

認證規範 5：教師

請說明受認證學程滿足認證規範 5.1~5.7 要求之機制與措施，並輔以相關圖表及提供實際執行之成效與佐證。

規範內容		報告書佐證內容	實地訪評陳列文件
5.1	學程應有足夠的專任教師人數。	1) 教師專長與人數足以開授該領域的專業科目。 2) 教師每週工作量的統計表。 3) 學程如何建立一套有效整合所有教師的教學、研究與服務的合理機制（如解決超鐘點、考量兼任行政職教師的教學時數等）。	1) 教師授課鐘點名冊。 2) 學程教評會會議紀錄。 3) 教師聘任、升等審查作業辦法與執行紀錄。 4) 教師參與學程目標制定與執行的紀錄。 5) 教師履歷（CV，須含基本資料、過去五年重要著作、該領域相關證照或業界經驗等）。
5.2	教師須參與學程目標的制定與執行。	教師參與學程目標制定與執行的紀錄與成果。	6) 教師課業輔導時間表及相關紀錄（含導生會議紀錄）。
5.3	教師的專長應能涵蓋其相關領域所需的專業職能，至少半數師資須具備二年以上業界相關經驗或乙級技術士以上（或相當等級）證照資格。	1) 教師如何將研究融入教學。 2) 教師展現適當領域專長或具有該領域的相關證照。 3) 學程延聘具專業技術能力與經驗的人士為教師。 4) 教師具有相當程度的相關領域業界經驗。	7) 教師申請政府及業界補助研究計畫的辦法與紀錄資料。 8) 教師參與建教合作或產學合作的紀錄資料。
5.4	教師與學生間的互動與輔導學生的成效。	學程具備有效的師生交流，例如導生制度、課業輔導時間、及其他回應學生需要的即時回饋機制與執行成果。	9) 教師檢討教學改進的相關紀錄。 10) 鼓勵教師參與研習、進修、研究的措施。
5.5	教師與業界交流的執行成效。	教師與業界的交流，包括擔任顧問、合作計畫、諮議委員會、及教育訓練等的成果展現。	11) 鼓勵教師參與國內外學術及專業組織及其活動等辦法。
5.6	教師專業持續成長的管道與鼓勵措施。	1) 學程如何協助教師營造積極的合作學習情境。 2) 學程如何協助教師提升其教學、課程設計及評量的能力。 3) 學程如何協助教師維持教學與研究的均衡發展。 4) 學程鼓勵教師專業持續成長的成果。	
5.7	教師參與相關學術及專業組織以及其活動。	教師參與相關學術及專業組織活動的紀錄與成果。	

5.1 學程應有足夠的專任教師人數

1. 教師專長與人數足以開授該領域的專業科目

- (1) 本系針對課程發展主軸，逐年增聘合格具有博士學位、助理教授證書以上之教師或國內知名業界人士具助理教授級以上資格之技術教師，至本系擔任專任及兼任教師，以充實本系教學、實作與研究績效。105學年度系上專業師資中，教授1位、副教授2位、助理教授4位、講師1位、助理教授級專業技術人員3位及講師級專業技術人員3位，共計專業教師14名。105學年度專業師資結構如圖5-1所示。

