

教育部技職司

**111 學年度科技校院評鑑**

**國立高雄餐旅大學評鑑報告（含結果）**

實地評鑑日期：111 年 11 月 25 日

主辦單位：教育部技術及職業教育司  
執行單位：社團法人台灣評鑑協會

中華民國 112 年 6 月



社團法人台灣評鑑協會  
台北市 100 南海路 3 號 5 樓之 1  
TEL:02-3343-1177 FAX: 02-2394-7261  
<http://www.twaea.org.tw>

**國立高雄餐旅大學評鑑結果一覽表**  
**校務類**

| 項目            | 評鑑結果 |
|---------------|------|
| 一、校務經營與發展     | 未通過  |
| 二、課程與教學       | 通過   |
| 三、學生學習確保與成效   | 通過   |
| 四、校務經營績效與自我改善 | 未通過  |



# 目 錄

## 校務類

|          |   |
|----------|---|
| 校務類..... | 1 |
|----------|---|



## 校務類

### 一、校務經營與發展

#### (一) 優點/特色 (或現況摘述)

1. 學校以成為「深耕創新餐旅教育」的典範為使命，以培育「用心服務、精進創新」的優質餐旅人才為教育目標，強調「人文化、專業化、企業化、國際化」，以提升學生的實作力、就業力及競爭力，符合技職教育的宗旨。
2. 學校提供餐旅、觀光、廚藝及國際等 4 個專業領域，招收四技聯合登記分發相關類群成績前 3% 之適性學生，並實施 1 年之校外實習，具辦學特色，且休退學學生人數相對低，顯示學生學習滿意度高。
3. 推動海外實習，落實國際接軌。學校除與越南、泰國等地學校及政府單位簽屬合作意向書外，針對現有 100 多所國際姊妹校，亦皆積極發展海外實習及推動海外參訪。
4. 善盡聯合國永續發展目標 (SDGs) 推廣責任，也落實大學社會責任實踐 (USR)，除校內的推廣活動外，對外也參與互動事項，分享相關理念。
5. 推動「資訊安全管理系統」(ISMS) 與「個人資料保護管理系統」(PIMS) 導入工作組織架構運作，並取得認證。

#### (二) 待改善事項與對應之改善建議

1. 學校未落實校務研究 (IR)，以符應欲發展之學校特色，未能以事證本位之質量化資料追蹤計畫推動情形，並作為績效指標填報根據，宜加強校務研究，以利校務推動。
2. 108~110 年學生人數微降，退學人數維持在 150 人左右，專兼任教師人數變化有限，學校生師比卻由 108 學年度 17.12 增加至 110 學年度的 19.56，學校宜檢討改善。
3. 學校之自我評鑑資料係提供 108 年 10 月進行之資料，內容為其前三年 (105~107 學年度) 之執行狀況，未能反映此次校務評鑑期間 (108~110 學年度) 之校務經營與發展情形，應依教育部核定之評鑑實施計畫，進行最近一年之自我評鑑。
4. 學校自我評鑑報告對於各項行動方案缺乏明確之質化與量化指標，宜建立績效指標並檢視各行動方案之執行成效，以作為回饋持續精進之參考。
5. 自我評鑑報告撰寫簡略，例如 p.16 (二) 各種委員會組成情況及運作情形，報告僅以「本校相關會議請參閱附錄三」陳

述，完全沒有在報告本文敘述自我評鑑相關內容，在附錄三中也僅略提幾個委員會，建議改善。

6. 學校把未來將執行之改善策略，列為「校務經營與發展」之特色理由過於牽強。例如：「未來將指定一位副校長擔任資安長、將設置 SDGs/ESG 推動辦公室並指派一位副校長擔任永續長、將於近期展開碳盤查等」，其相關內容雖為教育部鼓勵之政策方向，惟非現行執行成果，學校不宜將擬執行之改善策略列為特色事項，建議改善。
7. 校務基金聘任之助理於 111 年開始分為行政組員、行政專員、行政秘書，惟缺乏嚴謹的升等或升遷制度，導致人力發展不利且影響行政效率，宜檢討升等、升遷機制。
8. 學校資訊系統未統一管理，例如教務系統係數年前自行委外，廠商配合不易，造成資料庫不一致，且易生資安問題，建議儘速改善。
9. 109 學年度曾遭教育部函文指出碩士在職專班招生重大行政缺失在案，宜避免再有類似情形發生。
10. 學校進修部僅設「進修教務組」一組，考量進修部業務仍需學務、總務人力支援，建議重新檢討組織架構合宜性，配置教務、學務、總務等業務承辦人員。

