率，對系務發展產生實質正面效果。請參閱表 4-4-5 系本位課程發展檢核結果彙整（實地檢核）。

表 4-4-5 系本位課程發展稽核結果彙整表(實地檢核)

檢核表-2：系本位課程發展檢核結果彙整(實地檢核)

題項/系別	文創	幼保	生科	老福	妝品	物治	美髮	食科	健管	動保	通識	資工	資管	運休	語聽	餐旅	應英	營養	環安	醫工	護理	合計	平均
A4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	5
P1-6	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	-	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	98	4.9
P1-7	4	5	5	5	5	5	5	3	5	5	-	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	94	4.7
P1-8	3	5	5	5	5	5	5	3	5	5	-	4	5	5	5	5	5	5	4	1	5	90	4.5
P1-9	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	-	5	5	4	5	5	4	5	4	3	5	97	4.85
P1-10	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	-	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	96	4.8
P2-1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	98	4.9
P4-1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	5	5	5	-	5	5	5	5	5	5	95	5
P4-2	5	5	5	5	5	4	5	4	5	-	-	5	5	5	-	5	5	5	5	5	4	87	4.83
P7-1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	99	4.95
I9(I9-1 I9-2 I9-3)	4	5	5	5	4	4	5	4	5	5	-	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	89	4.45
E1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	5
E1-1	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	99	4.95
E1-2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	-	5	5	5	-	5	5	5	5	5	5	85	4.72
E1-3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	-	5	5	5	-	5	5	5	5	5	5	90	5
E2	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	98	4.9
E1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4
合計	75	80	80	78	78	78	80	65	80	65	4	77	77	79	59	80	78	80	74	74	79		
平均	4.69	5	5	4.88	4.88	4.88	5	4.06	5	5	4	4.81	4.81	4.94	4.92	5	4.88	5	4.63	4.63	4.94		

(六)財務自主，能提供充足財務資源支持教學品保、教育目標達成及教師專業成長

學校支持本系教育目標之達成，使教學品質與教師專業成長得以精進。

104-107 學年度校方挹注財務資源於各計畫案經費補助，使本系足以支持教育目標落實、教學實務導向、教師專業成長、空間設備優化、國際交流展現。

4-5 具備使教學/研究/實驗/創作相關軟硬體設備、設施及空間有效運作之維護管理機制及行政支援人力與經費

(一)建立教學/研究/實驗/創作相關軟硬體設備之維護管理機制，並與校內其他單位相互支援

就學生學習專業教室，制定「專業教室使用辦法」(請參閱附件 4-5-1 弘光科技大學餐旅管理系專業實習教室使用管理辦法)；校內實習場域比照業界組織架構與人員編制，並訂定「實習場域管理辦法」，落實執行提昇學生實務能力之教育目標。專業教室與實習場域並與本校食品科技系、營運管理中心與推廣中心相互支援。

(二)教室環境維護管理機制執行成效

為讓教學空間能更有效使用，提升學生學習成效，本系實習教室均設有專人保管。請參閱表 4-5-1 餐旅管理系專業教室空間管理人對應一覽表。

表 4-5-1 餐旅管理系專業教室空間管理人對應一覽表

序	空間編號	空間名稱	授課課程	管理教師	查檢助理	管理助理
1	L408	中餐烹飪實驗室	(進階)中餐實務、中式麵食與實作、食品烘焙與實作	許凱敦老師	沈玉芳 鄭美玲 柯霓蓁 廖雅珠 陳瓊子	柯霓蓁
2	L409	西餐烹飪實驗室	(進階)西餐實務、歐陸主題餐點製作、日本料理、輕食製作、桌邊烹調	吳胤瑱老師		
3	L410	中西餐示範教室	廚藝相關課程	吳胤瑱老師 許凱敦老師		
4	L501	房務管理教室	房務管理與實務	鄧庶芃老師		
5	L103	品酒教室	葡萄酒知識與運用、酒類導論	廖國智老師		
6	LB10401	飲料調製教室	飲務管理與實務、茶文化與茶飲調製、雞尾酒調製、咖啡鑑賞與運用	許素鈴老師		
7	LB10402	餐飲服務教室	餐飲服務實務	吳美燕老師		
8	F40701	烘焙教室	(進階)食品烘焙與實作	吳朝福老師	陳虹君	陳虹君
9	F30301	中式麵食教室	(進階)中式麵食與實作	鄭錦慶老師		

為確保實驗室使用安全，本系依據安全衛生環境保護室訂定實驗場所安全衛生管理規章，每日執行環境檢查並填寫「實驗場所每日、每月、每年環安衛檢查表表單」，包含實驗前(後)設備檢點、實驗後應將設備及物品歸位、廢棄物分類處置。相關佐證請參閱附件 4-5-2 弘光科技大學實驗場所每日環安衛檢查表、附件 4-5-3 弘光科技大學實驗場所每月環安衛檢查表、附件 4-5-4 弘光科技大學實驗場所每年環安衛檢查表。

(三)研究助理之配置、聘任及培訓機制完備

專、兼任教師主持科技部、公民營機構研究計劃或產學計劃，編列有研究助理配置，以順遂計劃行政業務、資料蒐集與核銷作業進行。本校依教育部

「專科以上學校強化學生兼任助理學習與勞動權益保障處理原則」及「勞動基準法」訂定「弘光科技大學計畫任用人員及校內工讀生管理要點」。本系教師聘任其個人計畫之研究助理，依「弘光科技大學計畫任用人員及校內工讀生管理要點」辦理。

(四)學校、企業、民間組織與政府機構之經費挹注有助於教育目標之達成

本系經費來源包含校方 19,599,318 元，以及政府部門計畫及企業產學合作計畫經費 19,972,210 元，總經費高達 39,571,528 元(請參閱表 4-5-2 餐旅管理系 104-106 學年學校、政府、企業經費一覽表)，有助於教育目標之達成。

表 4-5-2 餐旅管理系 104-106 學年學校、政府、企業經費一覽表

經費來源	104 學年	105 學年	106 學年	合計
學校	6,545,249	7,314,017	5,740,052	19,599,318
政府	5,355,018	5,555,742	5,316,751	16,227,511
企業	1,744,500	800,640	1,199,559	3,744,699
小計	13,644,767	13,670,399	12,256,362	39,571,528

*註：本表依據學校財政資源提供 104-106 學年度呈現，相關細目請見 4-4-1。

每學年並有企業組織協助本系實作課程進行長期主動提供各食材資源，如統萬股份有限公司提供醬油、醬油膏、小磨坊國際貿易股份有限公司提供調味品及香料、由聯華實業提供麵粉、田川食品有限公司提供統一麵粉。

(五)經費足以支應教學/研究/實驗/創作相關軟硬體設備之取得、保養與運轉

如表 4-4-1 餐旅管理系 104-106 學年度經費來源與金額一覽表所示，本系依預算執行各項系務。若系務經費不足或緊要需求，得以專案申請經費，學校均全力支持。104-107 學年度共提撥專款 6,450 萬元，104 學年度提撥專款 16 萬元添購餐飲服務檢定職類相關機具設備；105 學年度提撥 133 萬元，添購西餐乙級檢定場相關機具設備；107 學年度提撥 6,123 萬元專款更新整建「房務管理專業教室」、「飲料調製教室」、「餐飲服務教室」，並增建品酒教室。本系年度經費足以支應系務發展所需之各項軟硬體設備建置與更新。

近四年，為優化學生學習效果，鼓勵學生參與國際競賽，落實海外實習，以及強化業界交流與國際交流，另有教學卓越專案/高教深耕預算支持系務推展。請參閱表 4-5-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度相關教學計畫經費執行表。

表 4-5-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度相關教學計畫經費執行表

學年度	國際競賽	國際交流* (高教深耕)	海外實習 (學海築夢)	專業課程 輔導**	教學助理 ***	合計(元)
104	269,488		545,454	94,311	202,500	1,111,753
105	448,763		283,077	-	223,500	955,340
106	420,000 (高教深耕)	(664,155 高教深耕)	669,334	143,489	223,500	1,456,323
107.1	269,488	2,997,995	1,497,865	94,311	120,000	4,979,659

註：*國際交流及活動包含：邀請外籍師資來校授課，高教深耕計畫自 106 學年度(107 年度起)補助。

**專業課程輔導含補救教學、證照輔導、專題演講等

***教學助理含一般課程、實作課程及教學行政支援

二、特色

- (一)持續優化與完善學生實習教室、校內實習場域與教師個人獨立研究室。不僅能滿足學生學習與教師教學之需求，更有助於教育目標之達成。
- (二)專業教室設施完備、網路供應與電腦設備以及圖書資源充足，學生使用踴躍，有助提升學習成效。
- (三)落實執行提升教師專業成長之十大策略，各項執行成效展現於教師專業服務表現、產學合作成果、教師 115 張專業證照與國際賽事獲獎殊榮。
- (四)獲得學校足夠經費與完整行政人力配置，有助確保教學品質、系務推動與發展目標；各專業教室並建有管理機制與專人配置。

三、問題與困難

- (一)創系至今已近 20 載，部分專業教室空間與教學情境型塑待強化，應如何調整？
- (二)為提昇本系強化教師專業發展，如何與產業界進行多元合作？

四、改善策略

問題及困難(一)之改善策略

為加強本系於餐旅群相關學校競爭力，校方全力支持本系專業教室與實習單位軟硬體設備之更新。106 學年度第一學期建置跨系多功能教室，作為本系飲調課程之學習場域；106 學年度第二學期提撥專款 6,000 萬餘元更新專業教室之建置，包括：新建立品酒教室、更新專業餐服教室、調飲教室與房務與客

務實習教室。同學年度，並建構餐飲教育中心，與校內實習單位(紅師父、弘磨坊、弘櫻館)軟硬體設備更新。預計 107 學年度，將持續更新西餐示範教室、亞洲廚藝教室，並新建置亞洲廚藝示範教室，與培訓選手之專用練習廚房。這些軟硬體與空間的優化作為會有助學生實務學習成效，更易於達成本系教育目標。

問題及困難(二)之改善策略

107 學年度，本系師資總數 20 位，具業界實務經驗之技術教師達 14 位，佔全系總師資 70% 之比重。為持續提昇本系強化教師餐旅專業發展，本系依本校教師至業界研習研究實施辦法，規範任教滿 6 年內，教師至與任教領域有關之產業進行半年以上與專業或技術有關之研習或研究，以提升教師實務經驗，增進教師與產業、學術研究機構接軌，深化教師實務教學資源。

本系考量現有師資與班級學生數，為平衡教學、研習與教師生活品質，預劃每學期參與類型一「深耕服務」、類型二「產學合作」或類型三「深度研習」之教師員額，透過此機制，本系教師專業發展得與產業界進行多元合作。

本系規劃 105.1-113 學年三種不同研習類型，完成件數如下：(1)類型一「深耕服務」，合計 5 件，目前已完成 3 件(許凱敦、王瑞、劉其瑋)；(2)類型二「產學合作」，合計 6 件，目前已完成 1 件(吳朝福)；(3)類型三「深度研習」，合計 6 件，目前尚未有教師申請。

預計 109 學年度 2 位老師將進行深耕服務；107.2 學年度、108.2 學年度以及 109 學年度、112 學年度與 113 學年度均各有 1 位老師規劃進行產學合作；108 學年度、109 學年度各有 1 位教師、110 學年度有 3 位、111 學年度有 1 位進行深度研習。

五、小結

校方全力支持本系專業教室與實習單更新，完成專業教室新建構，校內實習場域軟硬體設備更新。各項設備新增與建置確保學生學習資源之充足與適宜。十大增進教師專業成長策略落實執行，具體成效展現於教師專業證照、專業服務、產學合作、論文發表以及國際競賽。

項目五：成效評估與改善

評鑑指標

- 5-1 確保達成教育目標及實現核心能力的有效評估方式。
- 5-2 學生學習成效評估機制之設計與執行情形。
- 5-3 學生專業能力、校基本素養與核心能力評量機制之設計及執行情形。
- 5-4 學生之學習表現情形。
- 5-5 學生之學術研究與專業表現。
- 5-6 追蹤畢業生生涯發展之機制與執行情形※研究所適用。
- 5-7 雇主對畢業生滿意度調查機制之設計與執行情形。
- 5-8 自我改善機制與回饋調整/改善情形。