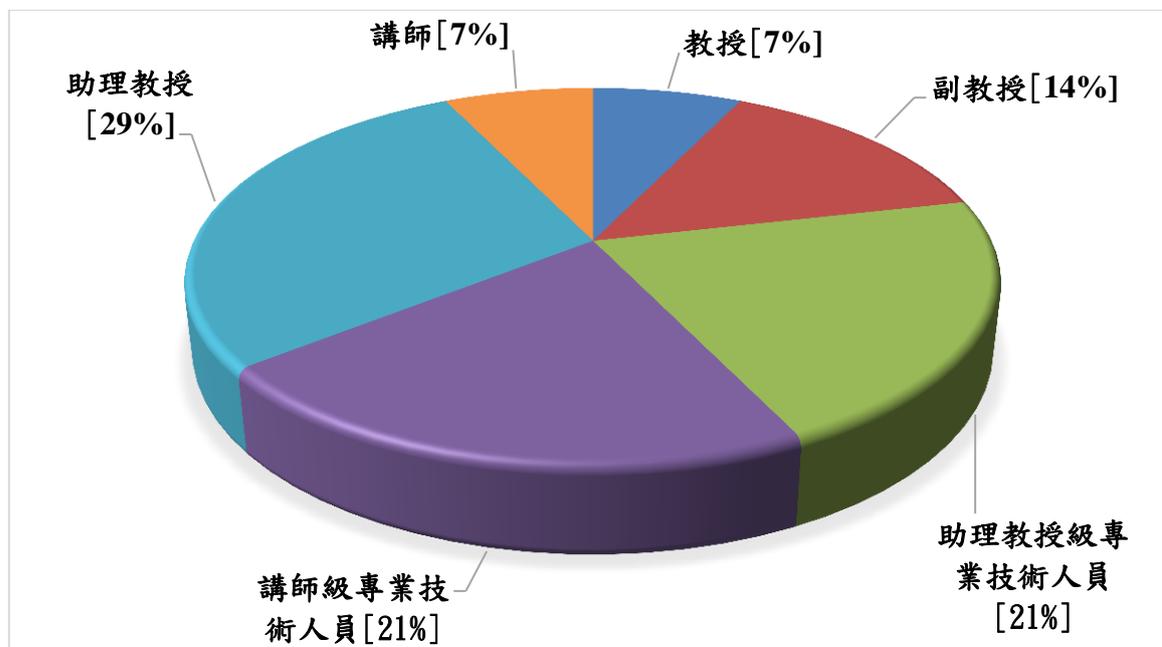


圖5-1 105學年度專業師資結構圖

- (2) 本系現有專任教師教學科目與個人學術專長相符合，且強調理論與實務結合，依照本校訂定之「東南科技大學聘任實務經驗教師擔任教學辦法」聘任具業界實務經驗者擔任本校專技教師。系上老師多具有乙級以上餐旅相關技術證照，或是多年的實務工作經驗，實作技術能力優異（詳如表5-1教師專業分析表）。
- (3) 本系並以強化專業技術能力、加強學術研究、鼓勵教師取得專業證照、參加國內外競賽及加強與企業產學合作，以提升專業及實務能力，並列入年度績效考核指標。因應快速變遷的教學與職場環境。本系除鼓勵校內教師進修餐飲、旅館與廚藝等領域之第二專長，且支持推薦教師於寒暑假赴業界實務實習，提升教師實務能力。
- (4) 另一方面積極聘請業界專家蒞校演講或授課並舉辦各種短期訓練班，以強化本系師資的本職學能。系依據系上自然增班發展，適當藉由兼任教師之聘任，俾能豐富師資陣容並且有效降低教師之教學負荷。105學年度兼任教師一覽表請參閱（附錄5-1）。

2. 教師每週工作量的統計表

本系教師工作以教學及學生輔導為主，而研究則視各老師實際需求而定，教師工作時間以每週工作40小時為最多，但擔任行政工作之教師或協助招生之專技教師，其工作分配在服務方面佔較大的比例。本系專任教師之工作量，請參閱表5-2。

3. 學程如何建立一套有效整合所有教師的教學、研究與服務的合理機制

- (1) 依「東南科技大學專（兼）任教師授（排）課辦法」（附錄5-2）規定專任教師每週授課基本時數如下：教授：8小時、副教授：9小時、助理教授：10小時、講師：11小時。專任教師每週最多超4小時。超過規定者視為義務鐘點，不支鐘點費。而本系教師依照此

原則，105學年度基本上不超鐘點。

- (2) 本系教師輔導時間係依「東南科技大學教師輔導時間實施要點」進行辦理，專任教師每週輔導時間至少為8小時，擔任日間或進修部導師者，每週則分別增加2小時及1小時為原則；另兼任行政主管之教師，得提供授課之二分一時數為輔導時間。

表 5-1 105 學年度教師專業分析表

A. 學程主管

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
林玫玫	副教授	專任	<ul style="list-style-type: none"> 國立台北科技大學工商管理所博士 景文科技大學觀光與餐旅管理研究所碩士 	20	1) 美國飯店業協會 AH&LA 餐廳服務員(Certified Restaurant Server)國際證照(2016.08.01) 2) 英國葡萄酒與烈酒教育基金會初級葡萄酒證書(WSET Foundation: Level 1 Award in Wines)(2017.09.06) 3) 行政院勞委會門市服務職類乙丙級技術士監評人員 4) 商務企劃能力進階檢定合格證書-進階檢定 5) MOS微軟Office Word專業級認證 6) 顧客關係管理證照(CRM Merchandise Analyst)	1) 輔導門市服務職類丙級技術士證照檢定 2) 輔導門市服務職類乙級證照企畫書寫作 3) 連鎖餐飲業經營管理 4) 餐旅行銷管理 5) 餐旅人力資源管理 6) 餐旅消費者行為

B. 學程教師

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
黃韶顏	教授	專任	<ul style="list-style-type: none"> 國立師範大學博士 	25	1) 營養師(台檢營字第34號營養字第000181號) 2) 中餐烹調-葷食術科測試評審委員 3) 西餐乙、丙級烹調術科測試評審委員(88職檢字第013079號) 4) 教育部評鑑委員兼組召集人(技職司專科及科技大學台技(四)字第0930132481B號)	1) 食物製備 2) 膳食計劃 3) 團體膳食 4) 飲食文化

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
					5) 高等教育評鑑中心評鑑委員(高評(聘)字第0950066號) 6) 教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心學校餐旅群科中心諮詢委員(2017.1.1) 7) 教育部國教署複審委員(2016.11.18) 8) 臺北市政府教育局家事類命題評判委員(2016.11.8) 9) 臺北市政府教育局家事類科學生技藝競賽烹飪職種召集人(2016.11.1) 10) 餐旅教育協會理事(2016.8.1)	
何俊明	副教授	專任	<ul style="list-style-type: none"> 國立台灣大學博士 景文科技大學觀光與餐旅管理研究所碩士 	20	1) 美國飯店業協會 AH&LA 餐廳服務員 Certified Restaurant Server 國際證照(2016.8.1) 2) 旅館管理專業人員認證(CHM) (2015.12.26) 3) 美國飯店業協會 AH&LA 餐飲營運管理 Management of Food and Beverage Operations 國際證照(2013.8.13) 4) Certificate-Product Carbon Footprint/Product Life Cycle Greenhouse Gas Emission Verification Lead Verifier Train (PAS 2050:2008) (2011.7.8) 5) Certificate-Greenhouse Gas Emissions Verification Internal Verifier (ISO 14064-1:2006) (2011.7.5)	1) 餐旅人力資源管理 2) 綠色餐旅管理 3) 餐旅風險管理與危機處理 4) 餐旅統計 5) 旅館管理
秦孝偉	助理教授	專任	<ul style="list-style-type: none"> 美國加州大學洛杉磯分校 	18	1) 美國飯店業協會 AH&LA 餐廳服務員 Certified Restaurant Server 國際證照(2016.8.1)	1) 綠色旅館、綠色餐飲 2) 餐旅安全衛生

