

輔仁大學外部自我評鑑結果審查意見表

受評單位：餐旅管理學系

學 制： 學士班 進修學士班 碩士班 碩士在職專班

項目一、目標、核心能力與課程設計

現況描述與特色	<p>該系訂定明確的系教育目標，以及系各學制目標，且能與校院目標相互呼應。在目標下訂定核心能力並發展課程。學士班課程模組包括餐飲管理模組、餐飲製備模組、旅館管理模組，供學生選習。課程地圖設置完善。各學制核心課程能與職場對應，系透過多元管道增進學生與家長對系目標與核心能力等之了解。</p>
待改善事項說明	<p>一、 該系教育目標之一為培養服務從業人員，似過於寬廣。 二、 該系設有大學部三個模組課程，供學生參考修習，然缺乏落實考核機制。</p>
建議事項 (針對改善事項之建議事項)	<p>一、 建議餐旅管理學系之教育目標宜聚焦在餐旅管理範疇。 二、 建議大學部三個模組課程能建立管理機制，以了解學生修習成效。</p>

輔仁大學外部自我評鑑結果審查意見表

受評單位：餐旅管理學系

學制：■學士班■進修學士班■碩士班■碩士在職專班

項目二、教師教學與學習評量

<p>現況描述與特色</p>	<p>該系現有專任教師 15 位，兼任教師 26 位，師資結構良好，教師聘用採三級三審制，專任教師均為助理教師以上，包含 4 位正教授，8 位副教授及 3 位助理教授；兼任教師皆具業界實務與教學經驗。該系各種學制課程其專兼任教師授課科目與其專業大致吻合，且近年來教師積極升等，近三年有 6 位教師升等成功。</p> <p>該校自 95 學年度起以單一帳號 LDAP 概念整合學生選課、師生即時互動及教學評量，96 學年度起 iCAN 教學平台完成，師生互動更加頻繁與完善。教師教學方式與評量均相當多元，除課程講授及餐飲製備實習課程，其他如校外參訪及海外參訪等，該系目前有 3 位行政助理及 4 位助教支援行政與教學，成效良好。</p> <p>教學品質由現場訪視與學生晤談中顯示均相當亮眼。教學大綱均具體落實該系教學目標與核心能力。該系目前訂有校外實習辦法，亦有部分學生參與海外實習，在實際執行上，深獲現有學生及畢業生肯定。</p>
<p>待改善事項說明</p>	<p>目前該系師生比雖符合部訂標準 (38.4% < 40%)，唯因學生人數眾多，且學制涵蓋學士班、碩士班、進修學士班及碩士在職專班等，教師教學負擔仍重。</p>
<p>建議事項 (針對改善事項之建議事項)</p>	<p>目前該系尚有 2 名員額，宜再積極聘募。</p>

輔仁大學外部自我評鑑結果審查意見表

受評單位：餐旅管理學系

學 制： ■ 學士班 ■ 進修學士班 ■ 碩士班 ■ 碩士在職專班

項目三、學生輔導與學習資源

現況描述與特色	<p>該系在學士班(含進修部)均有開設專業實習課程，日間部採三個階段的專業實習，由校內配合校外實習，最後則依學生個人興趣與專長選擇至校外業界實習至少 240 小時，階段式實習可以使學生充分運用自己所學。該系並提供海外實習機會。</p> <p>該校之教學專業實驗室有食物製備實驗室，西餐調酒實驗室，餐飲示範教室，生活家園、生活午茶、實習飲料吧及聖心教學旅館等，功能符合教學目標。</p> <p>該系學生使用 e-Portfolio 人數在民生學院排名第一，然在大學部各班使用率均沒有超過 60%。</p>
待改善事項說明	<ol style="list-style-type: none">一、 海外實習將是學生學習的重要過程，在實習人次與實習期間上仍有不足。且實習時間須受限在暑假期間，無法延長或持續海外實習機會。二、 教學旅館現階段教學設備仍有不足。三、 該系大學部各班 e-Portfolio 使用率仍有成長空間。
建議事項 (針對改善事項之建議事項)	<ol style="list-style-type: none">一、 宜考慮延續專業實習三的學習效果，考量增設「校外實習」一門選修課 9 學分，以供有需求的同學進行海外實習的學習之旅，增加海外實習學生人數。二、 宜盡速增進教學旅館之空間與設備，以利旅館相關課程的教學效果之提昇。三、 宜建立學生使用 e-Portfolio 的獎勵機制，並利用學生分析資料回饋系上學生學習輔導機制。

輔仁大學外部自我評鑑結果審查意見表

受評單位：餐旅管理學系

學 制： ■ 學士班 ■ 進修學士班 ■ 碩士班 ■ 碩士在職專班

項目四、學術與專業表現

現況描述與特色	<p>該系 99-101 學年度教師期刊論文發表數量有 107 篇，學術會議論文也有 137 篇，以 15 位專任教師來說，成果算是豐富，且該校針對學術獎勵之補助辦法亦詳細且齊全。</p> <p>該系老師也致力於國科會，其他學術單位，或產業執行研究計畫，99-101 學年度共有國科會計畫 25 件，非國科會計畫 46 件，研究成果值得肯定。系上也會安排資深老師輔導新進老師申請國科會計畫。</p> <p>該系透過專題講座，舉辦專業實習專題發表會，與畢業班餐旅實作發表會來提升學生對專題研究的興趣與能力。</p> <p>碩士在職專班學生，其論文主題均能以其工作業務內容為基礎，能與實務應用相結合，提升論文與學生工作相關性。</p>
待改善事項說明	<p>專任教師校內外專業服務雖多，99-101 學年度共 1106 件，但大多偏重於學術類機構或公部門，而民營餐旅產業比例相對較少。</p>
建議事項 (針對改善事項之建議事項)	<p>建議老師可以多參與餐旅產業的專業服務，除能掌握業界最新需求、貢獻老師專業能力外，也能經由彼此合作，提升老師對於業界的瞭解，增進老師實務能力。</p>

輔仁大學外部自我評鑑結果審查意見表

受評單位：餐旅管理學系

學制：■學士班■進修學士班■碩士班■碩士在職專班

項目五、畢業生表現與整體自我改善機制

現況描述與特色	<p>該系 99-101 學年度畢業生就業情形，其中學士班 43.8%，進修學士班 52.8%，碩士班 77.8%，碩士在職專班 83.9% 就業於餐旅業中，占比已有成效，值得肯定教學成果。</p> <p>該系應屆畢業生核心能力滿意度調查，平均分數為 3.6 分以上，系友核心能力滿意度平均分數為 3.4 以上，畢業生雇主對系核心能力滿意度平均分數達 3.0 以上，已較前期有相當之成長進步，肯定教學之成效。</p>
待改善事項說明	<p>針對表 5-3-3 就業滿意度暨流向調查實施概況表中，僅列各項實施時間表及方式，未能呈現實施之目標及成果。</p>
建議事項 (針對改善事項之建議事項)	<p>建議將表 5-3-3 就業滿意度暨流向調查，增列實施目標、績效及成果。</p>