一、現況描述

本系教育目標為「培育具餐旅產業知能及實作能力之專業人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力、以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度」。該教育目標具體轉換為培育學生畢業時，能具備餐飲實務及管理能力、具備旅館實務及管理能力、具備整合餐旅知能及應用能力、具備職場倫理與團隊合作能力、具備於餐旅產業工作之創新能力等五項核心能力。

近年來，為實踐教育目標與體現辦學特色，透過交流國際化、教學實務化、課程產業化、空間優質化等四大系務發展，達到優化國際交流合作、深耕與國內外產業連結、敦聘優質師資，精進教學品質、完善課程架構及科目、充實教學設備及圖書期刊、與落實自我改善機制等目標。為確保教育目標之達成與核心能力之養成，使學生成為國內外餐旅產業所需人才，訂定多元成效評機制，並以多元評量方式評估學生在各項專業能力、基本素養和核心能力之學習結果；學生學習表現展現於專業證照取得、實習雇主滿意度、國內外餐旅競賽成果、專題競賽獲獎以及學生社團全國評鑑表現等面向。執行將畢業生成果表現與生涯發展之結果，作為本系落實教育品質和自我改善機制之參考。

5-1 確保達成教育目標及實現核心能力的有效評估方式

(一) 自訂績效衡量指標

為確保及提昇學生基本與專業知能，滿足就業要求，本校及本系訂定畢業門檻並制定各項檢定實施辦法。本系學生除需達到全校一般基本能力標準，包含修畢通識教育課程、英語能力檢定及資訊能力檢定；專業能力需修畢餐旅管理專業基礎與核心課程、多元餐旅專業模組必選修課程、新增取得

專業專業證照一張；跨域力須完成跨系學程，使得畢業。有關本系畢業門檻，請參閱表 5-1-1 餐旅管理系畢業門檻一覽表。

表 5-1-1 餐旅管理系畢業門檻一覽表

向度	內容
基本能力	<ul style="list-style-type: none"> ●修畢通識教育課程（含勞作教育與服務學習課程） ●英語能力檢定(全民英檢初級初試、104 年入學需多益 350 分以上或其他同級英文能力檢定成績) ●資訊能力檢定(電腦軟體應用、電腦軟體設計、網頁設計丙級、TQC 或 MOS)
專業能力	<ul style="list-style-type: none"> ●修畢專業必選修課程 ●考取餐旅相關專業證照乙張
跨領域能力	●修畢一跨系學程（修畢就業學程亦等同修畢跨系學程）

本系學生核心能力檢定之機制，依照弘光科技大學餐旅管理系學生核心能力檢定實施辦法辦理(請參閱附件 5-1-1 弘光科技大學學生核心能力檢定實施辦法)。

(二)運用多元評估方式持續檢視教育目標達成情形

本系依據必選修課程與學習活動之設計與規劃，就本系欲培養學生之五大核心能力，運用多元評估方式進行檢視。其中，學生是否「具備餐飲實務及管理能力」以及「具備餐旅實務及管理能力」，透過修課課程通過作為檢核機制。學生是否「具備整合餐旅知能與應用能力」，以下列三項指標作為審核依據：校內外實習課程通過、專題製作課程通過、以及入學後新增取得本系認定之餐旅相關證照一張。學生是否「具備職場倫理與團隊合作能力」，以下列指標做為審查依據：校外實習成績業者評分達 70 分以上、實務課程期末成果發表會與 capstone 三門課程，透過情境檢核，經評量老師核定具備職場倫理與團隊合作者，即通過檢核。對於學生是否「具備於餐旅產業工作之創新能力」，以實務課程期末成果發表、capstone 三門課程，以及專題製作，經對應之評量教師核定具備與餐旅產業工作創新能力者，即通過檢核。有關畢業後新增取得一張餐旅專業證照之認定，依「本系學生核心能力檢定辦法」辦理。

除上述課程檢核核心能力做法，本系並規劃多元潛在學習活動作為檢視學生是否具備職場倫理與團隊合作之能力；學生被要求二年內需完成志工服務至少達 60 小時以及學習之旅達 30 小時，並完成時數多寡會影響學生校外實習志願的選填。志工服務時數之要求，多年執行下來，對於餐旅產業最重視的職場倫理與團隊合作之能力養成，有顯著成效。

為確保教育目標達成，對於學習成效不理想的同學，授課老師給予補救教學。104-106 學年度，參與補救教學之學生計 916 人；透過補救教學，大部分學生覺得有所進步。請參閱附件 2-4-3 餐旅管理系 104-107 學年度基本專業核心能力補救教學人次統計表。

5-2 學生學習成效評估機制之設計與執行情形

(一) 學生學習成效評量之具體措施及執行情形

本系教師運用多元學生學習評量，提升教學品質和學生學習成效，以多樣化學習成果評鑑方式，透過專題製作與實習指導，鼓勵和激勵學生多元能力，檢核學生餐旅專業知能。每年舉辦實習心得發表會、專題製作發表會、海外實習發表會、各項社會服務志工活動，達到學生共同觀摩與相互激勵之效果。

(二) 各項資源

有關本系資源依系務相關經費與圖書資源，分別陳述。系務相關經費來源請參閱項目四表 4-4-1 餐旅管理系 104-106 學年度經費來源與金額一覽表，104-106 度共計獲得 42,639,860 元。如遇經費不足或緊要需求，得以專案申請經費，學校均全力支持；104-106 學年度共提撥專款 6,293 萬元。

本系館藏資源截至 107 學年度第 1 學期止，擁有中外文圖書約 30,531 冊、中外文專業期刊 70 種、視聽資料 814 種、線上資料庫 6 種以及電子期刊 1830 種。本系各圖書期刊與電子資源之質量十分優良，可充分提供全系師生教學、研究及學生學習。本系師生使用電子資源極踴躍，104-107.1 學期，本系師生登錄使用電子資源部份，次數達 18,347 次之多。請參閱項目四表 4-1-3 餐旅管理系 104-107 學年度圖資中心館藏資源統計表及表 4-1-4 餐旅管理系 104-107.1 學年度師生圖資中心館藏資源使用統計。

5-3 學生專業能力、校基本素養與核心能力評量機制之設計及執行情形

呼應本系「培育具餐旅知能及實作能力之專業管理人才，達到立足台灣，放眼國際」之發展方向，本系依據學生核心能力以及未來就業能力，制定並落實各項學習成效檢核機制，確認學生是否具備校基本素養、專業能力以及跨域力。

課程規劃包含基本能力和專業核心能力培育。其中，基本能力包括英文、資訊能力、公民能力、審美能力及數理、資訊應用與社會能力。專業核心能力從系三大專業模組課程與規劃活動之學習獲得。上述能力之檢核，分述如下：

(一)基本能力檢核

本系學生除必須修畢通識教育中培育基本能力課程外，需通過如下檢核，以確保學習成果：

1、英語能力檢核

本校針對學生英文畢業門檻，訂定英文能力畢業資格檢定辦法(請參閱附件 5-3-1 弘光科技大學學生英文能力畢業資格檢定實施辦法)。英文能力必須達到該辦法之檢測標準，方具備畢業資格。為提升學生英文能力，與本校語言中心提供相關提升學生外語能力方法及措施(請參閱附件 5-3-2 弘光科技大學語言中心相關提升學生外語能力方法及措施)，訂定提昇英文能力實施要點(請參閱附件 5-3-3 弘光科技大學校提昇英文能力實施要點)，協助學生增強英文語言能力並達成檢測標準。

(1)基礎能力檢定於大學一年級下學期舉辦。未通過檢定學生之輔導，由本系專任教師依補救教學實施辦法予以輔導。

(2)具體學習規範為：學生於大三下學期結束前，應至少參加過一次上述之英文能力檢定考試，並於大四開學前二星期內，提出通過上列本校認可之「英文能力檢定」證明文件至教務處教學組登錄，作為畢業資格審定之依據。檢定成績未達規定及格標準者，可選擇依配套措施取得英文能力檢測之認定。具體配套措施為補修應用英語系大一上學期或下學期之「英文文法與習作」，通過者始得畢業。學生於修習上列第一、二項之英文課程期間，仍可隨時報考本辦法規定之英文能力檢定考試，若成績通過，即可取代課程修讀。

2、資訊能力檢核

本校對 98 學年(含)以後入學學生，依「弘光科技大學資訊能力檢定實施辦法」第四條規定，訂定「弘光科技大學餐旅管理系學生資訊能力檢定標準」(請參閱附件 5-3-4 弘光科技大學餐旅管理系學生資訊能力檢定標準)。學生在規定修業年限內，須通過本系資訊能力檢定標準，方具畢業資格。若未能通過檢定，可加修本校開設之「資訊基礎能力」課程，成績及格視同通過本系資訊能力之檢定標準。

(二)專業能力分組

依本系五大核心能力對應之檢核方式執行。請見表 5-3-1。

表 5-3-1 餐旅管理系核心能力指標與檢核方式對應表

本系核心能力指標	檢核方式
具備餐飲實務及管理能力	通過修課課程
具備餐旅實務及管理能力	
具備整合餐旅之能與應用能力	1.通過校內外實習課程 2.通過專題製作課程 3.取得本系認定之餐旅相關證照一張
具備職場倫理與團隊合作能力	1.學生校外實習成績業者評分須達 70 分以上 2.依實務課程期末成果發表會以及 capstone 三門課程並透過情境檢核，核定具備職場倫理與團隊合作者
具備於餐旅產業工作之創新能力	依實務課程期末成果發表、capstone 三門課程以及專題製作核定具備與餐旅產業工作創新能力者

(三)餐旅專業證照取得檢核

為協助學生取得餐旅或餐飲相關證照達到系定專業證照之畢業門檻；本系 104-107.1 學年度共開設 3 班，參與人次達到 777 人(細目請參閱項目三附件 3-1-3 餐旅管理系 104-107 學年度開設證照輔導班明細一覽表)。證照考照班包括烘焙食品-麵包證照輔導班、烘焙食品-蛋糕證照輔導班、餐旅服務證照輔導班、飲料調製證照輔導班、西餐烹調證照輔導班、中餐烹調證照輔導班及中式麵食加工證照輔導班。除辦理證照考照班，實作課程會依課程內容融滲證照相關知識與技能，協助學生通過專業證照取得之畢業門檻。

(四)專業態度與關懷服務態度檢核

透過本校通識學院規劃之人文精神課程、勞作教育與服務學習課程，進行檢核。為實現「以人為本、關懷生命」之辦學理念，本校日夜間部學生皆須修畢人文精神課程。課程透過各種教學活動設計引導學生體驗省思，並結合校內勞作教育與 20 小時之校外服務學習課程（勞作教育於學生一年級實施，服務學習於學生二年級進行）。學生須實地體驗志工服務的精神，進而達成了解自我、認識自然、尊重他人、關懷生命之課程目標。

本系實習課程的評量非常重視學生專業態度的檢核。具體做法為透過實習機構主管和本系實習訪視教師共同評量學生專業服務態度與專業倫理的實踐，作為強化學生專業態度與價值的輔導依據。

本系學生上述檢核方式，執行成效如下：

- 1、104-107 學年度入學學生專業證照成果共計 914 張。有關學生專業證照取得之類別與張數，請參閱附表 5-3-2 餐旅管理系 104-106 學年度學生專業證照取得類別與張數一覽表。
- 2、依據實習機構學生實習態度的評量，近二年平均分數為 85 分以上，顯見本系學生之專業態度表現良好，請參閱附件 5-3-5 餐旅管理系學生校外實習表現評量表。

