

# 美和學校財團法人美和科技大學

## 102 年度教師產學合作計畫

### 結案報告書

計畫名稱：餐旅達人培訓就業學程

計畫編號：101-GI-DHM-IAC-S-001

計畫期間：101 年 7 月 1 日至 102 年 8 月 31 日

計畫主持人：顏禎瑩

共同主持人：覃孟雄、林文麒

研究助理：

經費總額：750,000 元

經費來源：行政院勞工委員會職業訓練局、美和科技大學

## 目 錄

一、整體執行情形彙整。.....	3
二、執行成效綜合敘述。.....	9
三、業界資源(師資、設備、實習或就業機會等)對學校所發揮之效益...	68
四、後續產學合作計畫(如：建教合作、研究計畫等).....	93
五、輔導學生就業方式及成效分析.....	98
六、參訓學生就業情形統計與分析.....	100
七、其他具體成果產出(如：通過證照考試人數、實習成果等).....	103
八、綜合建議事項.....	105
九、附錄.....	107

一、整體執行情形彙整

(一) 辦理成果：

課程類別-專精課程						
課程名稱	開課期間	校內師資 人數	他校師資 人數	業界師資 人數	參訓學生 人數	業師授課 總時數
餐廳服務 管理	<input type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期	4	0	3	31	30
客務與房 務管理	<input type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期	2	0	2	36	40
宴會管理 專業課程	<input type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期	4	0	3	40	30
餐旅專業 實務課程	<input type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期	3	0	2	104	20
全程參與課程人數		共 31 人				

**課程類別-共通核心職能課程**

開課期間	訓練課程	本局師資人數	非本局師資人數	授課時數	參訓學生人數	職訓局授課師資時數比例是否達50%	
<input type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期	職訓局之共通核心職能課程	D1 工作願景與工作倫理	◎	-	5	31	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		D2 群我倫理與績效表現方式	◎	-	5	31	
		D3 專業精神與自我管理	◎	-	6	31	
		B1 職場與職務之認知與溝通協調技能	◎	-	6	31	
		B2 工作團隊與團隊協作方式	◎	-	5	31	
		B3 工作夥伴關係與衝突化解能力	◎	-	5	31	
		K1 環境知識的學習與創新	◎	-	5	31	
		K2 價值概念與成本意識	◎	-	5	31	
		K3 問題反映與分析解決	◎	-	6	31	
	自行規劃課程	如何展現餐旅職場專業倫理	-	◎	3	31	
		如何將本學程所學之技能應用於餐旅職場上	-	◎	3	31	
<b>全程參與課程人數</b>		<b>共 31 人</b>					

課程類別-職場體驗

職場體驗單位名稱	開課期間	職場體驗時數	可供實習名額	參訓學生人數	連續五個工作天(以日期呈現○年/○月/○日~○年/○月/○日)
1	金禾別苑  <input type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 暑假	80	40	31	1. 102/02/01~102/02/05 ; 102/02/08~102/02/12; 2. 102/02/15~102/02/19 ; 102/02/22~102/02/26; 3. 102/03/01~102/03/05 ; 102/03/08~102/03/12; 4. 102/03/15~102/03/19 ; 102/03/22~102/03/26; 5. 102/03/29~102/04/02 ; 102/04/05~102/04/09; 6. 102/04/12~102/04/16 ; 102/04/19~102/04/23; 7. 102/04/26~102/04/30 ; 102/05/03~102/05/07; 8. 102/05/10~102/05/14 ; 102/05/17~102/05/21
全程參與課程人數		共 31 人			

(二) 計畫變更統計：

變更申請日期	變更申請公文文號	計畫變更項目				
		學程 (項)	課程 (門)	合作廠商 (家)	師資 (位)	經費 (科目)
101.10.09	美科大就字第 1010008270 號函	1 項	1 門	0 家	1 位	0 個
102.04.02	美科大就字第 1020002461 號函	0 項	0 門	0 家	1 位	1 個
102.05.20	美科大就字第 1020003912 號函	0 項	0 門	0 家	0 位	1 個
總計		1 項	1 門	0 家	2 位	2 個

(三) 計畫變更分析

變更申請日期	101.10.09	變更申請公文文號	美科大就字第 1010008270 號函
變更原因及解決方式			
變更原因：由於原訂之計畫主持人業務繁忙，因此將原訂之協同主持人			

變更為計畫主持人，並外加一位協同主持人；原訂上學期開課之課程，由於大多數學程之學員在原定開課仍在校外參加本系之建教合作校外實習課程，因此本系將所有課程挪至下學期開課；部分師資因為原訂之授課時間無法配合，因此變更由其他教師授課。

解決方式：變更計畫主持人及協同主持人；課程全部挪至下學期開課；變更部分師資。

#### 與計畫原訂應達成效益分析比較

原訂之開課時間較為充裕，移至下學期導致部分學員課程衝堂，上課人數變少；師資部分並無太大的差別，因為本系選取替代教師的原則，除了學界資歷外，還有考量業界資歷及學歷，基本上，變更之後的師資，全部符合以上原則，與原訂之授課師資資歷及學歷都是相當的。

#### 如何降低計畫變更比率

寫計畫前先訪談未來可能參與學程計畫之學員可以上課之時間，因此開課時間才不會一再變更；相同的，寫計畫前先詢問預計開課課程之可授課教師，是否有意願及是否有時間可以配合本計畫授課，如此一來，便可降低授課師資之變更率。

變更申請日期	102.04.02	變更申請公文文號	美科大就字第 1020002461 號函
--------	-----------	----------	-------------------------

#### 變更原因及解決方式

變更原因：因部分授課師資臨時有事無法授課，因此將部分課程之師資變更；考量原訂之經費，部分項目經費不足，因此調整經費，使其更有效率之運用。

解決方式：變更部分課程之師資；出席費單價不變（2,000 元整），數量由 6 調整為 12，總金額由 12,000 元整調整為 24,000 元整；外聘講師鐘點費單價由 1,200 元整調整為 1,600 元整，數量由 168 調整為 120，總金額由 201,600 元整調整為 192,000 元整；內聘講師鐘點費單價不變(800 元整)，數量由 86 調整為 121，總金額由 68,800 元整調整為 96,800 元整；交通費由單價 5,000 元整調整為 354 元整，數量由 8 次調整為 20 次，總金額由 40,000 元整調整為 7,080 元整；租車費由單價 9,000 元整調整為 26,754 元整，數量由 4 調整為 1，總金額由 36,000 元整調整為 26,754 元整；工作人員費單價不變(840 元整)，數量由 175 調整為 178，總金額由 147,000 元整調整為 149,520 元整；新增一個科目-其他(新增雇主補充保險費)，單價 9,246 元整，數量 1，總金額為 9,246 元整。

#### 與計畫原訂應達成效益分析比較

原訂之計畫經費科目較無法使計畫有效率之進行，但變更了部分科目後，計畫之進行較為有效率。

#### 如何降低計畫變更比率

撰寫計畫時，應多加考量之後再規劃經費。

變更申請日期	102.05.20	變更申請公文文 號	美科大就字第 1020003912 號函
變更原因及解決方式			
<p>變更原因：為更加有效運用，因此執行第二次經費變更。</p> <p>解決方式：交通費由原訂單價 354 元整調整為 118 元整，數量由 20 調整為 3，總金額由原訂 7,080 元整調整為 354 元整；材料費由原訂單價 495 元整調整為 600 元整，數量由 30 調整為 104，總金額由原訂 18,000 元整調整為 51,480 元整；租車費由原訂 26,754 元整調整為 0 元整。</p>			
與計畫原訂應達成效益分析比較			
計畫之進行較為有效率。			
如何降低計畫變更比率			
撰寫計畫時，應多加考量之後再規劃經費。			

## 二、執行成效綜合敘述

### (一)學程規劃

#### 1.概況

依據行政院經建會 2004 年在「發展綱領及行動方案」中對未來行業的推估顯示，餐旅服務業的人才需求逐年增加，又於 2009 年「新世紀第三期國家建設計畫」中提出觀光服務業為五大政策主軸之一，可見政府的產業發展政策中，將相對帶動大量餐旅相關系科人才之需求。而隨著國人所得提升，消費意識高漲，「以客為尊、服務至上」的消費型態更為服務業成功的不二法