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
			(University of California, Los Angeles, UCLA) 博士 • 中國文化大學觀光事業學系觀光休閒事業管理碩士(EMBA)		2) 旅館管理專業人員認證(CHM) (2015.12.26) 3) 美國飯店業協會 AH&LA 專業顧客服務 Certified Guest Service Professiona 國際證照(2014.8.9) 4) Microsoft Office Specialist Master (2013.8.14) 5) Microsoft Office Specialist for Office Access 2007 (2013.8.14) 6) Microsoft Office Specialist for Office Powerpoint 2007 (2013.8.5) 7) Microsoft Office Specialist Expert for Office Excel 2007 Expert (2012.8.8) 8) Microsoft Office Specialist Expert for Office Word 2007 Expert (2012.7.18) 9) Product Carbon Footprint/Product Life Cycle Greenhouse Gas Emission Verification Lead Verifier Train(PAS 2050:2008) , BSI/TRAIN /PAS2050/LV070611-0064 (2011.7.8) 10) Certificate-Greenhouse Gas Emissions Verification Internal Verifier (ISO 14064-1: 2006) , BSI/TRAIN/ISO14064/IV070411-0074 (2011.7.5)	3) 休閒與餐旅事業消費者行為 4) 低碳生活、旅遊與交通 5) 旅館管理 6) 數量分析
蘇家嫻	助理教授	專任	• 淡江大學博士 • 美國北卡州立大學 (University OF North Carolina at Chapel Hill)	10	1) 旅館管理專業人員認證(CHM) (2016.8.26) 2) 美國飯店業協會 AH&LA 餐廳服務員 Certified Restaurant Server 國際證照(2016.8.1) 3) Microsoft Office Specialist for Office Access 2007 (2013.8.14) 4) Microsoft Office Specialist Master (2013.8.14) 5) Microsoft Office Specialist Expert for Office	1) 餐旅供應鏈管理 2) 餐旅財務管理 3) 活動企劃與專案管理 4) 餐旅資訊系統

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
			營養學系公共衛生碩士		Word 2007 Expert (2012.7.18) 6) Microsoft Office Specialist Expert for Office Excel 2007 Expert (2012.7.18) 7) PMP (Project Management Professional) 專案管理師 (2011.8.17) 8) CRM 軟體應用師 (2010.11.15) 9) 經濟部國際貿易局會議展覽專業人員初階認證 (2010.10.5) 10) CPMS 專案規劃師 (2010.3.20) 11) 中餐烹調技術士證 (1996.7.11) 12) 電腦軟體設計技術士證 (1994.4.17) 13) 營養師證書 (1990.5.29) 14) 高等考試及格營養師證書 (1990.4.16)	5) 老人營養與長期照護
陳怡如	助理教授	專任	<ul style="list-style-type: none"> 美國斯伯丁大學博士 實踐大學食品營養學系碩士 	11	1) Certificate in Aromatherapy (Aroma Beauty Singapore Training School) (2013.6.20) 2) 蔬果農藥殘毒殺蟲劑快速檢驗技術(2013.3.22) 3) 觀光餐旅行銷管理管理師 THMMM-專業級/甲級 (2013.1.24) 4) 觀光餐旅數位行銷管理師 THDMM-專業級/甲級 (2013.1.24) 5) 觀光餐旅經營管理管理師 THMM-專業級/甲級 (2013.1.23) 6) 觀光餐旅服務管理管理師 THSMM-專業級/甲級 (2013.1.24) 7) 數位企業策略管理師(甲級) (2012.7.12) 8) 商業經營策略管理師(甲級) (2012.7.12) 9) 市場行銷策略管理師(甲級) (2012.7.12) 10) 溝通談判策略管理師(甲級) (2012.7.11) 11) 會議管理策略管理師(甲級) (2012.7.11)	1) 餐旅管理 2) 食品營養 3) 蔬果農藥殘毒殺蟲劑快速檢驗技術

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
					12) 簡報管理策略管理師(甲級)(2012.7.11) 13) 會議展覽行銷應用師(乙級)(2012.3.18) 14) 國際禮儀接待人員(乙級)(2012.2.28) 15) HACCP系統實務訓練班60B(2011.5.8) 16) 調酒丙級技術士證(2010.10.19) 17) 中國人民共和國人力資源管理師執照(2008.12.11) 18) 中國人民共和國中式烹調師執照(2008.11.13) 19) TBSA台灣商務企劃協會商務企劃能力檢定合格證書(初級檢定)(2010.8.27) 20) 中國人民共和國高級營養師執照(三級)(2008.4.8) 21) 美國旅館協會CHS(Certificate of Hospitality Supervision)國際證照(2007.7.10) 22) 中國人民共和國公共營養師執照(2007.7.7) 23) HACCP(餐飲食品業食品管制系統實務)證書A班(2007.6.10) 24) 美國旅館協會CHDT(Certificate of Hospitality Department Trainer)國際證照(2007.4.30)	
李佳玲	助理教授	專任	<ul style="list-style-type: none"> 南華大學博士 南華大學旅遊事業管理碩士 	4	1) 華夏訓評國際禮儀接待人員乙級技術士證(2017.3.30) 2) 美國飯店業協會 AH&LA 餐廳服務員 Certified Restaurant Server 國際證照(2016.8.1) 3) 旅館管理專業人員認證(CHM)(2015.12.26) 4) 美國飯店業協會 AH&LA 專業顧客服務 Certified Guest Service Professiona 國際證照(2014.8.9) 5) 美國飯店業協會 AH&LA 餐旅資訊管理系統 Managing Technology in the Hospitality Industry	1) 旅館管理 2) 餐旅資訊系統 3) 會展規劃與管理 4) 餐旅人力資源管理 5) 電子商務

