

教育部技職司
101 學年度技專校院評鑑三等系(科)
追蹤評鑑計畫
臺灣觀光學院評鑑報告

實地評鑑日期：104 年 3 月 11 日

主辦單位：教育部技職司
執行單位：社團法人台灣評鑑協會

中華民國 104 年 6 月 8 日



社團法人台灣評鑑協會
台北市 100 南海路 1 號 4 樓之 1
TEL:02-3343-1177 FAX: 02-2394-7261
<http://www.twaea.org.tw>

臺灣觀光學院等第一覽表

受評單位	等第
※專業類	
觀光餐旅系（科）	2等

目 錄

壹、總體校務核覆 1

貳、觀光餐旅系（科） 3



壹、總體校務核覆

一、教學儀器設備

1. 未見異動現象。
 - (1) 部分學校採購設備掛在某一系科，致此系科資本門經費大增，建議學校做適當合理處理。
 - (2) 因學校部分系科屬性相同，如觀光餐旅系（科）、餐旅管理系、餐飲管理系及觀光旅遊系、觀光休閒系等，因此部分儀器設備有幾個系共用之情形，學校宜加強規範使用及維護管理，以發揮功效，充分支持教學。
2. 學校教學儀器設備多由教育部獎補助款經費購置，由校長主持獎補助款專案規劃會議，依校重點發展項目和系科需求之教學設備排列增置優先順序，相關規劃能以教學用途為優先。

二、師資

1. 師資基本上沒有異常變動情形，僅有系科調整時將停辦系科的教師依其背景轉移至相關單位。下列項目內容學校可再加強：
 - (1) 由通識教育中心轉任各系科的教師，除要求考取證照之外，部分教師仍未取得第二專長，宜更注意教師在該相關領域之專業發展。
 - (2) 部分專業技術教師聘用一年就因未通過考核而離職，建議學校在聘用之時能多方考量其背景與知能，聘用合適人才。
 - (3) 為強化教師實務能力與教學，建議學校多鼓勵教師以技術報告升等。
 - (4) 建議多鼓勵教師參與學術或專業活動，以提升專業知能，並增加與外界互動。
2. 學校多數系科教師之流動率正下降，趨於穩定，近年因應招生人數減少和系科調整，雖有部分教師重新安置系科，學校仍有配套措施，鼓勵教師第二專長養成以及考取相關專業證照。惟教師升等仍以學位和著作升等為主，建議學校加強宣導以技術報告升等，另外。部分重新安置教師尚未取得相關專業證照亦宜儘速改進。

三、 其他（如經費、人員…）

1. 大致正常，以下幾點請學校注意：
 - (1) 各單位每年分配之經費除特殊情況外，宜盡可能維持穩定，避免大幅度變動。
 - (2) 學校所提財務規劃表，102~106 與 102-107 兩表中各年度（如 103、104、105、106）在兩表的數字不同，建議學校能有更精確預估。
 - (3) 學校各學年度之財務預算與決算有頗大落差，建議學校在編列預算時更精確預估。
 - (4) 100~102 學年度學校的經費逐年下降，而對 105 學年度生源大幅減少，學校宜預為籌謀，以維校務之正常運作。
2. 學校預算和經費規劃能參酌各教學和行政單位需求，每年依校內行政程序經預算審查會議討論後，提校務會議審議，或經專案規劃會議討論，相關之經費規劃和執行並無異常。惟建議學校就各教學單位之年度經常門和資本門之總支出，能彙整各不同經費來源，完整呈現，俾利追蹤各年度各單位之教學支出。