門，有鑑於此，本系為提升四技應屆畢業生就業職能，培育符合業界及消費市場需求之專才，擬引進業界師資，設計規劃餐旅達人服務實務課程，以因應餐旅產業界所需之人才。

本系畢業生主要從事餐旅相關管理及內場等工作，其所需強化之專業知識及實務技能，主要包含以下課程：餐廳服務管理實習、客務與房務管理實習、宴會管理、餐旅專業實習，另外規劃職能教育課程，分別為動機職能、行為職能及知識職能。以達成就業專精課程整體學習目標：加強產業專業知識及實務技術之養成，達成畢業即就業之目標，發揮產學合作之最大效益。

為了提高就業學程的實質效益，本就業學程將本系課程訓練專業課程方能與營養產業實務結合。本學程包含 4 門專精課程，總時數為 200 小時（包含在專業相關訓練課程聘請 6 位業界師資實務授課共 120 小時），並安排學生至各相關餐旅產業職場體驗課程共 80 小時。另安排職訓局之共通核心職能課程：動機職能、行為職能、知識職能共 3 學分、時數共 48 小時，由職訓局共通核心職能課程師資來本系授課，以及自行規劃之共通核心職能課程時數共 6 小時，由本系校外實習督導教師授課，幫助學生儘早做好求職準備。

本學程由校內專業教師及業界專家組成師資群，課程部份與合作單位規劃連貫且實用之課程，並安排專責人員負責學生在學習及生活上的輔導，並定期進行課程學習考核，做為本學程成效報告之依據。

## 2. 學程針對產業發展與企業人才需求規劃

### ◎產業需求狀況

由於我國已經走向新興的第三時代，生活品質不斷提升，現代人不僅希望活得久，在吃的及玩的方面也很講究，使得餐旅產業在人力需求量不斷增加。為因應餐旅產業的發展趨勢及相關人力需求，本系特別規劃此一『餐旅達人培訓就業學程』，以加強產業實務職能之養成，培育餐旅專業管理實務應用人才，以符合餐旅業發展需求。

### ◎學程就業導向之 SWOT 分析

餐旅達人培訓就業學程就業導向之 SWOT 分析如下：

Strength	Weakness
----------	----------

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校為餐旅系投資六千萬元已建構完成中餐、西餐、烘焙、調酒、餐服與 HACCP 實習廚房餐廳等專業實習教室，為各種餐旅專業技術士的檢定場所，以提供同學最優良的實習環境。</li> <li>2. 本學程的專業師資具有各項監評資格，且餐旅系聘有五星級飯店的大師傅為專任教師，輔導參與本學程之同學考證，以實踐「證照第一」與「就業優先」的承諾。</li> <li>3. 本學程有職場體驗實習課程，可以讓同學們實際運用課堂上之理論與實務，對於未來投入餐旅就業市場有相當大的幫助。</li> <li>4. 餐旅產業為目前政府重點發展之產業，非常具有前瞻性。</li> <li>5. 臺灣具有良好的觀光資源，非常適合發展觀光餐旅產業，因此餐旅人才之需求將會逐年提高。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐旅管理人才素質差異大，即使按照 SOP 流程訓練出來的餐旅人員服務品質仍然不均。</li> <li>2. 台灣週邊地區或國家，如香港、澳門、新加坡等發展觀光餐旅產業已經多年，學生英語程度及國際視野普遍優於台灣學生，而且整體服務品質較具國際口碑，為了邁向餐旅市場國際化的腳步，臺灣學生須加強外語能力，但臺灣學生外語能力差，無法靠本學程短時間內提高聽說能力。</li> </ol>
<b>Opportunity</b>	<b>Threats</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.目前餐旅產業正朝向連鎖及國際性發展，未來具全方位餐旅管理知識及技能的人才將會具</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐旅從業人員起薪普遍不高，休假時間也與其他產業不一樣，並且時常需要加</li> </ol>

<p>有強烈就業競爭地位。</p> <p>2.近年來台灣的餐旅產業興盛，餐旅產業所需的從業人員大增，因此修讀餐旅達人培訓就業學程將可提高未來投入餐旅職場的競爭力。</p>	<p>班，這些因素將影響未來餐旅系學生投入餐旅就業市場的意願。</p> <p>2.修讀餐旅相關專業的人才近年來以倍數增加，意味著修讀餐旅專業的學生競爭對手大增，此趨勢將影響修讀本學程學生的就業率。</p>
---	--

### ◎計畫目標

「餐旅達人培訓就業學程」係包含餐廳服務管理、客務與房務管理、宴會管理專業課程、餐旅專業實務課程等相關職場必備之核心實務技能之規劃與實務專精職類為導向之課程。

### ◎計畫特色

課程特色以培育當前餐旅業之專業人才需求為主軸，結合業界師資之經歷與專精實務，實習過程傳授相關專業實務課程及就業技能，朝向提昇餐旅服務技術、經營及規劃管理能力為主。

### ◎學程所培育人才之職能分析

餐旅達人培訓學程所培育的專業人才除須培養在餐旅業具備有餐旅相關之專業技能、良好的國際涉外能力、專案企劃及執行能力、餐廳與旅館產業的開發與經營能力外，在個人特質方面，希望學生在專業團隊中具有合作與溝通協調能力、人本關懷及親身服務之實踐倫理的態度及意願。

修習本學程可從事之職類職種如：餐旅產業-各企業飯店、公司或廠商的外場人員、內場人員、管理人員等工作（餐廳服務與管理人員、訂房人員、房務人員、櫃檯接待人員）、餐旅人力培訓人員、餐旅資訊管理人員、會議與宴會經營管理人員、餐旅行銷企劃人員；食品推銷產業-食品銷售相關之機構擔任業務員、推銷員、門市人員等專業人員。

### ◎參訓學生甄選條件

本學程學生甄選條件，希望甄選好品德及有意願的學生，預計招生本校餐旅系日四技二年級的學生，甄選操行成績優良及具有餐旅相關證照有意願學習餐旅專業知識及技能的學生，預計招收 30 名學生參加本學程計畫。

首先公告餐旅達人培訓就業學程資訊給餐旅系日四技四年級學生知道此資訊，採取志願參加方法，安排班會時間進行就業學程說明會，並利用社團活動時間與學生進行面對面溝通，並輔以本系及學校網站訊息發放，讓有意願之學生藉由說明會的解說充份了解本就業學程所進行的目的與進行方式，對未來就業的助益，進而配合課程安排學習更多之技能。

### 3.課程規劃

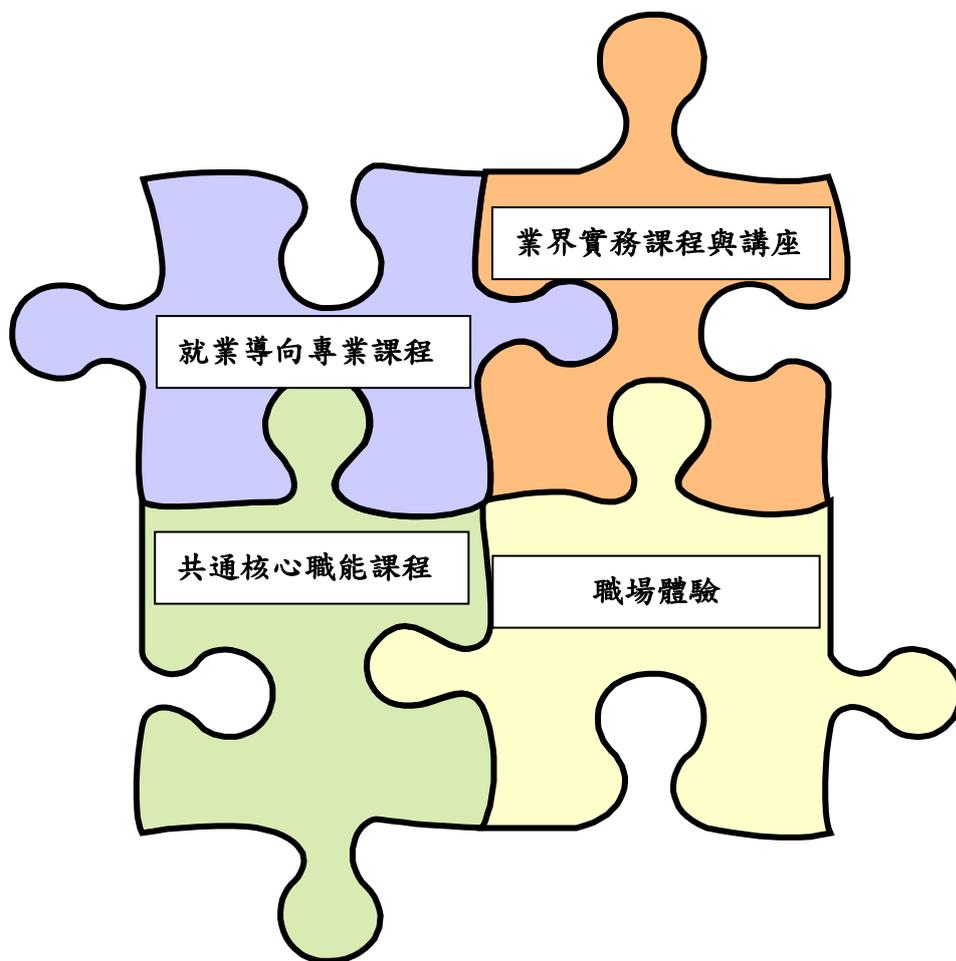
#### ◎課程設計機制與流程

本系目前所訂定之課程，依教育部「能力本位課程」訂定規範，結合產業界、學術界及畢業校友，經過多次討論，並積極結合地區及產業特性與學校特色所制定的課程，強調「做中學、學中做」。