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
					國際證照(2014.6.27) 6)美國飯店業協會 AH&LA 旅館房務部營運與管理 Managing Housekeeping Operations 國際證照(2014.1.10) 7)餐旅服務丙級技術士證(2011.3.2) 8)證調酒丙級技術士證(2009.11.20) 9)經濟部國際貿易局會議展覽專業人員初階認證及格證書 (2009.11.18) 10)考試院華語導遊考試及格證書(2006.7.25) 11)考試院華語領隊考試及格證書(2005.9.1) 12)中餐烹調筆食丙級技術士證(2005.7.23)	
陸魁奇	講師	專任	<ul style="list-style-type: none"> 淡江大學碩士 景文科技大學觀光與餐旅管理研究所碩士 	27	1)美國飯店業協會 AH&LA 餐廳服務員 Certified Restaurant Server 國際證照(2016.8.1)	1)餐旅人力資源管理 2)餐旅衛生與安全 3)餐旅行銷管理 4)食農教育
盧志芬	助理教授級專業技術人員	專任	<ul style="list-style-type: none"> 中國文化大學生活應用科學研究所碩士 	6	1) Silicon Stone Education(SSE) 專業吧台技師證 Elite Certified Lounge-Bar Professional國際證照(2016.1.25) 2)中華民國應用商業管理協會葡萄酒初階侍酒師(2013.1.21) 3)中餐烹調職類乙丙級技術士監評人員證書 4)飲料調製職類丙級技術士監評人員證書 5)中餐烹調乙級技術士證 6)中餐烹調丙級技術士證 7)烘焙食品乙級技術士證 8)烘焙食品丙級技術士證	1)烘焙、點心製作 2)飲料調酒 3)中餐烹飪 4)輔導中餐烹調，調酒證照檢定 5)團體膳食

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
許正忠	助理教授 級專業技術人員	專任	• 新埔工專畢業	4	1) 行政院勞動部勞動力發展署技能檢定中心技能競賽裁判證(2017.4.27) 2) 烘焙食品職類丙級技術士監評人員證書(2017.6.23) 3) 烘焙食品職類丙級技術士監評人員證書(2017.6.23) 4) 中華人民共和國西式烹調師(特三級)證(2003.1.21) 5) 中華人民共和國西式烘焙師高級技能證(2003.1.19) 6) 烘焙食品乙級技術士證(1992.6.23)	1) 西式點心製作與實習 2) 中式點心製作與實習 3) 蛋糕製作原理與實習 4) 麵包製作原理與實習 5) 餅乾製作原理與實習
柯榮貴	助理教授 級專業技術人員	專任	• 南台科技大學餐旅管理研究所碩士	8	1) ISO 14001 Internal Auditor (2017.1.11) 2) 美國飯店業協會AH&LA餐廳服務員 Certified Restaurant Server國際證照(2016.8.1) 4) HACCP(餐飲食品業食品管制系統實務)證書A班(2013.1.14) 5) HACCP(餐飲食品業食品管制系統實務)證書B班(2015.9.11) 6) 英國倫敦城市行業協會City & Guilds咖啡調配師國際證照(2013.3.14) 7) 英國倫敦城市行業協會City&Guilds顧客關係管理師國際證照(2013.3.14) 8) 英國倫敦城市行業協會City&Guilds衝突管理專業人才國際證照(2013.3.14) 9) 英國倫敦城市行業協會City & Guilds行銷管理師國際證照(2013.3.14) 10) CEO國際認證中心餐旅管理證照(2013.2.5) 11) CEO國際認證中心服務管理證照(2013.2.5) 12) CEO國際認證中心行銷管理證照(2013.2.5)	1) 中餐烹調 2) 中式麵食 3) 日本料理 4) 地方小吃 5) 團體膳食管理 6) 調酒 7) 蔬果雕

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
					13)CEO 國際認證中心數位行效管理證照 (2013.2.5) 14)國際咖啡調配師證照考試訓練師 (2013.1.1) 15)調酒技術士證(2004.9.8) 16)烘焙食品技術士證(2003.11.9) 17)中式米食加工技術士證 (2002.6.14) 18)中餐烹調乙級技術士證 (1998.10.18)	
沈浩蔚	講師級專業技術人員	專任	• 景文科技大學 餐飲管理系	5	1) 餐旅服務丙級技術士證 (2007.2.12) 2) 中餐烹調乙級技術士證 (2004.2.13) 3) 調酒丙級技術士證 (2003.8.20) 4) 中餐烹調丙級技術士證 (1995.2.1)	1) 中餐烹調 2) 日本料理 3) 中式點心 4) 米麵食製作 5) 飲料調製 6) 飲食文化
梁才發	講師級專業技術人員	專任	• 醒吾科技大學 餐旅系	4	1)西餐烹調乙級技術士技能檢定(2017.1.24) 2)西餐烹調職類乙級技術士監評人員證書 (2016.8.5) 3)西餐烹調職類丙級技術士監評人員證書 (2016.8.5) 4)HACCP 食品安全管制系統進階訓練合格證書 60B(2015.8.31) 5)中餐烹調乙級技術士技能檢定(2012.3.5) 6)西餐烹調丙級技術士技能檢定(2007.8.5) 7)HACCP餐飲食品業食品管制系統實務)證書 (2005.12.9) 8)中餐烹調丙級技術士技能檢定(1997.12.13)	1) 西餐烹調實務 2) 異國料理 3) 食材搭配與盤飾設計
王為平	講師級專	專任	• 財團法人世新	11	1)法國 CAFA 侍酒師國際認證證書 LEVEL 2	1) 餐旅籌備規劃