### （三）對未來發展建議

1. 學校擬以增進多元職能來克服行政人員輪調制度落實不易的問題，建議可鼓勵同仁學習第二專長以利輪調。
2. 觀光學院擬以跨領域專業課程結合完成跨領域微學分，建議可以學程方式培育學生跨領域能力。
3. 學校藍帶之經營除了可能之財務效益外，如何協助學生未來的創業亦為重要議題，宜積極研議相關推動策略。
4. 學校將在校務發展中心下設立「國際聲望推動小組」，期提升國際聲譽，建議積極推動，並配置相應之人力與資源。
5. COVID-19 疫情嚴重影響觀光餐旅產業，如何改善教學、落實實習、強化國際接軌、提高學生畢業後從事相關工作並積極輔導畢業生就業等措施，均至關學校未來發展，建議更積極將其納入未來校務計畫發展。

## 二、課程與教學

### (一) 優點/特色 (或現況摘述)

1. 學校為設備完善與師資完整的高等餐旅專業學府，秉持「人文化、專業化、企業化、國際化」的辦學理念，有利培育餐旅人才。
2. 餐旅學院、觀光學院及廚藝學院，均各自擁有實務專業教室及相關教學設備，有助於專業實務教學，增強學生畢業後的就業競爭力。
3. 教學空間逐年整修及加強，有助於提升教學環境之品質。
4. 各學院日四技學制設有 6~12 學分之院必修專業課程，有助確保院內學生具有共通的基本素養，對學生日後發展有助益。
5. 通識課程設有音樂、書法、茶藝、美術、共同討論室等專用教室，教學設備能依課程需求配置，有助情境環境學習。
6. 108~110 年度獲教育部補助，製作餐旅廚藝磨課師課程教材共計 27 門，並且通過教育部數位課程認證，有助落實教育目標與終身學習的理念。
7. 110 學年度專任（含專案）教師計有教授 37 名、副教授 57 名、助理教授 54 名、講師 12 名，助理教授以上師資占 92.5%，師資結構良好。
8. 重視學生專業實務能力養成，108~110 學年度赴國內業界實習各有 815 名、1,175 名及 1,039 名，有助提升學生就業能力。
9. 為讓學校師生隨時瞭解產業發展趨勢，每學期各系均安排「餐旅專題講座」，108~110 學年度全校各系分別辦理 162 場、167 場及 178 場，邀請業界主管或職場菁英蒞校演講，有助於促進產學合作交流。
10. 108~110 學年度全英文授課各有 106 門、128 門及 118 門；全英文授課課程數占全校課程數之 6.42% 以上。修習全英語課程學生數，108~110 學年度分別為 2,646 人、3,204 人、2,795 人次，雙語教學推動成效良好。
11. 獎勵教師教學創新，108~111 年度累計申請 37 件計畫，計畫內容包括透過個案分析法，探究對學生學習投入之影響；或導入微軟模擬飛行 2020 遊戲於航務管理課程之教學模式等。

### (二) 待改善事項與對應之改善建議

1. 108~110 學年度圖書館及電子計算機中心的經費，有不穩定的情況。尤其是 109 學年度，圖書館的設備費及其它經費、電子計算機中心的其他經費，均較其他 2 個學年度經費為低