本學程規劃重點在於針對餐旅系學生進行餐旅專業技能培養，並且著重餐旅職場體驗與實習，以符合學程所規劃的業界實際需求。課程內容是根據餐旅系學生專業背景所設計，期望餐旅系學生精進餐旅產業所需之專長，以順利進入餐旅業的職場領域。本學程師資主要以本系專任教師及具實務經驗之業界講師共同授課，將業界實務融入餐旅管理系之專業課程中，強化職能訓練及專業倫理，期望「餐旅達人培訓就業學程」透過課堂講授外並結合業界所提供之資源，學生達到實務接觸之機會，提昇學生畢業後之就業競爭力，「餐旅達人培訓就業學程」是經由主持人與學者專家、業界教師及校內專任教師討論，經過系務會議討論，預計開設之學程與課程。

◎課程發展與既有課程架構之連結、符合產業發展或就業市場趨勢之說明(應檢附預定招收參訓學生於學校入學時原科系開設之必選修課程明細，並請置於第拾貳項)

本課程規劃特色如下圖所示：



本學程延伸餐旅專業技能之外，還有學程的核心課程，修讀餐旅達人培訓就業學程之學生除了擁有基本的餐旅相關技能外，能夠再學習新的知識與專精原有之技能。結合本校餐旅系之軟硬體資源，由餐旅達人培訓就業學程課程規劃委員會針對學生及業界之需求，融入辦學理念，發展本位及特色課程。本學程結合本校餐旅系課程規劃建立符合業背景與特色的學程課程，協助學生達到提昇餐旅業就業能力之目標。

表 1 餐旅達人培訓就業學程專精課程課表

日期	星期	時間	課程單元	授課師資	上課地點
<b>餐廳服務管理</b>					
102/02/26	二	12:30~15:30	餐飲市場及餐廳經營型態	王恩普	SC602 教室
102/02/27	三	12:30~15:30	餐飲營運管理概念-作業程序 (一)	王恩普	SC602 教室
102/03/05	二	12:30~15:30	餐飲營運管理概念-作業程序 (二)	王恩普	SC602 教室
102/05/15	三	08:00~11:00	餐飲營運管理概念-菜單規劃 (一)	林煜迪	SC602 教室
102/05/15	三	12:00~15:00	餐飲營運管理概念-菜單規劃 (二)	林煜迪	SC602 教室
102/05/15	三	15:10~19:10	餐飲營運管理概念-服務型態 (一)	林煜迪	SC602 教室
102/05/15	三	18:20~21:20	餐飲營運管理概念-服務型態 (二)	林煜迪	SC602 教室

102/05/16	四	08:00~11:00	餐飲營運管理概念-設備和用品介紹(一)	曾俊銘	SC602 教室
102/05/16	四	12:00~15:00	餐飲營運管理概念-設備和用品介紹(二)	曾俊銘	SC602 教室
102/05/16	四	15:10~19:10	餐飲營運管理概念-設備和用品介紹(三)	曾俊銘	SC602 教室
102/03/12	二	10:00~12:00	餐飲營運管理概念-成本控制&財務計算	謝釗益	SC602 教室
102/03/07	四	10:00~12:00	餐飲營運管理概念-衛生安全(二)	廖紹富	SC602 教室
102/03/14	四	10:00~12:00	餐飲營運管理概念-衛生安全(三)	廖紹富	SC602 教室
102/04/11	四	18:30~21:30	餐飲業管理與組織運作(一)	利尚仁	SC602 教室
102/05/09	四	08:00~11:00	餐飲業管理與組織運作(二)	陳美鳳	SC602 教室
102/05/09	四	12:00~16:00	餐飲業管理與組織運作(三)	陳美鳳	SC602 教室
102/03/21	四	10:00~12:00	餐飲營運管理概念-衛生安全(一)	廖紹富	SC602 教室
<b>客務與房務管理</b>					
102/05/01	三	08:00~11:00	客務部門的組織及其工作職責(一)	盧玟承	SC602 教室
102/05/01	三	12:00~15:00	客務部門的組織及其工作職責(二)	盧玟承	SC602 教室
102/05/01	三	15:10~19:10	客務部門的組織及其工作職責(三)	盧玟承	SC602 教室
102/05/02	四	08:00~13:00	櫃檯接待之任務及其內部作業(一)	陳美鳳	SC602 教室
102/05/02	四	14:00~19:00	櫃檯接待之任務及其內部作業(二)	陳美鳳	SC602 教室
102/05/08	三	08:00~12:00	禮賓接待與商務中心的工作流程(一)	盧玟承	SC602 教室
102/05/08	三	13:00~16:00	禮賓接待與商務中心的工作流程(二)	盧玟承	SC602 教室
102/05/08	三	16:10~19:10	禮賓接待與商務中心的工作流程(三)	盧玟承	SC602 教室
102/03/06	三	08:00~11:00	訂房作業的基本流程	顏禎瑩	SC602 教室
102/03/07	四	18:30~20:30	房務部門的主要功能	利尚仁	SC602 教室
102/03/14	四	18:30~19:30	房務部門的主要功能	利尚仁	SC602 教室
102/03/21	四	18:30~20:30	房務部門的一般組織架構	利尚仁	SC602 教室
102/05/22	三	08:00~11:00	房務部門的主要職位,與各主要職位的工作內容及其職責(一)	陳美鳳	SC602 教室
102/05/22	三	12:00~15:00	房務部門的主要職位,與各主要職位的工作內容及其職責(二)	陳美鳳	SC602 教室
102/05/22	三	15:10~19:10	房務部門的主要職位,與各主要職位的工作內容及其職責(三)	陳美鳳	SC602 教室
102/03/14	四	08:00~10:00	房務部門的營運,及如何看營運報表及解釋其含意	顏禎瑩	SC602 教室

宴會管理專業課程					
102/05/23	四	08:00~10:00	宴會管理導論	余惠喜	SC602 教室
102/05/23	四	10:10~12:10	宴會廳設備概述	余惠喜	SC602 教室
102/05/23	四	13:10~15:10	宴會成本控制、預算編列及促銷活動	余惠喜	SC602 教室
102/05/23	四	15:20~18:20	宴會作業流程 (一)	余惠喜	SC602 教室
102/05/29	三	08:00~11:00	宴會作業流程 (二)	洪廷璋	SC602 教室
102/05/29	三	12:00~14:00	中式宴會擺設與服務/隨機小考	洪廷璋	SC602 教室
102/05/29	三	14:10~17:10	宴會菜單的安排與設計	洪廷璋	SC602 教室
102/05/29	三	18:00~21:00	雞尾酒與自助餐作業擺設及服務技巧	洪廷璋	SC602 教室
102/05/30	四	08:00~12:00	外燴作業的安排	曾俊銘	SC602 教室
102/05/30	四	13:00~15:00	宴會中葡萄酒的服務技巧	曾俊銘	SC602 教室
102/05/30	四	15:10~19:10	餐廳部暨宴會部之作業準則	曾俊銘	SC602 教室
102/03/18	一	08:00~11:00	餐飲禮儀	顏禎瑩	SC602 教室
102/03/28	四	18:30~20:30	校內宴會實習	劉上裕	SC602 教室
102/04/25	四	08:00~17:00	宴會主題，校外參訪與觀摩	張耀中	校外參訪
102/04/18	四	18:30~20:30	其他部門、供應廠商接洽	劉上裕	SC602 教室
102/03/01	五	12:30~14:30	西式宴會擺設與服務(一)	喻天福	SC602 教室
102/03/01	五	14:40~16:40	西式宴會擺設與服務(二)	喻天福	SC602 教室
餐旅專業實務課程					
102/03/28	四	8:00~13:00	中餐實務	覃孟雄	中餐實習教室
102/04/11	四	8:00~13:00	中餐實務	覃孟雄	中餐實習教室
102/03/18	一	18:30~21:30	中餐實務 2	林文麒	中餐實習教室
102/03/25	一	17:30~21:30	中餐實務 2	林文麒	中餐實習教室
102/04/01	一	18:30~21:30	中餐實務 2	林文麒	中餐實習教室
102/03/08	五	8:00~18:00	西餐實務	洪廷璋	西餐實習教室
102/03/12	二	12:30~17:30	烘焙實務	鍾幸潔	烘焙實習教室
102/03/19	二	8:00~13:00	烘焙實務	鍾幸潔	烘焙實習教室
102/03/15	五	8:00~18:00	飲料調製實務	余惠喜	品評教室