姓名	教師級別	專/兼任	最高學歷	教學年資	專業證照(取得日期)	專長
	業技術人員		大學觀光學系研究所碩士		(2016.12.5) 2)世界廚師協會 World Association of Chefs' Societies 巧克力師 Chocolate Master 國際證照 (2016.11.2) 3)世界廚師協會 World Association of Chefs' Societies 鮮奶油蛋糕裝飾 Cream Cake Decoration 國際證照(2016.11.2) 4)西餐烹調職類乙級技術士監評人員證(2016.8.5) 5)美國飯店業協會 AH&LA 餐廳服務員 Certified Restaurant Server 國際證照(2016.8.1) 6)國民旅遊領團人員種子教師證(2013.11.3) 7)行政院勞委會頒全國技能競賽西餐烹飪裁判 (2013.4.23) 8)英國倫敦城市行業協會 City & Guilds 顧客關係管理師 International Introductory Award in customer Service 國際證照 (2011.9.19) 9)西餐烹調丙級技術士監評人員證書 (2010.5.1) 10)PMA 市場產品行銷設計師 (2010.2.5) 11)EAOA 網路拍賣經營分析師 (2010.1.29) 12)美國飯店協會 AH&LA 餐旅服務業督導(CHS) Certified Hospitality Supervisor 國際證照 (2009.12.8) 13)食品業及餐盒業食品安全管制系統 HACCP 實務研習證(2008.1.25) 14)旅館、娛樂、電影片映演業營業場所衛生管理人員(2005.9.8) 15)西餐烹調丙級技術士證 (2002.9.2)	2)西餐烹調 3)團體膳食 4)餐飲連鎖與加盟經營

註：請提供學程所有教師之資料，表格不敷使用時可自行調整。

表 5-2 105 學年度教師工作量統計表

教師姓名	專/兼任	每週 工作時數	時間分配百分比			
			教學	研究	服務	其他 (輔導)
105 學年度						
林玫玫	專任/兼系主任	40	10	20	60	10
黃韶顏	專任/兼學院院長	40	5	20	70	5
何俊明	專任	36	25	28	14	33
秦孝偉	專任	37	27	27	14	32
蘇家嫻	專任	40	25	25	20	30
陳怡如	專任	37	27	27	14	32
李佳玲	專任	37	27	27	14	32
陸魁奇	專任	38	29	26	13	32
盧志芬	專任	30	33	33	7	27
許正忠	專任	38	26	16	26	32
柯榮貴	專任	35	30	16	14	40
沈浩蔚	專任	38	29	8	31	32
梁才發	專任	37	30	11	24	35
王為平	專任	36	31	22	11	36

註：1. 各活動總和須為 100%。

2. 若教師同時於大學部、研究所及在職專班授課，須分別陳列教師授課時數。

5.2 教師參與學系目標的制定與執行

本系為達成教育目標，特設置諮詢委員，依據各課程評量結果、應屆畢業生學習成效問卷、校友問卷調查及雇主問卷調查等資料，檢視系教育目標與教學成效是否落實於課堂教學與學生學習活動中。同時配合產業發展需求、職場就業及業主的需求，擬訂發展方向、修訂教育目標以及課程的規劃與制定，經過諮詢委員會、課程規劃委員會以及系務會議，確立本系主軸。諮詢委員置委員包含：業界、學界、系友、應屆畢業生、學生家長各一人，及本系全體教師，系主任為當然委員，並為召集人（會議主席）。

待教育目標及核心能力確定後，由系主任、系課程教學組老師組成之課程委員會，依教育目標及核心能力之內容進行課程之修改，並召開課程諮詢委員會以確保課程之設計可有效培育學生達成本系之教育目標及核心能力。

5.2 教師專長應能涵蓋其相關領域所需的專業知識

1. 教師如何將研究融入教學

為增強學生理論與實務結合之應用能力，並增強未來就業之競爭優勢，本系教師積極將研究心得融入教學及實務專題中。本系大學部大四學生分組由不同專長之老師指導，指導教師亦充分運用其研發成果指導學生完成專題，達成研究成果融入教學之目的。

2. 教師展現適當領域專長或具有該領域的相關證照

(1) 為因應快速變遷的教學與職場環境，本系除鼓勵校內教師進修餐飲、旅館、廚藝等領

域之第二、三專長，亦鼓勵教師取得專業證照、加強與企業產學合作及支持教師參與深度研習或寒暑假赴業界實務實習（附錄5-3），提升教師實務能力。

- (2) 本系學術教師均具餐旅領域相關專業背景，具博士資格者比例達87.5%，擁有餐旅專業相關證照者亦達100%，足以勝任教學所需，也符合師資專才涵蓋之專業領域（詳如表5-1教師專業分析表）。
- (3) 本系專技教師除100%具乙級餐旅相關技術證照，亦有多年實務工作經驗，實作技術能力優異（詳如表5-1教師專業分析表）。

3. 學程延聘具專業技術能力與經驗的人士為教師

- (1) 強調理論與實務結合，依照本校訂定之「東南科技大學聘任實務經驗教師擔任教學辦法」，聘任具業界實務經驗者擔任本校專技教師。
- (2) 為加強畢業生之就業輔導，本系除辦理全學年專業實務實習及每年不定期安排業界專家蒞校進行就業講座外，在課程安排上，與實務相關之課程皆安排業師協同教學，以強化學生對業界之了解，並認知未來職場就業所需之專業知識與技能。
- (3) 本系專技教師除認真致力於教學和研究外，並積極參加國際性技能競賽，其成果亦深受肯定，專任教師獲獎與榮譽之情形請參閱（附錄5-4）。
- (4) 另一方面，積極聘請業界專家蒞校演講或授課並舉辦各種短期訓練班，強化本系師資的本職學能（附錄5-5）。