表 5-3-2 餐旅管理系 104-106 學年度學生專業證照取得類別與張數一覽表

證照類別	證照名稱	104 學年度	105 學年度	106 學年度	總計
技術士證照-乙級	中華民國技術士-中式麵食加工-酥(油)皮&糕(漿)皮類	3	-	-	3
	中華民國技術士-中餐烹調-葷食	4	-	-	4
	中華民國技術士-烘焙食品-西點&蛋糕&麵包	1	-	-	1
	中華民國技術士-飲料調製	2	2	2	6
	中華民國技術士-電腦軟體應用	1	-	-	1
技術士證照-丙級	中華民國技術士-中式米食加工-米粒類&米漿型	-	1	-	1
	中華民國技術士-中式麵食加工-酥(油)皮&糕(漿)皮類	2	3	-	5
	中華民國技術士-中餐烹調-葷食	1	-	-	1
	中華民國技術士-西餐烹調	-	3	2	5
	中華民國技術士-烘焙食品-西點蛋糕	2	2	-	4
	中華民國技術士-烘焙食品-麵包	8	8	-	16
	中華民國技術士-飲料調製	13	24	-	37
中華民國技術士-餐旅服務	-	4	-	4	
其它證照	(BIM)Behavior Image-Customer Service Manager [顧客服務管理師]	15	38	-	53
	(HACCP) 食品安全管制系統	14	-	-	14
	CPR 合格證書	155	-	-	155
	TQC-OA POWERPOINT (2010)	-	-	8	8
	TQC-OA 網際網路及行動通訊	1	-	-	1
	國民旅遊領團人員認證考試及格證書	-	1	-	1
	網際網路及行動通訊 Internet&Mobile2008	17	-	3	20
政府機關	台中市營業衛生管理人員	-	1	5	6
國際認證	Certified Guest Service Professional Making Connections	45	36	-	81
	CGSP(Certified Guest Service Professional)	8	-	-	8

	Culinary Spoken English - 國際廚藝英語認證	-	10	-	10
	Food & Beverage Spoken English - 國際餐飲英語認證合格證書	-	47	-	47
	Front Office Spoken English - 國際櫃檯英語認證合格證書	-	43	-	43
語文 證照- 英文	(CSEPT)大學校院英語能力測驗	49	151	38	238
	(TOEIC)多益測驗	73	44	22	139
	英語能力測驗	-	2	-	2
總計		414	420	80	914

5-4 學生之學習表現情形

(一) 畢業生之就業、升學情形能適當對應學生核心能力與教育目標

依本系畢業生流向調查結果指出，104-106 學年度平均畢業生就業率為 79.37%(請見表 5-4-1 餐旅管理系 畢業生流向調查結果一覽表)。本系畢業生就業率逐年上升，從 104 年度的 72.65%，到 105 年度 82.33%，至 106 年度達 83.12%。

表 5-4-1 餐旅管理系畢業生流向調查結果一覽表

年度	畢業生數	升學	就業於相關與非相關職場				其他(私人企業、自由業、非營利機構、創業)	就業率	待業
			相關職場			非相關職場			
			休閒與觀光旅遊產業	行銷與銷售產業	企業經營管理產業				
104	234	11	72	19	6	26	72.65%	53	
			30.77%	8.12%	2.56%	11.11%		21.29%	
105	249	1	61	41	17	66	82.33%	43	
			24.50%	16.47%	6.83%	26.51%		17.27%	
106	237	2	132	5	3	37	83.12%	38	
			55.70%	2.11%	1.27%	15.61%		16.03%	
平均	720	14	36.99%	8.90%	3.55%	17.74%	79.37%	18.20%	

說明：百分比算法：各項目人次／扣除升學之畢業學生數

本系 106 年度畢業滿 3 年與 5 年畢業生流向調查結果呈現，畢業生覺得在學期間課程實務與實作活動(69.23%)、業界實習(52.14%)與同學及老師人脈(52.14%)，這三方面的學習對於現在工作有幫助。學校對溝通表達能力(40.00%)、團隊合作能力(34.19%)與問題解決能力(34.19%)的培養對其就業有幫助。畢業生建議學弟妹可以加強之能力有人際互動能力(58.06%)、溝通表達能力

(49.03%)與問題解決能力(42.58%)。如果畢業生有進修機會，最想在學校進修的學門有民生學門(佔 49.03%)與商業及管理學門(佔 29.68%)。畢業生認為目前具備的專業能力與工作要求非常不符合僅 1.08%，非常符合程度高達 77.42%；畢業生對目前工作的整體滿意度分析，0.54%覺得非常不滿意，74.73%覺得非常滿意。可見本系培育目標和畢業生就業職場的符應程度極高，並未有學用落差之情形。請參閱表 5-4-2 餐旅管理系 106 年度畢業滿 3、5 年畢業生流向調查。

表 5-4-2 餐旅管理系 106 年度畢業滿 3、5 年畢業生流向調查

100 學年度 畢業生 106 年 11 月 16 日 統計	1.升學率(繼續進修)	0.00% (=升學人數/總人數*100%)		
	2.就業率	75.48% (=就業人數/(總人數-升學-留學-服兵役)*100%)		
	3.服兵役	0.00% (=服兵役人數/總人數*100%)		
	4.其他	24.52% (=其他人數/總人數*100%)		
	※ 畢業生含各學制及研究所，請參考本校校友服務管理系統統計資料(以百分比作填寫)			
100 學年度 畢業後五年 流向調查分析	1	畢業生在學期間所學專業訓練課程，對於目前工作幫度程度分析	非常有幫助 (59.83%)	非常有幫助 (0.00%)
	2	畢業生在學期間哪些學習經驗對於現在工作有所幫助分析 (請填寫前三順位)		
		(1). <u>課程實務與實作活動 (69.23%)</u> (2). <u>業界實習 (52.14%)</u> (3). <u>同學及老師人脈(52.14%)</u>		
	3	畢業生畢業至現在的經驗，學校幫學弟妹加強之能力分析 (請填寫前三順位)		
		(1). <u>人際互動能力 (58.06%)</u> (2). <u>溝通表達能力 (49.03%)</u> (3). <u>問題解決能力 (42.58%)</u>		
102 學年度 畢業生	1.升學率(繼續進修)	20.00% (=升學人數/總人數*100%)		
	2.就業率	86.85% (=就業人數/(總人數-升學-留學-服兵役)*100%)		
	4	畢業生畢業至現在的經驗，認為學校對能力培養有所幫助分析 (請填寫前三順位)		
		(1). <u>溝通表達能力 (40.00%)</u> (2). <u>團隊合作能力 (34.19%)</u> (3). <u>問題解決能力 (34.19%)</u>		
	5	畢業生如有進修機會，最想在學校進修的學門分析 (請填寫前三順位)		
	(1). <u>民生學門 (49.03%)</u> (2). <u>商業及管理學門 (29.68%)</u> (3). <u>其他學門 (5.16%)</u>			

106年11月 16日 統計	3.服兵役	0.00%(=服兵役人數/總人數*100%)		
	4.其他	13.14%(=其他人數/總人數*100%)		
	※ 畢業生含各學制及研究所，請參考本校校友服務管理系統統計資料 (以百分比作填寫)			
102學年度 畢業後三年 流向調查分 析	1	畢業生目前所具備的專業能力與 工作要求相符程度分析	非常符合 (77.42%)	非常不符合 (1.08%)
	2	畢業生目前工作內容是否需要專 業證照分析	需 要 (10.75%)	不 需 要 (89.25%)
	3	畢業生對目前工作的整體滿意度 分析	非常滿意 (74.73%)	非常不滿意 (0.54%)
	4	畢業生對目前工作內容與原就讀 系所學程課程相符程度分析	非常符合 (47.31%)	非常不符合 (2.15%)
	5	畢業生為工作或自我生涯發展而規畫進修提升自我專業能力分析 (1) 進修：國內大專院校(0.00%) / 出國進修(0.54%) (2) 準備考試或其他證照：其他(2.15%) / 技術士證照(1.61%) / 國 家考試(1.61%) / 語言證照(1.08%) / 金融證照(0.54%)		
	6	畢業生從事進修或考試後，對薪資 待遇、職務升遷或工作滿意度的幫 助幅度	非常有幫助 (28.57%)	完全沒有幫助 (0.00%)
	7	畢業生覺得學校除了教授專業知識外，應加強學生哪些能力才能 做好工作 (請填寫前三順位) (1). <u>人際互動能力 (55.40%)</u> (2). <u>團隊合作能力 (41.78%)</u> (3). <u>持續學習能力 (40.85%)</u>		

本系後續將持續針對畢業生就業率、就業職類和教育目標及核心能力的進行對應分析與檢討，逐次分段納入相關會議，並邀請相關利益關係人與會討論，持續精進與調整、補強。

(二)建立機制鼓勵學生參與專題研究計畫、取得專業證照、參加國內外專業相關競賽等，執行成果

本系對於技藝優良同學訂定「餐旅管理系技藝菁英學生培訓辦法」(請參閱附件 5-4-1 餐旅管理系技藝菁英學生培訓辦法)。持續培訓並鼓勵學生參與國家級或國際級比賽，並建立學生國內外競賽經費補助機制(請參閱附件 5-4-2「弘光科技大學餐旅管理系在校學生參加國際及全國餐飲競賽補助辦法」)。學生學習成效具體反映在各項技藝競賽獲得之肯定。104-107.1 學年度本系學生參加國內競賽 16 場次，國際競賽 21 場次，合計 37 場次，總獲獎 228 項(國內 44 +國際 184)。其中，本系學生參加具「餐飲奧斯卡」的美譽為國內全方位比賽「遠東餐廚達人賽」，在 103 學年度及 104 學年度雙雙榮獲冠軍 (請參閱表 5-4-3 餐旅管

理系 104-107.1 學年度學生參加校外各類廚藝競賽統計表)。

表 5-4-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度學生參加校外各類廚藝競賽統計表

類別 學年	國 內						國 際					
	次數	金	銀	銅	其他	合計	次數	金	銀	銅	其他	合計
104	5	3	1	3	5	12	5	5	7	14	2	28
105	3	1	1	1	2	5	6	8	17	31	4	60
106	4	4	2	7	5	18	6	4	16	37	8	65
107.1	4	0	3	2	4	9	4	4	6	19	2	31
合計	16	8	7	13	16	44	21	21	46	101	16	184

國內與國際賽事獲得的肯定與殊榮，乃教育品保的具體成果，也讓本系學生在技職教育最高殊榮「技職之光」的選拔屢獲嘉績；103 學年度至 106 學年度本系學生共榮獲高達三次殊榮肯定，分別是 103 學年度羅霽學生(第十屆)、104 學年度洪權宏學生(第十一屆)以及 105 學年度張初豪學生(第十二屆)(細目請參閱附件 5-4-3 餐旅管理系 104-107.1 學年度學生參加校外技藝競賽一覽表)。

老師們將技術研發與創新理念，藉由學生專題製作教授學生，近年，本系學生學術成果漸有收穫。104-107 學年度計 7 篇學生研究獲得肯定，榮獲院級學生專題競賽之肯定，請見表 5-4-4 餐旅管理系 104-107 學年度院級學生專題競賽獲獎情形一覽表。

表 5-4-4 餐旅管理系 104-107 學年度院級學生專題競賽獲獎情形一覽表

學年度	指導教師	專題作品名稱	院級專題競賽名次
104	洪麗美	連鎖火鍋餐飲業者危機處理事件之探討	榮獲專題研究論文類第三名
	許素鈴	威我獨尊-創意玉尊雞尾酒	榮獲實務專題製作類(家政餐旅食品群)第二名
	鄭錦慶	進口大麥麵粉研究-創新與研發	榮獲實務專題製作類(家政餐旅食品群)佳作
105	靳炯彬	台灣地區主題遊樂園經營績效之研究	榮獲專題研究論文類第三名
	吳松濂	保險粉比例對芋頭保存影響	榮獲實務專題製作類第二名
	洪麗美	蔬食自在-西班牙美食蔬食創新料理	榮獲實務專題製作類佳作
106	許凱敦	食尚創新-異國美食創新料理	-
	洪麗美	Local Ingredients 台灣當地食材創新料理方式選擇之研究	-
107	王瑞	Na-Ai-Hou 原式便當	榮獲大學部家政類研究海報競賽組第三名

