

95 年技術學院評鑑受評 3 等系所  
諮詢輔導訪視

大同技術學院  
專業類-訪視報告

主辦單位：教育部技術及職業教育司

執行單位：國立雲林科技大學

技職教育研究及教學資源中心

9 7 年 0 6 月

# 95年技術學院評鑑受評3等系所 諮詢輔導訪視 專業類訪視報告目錄

幼兒保育系-----	1
餐飲管理系-----	5

## 幼兒保育系

### 壹、系務發展

#### ※特色與優點

1. 該系學制依教育部規定逐漸調整，使學制單純化。
2. 該系主任及全體教師努力提升行政與教學品質。
3. 該系依據行政需求設有相關委員會，推動系務發展。

#### ※改進建議

1. 建議配合學校中長程計畫、產業發展現況與趨勢、學生特質與需求，可再具體明確地規劃該系的願景。
2. 現有 4 間專業教室，建議繼續充實幼兒照護相關設備，並強化該系 e 化的教學設備與軟體。

### 貳、課程規劃

#### ※特色與優點

1. 配合學校辦學方向，課程規劃以實用與技術為主。
2. 課程規劃配合該系培育目標，課程內容包含高教素養、家庭教育知能、教保知能。

#### ※改進建議

1. 該系課程重視培育保育員、褓母、才藝、課後托育等職場所需的能力，建議繼續規劃與調整，發展對準職場的多元化課程群組。
2. 該系宜邀請產學專家針對課程提供書面意見，建議依循系本位課程發展程序，繼續規劃課程，並召開課程發展會議，邀請產學專家共同參與討論。

### 參、師資結構與素質

#### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 專業師資人員（7 人）已較上次評鑑（3 人）增加，但隨班級數增加，仍有進步空間。
2. 原有師資專長與授課課程配合不佳部份，已有相當改進。

### ※特色與優點

1. 目前訂有幼保系臨床教學實施辦法，鼓勵幼保系教師至幼稚園或托兒所進行實地教學以增進教師實務經驗。
2. 學校對教師研究獎勵相當優渥。
3. 學校鼓勵教師參加研習研討會，並有差旅補助。

### ※改進建議

1. 臨床教學實施辦法雖已訂定，但應落實並有產出才能見效。
2. 教師95、96年雖有發表與教保相關著作，但多為理論之分析與論述，少有相關實徵研究，可再加強。

## 肆、設備與圖書資源

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 蒙氏與福氏教育已有專業教室放置。
2. 系辦已獨立一間使用。
3. 教保相關圖書增為558冊，可能已較上次增加，但與班級、學生人數相較，仍顯不足。

### ※特色與優點

1. 有新建大樓配合幼保系之需求設置專業教室。
2. 部份專科教室（國貿與企管之多功能教室、資管系之電腦教室、餐管系之廚房設備等）與他系資源共享。
3. 幼保系亦有專科教室（舞蹈韻律與遊戲教室）與他系資源共享。

### ※改進建議

1. 幼保系之教學與實習所需參考資料甚多，繪本與圖書設備，宜加速購置。
2. 幼保系學生唯一相關證照為丙級褓母技術士，應儘速購置補足各項設備，設立標準褓母考照教室，以提供學生練習使用。
3. 打擊樂器放置於音樂教室，但音樂教室有數位鋼琴而不利打擊樂之教學，可考慮置放於遊戲教室內方便教學使用。

## 伍、教學品質

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 目前教師鐘點數已控制為平均 14 學分，但教師仍有繁重之導師及系務等工作，宜再調降平均鐘點。
2. 教學大綱部份，宜由每位教師皆建教學檔案，俾有助於了解教學全貌。
3. 班導師部份已盡量由系上教師擔任，與學生聯繫密切，致力於協助輔導學生。

### ※特色與優點

1. 除正式課程外，已致力推動各種非正式的學習機會，予學生多元表現經驗。

### ※改進建議

1. 實習的安排時間仍不足夠，學生甫進入狀況實習即結束，為能充份印證理論與實務，宜增加實習時間。
2. 宜先將集中實習妥善規劃，再行安排所謂的「興趣選習」，否則學生將缺乏基本的實務能力（班級經營、活動設計、觀察記錄評量等），「興趣選習」的學習深入性也將受限。
3. 專題為學生畢業前的重要學習經驗，指導專題、維持品質是相當耗教師心力的課程，不宜由一位教師指導全班學生專題。
4. 幼保專題、實習指導及導師工作加起來是一般幼保、幼教系教師的重點工作，依此評估，目前具幼保實務經驗教師稍嫌不足，宜再增聘師資。

## 陸、學生成就與發展

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 針對前次委員評價提出學生報告較多「資料彙集」，少反思與統整能力培養，在此評鑑學生作業呈現中（如：觀察植物之成長報告、專題報告）可看到教師已朝高層次思考方向規劃作業，但無法了解是否為整體的趨勢。
2. 有畢業生就業的初步調查，但缺實務界主管對學生的評價、建議等質性資料。