5.4 教師與學生間的互動與輔導學生的成效

本校為提升學生學習成效，除要求教師適性教學與評核學生之表現外，更結合全人教育的理念推動「八輔合一」（如圖5-3），整合各項學生學習資源，達成有效輔導學生學習之目的。有關本系教師對學生課業輔導、生活輔導、生涯及就業輔導、實務課程運作機制、證照輔導機制及落實情形分述如下：

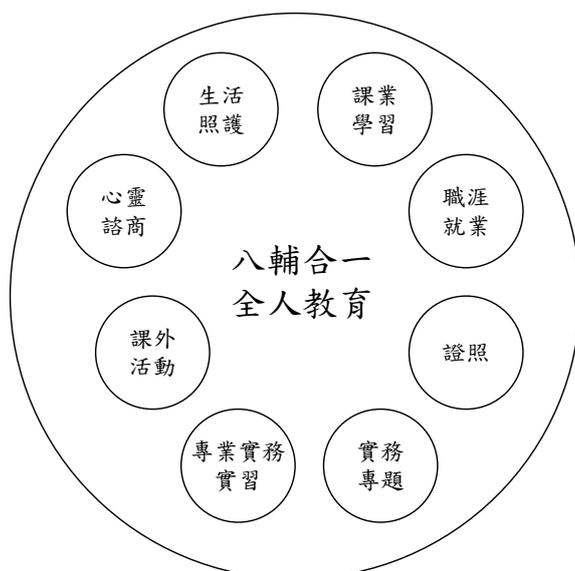


圖5-3 本校八輔合一輔導機制

1. 課業輔導機制及落實情形

- (1) 在校生課業預警及輔導：為輔導學生加強課業研習，特訂「東南科技大學在校生學業預警及輔導實施要點」(附錄5-6)，以督促其學習成效。
- (2) 教學評量制度：學期間，任課老師於第3週、第7週、第11週及第17週前，將安置性、形成性、診斷性、總結性評量放入學習系統平台(moodle)，並督促學生按時完成填寫，提供老師了解學生學習狀況，並隨時調整課程內容，提升學習成效。
- (3) 教學助理輔導：為輔導學生課業學習，本校推動教學助理制度(TA)，以協助輔導學習落後學生之課業。
- (4) 課後補救教學制度：依「東南科技大學教師輔導時間實施要點」規定(附錄5-7)，專任教師於排定授課時間之外，每週另行自排定8小時以上輔導時間，方便學生與老師之間的互動或請教學習上的問題。學生除可在教師個人辦公室前的表上得知教師上課及輔導時間外，也可以經由網路登入“東南科技大學資訊網”查詢每位老師的輔導時間。
- (5) 融滲式教學：本系在某些課程中配合相關議題進行融滲教學，搭配相關專長之教師，進行與原課程相關之特定主題教學，如此將相關議題融入原課程中，使學生同時進行相關議題學習與思考。
- (6) 業師協同教學：本系教師亦依課程需要，聘任適當之業界教師協同教學，提升學生之學習興趣，加強學生之實務學習與成效。

2. 生活輔導機制及落實情形

- (1) 導師制度：主要由班級導師擔任，對學生的生活適應、學習困擾、兩性關係、人際關係、生涯規劃、班級事務等問題，透過個別約談、班會活動及家庭(電話)訪視等了解學生學習的狀況，並記錄在導師系統的訪談記錄。若有需要進一步追蹤輔導者，可轉介系心輔老師、系教官輔導或學務處學生諮商中心輔導。對於外宿學生，導師每學期會進行至少一次的訪視，以了解住屋的安全情形。本校導師輔導系統，請參閱圖5-4。