(三)學生積極參與國內、外實務應用或創新活動

為培育學生實務應用與創新能力，本系開設多元實作課程共計 319 門次、舉辦 77 場次協同教學、進行 14 場次課程校外參訪、舉辦 11 場次實務課程教學成果展、完善 350 件專題製作課程作品、邀請外籍師資短期授課共計 12 梯次/105 天、精進校外實習課程：國內 58 個實習據點、國外 53 個實習據點，分別於日本、新加坡、澳洲、大陸以及義大利進行海外實習；海外實習獲得 16 次教育部學海築夢計畫補助。104-107.1 學年度完成為期一年海外實習人數高達當學年度實習學生總人數之 35%-40%，共計 229 位學生完成長達一年的海外實習課程，學生表現普遍受到實習機構之肯定。本系亦提供多元實務應用與創新活動型態，並落實擴展學生海外實習及海外短期研習(義大利烹飪升級之旅及日本文化廚藝與增能之旅)。

為培養學生創新能力，本系透過課程成果發表、專題製作以及學生國內外競賽等機制進行，相關學習成效表現於學生國內外廚藝競賽之肯定。近年，為提升學生創新能力，透過課程規劃重新建置，於課程中導入多元教學方式，以及執行跨域整合之 capstone 課程，期能增強學生創新能力。各項機制具有初步成效，期許本系持續努力。

本系學生落實「以人為本，關懷生命」與服務利他工作態度，積極投入專業志工活動；至社區關懷服務、到育幼院、老人院送愛心。104-106 學年度共計有 1,990 人次參與志工活動；本系學生參與志工活動執行成效，細目請參閱表 5-4-5 餐旅管理系 104-106 學年度公益服務學習活動一覽表。

表 5-4-5 餐旅管理系 104-106 學年度公益服務學習活動一覽表

序號	日期	地點	參加人數
1	106.10.12 106.12.19 106.12.23	北勢國小帶動中小學	45
2	106.10.22	都會公園義賣活動	350
3	106.11.24	曉明基金會社區服務	24
4	106.12.08	曉明基金會社區服務	24
5	106.12.09	南台中家扶中心大仁國小義賣	120
6	106.12.30	新希望基金會豐圳里活動中心志工活動	30
7	107.03.08 107.03.15 107.03.22 107.03.29	北勢國小帶動中小學	30

序號	日期	地點	參加人數
8	107.03.17	淨給愛一起愛環境	20
9	107.03.23	曉明基金會社區服務	16
10	107.05.12	新希望基金會豐村國小義賣活動	60
11	107.05.19	南台中家扶中心大仁國小義賣	150

系學會與國際餐旅青年學習社團每年於「全國大專院校學生社團及全校性學生自治組織評鑑暨觀摩活動」榮獲肯定；104 學年度於全國學生社團評鑑，均獲得「特優」最高榮譽的肯定；該項殊榮於 105 學年度雙雙再度蟬聯。並於 106、107.1 學年度，持續獲得傑出殊榮。學生社團績優表現請參閱表 5-4-6 餐旅管理系學生社團全國獲獎統計表。

表 5-4-6 餐旅管理系 104-107.1 學年度學生社團全國獲獎統計表

學年	指導教師	社團名稱	競賽名次
104	鄭錦慶老師	弘光科技大學餐旅管理系系學會	105 年全國大專校院社團評選-技專校院組自治性綜合性特優獎
	許凱敦老師、洪麗美老師、吳松濂老師	國際餐旅青年學習社	105 年全國大專校院社團評選-技專校院組學術性、學藝性特優獎
105	鄭錦慶老師	弘光科技大學餐旅管理系系學會	106 年全國大專校院社團評選-技專校院組自治性綜合性特優獎
	許凱敦老師、洪麗美老師	國際餐旅青年學習社	106 年全國大專校院社團評選-技專校院組學術性、學藝性特優獎
106	許凱敦老師、洪麗美老師	國際餐旅青年學習社	107 年全國大專校院學生社團評選-年度最佳社團特色活動獎
107.1	鄭錦慶老師	弘光科技大學餐旅管理系系學會	107 學年度第 1 學期全校社團評鑑自治性社團「第一名」
	許凱敦老師	國際餐旅青年學習社	107 學年度第 1 學期全校社團評鑑技藝性社團-第一名
	許凱敦老師	國際餐旅青年學習社	傑出青年獎-傑出社團組
	許素鈴老師	調酒社	107 學年度第 1 學期全校社團評鑑技藝性社團-第三名

系上學生並將餐旅職場最重視的團隊合作精神，落實於校級大型團體競賽，每次競賽均獲佳績；這些團體競賽活動更有助於培養學生具體創新與落實倫理以及團隊合作之核心能力，請參閱表 5-4-7 餐旅管理系 104-107.1 學年度學生參加全校性團體競賽統計表。

表 5-4-7 餐旅管理系 104-107.1 學年度學生參加全校性團體競賽統計表

學年度	競賽項目	獎項
104	104 年舞動弘櫻啦啦舞比賽	第 1 名
106	106 年舞動弘櫻啦啦舞比賽	第 1 名
	2018 年系際盃舞蹈比賽之青年活力組	第 1 名
	106 年公益系際盃創意合唱比賽	第 2 名
107.1	2018 『THE TIMELESS CLASSIC』系際盃 創意合唱比賽	第 2 名

5-5 學生之學術研究與專業表現情形※研究所適用

本系無研究所學制，故省略此項目之撰寫。

5-6 追蹤畢業生生涯發展之機制與執行情形

(一) 設立畢業生組織支援目標政策、課程、學生職涯發展情況良好

本系針對歷屆畢業生除透過各班網絡社群（Line、Facebook）定期聯繫外，並組織系友會，於每年校慶期間辦理系友回娘家活動。畢業系友網絡建立除能讓本系追蹤畢業生就業及升學情況，也為日後即將畢業的學生建立人脈資源，同時，透過定期的聯繫與聚會了解學生職涯發展，提供在校學生在規劃未來職涯之參考。

(二) 畢業生追蹤聯繫機制與執行情況

本系自民 94 年成立系友會，透過系友會聯繫畢業學長姊，期能幫助學生在就業上獲取更多資源，並創造資源共享。為讓系友會能充分發揮系友彼此聯絡之功能，並自 101 學年度，修訂「弘光科技大學餐旅管理系系友會組織章程」，訂定「弘光科技大學餐旅管理系傑出系友選拔辦法」；為提升系友大會活動參與度規劃多種作法，至今已逾 20 載，故具延續性與規模。

此外，本系畢業生追蹤聯繫機制和執行情況如下：

1. 應屆畢業生於辦理離校手續前，上網填寫「應屆畢業生離校問卷」。
2. 建置畢業生流向平台及電子資料庫，以了解畢業生之就業概況及動態。
3. 推動系友會聯絡之相關事宜。
4. 配合本校研究發展處就業輔導暨校友聯絡組，推動校友聯絡 e 網之事宜（包含資料庫與就業輔導）。

- 5.每年舉辦校友回娘家活動，邀請畢業校友回校與學弟妹進行交流。
- 6.運用網路資源，傳達美髮機構徵才訊息。
- 7.透過社群網站，了解畢業校友動態。
- 8.針對畢業班學生建立分組通訊錄。
- 9.本校研發處配合教學卓越計畫，委託健康事業管理系市場調查與行銷室，進行畢業生雇主滿意度調查。

(三)能分析與檢討畢業生追蹤調查結果

本系定期進行畢業生流向調查，分析和檢討畢業生就業情況，並反饋至系務與系課程會議中，提供系本位課程之反思與比較，做為本系人才培育目標、課程與教學、學生生(職)涯輔導等之參考。

106 學年度透過與業者、學者、系友以及大四學生的會議討論，針對各利害關係人意見回饋以及畢業生流向調查之結果能順利進入職場，就本系核心能力與對應課程進行修改。

如前所述，本系畢業生就業率逐年上升，顯示本系培育之學生在進入職場後，頗具有就業力。此外，學生均能以大學所學為就業考量，顯示本系培育目標和畢業生就業職場的符應程度極高，並未有學用落差之情形。因此，本系將維持現行之人才培育目標和課程架構，並持續透過產業課程諮詢會議召開，以及實務課程提升及就業學程之規劃與實施，增加課程內容實務應用知識，加強學生對餐旅相關產業的瞭解與職涯規劃，使未來培育之畢業生能符合就業職場需要，並學以致用。

5-7 雇主對畢業生滿意度調查機制之設計與執行情形

(一)雇主對畢業生服務/工作表現之滿意度調查機制與執行情況良好

本系為確保教學品質，每年以電訪方式了解雇主對本系畢業生之滿意度。104-106 學年度以問卷/電訪方式，透過各級會議與電話調查，蒐集近 3 年本系畢業生至業界機構之服務表現。使用問卷係以「企業雇主對弘光科技大學畢業生就業能力表現調查」為調查工具藍本，並依企業實際需求對指標、問卷內容，逐年進行微調與修正，確實掌握產業變化。

根據 103-105 學年度針對畢業一年後本系畢業生雇主滿意度調查，依 5 點量表結果顯示，雇主對本系 103 學年度畢業生的個人品的表現，表示高度滿意(4.16)、人際關係表現(4.07)、整體能力評價(4.03)，整體評價為(4.08)。雇主對畢

業生職涯適應(4.02)亦表認同，其中畢業生工作穩定度(4.13)，且主動學習態度(4.01)。雖雇主對本系畢業生之專業能力(4.05)表示肯定，但是對外語能力(3.20)、解決問題能力(3.91)、獨立作業能力(3.99)、溝通協調能力(3.95)及創新或創意能力(3.76)則不甚滿意；雇主對本系 104 學年度畢業生的整體評價(4.08)、工作態度(4.05)及忠誠度(4.04)高度肯定，但是雇主對畢業生的國際化(3.18)、抗壓性(3.96)、問題解決能力(3.79)、獨立思考與分析能力(3.86)及創新能力(3.56)則有待加強。請參閱表 5-7-1 雇主對餐旅管理系 103-104 學年度畢業生職場表現評估表。

表 5-7-1 雇主對餐旅管理系 103-104 學年度畢業生職場表現評估表

項目	103 學年度 (民國 104 年)	項目	104 學年度 (民國 105 年)
職涯適應	4.02	專業技能	3.90
公司認同度	3.97	具備專業知識符合工作需求	3.90
主動學習態度	4.01	工作態度	4.05
工作抗壓性	3.96	具有工作效率	4.11
工作穩定度	4.13	具有國際觀	4.06
職涯精進	3.81	具有責任感	4.07
外語能力	3.20	溝通協調	3.99
專業能力	4.05	與主管的溝通能力	3.99
解決問題能力	3.91	與同仁的溝通能力	4.08
獨立作業能力	3.99	國際化	3.18
溝通協調能力	3.95	外語能力	3.18
創新或創意能力	3.76	具有國際觀	3.15
整體評價	4.08	人格特質	3.79
人際關係表現	4.07	具有抗壓性	3.96
個人品德表現	4.16	具有問題解決能力	3.79
整體能力評價	4.03	具有獨立思考與分析能力	3.86
願意推薦本系(所) 畢業生	3.99	具有創新能力	3.56
/		忠誠度	4.04
		對公司的認同度	3.97
		對公司的穩定度	4.11
		整體評價	4.08
		人際關係	4.11
		個人品德	4.19
		整體能力評價	4.00
	未來優先考慮聘用本校畢業生	4.01	

如前所述，雇主對本系畢業生的抗壓性、外語能力及創新能力表示不認同，故本規劃其增進措施，對本系在校學生未來將面臨到相關職場各種挑戰的困難，加以輔導。請參閱表 5-7-2 工作的抗壓性、外語能力以及創新創意能力之增進措施。

表 5-7-2 工作的抗壓性、外語能力以及創新創意能力之增進措施

分項	社團活動	開設課程	活動舉辦
1.工作的抗壓性	鼓勵參與社團活動，系學會、調酒社、國際餐旅青年學習社、菓子多元烘焙廚藝社、西餐廚藝社	顧客抱怨處理、消費者行為、消費者心理學、服務業管理、餐旅事故督導個案研究	餐旅異國美食節、環台義煮、帶動中小學、志工、公益活動義賣等
2.外語能力	鼓勵活動舉辦時使用英語或日語	餐飲英文、餐旅日文、餐旅日文會話、進階餐旅日文、廚務專業外語、餐旅義大利文會話、餐旅英文會話、餐旅法文、旅館英文	餐旅異國美食節、兒童英語博覽會

