

弘光科技大學 113-114 學年度

【餐旅管理系】外部自我評鑑實地訪評報告書

構面一：目標與發展（請條列敘明）

優點/特色（或現況描述）

1. 該系教育目標發展具系統性，且能與餐旅產業發展趨勢緊密結合。因應全球餐旅業成長與智慧觀光的潮流，積極推動課程之國際化與數位化，並持續開設永續餐飲等新興課程，展現前瞻思維與產業契合度。(p.30)
2. 該系充分善用與知名餐旅企業之合作關係，建立穩固的實習與就業通路，並強化智慧觀光及綠色餐旅之特色定位，逐步形塑鮮明的品牌形象，提升市場辨識度與永續發展潛力。(p.31)
3. 學生學習成果表現卓越，特別是在技職教育領域中展現亮眼成績，已有多位學生榮獲「技職之光」殊榮，足以反映該系在專業培育、實作導向教學以及產學接軌上的成效。(p.31)
4. 該系教育目標明確，師資團隊涵蓋廚藝、餐旅管理等多元專業領域，兼具產業實務經驗與學術研究能力，能提供學生堅實的專業支持與學習典範，引導學生兼顧專業能力、人文素養與國際視野。(p.31)

待改善事項與對應之改善建議

1. 系課程規劃小組成員僅由系專任教師擔任，無法提供相關利害關係人之建議，宜邀請校外專家與學者、校友及在校生代表參與，以因應產業現況與多元學習需求，以利課程之改善。
2. 該系在招生方面仍面臨少子化及經濟不確定性所帶來之挑戰。建議進一步拓展招生策略，例如加強與高中職合作、發展國際生招生管道、提升社群媒體曝光度，並積極爭取外部資源，以增強招生吸引力及維持穩定生。(p.31~32)

針對未來發展之參考建議

1. 系屬於國際餐旅學院，過去對海外實習與參與國際競賽已有豐富成果；但針對雙語與國際課程研發、國際實務認證規劃、及畢業生海外就業創業等能力培養及鏈結，宜做深度的分析與規劃。
2. 因應全球智慧觀光餐旅發展趨勢，建議進行跨院系雙師共課合作，強化智能科技餐旅應用課程，以因應全球 AI 產業浪潮。

弘光科技大學 113-114 學年度

【餐旅管理系】外部自我評鑑實地訪評報告書

構面二：教學與學習（請條列敘明）

優點/特色（或現況描述）

1. **師資專業與教學品質穩定：**全體教師具專業證照與監評資格，結構完整且具備豐富實務經驗。近三年教學評量持續高於校院平均，95%教師通過評鑑，展現專業與教學品質的穩定。(P55-P57)
2. **積極創新與成果豐碩：**教師持續推動創新課程與數位教材，發展磨課師、AI 應用及跨域教學，並在教材設計與教學研究屢獲獎項，顯示教學創新能量充足且成果顯著。(P48-P50)
3. **重視國際化與外語能力：**建置跨域英語學程並推動第二外語、國際交流與海外實習，教師與學生參與國際競賽成果亮眼，強化學生的全球視野與跨文化溝通力。(P53、P64-P66)
4. **產學鏈結與學習支持完善：**與國內外餐旅產業合作密切，將產學計畫成果回饋至課程，縮短學用落差；同時建立拔尖扶弱機制，兼顧競爭力與全人發展。(P44-P47、P52-P54)

待改善事項與對應之改善建議

已推動綠色餐飲與 AI 應用於課程中，惟相關議題之系統性與整合度仍有強化空間，建議持續透過師資培訓與產學合作，深化永續教育並提升數位轉型成效，以更契合產業發展需求。(P72-P73)

針對未來發展之參考建議

1. 因應本系未來招生國際化，可將本系現行教學與實習優良制度，執行於外籍學生，並依照學生國籍，提出有效因應方案。
2. 可考慮將餐旅英文結合專業課程共同授課，餐旅英文老師可擔任專業課程老師語言翻譯。專業課程老師可以擔任餐旅英文老師的共同教學老師。