觀光餐旅系（科）

一、系（所）務發展

（一）特色及優點

日間部

系發展目標配合產業需求，有助學生畢業即就業即推動政策合作。

進修部

進修部已遷移至國立東華大學美侖校區，並建置多功能的廚藝專業教室、飲料調製教室及電腦教室，教學空間及設施已大幅改善，學生反應良好。

（二）建議事項

日間部

1. 課程規劃委員會設置辦法規定「委員由系主任為當然委員，設主任委員一名，並由系上遴選教師與一名學生代表及延攬校外學者專家及業界代表組成」，為規範系教師委員、校外學者專家及業界代表委員成員人數，建議明確規定委員會成員人數，使委員會運作有所依循。
2. 系教師評審委員會設置辦法規定「委員由本系全體教師擔任之，系主任兼召集人」，系教師評審委員宜由助理教授以上專任教師代表組成，以維持教師評審之品質。
3. 系課程涵蓋「觀光旅遊」、「觀光休閒」、「餐飲管理」、「餐飲廚藝」及「旅館管理」等領域專業課程，專業領域範圍過廣，難以培育學生專業知能，且培育方向與校內其他系科重疊，宜檢討系定位與系培育目標，避免與校內其他系過度重疊。101 學年度技術學院評鑑委員已提出類似改進意見，尚未見具體改善措施。
4. 除設置「語言教室」供學生校內實習課程使用外，其他觀光餐旅相關專業課程所需之專業教學空間與設備完全使用它系專業教室，宜設置系專用之觀光餐旅專業教室，以滿足系專

業課程教學、輔導學生取得專業證照及參加專業技能競賽課後練習之需。

5. 宜依學位屬性不同(副學士或學士)訂定不同的培育目標,並依培育目標所需具備的一般能力及專業知能展開課程的規劃。培育目標的文字敘述宜清楚明確地指出所欲培養的人才定位(位階),例如副學士為培養觀光餐旅產業的基層幹部,學士學位為培養觀光與餐旅產業的中階幹部。
6. 系務發展的量化績效指標宜以數字呈現,檢核方式或具體作法宜以達成率呈現,評鑑資料表第 2~6 頁的質化/量化績效指標欄之各項指標均是質化指標。

進修部

1. 進修部與日間部發展資料宜分開建檔保存,並依評鑑項目歸類定期追蹤檢核,以建立自我改善機制。
2. 未呈現進修部二專、四技與二技的教育目標與核心能力,宜依據教育目標檢視課程設計,以利學生增長專業知識。
3. 進修部學生多來自產業界,白天均在工作,且部分學生並非畢業於觀光餐旅相關科,課程規劃宜以建立學生第二專長與增進學生職場技能為主,俾利滿足學生之需求。

二、課程規劃

(一) 特色及優點

日間部

1. 專業實務課程比重高,符合養成學生專業技術能力之培育目標。
2. 修訂日五專學生「畢業前必須至少取得 5 張觀光餐旅相關證照(之前為 2 張)及通過全民英檢初級(含以上)考試,始得畢業」之規定,有助提升畢業生專業能力及語言能力。

進修部

進修部學生來源屬性不同,大部分學生以能充實職場能力為訴求,學生在課程規劃方面宜加強與就業能力相結合的教學內容。

(二) 建議事項

日間部

1. 系畢業生可從事工作包括餐飲管理人員、旅館管理人員、旅遊管理人員及休閒遊憩人員(評鑑資料表 p.38 圖 2-4)，未涵蓋系專業學程「廚藝餐飲」欲培育之廚藝人員，宜檢討系科本位課程，使培育目標與課程規劃一致。
2. 模組選修課程規定學生須完成「觀光休閒模組」或「廚藝餐飲模組」課程 16 學分。「觀光休閒模組」與「廚藝餐飲模組」課程各包含二種專業，16 學分培養二種專業在專業深度與廣度皆不足，宜檢討模組選修課程的預期目標。
3. 宜依日間五專、夜二專、進二技及進四技等不同學制或學位屬性(副學士或學士)訂定學生的基本能力及核心能力，並依核心能力展開專業課程的規劃。
4. 宜有各班制的系(科)本位課程規劃書，以作為本位課程規劃的依歸。
5. 除各班制的課程規劃表外，宜依不同的班別制定個別的課程地圖，課程地圖宜清楚地呈現畢業學分數、校訂必修(共同必修)學分數及專業必選修學分數等課程結構的縱向與橫向關係。

進修部

1. 進修部四技專業核心科目偏重觀光，餐旅相關課程相對少，宜明訂教育目標與核心能力，並爰此規劃課程及建置課程地圖，以利檢視課程之妥適性。
2. 進修部四技選修課程計 35 門，且課程過於發散，宜規劃模組教學，並明訂實施方式，以利學生專業之學習。