其中，針對學生具備之創意、創新與創業能力，其成效未能符合業界期待，經會議討論原因與具體作為如下：(1)創新為統整與應用能力，學生較難在課程教授後具體呈現；故要求日後課程內容應增加多元教學與實務案例說明與應用之教學活動比例。(2)增加創新課程之業師協同教學單元。(3)配合本系課程創新課程地圖建構，於 106 學年度，執行實務課程導入校內實習據點之作為。學生於進階與高階實作課程至校內實習機構進行成品製作、販售以及與客人介紹之教學活動。此教學活動有助於學生規劃產品設計之創新能力。(4)現行課程地圖亦規劃專題課程以及 Capstone 課程等課程，學生以跨模組方式執行這些課程內涵，透過不同模組間學習激盪，期能有助於學生創新能力。(5)本系學生 104-107.1 學年度參與國內外廚藝競賽共獲得 228 獎次之肯定。廚藝競賽乃是展現廚藝創新能力之平台，本系將持續鼓勵與獎勵學生積極投入國內外競賽。

5-8 自我改善機制與回饋調整/改善情形

(一)分析學生學習成效評估、核心能力評量、畢業生追蹤及雇主滿意度調查等結果，回饋至發展目標調整、課程規劃改善、教學支援提升等執行成果

本系力求自我突破且持續精進，滿足餐旅產業對優質人力資源之需求，期能提升餐旅產業水平，並善盡大學社會責任。

本系為精進系務推動，為了解本系利害關係人對於本系發展目標、課程規劃、教學資源等看法，規劃多元意見交流機制。說明如下：

1.本系專兼任教師：

- (1)每學期初舉辦教學研討會，透過教學心得交流，解決教學遇到的問題以提升教學品質。
- (2)定期召開導師會議，瞭解系辦可協助導師工作之處，並就教室經營與管理，導師們進行交流與學習。
- (3)定期召開系務會議以及其他系級委員會，轉報告本系教師校級通過之法條與相關辦法，並就本系教師之意見於校級相關會議予以反映，期能達到系上教師與學校雙向溝通之目的。
- (4)系主任不定期與老師就各項系務之推動進行非正式交流，了解教師看法以精進系務推動。

2.本系學生：本系確切落實溝通與意見反映管道，正式溝通機制如：

- (1)全系學生：舉辦日間部與進修部聯合班會，就學生意見進行溝通。104-106學年度共舉辦日間部聯合班會 12 場次、進修部聯合班會 6 場次。
- (2)幹部學生：每學期舉辦主任與日間部與進修部學會幹部座談以及主任與日間部與進修部班代與副班代座談。
- (3)各班級學生：每學期每班至少舉行 4 次班會，各班將班級意見反映於班會紀錄，主任進行溝通與了解。
- (4)大一學生：大一下舉行本系學生適性分組座談會，協助學生了解三組的課程設計與未來出路，同步協助其生涯規劃，並了解學生學習需求。
- (5)校外實習學生：於學生進行校外實習前，進行實習行前說明會，分國內與國外兩梯次進行，於學生大三上學期末舉行。每學期系上訪視輔導教師至少對每位學生進行一次實習訪視，並於每學期舉辦 1 次校外實習生返校座談。

(6)邀請學生參與系級會議：邀請學生代表，參加系課程委員會以及實習輔導委員會充分反映學生意見。

上述正式溝通機制執行情形，請參閱表 5-8-1 與本系學生溝通管道運作次數一覽表。此外，教師亦透過非正式管道了解學生的需求，並將學生意見反饋至各系級委員會。如：教師不定期與學生約談、office hour 的落實運用、學生主動與老師反映建議與心聲等。

表 5-8-1 與本系學生溝通管道運作次數一覽表

序	溝通會議	104 學年	105 學年	106 學年	107.1 學期	共計
1	日間部聯合班會	4	4	4	2	14
2	進修部聯合班會	2	2	2	1	7
3	校外實習生實習經驗分享會	1	1	1	0	3
4	日間部班代與副班代座談	2	2	1	1	6
5	進修部班代與副班代座談	1	2	1	1	5
6	舉行本系學生適性分組座談會	2	2	2	1	7
7	教師國內外實習訪視次數	65	75	71	64	275
8	學生代表參加系課程委員會充分反映 學生意見次數	6	9	8	2	25
9	學生代表參加實習輔導委員會充分反 映學生意見次數	9	7	10	1	27
10	新生家長座談會	1	1	1	1	4
11	學生校外實習單位召開雇主座談會 (含國內及國外業主)	1	1	1	1	4
	合計	94	106	102	75	377

- 3.本系行政助理人員：系上行政助理同仁除參與系務相關會議了解系務推動外，系主任定期與系上同仁，就系務推動請其提供可改進之意見做法，藉此雙向溝通，利於達成本系教育目標。
- 4.畢業系友：正式機制如成立系友會、建構系友聯繫臉書(Facebook)網站平台、舉辦校慶週系友回娘家活動以及請系友返系參與課程相關之會議。
- 5.新生家長：針對新生家長於開學初舉辦新生家長座談會；系上教師藉此平台了解家長的看法並與其溝通本系之辦學理念，104-107.1 學年度共計舉辦 4 場次。
- 6.企業雇主：定期對畢業校友之雇主實施行問卷調查，做為日後教學內涵、課程設計與整體發展的依據。並針對學生校外實習單位召開雇主座談會，會中獲得企業雇主諸多建言，並將其意見反饋至課程委員會與實習輔導

會議。104-106 學年度共計舉辦 3 場次。

透過這些措施，可協助本系從不同向度將利害關係人意見回饋至本系發展目標之調整、課程規劃之改善、教學支援之提升、與空間運用之優化等方面。從而培育優質的餐旅產業專業人才。

(二)妥適訂定各項學習成效評量之基準與檢討機制

本系每年實施多元統整性學習成效評量，舉辦統整餐旅專業知能的活動，以提升學生學習成效，例如：實習心得分享會、專題製作發表會、海外實習成果分享會、課程教學成果展、校內實習課程、實務課程導入校內實習據點等。本系教師積極輔導學生參與專業能力檢定，包括基本能力檢定、專業能力檢定以及落實補救教學，提高學生專業知能。本系並依詢「餐旅管理系學生核心能力檢定實施辦法」，以多元檢核方式確認學生核心能力達成程度。

(三)自我評鑑規劃、整體架構及組成、相關辦法規章及執行過程嚴謹

本系依「弘光科技大學校務自我評鑑辦法」，實施自我評鑑：

- 1.為落實辦學理念與提升校務工作績效，並配合大學法第五條及大學評鑑政策之規定，本校訂定「弘光科技大學校務自我評鑑辦法」，做為推動系所自我評鑑之依循。
- 2.依上述辦法，本校設置「校務自我評鑑諮議委員會」，統籌規劃辦理全校自我評鑑工作，並督導自我評鑑運作與成效。成員含校內外諮議委員，由校長擔任主任委員，學術副校長擔任副主任委員，教務長為執行秘書。
- 3.本校系所自我評鑑之進行，分「內部評鑑」與「外部評鑑」兩類。內部評鑑，由執行秘書（教務長）召集校內諮議委員、學務長、總務長、研發長及各學院院長進行評鑑；外部評鑑，由主任委員邀請校外教授學者及產業專家實施。內部評鑑完成後，始進行外部評鑑。

(四)自我評鑑結果之追蹤考核機制及其回饋調整或改善情形良好(納入前次評鑑改善結果)。

每次評鑑結束後，本系依據評鑑委員書面意見，立即召開系務會議討論，歸納出具體改善措施，並訂出完成期限，分工著手改進。103 年度校務自我評鑑評鑑委員建議事項及改善情形，請見表 5-8-2 103 年度科技大學評鑑委員建議事項及改善情形。

本校為追求卓越及精進辦學品質，定期實施自我評鑑。於 101 學年度進行

校務自我評鑑，並於 103 年 5 月進行系所專業自我評鑑之外部評鑑。本系最近一次系所自我評鑑於民國 103 年實施，評鑑結果為通過，並依據評鑑委員建議，展開自我改善機制和調整，相關建議和調整/改善說明，如表 5-8-2 餐旅管理系 103 年度系所自我評鑑評鑑委員建議事項及改善情形所示。

表 5-8-2 餐旅管理系 103 年度系所自我評鑑評鑑委員建議事項及改善情形

項目一、目標、特色與系所務發展
待改善事項與對應之改善建議
<p>1.應再行探究有 30%的畢業學生，為何不在就業職場，培育目標可隨著未來需求改善。</p>
<p>感謝委員意見。</p> <p>1. 透過教育部教學卓越計畫及技專校院辦理師生實務增能計畫補助，辦理產業實務導向課程規劃諮詢會議，歸納會中專業委員建議並條列已執行之內容如下列：</p> <p>(1)辦理職場體驗活動，讓學生可以提早了解職場的運作，減輕實習恐懼。</p> <p>(2)在大一時辦理讓學生發掘自我之相關課程，協助學生對於未來能有更明確的選擇，使其了解自己性向，定義職能，輔導分組適合內場、外場工作。</p> <p>(3)就餐旅人才流失問題，協助學生適應業界實習課程，宜於學生實習前強化學生的產業認知與職場倫理。</p> <p>(6)利用學生在校期間持續辦理校外實習說明會、就業講座等相關職涯活動。</p> <p>(7)與業者座談，了解業界對畢業生之期待與未來餐旅產業發展需求，配合相關課程之協同教學或調整課程內容等，以符應業界與未來產業需求。</p> <p>(8)104-107.1 職涯輔導完成 13 場職涯講座。</p> <p>2. 如評鑑報告書所述，2017 年經濟部統計處資料顯示，國內餐館業持續展店且引進新品牌；台灣連鎖暨加盟協會統計發現連鎖餐館店數餐廳增加 1,548 家、西式餐廳增加 377 家、日韓餐廳增加 277 家。顯示「日韓餐廳」數量逐年增加，足見市場需求增大；另，餐飲技術教育指標之藍帶廚藝學院，近年亦至亞洲國家拓展廚藝據點（中國上海、日本東京、日本神戶、韓國首爾、泰國曼谷、馬來西亞吉隆坡等）。這些產業資訊傳達亞洲料理逐漸受到國際重視。據此，回應產業對專業深化之需求，106 學年度本系調整專業組別將原本兩組專業模組，再深化細分為「餐旅服務」、「亞洲廚藝」及「西餐廚藝」三組。本系教育目標於 106 學年度將原先的「培育餐旅產業管理與服務專業人才」調整為「培育具餐旅知能及實作能力之專業人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力、以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度」。</p>

二、課程規劃、師資結構與教師教學

待改善事項與對應之改善建議

共同專業必修中旅館管理課程較少，宜適度增開。

感謝委員建議。

1.就台、港、澳、中東南亞地區，大部分五星級旅館總營收超過 50%來自餐飲收入，故旅館管理課程架構包含部分餐飲課程在內，並非僅侷限於客房課程。循此脈絡，本系大一生(未分組前)共同專業必修課程性質隸屬旅館管理的課程有：餐飲管理(2 學分)、餐旅會計及財報分析(3 學分)、食物與食材(2 學分)、旅館管理(2 學分)、餐飲英文(2 學分)、餐飲衛生與安全(2 學分)、餐飲服務實務(3 學分)、廚藝導論(2 學分)、食物學原理(2 學分)、飲料管理與實務(2 學分)；共計 10 門課程/22 學分，佔大一生所修總課程學分數 47%。

大二分組後餐旅組專業必修課程，尚有餐旅日文(2 學分)、旅館英文(2 學分)、房務管理與實務(2 學分)、客務管理與實務(2 學分)、餐旅採購與成本控制(2 學分)及餐旅資訊系統(2 學分)、消費者心理學(2 學分)、餐旅人力資源管理(2 學分)及餐旅行銷管理(2 學分)，共計 9 門課/18 學分。佔大二分組後餐旅組所修總課程學分數 48%。依此定義，本系課程架構與課程規劃，無偏重某專業必修課程之情形。