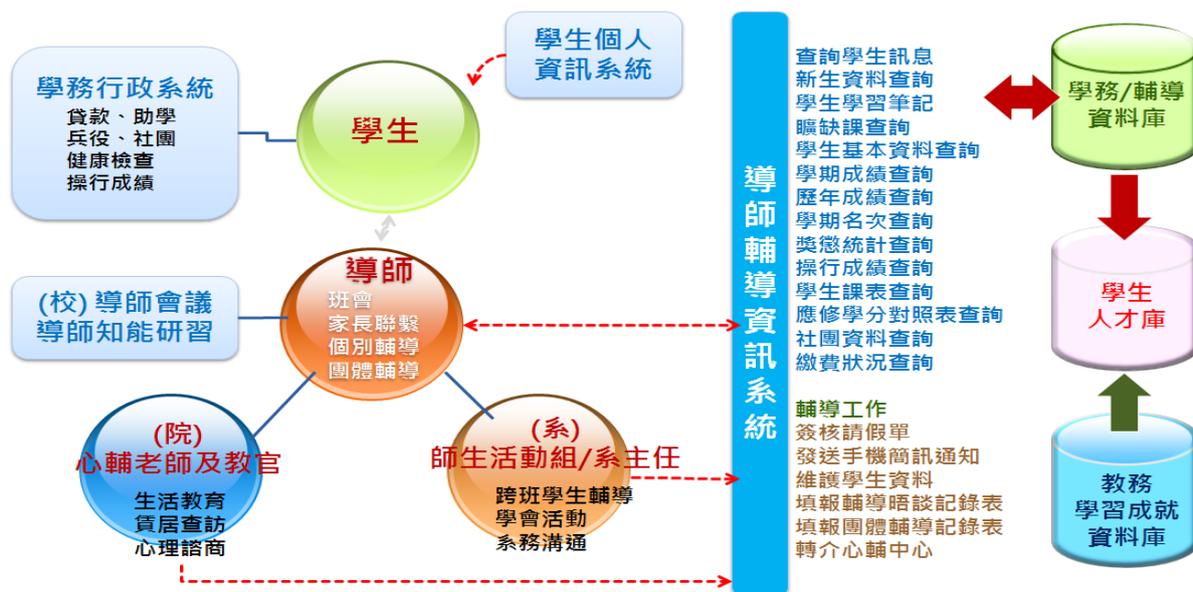


圖5-4 本校導師輔導系統

- (2) 定期舉辦意見溝通會議：每學期均安排一次全系與系主任有約座談會及專業實務實習返校座談會，聽取學生之意見，並由系主任依權責親自或指派教師回答問題。

- (3) 鼓勵參與活動：依據「東南科技大學學生自治團體設置及輔導辦法」(附錄5-8)，鼓勵同學參與社團、發展才藝，增進群體和諧，培養同學領導統御、待人處事能力與技巧與主動奉獻服務的精神。

3. 生涯及就業輔導機制及落實情形

- (1) UCAN生涯性向測驗：配合教育部開發之UCAN生涯輔導系統，進行大一新生生涯性向測驗。
- (2) 專業實務實習輔導：為了提昇學生實務知能並瞭解餐旅產業職場現況，本系針對大二升大三學生安排專業實習課程，讓學生能累積實務經驗，裨益銜接就業。
- (3) 開設生涯講座：安排業界專家蒞校進行就業講座，透過專業教師的經驗和知識分享，使學生瞭解未來職場就業所需之專業知識與技能。
- (4) 辦理就業學程：開設就業學程協助學生進行生涯規劃及就業，強化畢業生之就業輔導。本系辦理勞動部勞動力發展署北基宜花金馬分署105年「補助大專校院辦理就業學程計畫」，開設西餐專業證照輔導、餐飲微型創業和創意廚藝三門專精課程，共計有29位學員完成修業，而取得西餐專業證照的有17人，以提高就業競爭力。
- (5) 辦理就業博覽會：配合學校之就業博覽會，鼓勵畢業生前往應試。
- (6) 就業追蹤：建立大專校院畢業生流向追蹤問卷系統，瞭解畢業生就業狀況。

4. 實務課程運作機制及落實情形

- (1) 專業實習課程：實習課程均有選修人數上限且採分組教學，上課採互動式教學，鼓勵教師使用網路及多媒體輔助教材，提升教學效果。
- (2) 校內實務教學：大二學生在老師之指導下利用實習餐廳與實習旅館進行實務教學，分成內場食物製備、外場餐廳經營、旅館客務、房務訓練等，讓學生實際體驗餐廳或旅館之實際營運方式，累積實務經驗，為大三之專業實務實習奠定基礎。
- (3) 專業實務實習：本系大三全體同學於大二下學期結束前，需依據『東南科技大學專業實務實習辦法東南科技大學專業實務實習辦法』(附錄5-9)相關規定，業經『東南科技大學餐旅管理系學生專業實務實習委員會』認可之餐旅相關實習單位提出申請且經面試合格錄取者，進行為期一年之實務實習。實務實習由系上教師擔任指導老師，每學期不定時進行二次訪視，以確保學生實習狀況良好。同時，透過每學期一次座談，提供學生更多實務及專業的諮詢與輔導。本系實務實習除著重專業技術之培訓外，同學之問題解決能力、人際溝通能力與團隊合作能力之養成，亦為實習重點之一。
- (4) 實務專題及報告：大四的必修實務專題課程，由同學自行分組，針對本身興趣及未來發展方向，選擇適當之主題，在老師之指導下，進行為期兩學期之實務專題研究。透過實務專題，同學可以更深入發掘有興趣的研究主題，結合理論與實務，培養解決問題之能力。並於大四下學期辦理畢業專題研究與撰寫及畢業成果展。
- (5) 海外參訪：由教師與學生共同規劃海外參訪國家及地區，進行海外餐飲及旅館實務之國際化觀摩學習，強化學生之國際視野。
- (6) 業師協同教學：授課教師可引進具豐富實務經驗之業界人士參與協同教學，豐富教學內容，而同學可透過與業師之互動，了解職場上相關職務之工作內涵與必須具備之工作技能與人格特質。
- (7) 業界專家演講：針對時事議題邀請業界專家蒞校演講，透過與業界專家演講的過程，讓學生了解產業現況，利於後續職涯的規劃。
- (8) 業界參訪：辦理校外企業參訪活動，與業界進行交流，使同學瞭解業界實際狀況，將來畢業後能更快融入工作當中。

5. 證照輔導機制及落實情形

配合本校1131畢業門檻之推動，本系除訂「學生取得專業證照獎勵實施辦法」（附錄5-10）鼓勵學生取得專業證照外，更透過課程規劃與專業證照結合及開設證照班的方式進行證照輔導，有系統的輔導學生考取專業證照，協助學生順利畢業強化畢業之競爭力。