(基本資料表 p.95，表 2-4)。建議維持較穩定的圖書及資訊經費，以保障圖書館及電子計算機中心的穩定運作。

2. 圖書館借書人次及圖書借閱冊次，由 108~110 學年度逐年明顯減少，而線上及光碟資料庫檢索人次，並未有明顯增加(基本資料表 p.23，表 2-3)，學生自學風氣及態度有待提升，建議檢討原因並加以改善。
3. 部分學系未通過畢業門檻的人數比例偏高(基本資料表 pp.141~146)，甚有高達 23.9%(如 109 學年度休閒暨遊憩管理系四技日間部)。建議加強現有學生的學分預警或畢業資格預審制度。
4. 進修部四技課程為校外實習採必修之三明治教學模式。考量進修部學生為具實務經驗之專業工作者，課程規劃若完全與日間部規劃原則、內容相同，恐不符學生之學習需求。建議針對進修部之課程設計、學生專業核心能力、師資安排等檢討其合宜性。
5. 學校尚未建置進修部學生實作課程之課外練習管理機制，建議視學生需求，規劃進修部學生課後實作練習相關措施。
6. 鼓勵教師執行產官學合作計畫，每年結案累計行政管理費總金額達新臺幣 20 萬元以上者，得申請該金額百分之十之獎勵費，惟 108~110 學年度獲獎勵教師僅 4 位、4 位及 3 位(自我評鑑報告 p.65)，激勵辦法績效有限，建議調降行政管理費總金額下限及調升申請獎勵金額百分比，以增加獲獎人數。
7. 學校自 106 學年推動教師多元升等，並於 108~110 學年每學期辦理系列宣導活動，以供教師參考辦理，惟 109 學年僅有 2 位教師以教學實務和技術應用申請且獲通過升等副教授；110 學年亦僅有 2 位教師以教學實務和技術應用提出申請副教授，但皆未通過升等(自我評鑑報告 p.66，附錄 95)，建議加強輔導及協助更多教師以多元方式提出升等。
8. 專業實作教室兼具勞動部核定為技能檢定中心，僅有「烘焙食品—西點蛋糕麵包」乙丙級及「西餐烹調」乙丙級 2 場地(自我評鑑報告 p.54、待釐清 p.20)，建議再爭取設置其他各領域之技術檢定場所，以培育學生專業技能。
9. 108~110 學年度專任教師參加學術專業活動次數均值為 0.78 次/人、0.71 次/人、0.48 次/人，發表期刊論文篇數均值為 0.3 篇/人、0.3 篇/人、0.3 篇/人(基本資料表 pp.1~2)，建議鼓勵教師參與學術活動，以提升教師研發能量。
10. 108~110 學年度累計 43 位教師申請教師專業社群，包含教學類 6 組、實務類 13 組、研發類 14 組及工作坊 10 組(自我

評鑑報告 p.67)。惟社群成員數多為 3~6 人，社群運作期程多為 3 個月，社群研發討論主題、內容多為單一研究案分析。建議修訂、完備及落實輔導獎勵及管考機制，且社群運作宜以長期、連續性並擴大成員參與為原則。

11. 疫情期間，學校在提升學生國際移動力的作法上，未見具體的因應，建議於後疫情時代能有具體策進做法，以落實學校推動國際化的辦學理念。
12. 依據《專科以上學校產學合作實施辦法》第 6 條第 2 項之規定略以「校級學生校外實習委員會，應包括辦理校外實習業務人員、合作機構代表、學生代表、校外法律學者專家」，學校「學生校外實習輔導委員會設置要點」未符合規定，應檢討修正。

### (三) 對未來發展建議

若各學院有各自的發展定位，如招牌學院、拔尖學院、亮點學院、策略學院等（評鑑當日簡報 p.40），則宜透過院務會議討論形成共識，並且經行政會議或相關會議通過。

## 三、學生學習確保與成效

### (一) 優點/特色（或現況摘述）

1. 建立課程、教學及學習 3 個面向品保機制，並藉由課程與學習聯合品保、教學與專業聯合品保 2 個面向進行檢核，PDCA 管理循環流程完備。
2. 推動各單位合作，建構多元學習成效評量架構，分為（1）資料彙集窗口－教務處、（2）資料倉儲－圖資處、（3）資料搜尋、整合分析與輸出－校發中心、（4）管控中樞－教務處、圖資處等 4 個部分，分工清楚，有利於學生學習成效之評估。
3. 建置各系科就業模組課程，108~110 學年度各院實務課程占比平均分別為 52.93%、53.25%、55.09%，有助於實務課程與專業能力之鏈結。
4. 108~110 學年度除企業參訪、企業說明會外，學校辦理職涯講座 93 場次，參與學生 4,543 人次，各院亦分別開設餐旅產業講座，每學年總計達 150 場次以上，有利提升學生就業職能。
5. 108~110 學年度學校提撥獎助學金占學雜費比率分別為 19.77%、23.66%及 24.69%，其中助學金占比分別為 80.57%、80.21%及 80.30%，協助經濟與文化不利學生安心就學。