2.經 1040617 系課程委員會會議討論決議，本系將於 104.2 及 105.2 學期增開「旅館開發與籌設」及「旅館管理專題研討」選修課程，供學生選課。

3.配合本系專業模組深化為三組，課程地圖依模組核心能力進行修改。基於深化課程及加強高階管理課程，106 學年將客務管理實務與實習由 2 學分改為 3 學分、房務管理實務與實習由 2 學分改為 3 學分、四年級生校外實習完成於選修課程部分新加入管家服務、婚宴管理、餐旅籌備；106 學年度，為加強學生實務技術深度與廣度，聘任具多年以上業界經驗之助理教授級專業教師與講師各 1 名。另，為具體落實階段能力檢核並精進旅館實務專業技術，校內旅館實習時數由 12 小時調整為 36 小時。

項目三、教學品保與學生輔導

待改善事項與對應之改善建議

1.各評鑑指標，宜具體呈現該系重點發展特色與國內相關科系相對比較優勢為何，宜具體呈現。

遵照委員建議，爾後資料撰寫將特別針對本系重點發展特色與國內相關科系相對比較優勢之方向思考呈現。

1.本系秉持成為民生領域領航大學之辦學理念，師資陣容強調實務技術，故技術與學術之專業師資比例高達 14:6。專任師資多來自餐旅產業，對於餐旅產業實務技術的要求標準與技術傳承，較其他學校具有優勢。此由本系學生之國際競賽履獲佳蹟、六度榮獲技職之光殊榮、學生深受業主雇主肯定與高就業率，可資證明。本系於 106-107 學年，全面更新餐飲教學設施，建置中部第一之品酒、飲料調製、餐飲服務、亞洲廚藝、西餐烘焙等機具設施，打造本系實務技術領航一流教學場域。

2.因應社會需要、產業發展與本系未來發展規劃，自 106 學年度起，調整原有專業分組，加強實務技術要求，調整為亞洲廚藝、西餐烘焙、餐旅服務等 3 大專業分組。

3.本系同時努力擴展學生國際視野與移動力，並以移地教學做為具體措施，並延伸學生校外實習之教學場域。除作為能力檢核項目之一，並培育學生寬廣、了解與尊重多元文化。本系為全國唯一與義大利 ALMA 廚藝學院合作之學校，並具有發展研修與實習的完整課程模組，能有效培育與落實學生國際視野與競爭力。107 學年度學校推薦 15 位技術優異之學生，每人補助 60 萬元至義大利 ALMA 廚藝學院進行課程學習與產業實習。

項目三、教學品保與學生輔導

待改善事項與對應之改善建議

2.建議宜引進「國際認證與國際接軌之產學合作如：(AH & LA、IATA 與 MICE) 強化國際化之成效。

謝謝委員意見，本系遵循辦理。

1.考量該國際證照對應本系培育目標之緊密度，引進「國際認證與國際接軌」之產學合作。目前本系主要針對美國飯店業協會(American Hotel & Lodging Association, AH&LA)推展之國際餐旅管理專業人員，進行授課與考照，作為現階段國際認證與國際接軌之工作項目。餐旅管理系 104~107.1 AH&LA 證照執行成效，如下表。

學年度	104	105	106	107
通過數	104	35	47	--

2.除引進國際證照外，就拓展國際接軌事項，本系與義大利 ALMA 合作，每年推派教師至義大利進行半年研修，加強課程深度及國際學習之高度。

3.106 學年本系與義大利 ALMA 廚藝學院合作發展研修加實習的課程模組，107 學年有 15 位學生執行研修與實習

4.106 學年本系靳炯彬老師與胡湘苓老師為全台私立學校唯一通過新南向計畫補助，分赴泰國佛統大學進行研習交流。

5.106 學年本系與日本服部調理與營養學校進行合作交流，未來將與日本百年企業木村屋合作交換師資授課及為期一年之學生海外實習。

項目三、教學品保與學生輔導

待改善事項與對應之改善建議

3.«學海築夢»教育部補助計畫，使學生能海外實習成效良好，惟計畫結束後，如何有效繼續推展，宜列入正常實習課程經費規劃，以利後續發展。

謝謝委員建議。

1.本系學海築夢 104-107 年度共計獲得 2361,865 獲補助學生高達 100 位；107 學年度針對學生海外實課程，學校主動提撥高教深耕計畫 220 萬，獎助本系學生至義大利進行海外實習。106 學年度亦補助學生至日本文化體驗與廚藝增能之旅。日本文化體驗經費，經費達 59 萬元。

2.本校重視本系學生海外見習與實習之發展，建立相關機制，持續相關課程之落實。謝謝委員的提醒。

項目四、系所專業發展與產學合作

待改善事項與對應之改善建議

1.學生海外實習課程宜建立更完整訪視及輔導機制，尤其著重在語文之先期輔導及安全管理。

謝謝委員建議。

1.本系一向重視校外實習輔導及安全管理措施，且逐年完善訪視輔導機制。具體作法如下：

- (1)針對海外實習學生，積極落實訪視作業，定期辦理海外訪視：99年度辦理1場、100年度3場、101年度6場、102年度5場；訪視教師並完成「弘光科技大學餐旅管理系學生校外實習訪視紀錄表」，返國後，將業主與學生建議於實習輔導委員會報告。
- (2)針對先期輔導則著重在實習國家之語文溝通能力與基礎廚藝技術精進要求，以有效銜接赴外實習之職能標準。系上輔導則要求輔導老師透過定期群組溝通與老師親赴海外現場進行實地訪視，以完善整體輔導與訪視作為。
- (3)本系針對海外實習訂定輔導機制。內容製訂透過海外實習說明會，讓學生了解相關權益、福利與職場要求，提供學生更完整之生活管理、安全住宿、職場安全、工作安全等相關與規定，並提醒學生調整心態融入職場。
- (4)針對學生海外實習安全管理，本系落實機制如下，於全年級校外實習行前說明會以及海外實習行前說明會，均就該要點，多所宣導與提醒；學生到達海外實習地點後，實習仲介人士與業者均會教導與規範同學相關安全管理，並隨時與系上行政系統保持聯繫。
- (5)針對欲至海外實習的學生開設對應語言課程(餐旅日文、餐飲英文、旅館英文、廚房英文、餐旅法文)；自102學年度起，規定學生赴海外實習前需研修進階語文課程(進階餐旅日文、進階餐旅英文)或達成本校語文能力畢業門檻相關規定。自102學年度起，規劃並落實海外實習日語課程的課後輔導，由完成日本實習的學長姐及日文老師共同授課。

項目五、學生成就與職涯發展

待改善事項與對應之改善建議

學生參與校內外及國際競賽相當多，對師生相對之輔導、補助及獎勵制度宜增加相關輔導辦法。

- 1.本校對於師生參與校內外及國際競賽設有多種補助及獎勵制度，具體作法如下：
 - (1)針對學生參與校內外及國際競賽的獎助機制，本校訂有「弘光科技大學學生代表參加技能競賽獎助學金實施辦法」。104-107.1 學年度本系學生共有 17 場次競賽獲得 754,700 元獎助學金補助與獎勵。
 - (2)針對教師參與校內外及國際競賽獎助機制，依本校「弘光科技大學獎補助教師出國參加國際競賽辦法」，104-107.1 學年度本系教師共有 9 場次競賽獲得補助與獎勵 2,090,926 元。
 - (3)學生競賽所需食材之相關費用多年來由學校全力支持，並由系編列預算支付。
 - (4)本系訂定學生競賽相關輔導辦法，將依委員之建議提經「專業競賽小組委員會」充份討論、修正，逐步完善訂定之。

項目六、自我改善

待改善事項與對應之改善建議

- 1.雖已具體落實兩大「課程模組」，且該系兩大模組與師資專長相符，惟宜強化課程之在地化特色與國際化推動下該系在台灣餐旅教育界所應扮演之角色與定位；以落實該校中程計畫「成為亞太地區培育具關懷生命特質專業人才之卓越科技大學」。

謝謝委員建議。

- 1.將審視本系在台灣餐旅教育界所應扮演之角色與定位，依據建議，將思考於本系現行三大專業課程模組，融入在地化及國際化餐旅特性之概念。
- 2.依據官方資料顯示產業資料，『日韓餐廳』數量逐日增加，另據技術教育指標的藍帶廚藝學院，發展亞洲國家的廚藝據點，亞洲料理逐受重視，是以調整本系的組別學習成為改革重點。
- 3.鏈結上述資料，重新進行 SWOT 分析，構思 SO 之積極擴張策略與 ST 保守因應策略，分別擬訂具體對應策略，包括更新教學場域、課程翻轉調整、聘任專業師資、海外移地實習等。
- 4.本系在經過 SWOT 分析後，並於 107 學年起聘請前高學餐旅大學容繼業校長與高雄藍帶學院之總經理蘇國垚作為本系的系務發展與諮詢顧問，落實對接本系發展願景與教學目標。
- 5.透過亞洲廚藝課程規劃，依循委員建議，課程發展與設計融入在地化與國際化概念。

項目六、自我改善

待改善事項與對應之改善建議

2.因應未來「技職再造」之「產業學院」計畫，宜規劃相對應之產業公會、協會或個別公司之經費預算，並於中長程計劃中更具體呈現。

謝謝委員的建議。

1.103 年度本系獲得教育部「師生實務增能計畫」，補助款 149,530、配合款 20,804 元。

2.針對技職再造，本系主要作法係對接餐旅產業合作夥伴，研議課程內容調整、產學合作規劃事宜，後續將安排業師協同教學、學生校外實習合作等，簽訂合作協議書，以落實產學對接與完善「師生實務增能」要求。

3.103 學年度，本系完成勞動力發展署之「就業學程計畫」，補助金額為 59 萬元，本校配合款 166,385 元；並於 104 學年度提出「餐旅業服務品質就業學程計畫」申請。107 學年度，本系持續獲得通過就業學程計畫，補助金額 60 萬元。

4.另本系計有王瑞老師、劉其瑋老師、許凱敦老師完成深耕服務計畫，並獲得合作廠家支應之產學合作經費合計 62 萬元。

項目六、自我改善

待改善事項與對應之改善建議

3.學生英、日文能力訓練課程雖有所調整，惟學生英日能力仍有強化空間，以因應未來規劃的海外實習職場需求之能力。

1.誠如委員所言，本系於提昇學生英、日文能力訓練課程有所調整，但本系將持續精進，未來將強化各項外語能力之作法。

2.本系亦持續邀請外籍教師擔任本系外文課程之教導。

3.配合推廣本校語言中心 English Corner、英文補救教學等相關活動，協助通過多益成績之門檻，提升學生英文能力。

4.近年來，本系根據弘光科技大學學生英文能力畢業資格檢定實施辦法，均屬校級提升學生英文實施辦法與規定，而本系亦透過社團活團、外籍師資短期授課、輔導考照等配套措施，提升學生外語能力。

5.本系針對不同專業分組之教學規劃，係以業界實務應用所需進行設計，故不同專業分組均開設進階專業英文，以內外場域、廚務需要，安排課程內容與教學活動，以深化海外職場與實習之專業需求。

項目六、自我改善

待改善事項與對應之改善建議

4. 推動教師多元升等，強化實務教學與輔導，宜具體編列預算，舉辦說明會與輔導機制，以利學校教師多元升等目標之落實，發揮該系與院校特色。
1. 本校於 103.03.27 與 103.04.24 舉辦 2 場推動教師多元升等制度試辦計畫說明會，並於 103 年 6 月 18 日舉行公聽會，相關多元升等辦法已完成研擬，並於 103 年 11 月 14 日公告。
 2. 本系於 104 年 01 月 07 日系教評通過修訂「餐旅管理系教師升等著作評分辦法」並經管理學院 104 年 1 月 13 日修訂通過，達成多元升等制度之訂定。
 3. 本系為鼓勵教師應用多元技術升等，迄今已辦理完成相關活動，如下：
 - (1) 103 年 7 月 14-15 日辦理「103 學年度教育部補助技專校院教師赴公民營機構研習服務」研習主題為「多品牌連鎖旅館經營趨勢之探討研習營」；
 - (2) 103 年 11 月 20 日及 27 日辦理「103 學年度教育部補助技專校院辦理師生實務增能計畫」研習主題為「中南海酒店實務作業研習」。
 4. 本系除鼓勵教師參加各項實務增能，提升教師相關實務技能，並強化教師實務研修能力，培育符合業者需求之高品質專業人員。惜截至目前為止，仍有努力空間以達成多元升等指標。