- (1) 配合大一英語課程，協助學生考取[大專校院英語能力測驗] (CSEPT)或PVQC (English Vocabulary Quotient in Culinary)等相關語言類證照。
- (2) 配合大一下的資訊概論與電腦應用課程，落實MOS國際證照輔導工作。
- (3) 結合相關課程，針對餐飲採購與供應管理師認證、AH&LEI Managing Housekeeping Operations、Managing Technology in the Hospitality Industry 或 CHM 旅館管理專業人員認證進行證照輔導，加強學生考照能力，提高學生專業證照之通過率。
- (4) 加開證照輔導班，協助學生取得專業證照。已開設之證照輔導班次有：丙級烘焙食品技術士證照-西點蛋糕、丙級技術士證照-西餐烹調、丙級技術士證照-中餐烹調、丙級中式麵食加工技術士證照-中式麵食。

5.5 教師與業界交流的執行成效

本系配合本校所設置之多項研究及產學合作獎勵制度，鼓勵教師從事研究工作，爭取政府機關研究計畫與產學合作案，並整合學校課程教學、學生專業實務實習，增加學生專案執行之實務能力，105年度本系教師計畫案件數及經費統計，詳參閱表5-3、附錄5-11。

表 5-3 105 年度全體專任教師計畫案件數及經費統計

	科技部計畫 件數/經費(千元)	非科技部計畫 件數/經費(千元)	總計 件數/經費(千元)
105 年度	1/307,000	7/1,650,800	8/1,957,800

- 註：1. 非科技部計畫包括其他部會或業界補助計畫案。
2. 計畫年度以計畫起點之年度為準。
3. 若為多年期計畫，該項計劃與經費列於計畫起點之年度。如某一計畫為三年期（100年1月1日到102年12月31日），經費共300萬，則該筆計劃算在100年度，經費300萬，而不再列入101年度及102年度。

5.6 教師專業持續成長的管道與鼓勵措施

1. 學程如何協助教師營造積極的合作學習情境

- (1) 本校訂有「東南科技大學教師評鑑辦法」（附錄5-12），透過每年定期評估方式予以督核，激勵本校專任教師積極從事教學改進、研究發展及參與學校各項相關業務，以提升學校整體競爭力。
- (2) 為鼓勵教師修習與研究相關之專業智能，以提高師資及教學水準，針對現職編制內專任教師，透過經費補助方式予以獎勵，提供教師專業持續成長的管道，訂有「東南科技大學教師聘任暨升等審查辦法」（附錄5-13）。

2. 學程如何協助教師提升其教學、課程設計及評量的能力

- (1) 本校為使教師教學研究與產業需求緊密配合，導入產業界之經驗，鼓勵本校教師至產業界研發，以提昇實務研究量能及教學品質，進而引導學生投入就業市場，本校特訂定「東南科技大學教師赴公民營機構實務研習補助申請要點」（附錄5-14）。
- (2) 積極聘請業界專家蒞校演講或授課並舉辦各種短期訓練班，強化本系師資的本職學能（附錄5-5）。

3. 學程如何協助教師維持教學與研究的均衡發展

- (1) 本校訂有「教師產學合作獎勵辦法」（附錄5-15）及「東南科技大學智慧財產管理辦法」（附錄5-16），加強教師與業界交流合作，並鼓勵教師研究與產學合作成果等專利化，使教師智慧產權受專利的保護。
- (2) 另本校為延攬及留任頂尖教學、研究人員與高等教育經營管理人才，以提升本校學術績效及經營視野達國際競爭水準，已在教學、研究、服務、輔導等方面皆訂定獎勵教師相關辦法，教師其之獎勵薪資之給與、核發期間、額度與成效稽核，依本校相關法規與各專責小組以及彈性薪資審議小組定期進行審查。

4. 學程鼓勵教師專業持續成長的成果

- (1) 鼓勵參與產學合作（計畫）：例如鼓勵不同專長及不同系科教師合作申請國科會、工業局、勞委會及產業界之專題計畫。
- (2) 鼓勵申請專利、媒合進行技轉。
- (3) 接受政府、民間公司邀請之（技術）諮詢與改進輔導：例如鼓勵教師加強與公民營相關單位之聯繫與合作，積極與產業界建立起良好且密切之關係，以利爭取產學合作計畫及經費。
- (4) 直接參與業界實習或民間舉辦研習會：例如鼓勵教師參加短期之研習及業界實務研討會以增進教師實務經驗及拓展學術領域。或參加不定期舉辦的各種實務性、應用性、學術性之專題演講及國內研討會，擴展教學，研究視野及增加交流機會，進而建立跨校、產業界合作之橋樑。
- (5) 鼓勵教師參與產學合作並赴產業界參觀、見習交流。
- (6) 為鼓勵專任教師配合校務發展規劃，提升師資素質，增進教學績效，進行與職務有關之研修，本校特訂定「專任教師進修辦法」（附錄5-17）。
- (7) 為鼓勵教師修習與研究相關之專業智能，以提高師資及教學水準，針對現職編制內專任教師，透過經費補助方式予以獎勵，提供教師專業持續成長的管道，訂有鼓勵教師申請研究計畫提撥配合款使用要點（附錄5-18）、東南科技大學教師執行科技部專題研究計畫獎勵辦法（附錄5-19）以及教師研究績優獎設置辦法（附錄5-20）。

5.7 教師參與相關學術及專業組織及其活動

本系教師除致力教學外，亦積極參與相關學術和專業組織活動，105學年度本系專業教師參與學術研討次數共計3次（附錄5-21），而產業研習活動則有41次（附錄5-22），內容涵蓋餐飲管理、旅館管理、會展人力資源管理等，透過各種學術研討會議及專業研習，保持與學界及業界的互動。另外，本系教師發表之期刊及專書詳細資料請參閱（附錄5-23）、（附錄5-24）。