三、師資結構與素養

(一) 特色及優點

日間部

1. 專任教師取得 75 張專業證照，教師實務專長提升績效良好。

2. 102 學年度五專復招後，專任教師已由 2 位擴編為 13 位，其中與餐飲系合聘 2 位具有烘焙及中餐專長教師，與旅遊系合聘 2 位具旅遊專長教師，教師增聘能符合系的發展目標。
3. 101 學年度有 1 位講師帶職進修博士學位，100~102 學年度有 1 位副教授升等教授，1 位助理教授升等為副教授，升等情形良好。

進修部

實務性教學可再強化，建議課程教學過程中能再增加業師的共同授課，授課內容以實務操作或最近產業發展為主題。

(二) 建議事項

日間部

1. 102 學年度系有 4 位教師與他系合聘，4 位教師與通識中心合聘，未獨立聘任觀光餐旅領域專業專任教師，103 學年第一學期日間部與進修部共計聘用 35 位兼任教師，授課高度依賴兼任教師，宜聘任觀光餐旅專業之專任教師，以滿足教學需求並維持教學品質。101 學年度技術學院評鑑委員已提出類似改進意見，尚未見具體改善措施。
2. 部分兼任教師教授課程與專長不一致，宜安排專長相符之兼任教師授課。
3. 除校訂的教師參與國際性之學術或實務研習活動補助辦法、獎助「提高師資素質」施行細則外，宜爭取校內外經費規劃辦理學術或專業性活動，作為提升教師實務專長之策略，並訂量化指標(例如每學年辦理 1 場觀光餐旅專業研習(討)會)及達成率作為執行績效之檢核。

進修部

部份兼任老師任教科目與所學專長不符合，宜再檢討調整，俾利教學品質之提升。

四、學生學習與輔導

(一) 特色及優點

日間部

1. 系已訂定明確的畢業門檻，學生充分瞭解，且能有效實施。
2. 日五專畢業門檻在專業證照方面已從 2 張修正為 5 張。
3. 102~103 學年度共開設 4 班補教教學輔導班，101~103 學年度共開設 7 班，包括語言及專業證照輔導班。

進修部

- 1 教學內容適合學生學習，對於學習落差之學生能施予關懷及輔導，教師普遍受學生肯定。
- 2 行政 e 化已與日間部同步，運用 I-book 線上點名、網路請假及電腦選課。

(二) 建議事項

日間部

1. 102 學年課程規定學生畢業前須取得 5 張證照之畢業門檻，101 至 102 學年學生每人平均取得證照分別 0.17、0.41 及 0.29 張，宜有證照輔導措施，以協助學生通過證照門檻。
2. 五專一、二年級學生 103 學年學生習歷程檔案建置僅有 89 人完成，約佔學生 63%，教師利用學生學習歷程檔案進行學習輔導的成效有限，建議再協助學生建檔，並落實輔導機制，功能仍有待改進。
3. 未訂定學生基本能力及專業能力指標，宜明確訂定各學制之基本能力與專業能力。
4. 宜落實對學生學業的期中預警輔導機制，俾利提升學習效益。
5. 雖然已經建置學生學習歷程檔案平臺，宜進一步協助學生透過此平臺資訊，強化其學習及求職之應用，以發揮其特色。

進修部

宜加強夜二專、進二技及進四技專業證照的輔導，建議依各類證照的考試時間，訂定完整的輔導計畫，並統計各輔導班的通過情形，以考核學習成效。

五、設備與圖書資源

(一) 特色及優點

日間部

1. 102 學年度於城中區籌設中餐與烘焙教室，能滿足進修部學生實作與練習的需求。
2. 與東華大學建立圖書資源合作關係，為教師與學生提供更多元的書籍互借與文獻閱讀，有助於提升學習力與研究能量。