6. 學校推動「高餐大專業認證系列」，其中「日本料理認證」為成功模式之一。透過專業課程規劃，學員在取得高餐大入門、初級、中級認證後，可參加日本料理餐廳海外普及推廣機構（JRO）舉辦之講座與銅勳資格認證考試，108~110 年度共發放證照 58 張，學員取得銅勳資格者 53 名。
7. 為強化國際視野，積極推動學生海外實習研修、邀請國際大師共構人才培育、招收外籍學生、餐旅認證課程輸出及國際認證。

## （二）待改善事項與對應之改善建議

1. 各系所「教育目標」與「核心能力」之擬訂多偏重專業面向（如：餐旅管理系所多為分項專業能力），與學校「教育目標」與「核心能力」之關聯對應不足（自我評鑑報告 pp.71~73、附錄 49~52 pp.42~47），不利整體課程與教學計畫、學生學習成效評量之教學品保規劃與執行，宜檢討改進。
2. 108~110 學年度學生公職考試與技術證照總張數，分別為 1,247 張、1,128 張、1,072 張（基本資料表 p.178，表 3-6），平均每名學生分別僅有 0.249 張、0.231 張、0.225 張，總張數與平均每位學生獲得張數皆遞減，建議學校強化輔導公職與技術證照考試，以提升就業競爭力。
3. 108~110 學年度學生修習學分學程分別有 659 人、631 人及 514 人次，修畢學分學程分別僅有 25 人次、26 人次及 20 人次（基本資料表 p.148，表 3-1），總修習學分學程人次逐年減少，修畢學分學程人次比率亦低，建議研擬改善策略。
4. 新開課程係由課程委員會三級三審，但缺少外部委員提供意見（課程委員會設置要點第 3 條），建議學校必修課程大綱送外部學者專家審查，以利課程內容更周延完整。
5. 學生學業成績預警，接受輔導人數比率偏低，例如 109 年度第 2 學期僅 36%（自我評鑑報告勘誤表 p.6），宜再積極辦理，以提升學生之學習成效。
6. 「108~110 學年度勞作教育與服務學習活動概況統計」顯示，三個學年度參加人數各為 240、310 及 180 人，且活動地點均在小港山明里（自我評鑑報告 p.81、附錄 116），建議提升參加人數，且活動地點宜加以擴充。
7. 108~110 學年度畢業生就業率各僅為 81.7%、79.3%及 77% 且逐年下降（評鑑當日簡報 p.55），建議校務研究加以分析改善。

## 四、校務經營績效與自我改善

### (一) 優點/特色 (或現況摘述)

1. 學生參加國外相關競賽，成績表現良好，以 2019 年為例，在泰國 TUCC、香港及國際 HOFEX 廚藝挑戰賽中共獲得 10 金、19 銀、38 銅的佳績；學校並於同年通過餐旅領域之國際教育組織 The-ICE 之評鑑，成效獲國際專業肯定。
2. 學校致力營造國際化學習環境，建構國際餐旅園區，並於 108 學年設立「國際觀光餐旅全英文碩士學位學程」，吸引外籍師生前來任職及就讀；109 學年度又與全球排名前 20 名的西班牙赫羅納大學附設 StPol 酒店觀光學院，簽訂碩士雙聯學制，讓碩士生前往研修及實習。
3. 校務基金財務以穩健為原則，主要收入為定期存款孳息，108～109 年度利息收入 2,435 萬元。另轉投資高餐藍帶國際教育股份有限公司，108 年投資短絀 113 萬元，109 年營運已轉虧為盈，投資賸餘 176 萬元，110 年投資賸餘 190 萬元，此項投資除了對學校有財務投資收益外，更提供教學與學生學習的良好場域。
4. 近年積極爭取專案經費，推展大學社會責任實踐計畫，包括：「台灣微笑可可『內埔』地方創生暨國際品牌」與「台灣風土在地酒文化復育、教育及推廣發展」等實踐計畫，均有具體成果，分別榮獲第一、三屆 USR「產業共創組」的楷模獎及首獎。
5. 為推動校園節能減碳，成立節約能源推動委員會，設置節約能源推動小組專責承辦，108～110 年度電費分別為 2,292 萬元、2,196 萬元及 2,001 萬元，天然氣費用分別為 71 萬元、38 萬元及 32 萬元，二者費用均逐年下降，節能減碳成效良好。
6. 制定「高餐大志工」志願服務要點，辦理志工教育訓練，推動學生社團校外服務學習。108～110 學年度期間，辦理高餐大志工及特殊教育訓練共 3 場次計 132 人。
7. 為促進全人發展的辦學理念，學校積極推動教育優先區中、小學及社區的服務學習活動，地點擴及高屏、嘉義、臺南及臺東等地區，108～110 學年度共辦理 10 場次，參加學生數達 1,376 人次，值得肯定。