表 2 餐旅達人培訓就業學程核心課程課表

訓練課程		授課時數	日期	時間	授課教師	教室
行政院 勞工委員會 職業訓練 局之共 通核心 職能課 程	D1工作願景與 工作倫理	5	102.3.月14日&3 月21日&.4.月11日 &.4.月18日	13:00-17:00	陳瑞山	G716
	D2群我倫理與 績效表現方法	5				
	K3問題反映與 分析解決	6				
	B1職場與職務 之認知與溝通 協調技能	6	102.5.3 /102.5.17	8:00-12:00/8:00 -10:00	陳瑞山	G716
	B2工作團隊與 團隊協作方法	2	102.5.17	10:00-12:00	陳瑞山	G716
	B2工作團隊與 團隊協作方法	3	102.4.30	13:10-16:10	陳瑞山	G1023
	D2群我倫理與 績效表現方法	6	102.3.12/102.3.19	13:10-16:10	陳瑞山	G1023
	K1環境知識的 學習與創新	5	102.5.17	13:00-18:00	王明鳳	G716
	K2價值概念與 成本意識	5	102.5.3	13:00-18:00	王明鳳	G716
	D3專業精神與 自我管理	6	102.3.26/102.4.2	13:10-16:10	陳瑞山	G1023
	自行規 劃課程	如何展現餐旅 職場專業倫理	3	102.4.29	17:00-20:00	顏禎瑩
如何將本學程 所學之技能應 用於餐旅職場 上		3	102.5.6	17:00-20:00	顏禎瑩	SC602

## (二)量性執行成效

1.透過本系自行評量之結果，瞭解各課程受到學員們之肯定

本學程總計開設四門與餐旅專業技能相關之專精課程，一門核心職能課

程（包含兩堂本系自行規劃之餐旅相關核心課程），及職場體驗課程，所有課程結束後，系上針對所有課程進行滿意度調查，發現學員們對於無論是專精課程或是核心課程之滿意度皆非常高。

表 3 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲市場及餐廳經營型態

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲市場及餐廳經營型態
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 4 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-作業程序（一）

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-作業程序（一）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 5 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-作業程序 (二)

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-作業程序 (二)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 90.9%、贊成 9.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 6 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-菜單規劃 (一)

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-菜單規劃 (一)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 7 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-菜單規劃 (二)

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-菜單規劃 (二)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。

	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 8 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-服務型態 (一)

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-服務型態 (一)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 85%、贊成 15%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 85%、贊成 15%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 85%、贊成 15%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 85%、贊成 15%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 85%、贊成 15%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 9 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-服務型態 (二)

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-服務型態 (二)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 90%、贊成 10%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。

	非常贊成 90%、贊成 10%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 85%、贊成 15%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 85%、贊成 15%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 10 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-設備和用品介紹（一）

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-設備和用品介紹（一）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 11 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-設備和用品介紹

紹 (二)

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-設備和用品介紹 (二)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 95%、贊成 5%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 80%、贊成 20%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 12 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-設備和用品介

紹 (三)

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-設備和用品介紹 (三)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92.5%、贊成 7.5%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。

	非常贊成 83%、贊成 17%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 13 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-成本控制&財務計算

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-成本控制&財務計算
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 14 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-衛生安全（二）

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-衛生安全（二）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 15 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-衛生安全（三）

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-衛生安全（三）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 93.5%、贊成 6.5%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。

	非常贊成 87%、贊成 13%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 16 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲業管理與組織運作（一）

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲業管理與組織運作（一）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 17 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲業管理與組織運作（二）

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲業管理與組織運作（二）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。

	非常贊成 90.5%、贊成 9.5%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 89%、贊成 11%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 18 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲業管理與組織運作（三）

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲業管理與組織運作（三）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 82.1%、贊成 17.9%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 19 專精課程滿意度調查-【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-衛生安全（一）

項次	科目：【餐廳服務管理】餐飲營運管理概念-衛生安全（一）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 20 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】客務部門的組織及其工作職責

(一)

項次	科目：【客務與房務管理】客務部門的組織及其工作職責 (一)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。

	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 21 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】客務部門的組織及其工作職責

(二)

項次	科目：【客務與房務管理】客務部門的組織及其工作職責 (二)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 89.9%、贊成 10.1%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 22 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】客務部門的組織及其工作職責

(三)

項次	科目：【客務與房務管理】客務部門的組織及其工作職責 (三)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 23 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】櫃檯接待之任務及其內部作業

(一)

項次	科目：【客務與房務管理】櫃檯接待之任務及其內部作業 (一)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。

	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 24 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】櫃檯接待之任務及其內部作業

(二)

項次	科目：【客務與房務管理】櫃檯接待之任務及其內部作業 (二)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 98%、贊成 2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 25 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】禮賓接待與商務中心的工作流

程 (一)

項次	科目：【客務與房務管理】禮賓接待與商務中心的工作流程 (一)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 96.5%、贊成 3.5%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 26 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】禮賓接待與商務中心的工作流程（二）

項次	科目：【客務與房務管理】禮賓接待與商務中心的工作流程（二）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。

非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 27 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】禮賓接待與商務中心的工作流程 (三)

項次	科目：【客務與房務管理】禮賓接待與商務中心的工作流程 (三)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 28 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】訂房作業的基本流程

項次	科目：【客務與房務管理】訂房作業的基本流程
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 29 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】房務部門的主要功能

項次	科目：【客務與房務管理】房務部門的主要功能
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 84.5%、贊成 15.5%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 30 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】房務部門的一般組織架構

項次	科目：【客務與房務管理】房務部門的一般組織架構
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 31 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責（一）

項次	科目：【客務與房務管理】房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責（一）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 32 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責（二）

項次	科目：【客務與房務管理】房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責（二）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 33 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責（三）

項次	科目：【客務與房務管理】房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責（三）
----	--

1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 33 專精課程滿意度調查-【客務與房務管理】房務部門的營運，及如何看營運報表及解釋其含意

項次	科目：【客務與房務管理】房務部門的營運，及如何看營運報表及解釋其含意
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 91.5%、贊成 8.5%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 34 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】宴會管理導論

項次	科目：【宴會管理專業課程】宴會管理導論
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 35 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】宴會廳設備概述

項次	科目：【宴會管理專業課程】宴會廳設備概述
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 36 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】宴會成本控制、預算編列及促銷活動

項次	科目：【宴會管理專業課程】宴會成本控制、預算編列及促銷活動
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 37 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】宴會作業流程（一）

項次	科目：【宴會管理專業課程】宴會作業流程（一）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 87.5%、贊成 12.5%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 38 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】宴會作業流程（二）

項次	科目：【宴會管理專業課程】宴會作業流程（二）
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。 非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。 非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。 非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 39 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】中式宴會擺設與服務/隨機小考

項次	科目：【宴會管理專業課程】中式宴會擺設與服務/隨機小考
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。 非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。 非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求 非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。 非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。 非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。 非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。 非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。 非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。 非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。 非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 40 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】宴會菜單的安排與設計

項次	科目：【宴會管理專業課程】宴會菜單的安排與設計
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。 非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 41 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】雞尾酒與自助餐作業擺設及服務技巧

項次	科目：【宴會管理專業課程】雞尾酒與自助餐作業擺設及服務技巧
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。

	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 42 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】外燴作業的安排

項次	科目：【宴會管理專業課程】外燴作業的安排
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 43 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】宴會中葡萄酒的服務技巧

項次	科目：【宴會管理專業課程】宴會中葡萄酒的服務技巧
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 80%、贊成 20%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 44 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】餐廳部暨宴會部之作業準則