### ※特色與優點

1. 學生對系上教師的用心多予肯定，也能體會教師們的工作忙碌。

### ※改進建議

1. 需要讓新生入學即明白未來課程及實習的規劃安排。
2. 對於證照輔導需更有系統的規劃，且可運用同儕學習方式，如：由學姐輔導學妹考取丙級證照，並訂出鼓勵機制。
3. 即早規劃畢業生畢業後追蹤調查工作，並定期邀集實務界座談，了解畢業生表現狀況，以做為課程修訂之參考。
4. 整體而言，幼保系需校方更多人力及資源的投注，方能讓創系不久的幼保系順利成長，培養出專業素養足夠之學生。

## 柒、研究與技術發展成果

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 教師帶領學生進行專題研究並編印成冊，顯示教師在指導學生專題研究方面已逐漸有成果。
2. 專業教室及教室研究室，其空間與設備已改善甚多。
3. 教師授課之餘從事研究與技術發展工作已有提升。

### ※改進建議

1. 宜能舉辦大型幼保學術研討會或出版幼保學術刊物，俾利提升教師研究素質及增加發表之機會。
2. 幼兒園有助師生的教學、服務、研究與實習，宜能設立。

## 餐飲管理系

### 壹、系務發展

#### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 系研究發展目標雖然已有相當調整，惟基於目標、重點發展方向、課程規劃及師資聘任應有脈絡承接與連結系統。依據該系所四項具體目標，仍請再具體的釐清所發展的課程、實習、師資結構及產業合作之規劃，以便較為明確的落實執行。
2. 圖書經費資料已有補充說明。
3. 教師研究室已有加強改進。

#### ※特色與優點

1. 自校長以迄系主任極為重視系所改善與發展，同仁亦積極努力，值得肯定。
2. 自上次評鑑以來，學校及科系確有努力改善設備、增編經費及聘用專業教師，亦隨自然增班規劃持續聘用專業教師，並於產學合作、教學研究方面努力加強。
3. 系內發展有兼顧烹飪、服務及管理。
4. 實務運作與產業合作開拓新的發展方向：(1)基督教醫院：餐飲產業發展重點；(2)幼兒飲食發展重點。

#### ※改進建議

1. 現有系務研究發展的四個目標中，有二項屬於技術、一項屬於過程（產學合作），請做具體釐清並有明確架構分析。
2. 目前產學合作是與當地基督教醫院合作，發展老人或長期照護及特殊對象（嬰兒飲食）之餐飲技術，如何將此納入發展目標中之細目或另訂方向，建請慎密思慮應否列為重點方向。
3. 建議應設立自評之機制，以解決科系的目標及發展方向。

### 貳、課程規劃

#### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 已刪除多門與發展目標不適切之課程，課程名稱及內容亦有調整。
2. 課程內容因人而設的情形已大有改進。

#### ※特色與優點

1. 「茶藝」及「茶點設計與製作」、「素食烹調」均為特色課程，惟如能在發展重點技術方面，能有明確陳述何以選擇此類課程，則能更具特色。
2. 目標是以「餐飲管理」及「餐飲技術」發展課程明確，但後續課程架構及課程模組仍須補充說明。

### ※改進建議

1. 不同學制（四技、二技、二專、進修部）之目標及課程規劃理當有所差異，不應該只是刪除四技課程中某項課程，以適應不同學制學生，應該是融合或歸納某些四技課程，以符合不同學制之教學目標。不同學制中，課程、學分、重點方向宜調整並有所區隔，內容深淺、廣度亦應不同。
2. 課程模組應先設立課程機制架構，以利學生瞭解課程必選修及培養專業能力之重點。目前缺基礎核心及進階課程模組。課程模組需要劃分為必修、選修。另課程尚缺「餐飲服務」及相關的管理課程。
3. 課程規劃委員會已邀請業界代表，但宜再邀請餐飲科系有經驗的系所主任或資深教師，及搭配產業界，才足以客觀建議課程模組設計的機制。
4. 從系科本位課程及課程發展機制，「專題研討」、「專題研究」及「實務專題製作」計有三門課，建請再予評量其差異及必要性。
5. 「創新與製作」是否超乎「傳統小吃」擴大到各類產品較為妥適？建請詳慮。
6. 課程名稱以乙、丙級證照輔導為名稱，建請調整。
7. 各個課程開設年度建請重做安排，如「世界飲食文化」要挪移，而一年級建議開設「餐飲概論」課程，以利學生能先有餐飲專業學習的認知。
8. 建請開設「食材學」（或可取代食物，或併同食物學）、「色彩學」、及「辛香料與烹飪」等課程。

## 參、師資結構與素質

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 96(2)增聘專業技術助理教授2位，其餘師資專長於專業素養者正積極強化中。
2. 具博士學位者且具備餐飲背景者，因師資稀少難以延聘，建議校方鼓勵目前的教師自我培育進修。
3. 兼任教師與餐飲管理專業領域無關的情形，也已改善。