弘光科技大學 113-114 學年度

【餐旅管理系】外部自我評鑑實地訪評報告書

構面三：辦學績效與精進策略（請條列敘明）

優點/特色（或現況描述）

1. **國內外競賽獲獎亮眼：**學生於 111-113 學年度參加國內外競賽五百餘次，累積獲得 396 面獎牌，顯示本系在學生技藝及創新能力培養上的巨大成功。(p.71, p.76, p.102)
2. **國際化學習與實務經驗並進：**學生透過 ALMA 義大利國際廚藝學院和 EHI 澳洲廚藝學院進修，並參與海外實習與志工計畫，取得國際文憑，展現提升國際視野及跨文化適應力的良好成效。(p.83, p.100, p.102-104)
3. **教師專業相關研究，**111~113 學年度教師共發表 17 篇期刊論文，包括 9 篇 SSCI 期刊、1 篇 EI 期刊、2 篇 TSSCI 期刊等（自評報告書 p.90），有助於提升教學應用。
4. **畢業生就業率穩健提升：**本系畢業生平均就業率達 87.6%，且升學率及創業比例穩定成長。畢業三年後的調查顯示，畢業生在職場上的能力基本符合市場需求，展現穩健的職涯進路。(p.84-88, p.102)
5. **多元化校外實習與產學鏈結深化：**本系與超過 122 家國內外餐旅、連鎖餐飲、五星級酒店等合作，以提供多元化實習場所，建立長期穩定產學合作關係，使學生能在不同產業環境中積累實務經驗。(p.88-89, p.92, p.96, p.98-99, p.101-102)

待改善事項與對應之改善建議

1. 針對在校生校外實習，建議對實習學生及產學合作產商進行滿意度調查，並分析檢討提出改善策略，有助於實習就業輔導或回饋課程規劃。
2. 校外競賽參與與得獎成效方面，學生在國際競賽中表現突出，但在台灣地區競賽的成績則呈現逐年波動甚至下降的趨勢（111 年 63 面、112 年 54 面、113 年 57 面）。此現象可能與活動資源分配的限制有關，亦可能受到疫情或其他因素的影響而影響國內競賽推動。建議未來可進一步集中支持

國內競賽活動，以加強學生在地方層面的穩定表現，從而全面提升評估數據。

3. 智慧教學模式的實施效益方面，系上推動創新智慧教學策略已有良好成效（如行動載具即時回饋），但部分學生仍面臨適應線上學習困難的問題。有必要進一步釐清是否因學生科技素養不足而影響學習成果，以及是否已針對不同程度的學生提供分階段適應與支援機制。建議未來可投入更多資源於基礎數位能力培訓，並加強動態學習環境設計，以提升學生的參與度與適應力。

針對未來發展之參考建議

1. 宜檢視年級相關專業證照設定及輔導機制，以利學生考照與輔導。
2. 建議進行分析學生校外實習後、畢業後，留任或重返原實習機構任職情形，以作為後續精進校外實習之參考。

弘光科技大學 113-114 學年度

【餐旅管理系】外部自我評鑑實地訪評報告書

構面四：自我改善與永續經營（請條列敘明）

優點/特色（或現況描述）

1. 該系自我改善機制運作成熟，任務小組分工明確，並透過行動方案管理及成效追蹤展現高度執行力與滾動修正能力，突顯其組織化與行動導向之特色。(p.117)
2. 該系善用學生與雇主等利害關係人回饋，透過問卷調查與分析作為決策依據，有效提升課程與策略調整之科學化與透明度，展現完善的風險預警與回饋機制。(p.117)
3. 在永續發展面向，該系策略涵蓋招生、師資、課程、產學合作、財務與社會責任等層面，並已制定 114 至 116 學年度中長期量化指標，展現穩健治理能力及永續經營決心。(p.117)
4. 該系國際化與產業鏈結之推動成效顯著，包括建置全英語教室、推動 EMI 課程、與澳洲 EHI 合作開課、設置米其林專班及執行企業學院計畫，均能有效強化學生的國際移動力與產業即戰力。(p.117)

待改善事項與對應之改善建議

1. 系每年進行就業及雇主滿意度調查，宜滾動式將相關調查結果運用並檢視改善程度，以確立後續課程規劃及教學品質之改善。
2. 該系在師資結構與數位轉型上仍存挑戰。教師需持續提升 AI 科技應用能力與跨域整合素養，以因應新世代教育與產業需求。建議進一步鼓勵教師參與 AI 相關證照、教學創新研習及跨領域合作研究，以強化教育創新能量並深化理論與實務結合。(p.117)

針對未來發展之參考建議

1. 宜針對我國餐旅產業之趨勢發展進行分析，擬定具體中長程發展計畫及建立檢討改善機制，以利系之永續經營發展。