項次	科目：【宴會管理專業課程】餐廳部暨宴會部之作業準則
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 45 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】餐飲禮儀

項次	科目：【宴會管理專業課程】餐飲禮儀
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92.8%、贊成 7.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 97.2%、贊成 2.8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 46 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】校內宴會實習

項次	科目：【宴會管理專業課程】校內宴會實習
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。

	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 47 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】宴會主題，校外參訪與觀摩

項次	科目：【宴會管理專業課程】宴會主題，校外參訪與觀摩
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 87%、贊成 12%、無意見 1%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 48 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】其他部門、供應廠商接洽

項次	科目：【宴會管理專業課程】其他部門、供應廠商接洽
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。

	非常贊成 92.2%、贊成 7.8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 49 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】西式宴會擺設與服務(一)

項次	科目：【宴會管理專業課程】西式宴會擺設與服務(一)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 86%、贊成 11%、無意見 2%、不贊成 1%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 50 專精課程滿意度調查-【宴會管理專業課程】西式宴會擺設與服務(二)

項次	科目：【宴會管理專業課程】西式宴會擺設與服務(二)
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 90%、贊成 2%、無意見 8%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 51 專精課程滿意度調查-【餐旅專業實務課程】中餐實務

項次	科目：【餐旅專業實務課程】中餐實務
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 88%、贊成 8%、無意見 4%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 75%、贊成 21%、無意見 4%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。

	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 80.7%、贊成 19.3%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 52 專精課程滿意度調查-【餐旅專業實務課程】中餐實務 2

項次	科目：【餐旅專業實務課程】中餐實務 2
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 79%、贊成 21%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 76%、贊成 12%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 53 專精課程滿意度調查-【餐旅專業實務課程】西餐實務

項次	科目：【餐旅專業實務課程】西餐實務
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 54 專精課程滿意度調查-【餐旅專業實務課程】烘焙實務

項次	科目：【餐旅專業實務課程】烘焙實務
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 88%、贊成 8%、無意見 4%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 86%、贊成 12%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 76%、贊成 10%、無意見 2%、不贊成 2%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 55 專精課程滿意度調查-【餐旅專業實務課程】飲料調製實務

項次	科目：【餐旅專業實務課程】飲料調製實務
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 56 核心課程滿意度調查- D1 工作願景與工作倫理

項次	科目：【核心課程】D1 工作願景與工作倫理
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。

	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 57 核心課程滿意度調查- D2 群我倫理與績效表現方法

項次	科目：【核心課程】D2 群我倫理與績效表現方法
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 58 核心課程滿意度調查- K3 問題反映與分析解決

項次	科目：【核心課程】K3 問題反映與分析解決
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 88.8%、贊成 11.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 93%、贊成 7%、無意見 0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 59 核心課程滿意度調查-B1 職場與職務之認知與溝通協調技能

項次	科目：【核心課程】B1 職場與職務之認知與溝通協調技能
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 85%、贊成 12%、無意見 3%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 60 核心課程滿意度調查-B2 工作團隊與團隊協作方法

項次	科目：【核心課程】B2 工作團隊與團隊協作方法
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 85.2%、贊成 14.8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 61 核心課程滿意度調查- K1 環境知識的學習與創新

項次	科目：【核心課程】K1 環境知識的學習與創新
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92.4%、贊成 7.6%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 83%、贊成 16%、無意見 1%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。

	非常贊成 80%、贊成 16%、無意見 4%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 62 核心課程滿意度調查- K2 價值概念與成本意識

項次	科目：【核心課程】K2 價值概念與成本意識
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 70%、贊成 30%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 88%、贊成 10%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 79%、贊成 19%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 63 核心課程滿意度調查- D3 專業精神與自我管理

項次	科目：【核心課程】D3 專業精神與自我管理
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 80%、贊成 8%、無意見 12%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。

	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 75%、贊成 20%、無意見 5%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 64 核心課程滿意度調查-【自行規劃課程】如何展現餐旅職場專業倫理

項次	科目：【自行規劃課程】如何展現餐旅職場專業倫理
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 90%、贊成 7%、無意見 3%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 75%、贊成 25%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 65 核心課程滿意度調查-【自行規劃課程】如何將本學程所學之技能應用於餐旅職場上

項次	科目：【自行規劃課程】如何將本學程所學之技能應用於餐旅職場上
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 93.3%、贊成 6.7%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 78%、贊成 20%、無意見 1%、不贊成 1%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 78%、贊成 20%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。
	非常贊成 78%、贊成 20%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 78%、贊成 20%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 78%、贊成 20%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

表 66 職場體驗課程滿意度調查-金禾別苑

項次	科目：【自行規劃課程】如何將本學程所學之技能應用於餐旅職場上
1	任課老師設計的教學大綱及內容與學校公告的教學規範，我覺得相符合。
	非常贊成 93.3%、贊成 6.7%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
2	任課老師設計的教學大綱及內容，在實務與理論的分配上，我覺得適宜。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
3	任課老師設計的教學大綱及內容，符合我學習的需求
	非常贊成 90%、贊成 8%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
4	在老師講解教學大綱及上課方式時，老師能激發我的學習動機。
	非常贊成 92%、贊成 8%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
5	老師的教學方法能啟發我的學習能力。
	非常贊成 90%、贊成 8%、無意見 2%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
6	就這幾次上課，老師的教學方法我覺得能符合我的程度。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
7	老師建議（或提供）的教材內容我覺得文字淺顯易懂。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
8	老師建議（或提供）的教材內容我覺得能符合教材大綱與內容。

	非常贊成 82%、贊成 15%、無意見 3%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
9	針對本課程的成績評量方式，我覺得具體明確可行。
	非常贊成 81.8%、贊成 18.2%、無意見 0.0%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%
10	針對本課程的成績評分比例，我認為合理可行。
	非常贊成 83%、贊成 14%、無意見 3%、不贊成 0.0%、非常不贊成 0.0%

### (三)質性執行成效

以下將分為業界、學員及學校等三方面來探討其執行成效。

#### 1. 業界

本學程所有外聘師資皆為業界資歷相當豐富之教師，透過業界師資的傳遞，將業界之經驗帶給學員們，讓課程融入實際工作環境，使學員們可以提早體驗餐旅職場，並為未來的就業職涯提前準備。再者，除邀請多位業界師資參與學程授課外，也安排學員們職場體驗課程，讓學員們實際體驗餐旅職場，以達到學中做、做中學之境界。

#### 2. 學員

對學員而言，參加餐旅達人培訓就業學程除了學習到餐旅相關理論知識之外，還可以透過業界師資、講座、職場體驗課程等，更加貼近餐旅業界的想法與需求，大大的提高了未來進入職場的競爭力，並可降低未來進入職場的不適應性。

#### 3. 學校

全程修畢完此學程的學員們，經 102 年 9 月之調查結果，其畢業後 3

個月之就業率(扣除服役或就學、延畢者)，已達 100%，比預期效果高出很多。

#### (四)餐旅系教師及校內其他教師參與

##### 1.宣傳

(1)張貼公告：公告樣式如附錄一，張貼於餐旅系學生最常出現的電梯口、系辦走廊、系辦公室、及畢業班班導師的辦公室門口。

(2)以 E-MAIL 通知：於 100 學年度期末前，及 101 學年度開學前，分別發 e-mail 通知餐旅系學生有關本學程之相關資訊。

(3)班宣，於 100 學年度期末前兩個月，於日四技三年級及四年級之班會或是必修課時間前往宣導。

(4)透過臉書進行宣傳：請餐旅系日四技三年與四年級之班代將本學程之招生資訊公告在社團，如有興趣之同學請與各班導師聯繫。

(5)期初辦理加退選作業時：安排班導師，及行政人員，現場提供就業學程的選課說明。

##### 2.期初座談會、期末座談會、個人不定期對談

(1)期初座談會/期末座談會：餐旅達人培訓就業學程於 101 學年度共

舉辦兩次座談會，分別為期初與期末座談會，透過座談會與學員們互動，掌握學員們學習情況，並針對學員們所提出之問題進行建議。

(2)個人不定期對談：修課期間，部分學員常會至學程督導教師之辦公室，與督導教師討論未來生涯規劃之問題。

### 3. 職場體驗訪視

當職場體驗課程開始時，學程督導教師常會不定期至職場體驗合作機構訪視學生，並與業界主管對談，瞭解學員們在職場工作之情況，希望可以藉此修正職場體驗內容，更加符合業界之期待與需求，並尋求未來之合作機會。