進修部

同日間部第 1 點。

(二) 建議事項

日間部

1. 評鑑資料表 P.85 圖書經費中，100~101 學年度中文圖書經費 60 萬~11 萬，外文圖書經費 6 萬~5 萬左右，比例懸殊，宜審視圖書預算之編列；中文圖書與外文圖書之數量均衡分配，俾利提升師生之專業能力。
2. 101 學年度技術學院評鑑委員已提出類似改進意見，尚未見具體改善措施。
3. 100~102 學年度學生圖書平均借閱數僅為 0.6、5.6 和 2.2，，宜再鼓勵學生善用學校館藏資源，提升學習風氣。

進修部

無特別意見。

六、教學品保

(一) 特色及優點

日間部

1. 教學大綱上網公告，內容包括課程目標、進度、教材及成績評量方式，有助於教學品質之提升。
2. 學生肯定教師教專業知能，有助提升學生專業知識的成長。

進修部

每學期安排校外教學活動，參訪五星級飯店與民宿，俾利提高學生對於產業的認知。

(二) 建議事項

日間部

1. 101 學年度全民英檢輔導班，參加輔導人數 15 人，報考證照人數 2 人；餐旅服務證照輔導課程進階班參加輔導人數 20 人，報考人數 0 人，學生的自信心不足，在輔導課程中宜積極鼓勵學生參加考試，俾利提高學生證照通過率。
2. 對於學習落後的同學，宜規劃補救教學，並能詳細紀錄、保存，提供後續追蹤及改進，俾利提升教學品質。
3. 學生的學習歷程檔案內容尚未齊備，許多項目空白，宜宣導並鼓勵學生上網填完整之檔案。
4. 多位專任教師授課與專長不符，包括廚藝專長教師教授「觀光餐旅概論」、運動專長教師教授「觀光餐旅概論」、「觀光人力資源管理」、「觀光心理學」、「餐飲管理」、河海工程專長教師教授「觀光休閒農業」、「觀光遊憩資源管理」、「東部觀光概論」、教育專長教師教授「餐旅文化」、經濟專長教師教授「主題樂園經營概論」、「遊憩資源管理」、「東部觀光概論」、中文專長教師教授「國際禮儀」等，安排專任教師課程時宜配合教師專長，以確保教學品質。

進修部

同日間部第 2~4 點。

七、學生成就與發展

(一) 特色及優點

日間部

1. 101 年度五專部學生取得 229 張中餐烹調和觀光餐旅服務專業證照。目前正進行體適能指導員、自行車維修、觀光領隊導遊等相關證照的輔導課程，能配合系上兩大課程模組之規劃，及畢業門檻從 2 張證照提高為 5 張之推動。
2. 已建置畢業生流向調查表和畢業生企業主評價表，有助瞭解學生成就與發展。

進修部

學生參加國際比賽獲取 2 面個人金牌與 1 面團體金牌。

(二) 建議事項

日間部

1. 建議系辦理學生校外實習訪視，能建立完整檔案以便瞭解學生適應情形及企業主的反應。
2. 100 至 102 學年五專日間部學生取得分別 24、7 及 7 張丙級技術士，學生獲得專業證照率偏低，宜加強學生觀光餐旅專業能力培養，並輔導取得專業證照，以提升學生專業能力及就業競爭力。
3. 100 至 102 學年未獲得觀光餐旅相關專業競賽獎項，宜積極鼓勵參加校內外相關專業競賽，以提升專業能力。
4. 宜鼓勵學生於在學期間取得高階專業證照，以增加未來就業之競爭力。
5. 宜強化系友會之聯繫，並落實畢業生進入餐旅相關行業之追蹤調查，俾利回饋系科規劃。

進修部

宜鼓勵學生於在學期間內取得專業證照，以提升專業能力。

八、產學合作與技術發展

(一) 特色及優點

日間部

1. 專任教師參與實務研習及研討會議的次數有顯著之增加，從 98~100 學年三年總數 25 次，提高到 101 年 16 次，102 年 33 次，103 年 33 次。
2. 100 至 102 年度教師參與產學合作分別 6 件、7 件及 10 件，產學合作金額分別 1,809,700 元、2,426,453 元及 8,400,205 元，穩定成長，值得肯定。

進修部

同日間部。

(二) 建議事項

日間部

教師研究成果與產學合作實務宜再擴散，建議教師宜帶領學生共同參與產學合作或研究計畫等。

進修部

同日間部。