本系於 107 年 9 月 20 日，邀請景文科技大學洪久賢校長擔任校外諮詢委員，進行 107-109 年度系所自我評鑑與校外諮詢委員研討會議，洪校長相關建議事項及本系意見回覆與改善說明如下：

表 5-8-3 107-109 年度系所自我評鑑「校外諮詢委員」書面審查意見表

系(科、學位學程)：餐旅管理系 委員姓名：洪久賢校長 日期：107.9.20

評鑑項目一、系所發展經營與特色	
建議事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
系(科、學位學程)： 1. 系自我定位明確，發展目標、教育目標與核心能力相互呼應。 2. 系在人才培育、課程設計、師資結構、專業設備與管理、活動規劃與學生的表現，皆彰顯其特色	系(科、學位學程)：謝謝委員的肯定，本系亦將努力再精進學程與培育人才。
待改善事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)

系(科、學位學程)：

1. 學生核心能力四、具備職場倫理與團隊合作能力，其中針對「職場倫理」宜提出具體說明。

系(科、學位學程)：第 21 頁起-23 頁

針對核心能力之「職場倫理與團隊合作能力」，透過以下說明從不同屬性活動及規劃內容以達到培養目標：

1. 大一新生之迎新活動：由系學會大三學長姐規劃整體活動項目及帶領大二學弟妹執行活動細節，藉由此使學生瞭解從規劃執行中團隊合作的重要與體會日後於職場工作時之模擬。
2. 本系歷年參加合唱盃、拉拉隊比賽，從招募與訓練過程中亦能讓系世代傳統得以傳承，同時得到最高榮譽中，凸顯團隊力量與餐旅系的價值品牌
3. 社會服務在於培養學生對社會盡一份『取之於社會』亦會回饋感恩社會，從每年本系國際青年社結合公益團體之全台義煮活動、餐旅系學會結合家扶中心之義買活動
4. 大二校內實習各場域之訓練及一年之校外實習，藉以對職場之屬性、工作要求、組織架構與主管領導與溝通中得到職場中生存之道與必須具備之能力，從而訓練學生工作技能、服從、耐力、毅力、圓融之反應能力。
5. 海外實習除了以上之訓練外，更加深學生對於獨立面對問題與解決問題能力、職場中與外國人主管溝通之能力、從而瞭解人種、國家融合相處之生存之道，如日本之實習有：北海道之溫泉旅館、沖繩之海洋度假村、東京之高級奢華旅館-強羅花壇；如新加坡之實習更具多元種族文化的環境，學生於頂級知名的 JW Marriott 學習提升優雅、文化深度、細緻服務。

評鑑項目二、課程教學與師資

建議事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
<p>系(科、學位學程)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 課程規劃設計機制完善，課程架構設計與核心能力相互呼應。 2. 教師積極參與教材編著，值得肯定；部分教師參與 PBL 和教學增能計畫。 3. 系師資陣容堅強，5 位學術教師、14 位專技教師，其中含外籍教師。教師專長與授課相符，能滿足學生學習需求。 4. 業師對技職教育推展有其重要性，業界專家協同教學，有助於產學接軌。 5. 為拓展學生的國際觀，系邀請外籍師資專任、短期授課，推動學海築夢，鼓勵學生參加國際競賽，展現系國際化特色。 	<p>系(科、學位學程)：</p> <p>感謝委員肯定，本系將視需要持續檢討與精進課程架構。</p>
待改善事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
<p>系(科、學位學程)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 核心能力中「具備餐旅產業工作創新能力」與餐飲英文、餐飲日文、旅館英文等專業外語科目之相關性較低，宜考慮調整。 2. P.34 圖 2-1-3 課程架構關聯圖宜放大。 3. 業界專家協同教學場次在 106 學年度突然大幅下降，宜維持穩定性(P.43)。 4. P.45 學海築夢為本系特色之一，但 104 學年度以來獲補助人數逐年降低，106 學年度補助人數雖減少，但補助金額卻增加，建議補充說明，並多鼓勵同學參加學海築夢計畫赴海外實習。 5. P.56-58 與 P.48-51 完全相同的兩個表，宜依兩項不同指標製作表格。 6. P.59 本系現有 9 位廚藝專業教師開設技術課程，似與 p.56-58 表 2-5-1 廚藝相關教師人數不一致，建議釐清或說明。 	<p>系(科、學位學程)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 此項確為誤植，已修正妥。 2. 謹遵委員意見，已修正妥。 3. 因自 106 學年度開始，補助經費不再支應協同教學鐘點，故重點轉向教師教學專業成長，業界專家亦已納入成長社群，致協同教學場次大幅下降。相關內容已於適當位置說明。 4. 學海築夢仍為本系重要發展特色，且自 107 學年度開始，已協商增加上海、北京、與港澳地區之海外實習據點。 5. 已修正妥。 6. 已確認確為 9 位廚藝專業教師開設技術課程。

評鑑項目三、教學品保與學生輔導

建議事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
<p>系(科、學位學程)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 系自 106 學年度二年級起分亞洲餐廚藝、西餐廚藝與餐旅服務三個專業模組教學，學生可依興趣與專長選讀模組。 2. 教師透過多元教學方法與學習評量，提升教學成效，落實實務課程、校內實習與校外實習，強化學生實務能力。教師教學評量成績佳，受到學生的肯定。 3. 校系鼓勵學生修習跨域學程，修讀人次高達 2654，成效佳。 4. 學生參加國內外專業競賽，獲國內 56 獎項、國際 134 獎項，展現實力，表現優異。 5. 鼓勵學生取得專業、語文、急救等各類證照。 6. 利用多元導師，落實生活輔導、實習輔導與就業輔導。 7. 畢業生雇主滿意度受到肯定，惟畢業生雇主滿意度調查表中，呈現雇主對技職體系學生普遍性的反應，即對學生的外語能力滿意度略低。 	<p>系(科、學位學程)：</p> <p>感謝委員對於教學品保與學生輔導構面多所肯定，本系將視需要持續檢討與精進本構面之各項績效。</p>
待改善事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
<p>系(科、學位學程)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. P.68 校級與系級畢業門檻的通過達成率，宜呈現各學年度畢業班同學的通過達成率，方能彰顯畢業門檻的實質意義，並據以推動補救措施。 2. P.74 表 3-2-3 106 學年度之補救教學輔導人次大幅減少，品格教育、弱勢學生輔導等則倍增，是否將補救教學輔導轉移至輔導弱勢生？請說明。 3. P.76 表 3-3-1 跨院系專業學程，其中含本系所開設的「餐飲暨食品創業學程」，其應屬本系學程，宜釐清學程 	<p>系(科、學位學程)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 已遵照委員指示修正為 104-106 學年度入學之學生校級與系級畢業門檻，英文能力通過達成率和資訊能力達成率，如表 3-1-1 餐旅管理系 104-106 學年度通過畢業門檻人次統計表所示。 2. 經查 106 學年度補救教學數字為誤植，已由 55 人次調整為 245 人次，感謝委員指正。 3. 遵照委員指示，已將本系所開設的「餐飲暨食品創業學程」由跨院系

評鑑項目三、教學品保與學生輔導

建議事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
<p>屬性。</p> <p>4. 畢業生雇主滿意度調查表中，滿意度略低的項目為外語能力，雖為技職體系學生普遍現象，仍建議在課程中或課外加強學生的外語能力，將更有助於學生在職場的發展。此外，建議此項雇主滿意度可與英文能力之畢業門檻通過率作交叉分析。</p> <p>5. P.91 與附表 3-1-2(p.7) 學生通過證照在廚藝相關證照方面偏低，宜適度鼓勵或輔導學生考照。</p>	<p>專業學程中刪除。</p> <p>4. 誠如委員所指示雇主滿意度中畢業生外語能力較低，乃是普遍技職體系畢業生之缺點，現今補入本系結合本校語言中心相關提升外語能力方法與措施，詳細狀況放入附件中說明</p> <p>5. 附表 3-1-2 考取廚藝證照相對較少，除了多鼓勵學生考照，另由於表格呈現方式易造成誤解證照考取類別不均，因此建議刪除附表 3-1-2。</p>

評鑑項目四、系所資源與專業發展

建議事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
<p>系(科、學位學程)：</p> <p>1. 系專業教室與設施齊全，設有中餐、西餐、烘焙、中麵、飲調、餐服、品酒、防務等教室，供各類專業課程與教學使用，並安排有助理管理，管理措施完善。此外，為培訓選手另闢烘焙與中西餐專業實驗室，供學生練習用。</p> <p>2. 系每年獲得校預算經費與整體發展競賽、妥善運用，另有教師產學計畫所回饋的經費或捐贈物資。</p> <p>3. 每年編列經費採購圖儀設備，含專業設施與中外文圖書、期刊、電子資料庫、多媒體教材等，挹注資源充足。</p> <p>4. 教師積極與業界合作研發，或承接政府機構計畫，產學合作計畫共 42 件、政府委託計畫 15 件、科技部計畫 4 件，共計 61 件。此外，教師積極參加各項專業服務，達 905 件。</p> <p>5. 為確保教學品質，該系有 5 位行政助理協助相關事務與專業教室管理，人力充沛。</p>	<p>1. 感謝委員肯定。</p> <p>2. 感謝委員意見，本系將持續努力各項計畫申請與執行。</p> <p>3. 感謝委員意見，本系將持續努力各項計畫申請與執行。</p> <p>4. 感謝委員意見，本系秉持以人為本關懷生命理念，積極落實大學社會責任，將持續努力回饋社區鄰里各項服務活動。</p> <p>5. 感謝委員肯定。</p> <p>6. 感謝委員意見，本系因應業務需要，妥善運用師資專長，各提案於工作小組先行規劃、討論，再送各級委員會，以精簡會議時程，提升會議品質與效率。</p>

評鑑項目四、系所資源與專業發展

6. 教師依任務規畫編組擔任課程規畫、系務特色發展規畫、競賽、畢業生輔導、招生規劃等小組，各司其職，通力合作。	
待改善事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
系(科、學位學程): 1.宜鼓勵學術教師之論文發表，以維持每年發表數量之穩定性。	1. 感謝委員意見，本系將持續鼓勵學術教師維持論文發表數量。

評鑑項目五、成效評估與改善

建議事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
系(科、學位學程): 1. 系對各項學生學習成效、追蹤畢業生生涯發展、雇主滿意度調查、課程諮詢、自我改善等，有其評估機制。 2. 學生對專任教師教學滿意度高，近四年維持在 87 分以上。 3. 畢業生雇主滿意度平均值 3.92，整體而言畢業生實務能力符合業界需求。 4. 學生取得證照與參加國內外競賽，表現優良。 5. 學生赴業界實習，表現優異獲原單位留任有 31 位，多為五星酒店或著名餐廳。	1. 感謝委員肯定。 2. 感謝委員肯定。 3. 感謝委員肯定，本系將持續努力各項計畫申請與執行。 4. 感謝委員肯定，本系將持續努力各項計畫申請與執行。 5. 感謝委員肯定，本系將持續努力各項計畫申請與執行。
待改善事項 (請條列敘明)	意見回覆與改善說明 (請條列式，並敘明評鑑報告頁碼)
系(科、學位學程): 1. 學生學習成效評估機制之設計與執行情形，除了說明畢業門檻與資源挹注外，亦可說明學生在專業能力方面的學習成效評估與執行情形。 2. 課程發展過程中邀請學者專家擔任課程諮詢委員，建議每次諮詢能同時邀請學者與業者，兩者對話將對技職課程的發展更有助益。	1. 感謝委員意見，相關說明已在評鑑資料 127-130 頁增加表 5-4-1、5-4-2、5-4-3，補充說明本系學生在專業能力方面的學習成效評估與執行成果，國際競賽與專業證照詳如表 5-4-4、5-4-5。 2. 感謝委員意見，本系原先規劃先以產業導向為主軸，再加入學者課程規劃妥適性考量，未來遵照委員意