### ※特色與優點

1. 教師積極參與產學合作。
2. 教師的研究方向與系課程目標相符。

### ※改進建議

1. 建請增聘高階（副教授以上及博士學位）師資。
2. 師資雖已有相當調整，惟目前雖有3位技術教師，5位管理教師，但仍待積極持續增聘以強化專業素養。尤其是依據現有系務發展目標，需要增聘管理專業師資。
3. 師資素養宜配合系目標及課程架構調整，非本科系教師宜有專業進修或與產學合作及應再持續培養餐飲專長，以符合系的發展。
4. 未來聘任的教師宜針對系目標及課程架構徵求，相關業界技術教師宜能以發揮系的定位及目標為主。
5. 兼任教師、專任教師流動率大，系所缺乏穩定性之發展。建議提供教師穩定發展的留任意願。

## 肆、設備與圖書資源

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 圖書資源主要集中該校圖書館，方便跨系利用。系另有小圖書室，專業圖書資料數量在經費補助下已有改善。
2. 設備增添實習教室一間，已有改善。教師研究室已隔間，之後依需要應再予擴充，以利教師研究及與學生諮詢。

### ※特色與優點

1. 最近一年有顯著改善教學設備投入經費，可見學校重視科系之發展。

### ※改進建議

1. 圖書的經費及冊數，建請參閱同性質學系之平均標準持續增添，並提高學生使用率。
2. 加強圖書利用率。應鼓勵師生多利用，融於課程內容，以彰顯學習效果。
3. 設備資源之管理及維護，建請先訂定設備管理辦法、專人負責管理及規劃管理登記表等，並給予責任並詳實紀錄（維護、保養、使用狀況），以落實執行。
4. 宜增加指派專任人員（教師或類似技士、技佐）管理實習實驗室，並以工讀生協助管理實習實驗室。

## 伍、教學品質

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 校外參訪及企業講座已有具體改善。

### ※特色與優點

1. 與嘉義基督教醫院合作就「慢性病飲食控制」及「長青園餐廳」之委任經營，建立與產業合作對教學（及學生實習）及研發都有貢獻，希望能建立長久關係。
2. 專題製作之成果亦配合系目標課程，作整合課程之展示。

### ※改進建議

1. 建請依據系本位課程及課程發展機制之規範，持續具體落實，俾求學生學習效果之提升。
2. 教師教學環境宜再持續強化改善（例如：中餐、烘焙之 QC、衛生安全、品評、調理科學之研究）。
3. 校外參訪應朝大飯店、連鎖經營（速食簡餐業）方向再加強。
4. 雖逐漸運用產業及社區資源，但可再加強廣度及深度。
5. 教學有關實習除校外，可增加校內實習機會，提供學生利用校內場域做餐飲製備或服務之實習。
6. 學生對導師的 office hour 不是很清楚，建議宜強化輔導與說明。

## 陸、學生成就與發展

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 鼓勵輔導學生證照已有顯著績效。

### ※特色與優點

1. 學生晤談中，瞭解學生自我成長、求知態度、勇於學習及自我規劃未來發展之信心，值得嘉許。
2. 學生實習制度規劃良好，且在實習報告中呈現成效不錯。但是少數實習單位實習內容不符本科之專業，例如實習於房務部門，非餐飲管理專業。

### ※改進建議

1. 建請以錄取證照為目標，持續提升證照錄取率。
2. 訂定輔導乙級之證照考試機制及辦法，但勿以證照報考之菜色及點心作

課程科目。係以基礎、進階作課程之思考模式教學。

3. 有關證照輔導宜有機制，並將相關證照提出供學生參考，由導師追蹤列管，以利瞭解學生的證照獲得情況。
4. 技術教師可於產學合作培育學生課後專業表現及參加相關競賽以培養傑出的表現。

## 柒、研究與技術發展成果

### ※針對前次評鑑，改進狀況

1. 研發著作發表、專業技術研發及產學合作都有數量上明顯增加的績效。
2. 研究有多項產學合作或官學合作，成效有極大之進步。

### ※特色與優點

1. 專業技術老師自身多參與競賽及國外研習。

### ※改進建議

1. 建請論文發表應積極鼓勵，並且積極落實於餐旅專業。
2. 技術研發及產學合作數量雖有增加，仍請就研發產品是否具創新性質，能約略說明具體創新過程及要點，各個產學合作具有何種意義，達到什麼目的都要留下紀錄，並與科系發展目標及重點方向前後呼應。
3. 建請多鼓勵教師及學生參加校外比賽或參與校際比賽（可多爭取與業界合作辦理）。
4. 系上老師來自食品科學，非本餐飲科系之博士碩士。研究常會侷限於教師本身博碩士論文之領域。造成研究與所任教之課程與系所之發展目標有偏失，建議教師宜將自己研究專長轉型與科系之目標發展需求能有聚焦，以發展餐飲管理系科的特色。
5. 教師的研究方向與教學內容，應與餐飲專業內容相配合，建議教師可透過產學合作以精進餐飲專業。
6. 老師參加學術研討會有明顯的增加，但發表論文於研討會或期刊的論文尚少，可再多努力強化。
7. 與科系發展目標不符合的建教合作、研究與課程請斟酌處理。