### 4. 就業輔導

舉辦就業講座，邀請學程業界教師與學員們分享職場經驗。相關活動共計辦理 6 場，詳細活動日期、名稱及講師如下表：

表 67 餐旅管理系 101 學年度就業輔導講座一覽表

講座名稱	講座教師
行業入門講座	林煜迪
如何提升職場競爭力	曾俊銘

餐旅職場實際應用經驗談	陳美鳳
職場人才的培育分享	盧玟承
面試技巧分享	余惠喜
餐旅職場倫理	洪廷璋

瞭解畢業後之參訓學員們的就業情形，透過三個管道：

第一管道：由本校就業輔導組與各應屆畢業班班導師配合，與畢業生聯繫調查就業問題。

第二管道：透過學員們返校領取畢業證書時，個別詢問學員們的就業情況。

第三管道：請應屆畢業班班代，透過臉書社團群組，一一統計，瞭解那些無法於前兩個管道取得聯繫的畢業學員們的近況。

#### 5. 期中/期末預警系統

透過學校之期中/期末預警系統，瞭解學員們的學習情況，並協助及輔導學習情況不佳或缺課情況較為嚴重之學員。

#### 6. TA 輔導機制

每門課都配有一位教學助理，協助安排解決學員們課堂上之困惑，本就

業學程的教學助理，因為涉及專業性之考量，因此全是餐旅管理系之同學擔任此任務。

#### 7. 餐旅達人培訓就業學程輔導老師機制

民生學院之餐旅管理系為本學程之承辦單位，且招收之學員們皆為餐旅管理系之學生，因此由餐旅管理系之專任教師擔任輔導老師，協助輔導學生於課業上及未來職涯上之疑難雜症。

#### 8. 校內教師參與課程

因考量課程之方針乃為餐旅相關之專業，因此專精課程的部分除邀請業界教師參與之外，校內專任教師亦參與多門課程，而核心課程的部分也與本校其他學程合聘，藉以全程掌握本學程的教學設計的理念及規畫，亦可將學員們的學習狀況及需求回報校方，以作為下學期申請計畫及規畫課程之參考。

表 68 校內教師參與本學程課程之清單

【餐旅達人培訓就業學程】專精課程-校內師資	
課程單元：餐廳服務管理	授課師資
餐飲市場及餐廳經營型態	王恩普
餐飲營運管理概念-作業程序 (一)	王恩普
餐飲營運管理概念-作業程序 (二)	王恩普
餐飲營運管理概念-成本控制&財務計算	謝釗益
餐飲營運管理概念-衛生安全 (二)	廖紹富
餐飲營運管理概念-衛生安全 (三)	廖紹富
餐飲業管理與組織運作 (一)	利尚仁
餐飲營運管理概念-衛生安全 (一)	廖紹富

<b>課程單元：客務與房務管理</b>	<b>授課師資</b>
訂房作業的基本流程	顏禎瑩
房務部門的主要功能	利尚仁
房務部門的主要功能	利尚仁
房務部門的一般組織架構	利尚仁
房務部門的營運，及如何看營運報表及解釋其含意	顏禎瑩
<b>課程單元：宴會管理專業課程</b>	<b>授課師資</b>
餐飲禮儀	顏禎瑩
校內宴會實習	劉上裕
宴會主題，校外參訪與觀摩	張耀中
其他部門、供應廠商接洽	劉上裕
西式宴會擺設與服務(一)	喻天福
西式宴會擺設與服務(二)	喻天福
<b>課程單元：餐旅專業實務課程</b>	<b>授課師資</b>
中餐實務	覃孟雄
中餐實務	覃孟雄
中餐實務 2	林文麒
中餐實務 2	林文麒
中餐實務 2	林文麒
烘焙實務	鍾幸潔
烘焙實務	鍾幸潔
<b>【餐旅達人培訓就業學程】核心課程-校內師資</b>	
<b>課程單元：行政院勞工委員會職業訓練局之共通核心職能課程</b>	<b>授課師資</b>
D1 工作願景與工作倫理	陳瑞山
D2 群我倫理與績效表現方法	
D3 專業精神與自我管理	
B1 職場與職務之認知與溝通協調技能	陳瑞山
B2 工作團隊與團隊協作方法	陳瑞山
B3 工作夥伴關係與衝突化解能力	陳瑞山
K1 環境知識的學習與創新	王明鳳
K2 價值概念與成本意識	王明鳳
K3 問題反映與分析解決	陳瑞山

<b>課程單元：自行規畫課程</b>	<b>授課師資</b>
如何展現餐旅職場專業倫理	顏禎瑩
如何將本學程所學之技能應用於餐旅職場上	顏禎瑩

## (五) 業界資源

### 1. 職場體驗機構協調會議

餐旅達人培訓就業學程與兩間職場體驗合作機構於 101 學年度開學前

以電話討論課程內容及相關行政事宜，包括學程方針、教學目標、專

精課程及職場體驗考核機制等。並規畫服務學習之合作方式，讓學員

們可以透過 80 小時之職場體驗課程，盡可能瞭解餐旅職場之工作概況。

### 2. 業界教師參與課程

表 69 業界教師參與本學程課程之清單

<b>【餐旅達人培訓就業學程】專精課程-業界師資</b>	
<b>課程單元：餐廳服務管理</b>	<b>授課師資</b>
餐飲營運管理概念-菜單規劃 (一)	林煜迪
餐飲營運管理概念-菜單規劃 (二)	林煜迪
餐飲營運管理概念-服務型態 (一)	林煜迪
餐飲營運管理概念-服務型態 (二)	林煜迪
餐飲營運管理概念-設備和用品介紹 (一)	曾俊銘
餐飲營運管理概念-設備和用品介紹 (二)	曾俊銘
餐飲營運管理概念-設備和用品介紹 (三)	曾俊銘
餐飲業管理與組織運作 (二)	陳美鳳
餐飲業管理與組織運作 (三)	陳美鳳
<b>課程單元：客務與房務管理</b>	<b>授課師資</b>
客務部門的組織及其工作職責 (一)	盧玟承
客務部門的組織及其工作職責 (二)	盧玟承

客務部門的組織及其工作職責 (三)	盧玟承
櫃檯接待之任務及其內部作業 (一)	陳美鳳
櫃檯接待之任務及其內部作業 (二)	陳美鳳
禮賓接待與商務中心的工作流程 (一)	盧玟承
禮賓接待與商務中心的工作流程 (二)	盧玟承
禮賓接待與商務中心的工作流程 (三)	盧玟承
房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責 (一)	陳美鳳
房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責 (二)	陳美鳳
房務部門的主要職位，與各主要職位的工作內容及其職責 (三)	陳美鳳
<b>課程單元：宴會管理專業課程</b>	
<b>授課師資</b>	
宴會管理導論	余惠喜
宴會廳設備概述	余惠喜
宴會成本控制、預算編列及促銷活動	余惠喜
宴會作業流程 (一)	余惠喜
宴會作業流程 (二)	洪廷瑋
中式宴會擺設與服務/隨機小考	洪廷瑋
宴會菜單的安排與設計	洪廷瑋
雞尾酒與自助餐作業擺設及服務技巧	洪廷瑋
外燴作業的安排	曾俊銘
宴會中葡萄酒的服務技巧	曾俊銘
餐廳部暨宴會部之作業準則	曾俊銘
<b>課程單元：餐旅專業實務課程</b>	
<b>授課師資</b>	
西餐實務	洪廷瑋
飲料調製實務	余惠喜

## (六)學員就業

### 1. 畢業生職場經驗分享

邀請畢業的學長姐到校進行職場經驗分享，協助尚未進入職場學生對

餐旅職場有更加深入的瞭解，並藉此提升學員們對於職場的興趣。

2.邀請業界知名人士至本校進行演講，透過分享與對話，協助學員們對

於餐旅職場所須具備的知能、態度及技術有所準備。

3.建立畢業校友聯絡管道

餐旅系將透過臉書及校方資料庫，與畢業校友保持固定聯繫，期望畢

業校友們能成為學弟妹們進入職場前的專業支持系統。

4.建立餐旅業界職缺需求管道

餐旅系將建立餐旅業者求才管道，透過與餐旅業界密切的聯繫，將業

界求才之第一手資訊，公告給學員們瞭解。

## (七)行政作業

1.撰寫計畫前系內籌備會議

撰寫計畫前先討論未來學程之教學方針、未來目標及期許、課程大綱

等，並將會議之內容告知校內各相關處室，各處室也允諾將全力協助餐

旅達人培訓就業學程行政作業上之配合。

2.就業學程招生說明會

在系上舉辦就業學程招生說明會，針對對於提升餐旅相關專業有興趣之

日四技三年級及四年級同學進行詳細說明。

### 3.就業輔導與負責統計數據之協助

為提高餐旅達人培訓就業學程學員們之就業力，本學程與校方就業輔導處合作，針對學生未來職涯競爭力等議題，不定期舉辦講座活動。此外，也會將畢業生之就業情況資料庫建檔以統計數據，並分享就業相關資訊給畢業生們，統合運用得宜，讓就業輔導之相關資源能做最有效率的發揮。