## (二) 待改善事項與對應之改善建議

1. 學校自我評鑑實施辦法第 4 條規定：自我評鑑之方式採用內部評鑑及外部評鑑，並以 5 年為 1 個循環週期。內部評鑑於第 3 年實施，評鑑年度為前 2 學年度，致使無法確保於外部評鑑辦理之前 1 年完成自我評鑑。建議修訂學校自我評鑑辦法之循環週期，確保外部評鑑辦理之前 1 年完成自我評鑑。
2. 學校辦理內部專業類系所自我評鑑，係由各教學（系所）單位主管推薦 4 位校外專家學者、2 位校內教師，再由校長從中遴聘 2 位校外專家學者、1 位校內教師擔任評鑑委員，亦即所有之系所評鑑委員均由受評系所主管推薦。建議新增系所評鑑委員之推薦管道，避免所有系所自我評鑑之委員均由受評單位主管 1 人推薦產生。
3. 學校訂定自我評鑑改善情形追蹤列管表（專業類），惟諸多列管表，未落實改善，如 108 學年度餐旅研究所之校自評委員會管考決議，並未勾選是否已改善，且教務處質性建議之追蹤管考情形，亦未呈現受評單位之對應做法，建議落實自我評鑑建議之追蹤管考。
4. 106 年校務評鑑項目五之「改善事項與對應建議」第 3 點，建議「產學營運總中心與育成中心結合，提升技轉成效」。學校 108~110 學年度之技轉總件數（總金額）分別為 3 件（15 萬餘元）、4 件（7 萬餘元）、1 件（5 萬元），近 3 年技轉件數共僅 8 件，金額合計 28 萬餘元，技轉績效持續降低，建議分析原因，並擬訂改善策略。
5. 雖規劃三級自我評鑑委員會進行追蹤管考，惟相關參考之改善措施與執行成效，除未於追蹤之表單中確實管考外，亦無法完全發揮自我評鑑管考機制之功能，建議落實執行，以強化自我評核及改善。
6. 108~110 學年度學校推廣教育非學分班收入總金額分別為 764 萬餘元、550 萬餘元、418 萬餘元（基本資料表 p.187），逐年降低，建議規劃並落實改善策略與追蹤管考機制，以提高推廣教育績效。
7. 學校校務基金 110 年度收支餘絀表「本期餘絀」為短絀 5,327 萬元，較 109 年度短絀 3,868 萬元，增加短絀 1,459 萬元，其幅度達 37.72%，且近 3 年實際賸餘亦逐年減少，顯示財務收支失衡持續擴大，建議加強財務收支管控，以期永續經營。
8. 108~110 學年度學校承接產學合作計畫案件，分別為 106 件 2 億 3,614 萬元、94 件 1 億 7,724 萬元、93 件 1 億 5,473 萬元，

顯示件數及金額均逐年遞減（基本資料表 p.189），建議積極爭取各類計畫，提升產學合作成效。

9. 學校面臨少子女化衝擊，生源銳減，學生總人數已由 108 學年度 5,036 人，降至 110 學年度 4,714 人，降幅達 6%（基本資料表 p.3、自我評鑑報告 p.7、12），又因國內觀光餐旅專業系所供過於求，以致教育部減招全國觀光餐旅系名額，日後將面臨更嚴峻挑戰。學校雖有擬具行動計畫因應，惟建議仍須廣續滾動式檢討調整，以改善生源日趨不足問題。
10. 學校雖自 105 學年度起在「研究發展處」之外，另設置「產學營運總中心」，並在其下設置「餐飲創新育成中心」及「推廣教育中心」，但近年來「餐飲創新育成中心」的營運成果並不明顯（自我評鑑報告附錄 p.187），「產學營運總中心」的功能亦未充分發揮，宜積極檢討改善。
11. 教學評量回饋之質性意見尚未建置處理機制，建議規劃教學評量質性意見之回饋機制，並落實追蹤管考。