評鑑項目五、成效評估與改善

見，採業界專家與學者當面對談方式改善。

107 年 12 月 18 日本校辦理系所專業自我評鑑-內部評鑑，由校內委員至受評單位依自評鑑程序，檢視受評單位細部措施及執行措施之評鑑工作，進行現場實地訪視。當日校內評鑑委員名單有弘光科技大學教務長潘世尊教授、弘光科技大學民生創新學院院長林麗雲特聘教授、弘光科技大學妝品系主任周怡真副教授、弘光科技大學運休系老師王忠茂副教授。

系所專業自我評鑑之內部評鑑進行，由內部評鑑委員至受評單位依自評程序，檢視本系細部措施及執行改善措施之評鑑工作，以現場簡報+現場實際訪視)，進行現場實地訪視，以落實執行內部評鑑之檢核機制。本系依據內部評鑑委員提出待改善事項，經系務會議討論提出對應之改善建議。請參閱附件 5-8-1 餐旅管理系 107-109 年度校內自評相關意見與自我改善計畫。

二、特色

- (一)為檢核核心能力之達成，本系畢業門檻檢核方式多元。透過多元檢核機制，提升學生學習成果。
- (二)技職教育最高榮譽技職之光，至今十四屆，本系學生共榮獲 6 次殊榮之最高肯定。
- (三)學生學習成效符合本系教育目標與特色，國際競賽表現受國際肯定，本系系學會與國際餐旅青年學習社分別於 104、105、107 學年度，榮獲全國社團評鑒特優與優等之肯定。
- (四)系務推動落實 P D C A 管理循環機制，秉持持續改善之精神，持續精進各項發展。

三、問題與困難

本校秉持自我改善精神，校務發展與經營成效屢獲國內各大獎殊榮；本系深感榮幸參與爭取獎項的過程(卓越經營品質獎、國家品質獎、台灣企業永續獎等)。然，除推動多元系務，完成非例行之多項任務外，為落實校內各項自我檢核與機核工作與系所評鑑，本系應如何善用資源發揮綜效？

四、改善策略

本系為落實教育目標之達成，每學年依循下列三大方向，優化與執行系務推動：

(一)持續學年度系務發展策略：

符合產業需求、掌握國際趨勢、善用知識發展、促成技術進步

(二)規劃與執行學年度行動方案

(三)落實校級與系級招生策略作法

面對自我檢核、校內稽核和校外評鑑，本系善用資源之因應作為如下：

(一)統整各項自我檢核、校內稽核和校外評鑑之項目，透過系務會議討論，使全體教職員能夠掌握和釐清各項檢核和評鑑項目內容。並透過系務分工合作，於每學期完成相關資料彙整，減少重新整理資料的時間和人力浪費。

(二)強化電子資料紀錄完整性，避免單位主管或職員異動所產生之資訊落差。

(三)完善各會議紀錄之記載，有助回顧與統整各年度系務作為與辦理成效。

五、小結

確保學生達成畢業門檻，落實各項檢核機制。學生學習表現展現於業界實習與畢業後就業之業界肯定、國內外重要競賽佳績與全國社團評鑑殊榮。配合本校訂定「校務評鑑辦法」，本系落實執行自我改善工作，各項系務之改進與作為將持續精進。

陸、其他

無

柒、總結

項目一、系所發展經營與特色

本系秉持本校「以人為本、關懷生命」的教育理念，培育學生具備專業技能、良好工作態度與人文素養；因應餐旅產業之發展，收集內外部利害關係人之建議，確定「培育具餐旅知能及實作能力之專業管理人才，達到立足台灣、放眼國際」為本系發展方向；並據此轉化為「培育具餐旅知能及實作能力之專業人才，使其具備餐旅產業所需知識與技能、務實致用能力以及講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度」之教育目標。

近四年來，在系務發展經營與特色方面、教育目標承諾等，可歸納以下幾項工作要點。

(一)系發展方向符合內外環境分析與產業需要

創系以來持續精進「符合產業需求、掌握國際趨勢、善用知識發展、促成技術進步」四大策略，並逐年檢討聚焦四大策略執行成效，讓本系辦學成效獲得教育部歷次評鑑之殊榮肯定。

(二)確切掌握內外部關係人意見與需求分析

邀請利害關係人參與本系教育目標之制定、檢討與執行成效評估等會議。四年來共計有 45 人次參與高達 94 次會議，有助讓利害關係人對於本系教育目標與核心能力之了解。

(三)為深化學生專業養成與適性發展

因應外在產業專業深化細分要求，日間部自 106 學年始，於大一下分為「餐旅服務組」、「亞洲廚藝組」及「西餐廚藝組」；進修部自 104 學年度始，於大二下分為「餐旅廚藝組」與「飲務管理組」。此精進特色發展之具體成效，於近年學生高就學報到率、高畢業生就業率，與高實習雇主滿意度，足以證驗。

(四)教育目標承諾對專業倫理與社會責任

學生需具備講求專業倫理與崇尚人文關懷之工作態度。透過參與各項社會公益活動，四年來共計 1990 人次，確切培養學生發揮服務利他之精神，

承擔社會責任，具有美感涵養、團隊合作、熱忱服務、樂觀進取之餐旅實務專業人才。

(五)近兩年特色發展策略執行集中於「交流國際化、教學實務話、課程產業化、空間優質化」

畢業生就業情形顯示本系培育之學生符合高等教育人才培育目標，能夠提供給社會於產業需求所需之人才。

項目二、課程教學與師資

因應外在產業需求，結合利益關係人意見，本系逐年檢討需求分析，調整課程規劃、教學設計、教案發展、教學實施與評鑑結果，以鏈結教育目標、核心能力，發展本系辦學特色。具體而言，在課程教學與師資人力、教學場域規劃等，可歸納以下幾項工作要點。

(一)課程規劃對接產業需求與內外關係人意見

定期召集會議檢討教學設計、課程規劃，有效鏈結課程地圖架構、教育目標、核心能力與就業職稱。

(二)鼓勵教師依據需求分析進行多元教學設計，教學活動與發展教材

透過產學共時備課、共時授課與共時觀課，調整課程內容與教學方式，縮知學用落差，提升學生學習成效與實務技能妥適性。

(三)專兼任師資多具備業界實務經驗

串聯產業需求標準、能力項目、就業職稱，設計基礎、進階、專業與統整課程內涵，具體化、系統化教學設計，並透過定期會議、分段檢核概念，落實實務能力與能力檢核機制。

(四)教師教學科目安排悉依個人專業領域相符情形予以規劃

並經三級三審機制要求，完善教學人力聘任與工作負擔合理性。並依系務發展需要，聘任外籍師資進行全英文課程，提升學生國際移動力與競爭優勢。

項目三、教學品保與學生輔導

為落實技職教育目標，本系鼓勵教師運用多元教學方法與學習評量，提升學生學習成效情形，同時鼓勵學生進行跨領域多元學習。具體而言，在教學品保與學生輔導，可歸納以下幾項工作要點。

(一)確切落實校級與系級教學品保機制

透過因材施教、多元教學方式與多元檢核成效，提升學習成效。教師獲得教學增能與教學精進計劃案高達 25 件，顯示本系教師在教學品保之用心。

(二)106 學年度起動實務課程導入校內實習據點之教學方式

呼應本系專業模組專業深化，為強化學生學用合一能力，106 學年度本系推動「實務課程導入校內實習據點」課程；將該學期兩門進階實作課程修課學生依照分組，每週直接進入校內實習場域進行餐點製作、餐點販售、以及跟客人介紹餐點之活動。

(三)為期一年海外實習課程執行成果豐碩

四年來共獲得教育部學海築夢 2,361,865 元獎助，229 位學生於 4 國 53 據點完成海外實習；完成為期一年海外實習人數高達該學年度實習學生總人數之 35%~40%。

(四)學生學習、生活與生涯輔導，擬定多項具體做法

並落實執行；透過多元導師制度，針對生活、學習、社團、語言學習，發揮「多元投入、多元關懷」之輔導功能，解決生活困難與穩定學生情緒，具有良好績效。

(五)鼓勵學生進行跨領域、跨校際多元學習

107 學年度，本系講座教授申請通過之「人文社會與科技前瞻人才培育計畫」即為跨校合作計畫，真正落實跨校、跨域課程規劃，將師生共同納入合作計畫，利用輔導、共學，一起成長。

項目四、系所資源與專業發展

本系因應教育目標、系發展特色與產業需求，建立有效的教師專業發展與產學合作作法，善用相關資源結合教學需要，提供學生學習與實習機會，發揮實質效益。具體而言，在教學場域、學習資源與教師專業發展，可歸納以下幾項工作要點。

(一)持續優化與完善學生實習教室、校內實習場域與教師個人獨立研究室

空間與設備之優化滿足學生學習與教師教學需要，有助教學、研究、輔導、服務目標之達成。

(二)專業教室設施完備、網路供應與電腦設備以及圖書資源充足

學生使用踴躍，有助提升學習成效。107 學年度完成之品酒教室、飲調教室、餐服教室，完善餐服技術、飲料調製教學場域，刻正規劃亞洲廚房，對專業教學與實務學習更添助力。

(三)落實執行提升教師專業成長之十大策略

各項執行成效展現於教師專業服務表現、產學合作成果、教師 115 張專業證照與國際賽事獲獎殊榮。

(四)獲得學校足夠經費與完整行政人力配置

有助確保教學品質、系務推動與發展目標；各專業教室皆建置專職、專人之管理機制，有效落實專業管理與安全要求。

項目五、成效評估與改善

本系學生學習成就與發展能符合系定位、教育目標與發展特色，能建立有效之追蹤聯繫管道與輔導機制，追蹤畢業系友之職涯發展情形，並卓有成效。具體而言，在成效評估與改善機制，可歸納以下幾項工作要點。

(一)學生學習成效顯著，深獲社會肯定

學生學習成效顯著，具體展現在本系學生高就業率、系友工作表現深獲肯定、校外實習表現備受嘉許、專業證照獲取、國內外餐飲競賽獲獎、國內學術活動成長以及專業志工服務落實。技職教育最高榮譽「技職之光」至今十四屆，本系師生共榮獲六次殊榮之肯定。

(二)精進學生實習規劃，學生表現受肯定，海外實習課程執行成果亮麗

實習單位對本系實習學生工作表現，予以高於平均表現的考核成績與肯定評語，足見本系培育之學生不僅能達到本系教育目標，本系課程規劃與學生教導確能符合業界所需職能之要求標準。本系海外實習課程的成效，更顯卓越。

(三)學生國際競賽表現獲肯定；兩個社團連續三年榮獲全國社團評鑑特優

學生學習成效與發展符合本系教育目標與特色，學生廚藝表現受國際肯定。為完善學生國際競賽機制，除落實系上選派機制，並就競賽提供經費補助，並持續輔導系友參賽。本系系學會以及國際餐旅青年學習社於 104 學年度、105 學年度與 107 學年度，連續兩年榮獲全國社團評鑑雙特優。

(四)落實提升學生就業力之措施，創造學生高就業率

本系為提升學生就業力之規劃措施，依大一至大四就業輔導機制辦理。規劃學生大一至大四以理論為體與實務為用的課程，並輔以多項強化實務能力培育之具體措施；並辦理就業博覽會、業界專家講座、與定期舉辦證照輔導班等做法，提升學生之就業力。自 104-105 學年度起，更積極建構本系畢業生與業者就業招募平台。本系學生 86.3% 高就業率，肯定本系各項提升就業力之作法。

(五)善用內外部關係人意見，精進與完善課程發展，提昇學習成效

本系為求持續改善與品質保證，近年來，與系友、企業雇主建立良好聯繫與溝通機制，蒐集與分析其回饋之意見，並將結果回饋至本系對應之委員會或任務編組進行討論，修訂核心能力與完善課程規劃。本系並持續就業主對於本系學生的回饋意見，落實執行改進作法於各項系務推動。這些內外部關係人的意見，在呼應本系創系精神與教育理念下，達品質精進與教學品保之目的。