### 三、業界資源(師資、設備、實習或就業機會等)對學校所發揮之效益

#### (一)業界師資方面

餐旅達人就業學程業界資源的部分邀請了6位業界專家至本系授課，將業界師資透過教學，將業界實務經驗傳達給學員們，建構餐旅業界未來所需之專業人才。

表 70 餐旅達人培訓就業學程師資名冊

餐旅達人培訓就業學程師資名冊		
姓名	資歷	授課時數
林煜迪	黑鮪魚飯店 外場經理 2 年	13
曾俊銘	香格里拉台南遠東飯店 主廚 3 年	20
陳美鳳	粵滿樓餐廳 總經理 10 年 御食堂餐廳 總經理 10 年	27
盧玟承	漢來大飯店 櫃檯主任 10 年 三信家商 專任教師 4 年	20
余惠喜	漢來大飯店 經理 3 年	19
洪廷璋	亞洲海鮮餐廳 廚師 2 年	21

## (二)設備方面

餐旅達人培訓就業學程，除了職場體驗課程之外，全程皆使用美和科技大學餐旅管理系之設備授課，美和科技大學於餐旅管理系投資六千萬已建構完成中餐、西餐、烘焙、調酒、餐服與 HACCP 實習廚房餐廳等專業實習教室，並陸續向行政院勞委會完成檢定考場的申請手續，有數間教室皆已成為各種餐旅專業技術士的檢定場所，以提供同學最優良的實習環境。

## 1. 客房技能丙級檢定教室

### 主要設備

- ◆ IBM 會議桌(180\*60\*75)
- ◆ 方餐桌(90\*90\*75)
- ◆ 圓桌面(150cm)
- ◆ 標準餐椅(高 45cm/重五公斤)
- ◆ 餐服丙級檢定之各類器具
- ◆ 調酒乙、丙級檢定之各類器具

圖 1 客房技能丙級檢定教室相片



## 2. 中餐、西餐、烘焙示範教室

### 主要設備

- ◆ 工作台
- ◆ 單水槽櫥櫃
- ◆ 筆記型電腦
- ◆ 碳烤爐
- ◆ 煎板爐
- ◆ 桌上型攪拌機
- ◆ 萬能蒸烤箱
- ◆ 製冰機
- ◆ 桌上型油炸機
- ◆ 雙口快速爐...等中西餐烘焙設備
- ◆ 攝影與電視視訊系統，以增強教學示範效果。

圖 2 中餐、西餐、烘焙示範教室相片



### 3. 餐廳技能/調酒丙級檢定教室

#### 主要設備

- ◆ IBM 會議桌(180\*60\*75)
- ◆ 方餐桌(90\*90\*75)
- ◆ 圓桌面(150cm)
- ◆ 標準餐椅(高 45cm/重五公斤)
- ◆ 餐服丙級檢定之各類器具
- ◆ 調酒乙、丙級檢定之各類器具

圖 3 餐廳技能/調酒丙級檢定教室相片



#### 4. 葡萄酒品評教室

##### 主要設備

- ◆ 葡萄酒酒窖(玻璃視窗)
- ◆ 臥式工作台冷藏冰箱
- ◆ 品酒桌櫃/水槽/儲冰槽
- ◆ 製冰機+生飲水系統
- ◆ 葡萄酒冷藏櫃
- ◆ 純水冰溫熱飲水機
- ◆ 單孔咖啡機 (含生飲水過濾系統)
- ◆ 品酒桌櫃/大理石檯面

圖 4 葡萄酒品評教室相片

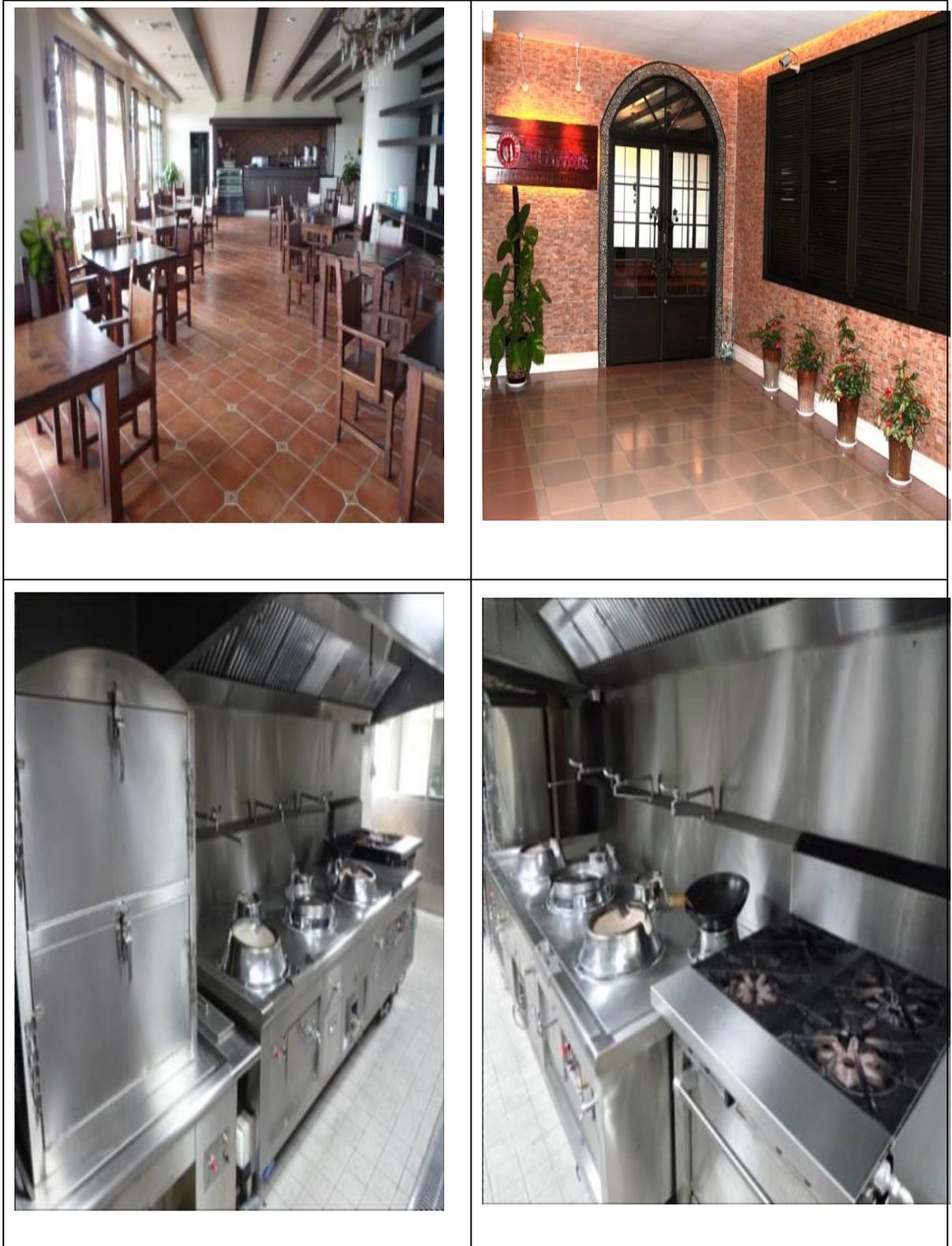


## 5. 實習廚房&學生實習餐廳

### 主要設備

- ◆ 蔬果冷藏庫
- ◆ 肉類冷凍庫
- ◆ 海鮮冷凍庫
- ◆ 二主二副二熱水江浙炒灶
- ◆ 自動加水四層式港式蒸箱/蒸爐
- ◆ 四口西餐爐/下烤箱
- ◆ 萬能蒸烤箱(10 盤)
- ◆ 空氣浴塵機
- ◆ 單口平頭湯爐
- ◆ 餐具烘乾消毒櫃
- ◆ 環保濾網式油煙罩/防爆燈
- ◆ 切肉片機
- ◆ 空氣門
- ◆ 魚肉處理槽
- ◆ 雙連水槽/殘菜口
- ◆ 工作檯/下層板
- ◆ 瓦斯遮斷及警報設備
- ◆ 廚房自動滅火系統

圖 5 實習廚房&學生實習餐廳相片



## 6. 西餐烹飪實習教室暨評審室

### 主要設備

- ◆ 西餐爐臺附烤箱
- ◆ 電熱式平面鐵板燒爐
- ◆ 平面式工作附洗滌槽
- ◆ 電熱式油炸爐(桌上型)
- ◆ 冷藏直立冰箱
- ◆ 電熱式餐盤保溫箱
- ◆ 上火式焗烤爐
- ◆ 西餐丙級檢定之基本器具
- ◆ 製冰機及生飲水機
- ◆ 防滑地板加空調冷氣
- ◆ 噴水式洗地板設備

圖 6 西餐烹飪實習教室暨評審室相片



## 7. 烘焙實習暨乙、丙檢定教室

### 主要設備

- ◆ 烤箱:調整溫度，火力及時間烘烤所需之產品
- ◆ 發酵箱:將麵包放置在發酵環境控制在一定的溫度及濕度下
- ◆ 炫風式烤箱:烘烤時能使產品烘烤受熱均勻
- ◆ 冷凍冰箱:保持食物新鮮及延長食物使用期限
- ◆ 急速冷凍櫃:使產品在短時間內冰凍保存水分不會流失
- ◆ 製冰機:製造冰塊
- ◆ 螺旋攪拌機:攪拌麵包專用機器能使麵包在短時間內能夠打出筋性以保麵包最高品質
- ◆ 丹麥機:製造丹麥麵包及可頌麵包等產品之機器
- ◆ 桌上型攪拌機

圖 7 烘焙實習暨乙、丙檢定教室相片



## 8. 中餐烹飪實習暨乙、丙級檢定教室

### 主要設備

- ◆ 不銹鋼雙口砲台爐灶 13 台
- ◆ 環保濾網式排油煙罩 13 座
- ◆ 四門立式冷藏冰箱 2 台
- ◆ 四門立式冷凍冰箱 1 台
- ◆ 刀具消毒櫃 1 台
- ◆ 廚房自動滅火系統 3 組
- ◆ 瓦斯遮斷及警報設備 13 組
- ◆ 洗地噴槍 2 台
- ◆ 純水冰溫熱飲水機 1 台
- ◆ 不銹鋼電擊式捕蚊燈 2 台
- ◆ 水溝自動沖洗系統
- ◆ 截留槽電磁自動排放水系統
- ◆ 油煙靜電處理機

圖 8 中餐烹飪實習暨乙、丙級檢定教室相片



## 9. 實習咖啡烘焙坊

### 主要設備

- ◆ 蛋糕展示櫃
- ◆ 製冰機&生飲水系統
- ◆ 磨豆機
- ◆ 三孔咖啡機
- ◆ 冰沙機
- ◆ 微波烤箱
- ◆ 即熱開水機
- ◆ 爆米花置台
- ◆ 雙門麵包櫃/玻璃門
- ◆ 單層壁架
- ◆ 單水槽工作台

圖 9 實習咖啡烘焙坊相片



圖 10 檢定考場評鑑合格證書



### (三)實習方面

餐旅達人培訓就業學程原訂與兩家餐廳合作職場體驗課程，分別為金禾別苑與三千院，但是後來三千院因為租約到期，因此無法配合本學程之職場體驗課程，所以後來將原本分配至三千院參與職場體驗課程之學員全數轉至金禾別苑實習。表 72、73 為兩家職場體驗單位之介紹。

表 72 金禾別苑之介紹

職場體驗單位名稱		金禾別苑	
預計開課時間		<input type="checkbox"/> 暑假 <input checked="" type="checkbox"/> 上學期 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 下學期	
業界督導人員姓名	張耀中	業界督導人員 職稱	負責人
業界督導人員部門	餐廳外場	預定職場體驗規劃時數	80 小時
可提供實習名額	2 名/梯次 共 8 梯次	實習職務名稱	餐廳外場服務人員
職場體驗地點	高雄市苓雅區 廈門街 6 號	聯絡電話	07-2222133
職場體驗單位簡介	<p>由歌手張信哲與張耀中先生所開設的「金禾別苑」位於高雄市苓雅區廈門街 6 號，宛如法國瑪麗皇后遺落在高雄的白瓷珍寶盒於南國金色的夏日午后，美好的飲食體驗，如同層層疊疊的麥浪，帶來五感的歡愉享樂</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-視覺的吸引</li> <li>-嗅覺的誘惑</li> <li>-味覺的驚喜</li> <li>-聽覺的取悅</li> <li>-觸覺的質感</li> </ul> <p>在金禾別苑，店裡鼓勵員工參與討論、互相激勵彼此的想法，並擁抱彼此的差異。在這裡有最好的食材，最有熱忱的廚師，最用心的環境設計，最親切的人，最美味的食物，最驚喜的意外體驗。</p> <p>至於他們的食材，除了廚師們的堅持與用心之外，在準備食物與料</p>		

理時，他們只使用天然的食材與臺灣自豪的蔬果，玻利維亞玫瑰岩鹽、德國發酵奶油、DE CECCO 義大利麵、法國 ROUGE 新鮮鴨肝、瑞士 CAMMA 巧克力以及 CAS 有機雞蛋。

在金禾別苑，顧客會找到許多含有內在美的寶藏以及經過時代考驗的經典設計。每一樣可收藏的寶藏，都有它自己的故事及歷史，是一個可以讓顧客尋寶的空間。只要顧客有心並願意花時間看看，顧客一定會找到一件會與他們對話的寶物。金禾別苑希望客人最終帶回家的寶藏，是能讓客人的生活更擁有美感與感動。

考核方式及標準

1. 出勤狀況 20%
2. 專業知識及技能 20%
3. 工作能力 20%
4. 人際關係 20%
5. 學習態度 20%

預期效益

由於我國已經走向新興的第三時代，生活品質不斷提升，現代人不僅希望活得久，在吃的及玩的方面也很講究，使得餐旅產業在人力需求量不斷增加。為因應餐旅產業的發展趨勢及相關人力需求，本系特別規劃此一『餐旅達人培訓就業學程』，以加強產業實務之能之養成，培育餐旅專業管理於實務應用人才，以符合餐旅業發展需求。

課程規劃預期成效包括：

1. 達到培訓學生具有更精進之旅館經營管理技術與餐廳經營管理技術。
2. 畢業生順利進入職場。
3. 促進人力資源充分運用，提高就業率。
4. 積極與業界結合進行職場體驗之合作模式。

表 73 三千院之介紹

職場體驗單位名稱		三千院飲食工房	
預計開課時間		■暑假	■上學期 □寒假 □下學期
業界督導人員姓名	張耀中	業界督導人員	負責人
業界督導人員部門	餐廳外場	職稱	
可提供實習名額	2名/梯次 共7梯次	預定職場體驗規劃時數	80小時
實習職務名稱		實習職務名稱	餐廳外場服務人員
職場體驗地點	屏東市忠孝路	聯絡電話	08-7342898

### 職場體驗單位簡介

由歌手張信哲與張耀中先生所開設的「三千院飲食工房」位於屏東市忠孝路，日式庭園建築鬧中取靜，風格簡約，每到假日許多外地客慕名前來。

為營造日式庭院風格，張信哲特別到日本京都參考日式建築，店股東張耀中說，取名「三千院」是因到日本取經時，看到一座有 600 多年歷史的寺廟「三千院」，寺內古柳參天，環境幽雅，和他們打造的空間相符，另外「三千院」比喻為三千世界無窮大，要不斷學習，提升餐廳質感。

空間設計挑高，陳設張信哲以石器、敦煌石窟為主題的收藏，像「菩薩殘件」等風格簡約。

店內飲食風格多樣化，從日式、中式、西式到無國界料理，不斷挑戰突破、迎合消費者口味，像碳烤美國無骨牛小排佐野菇醬、番茄綜合海鮮義大利麵與最新推出商業午餐古早味雞腿飯，都是店內招牌；甜點由店內「點心坊」製作，研發口味，其中冰品「宇治金時」（抹茶紅豆冰）深受女性與學生族群的喜愛。

「提供空間，但不囿於空間」張耀中說，用大片落地窗與木頭色系，將餐廳喻為畫布，而客人與店員是顏料，客人融入畫布，自然而然成為店內一部分，每當有藝人來屏東，都會到店內走走，並在牆壁簽名。

### 考核方式及標準

1. 出勤狀況 20%
2. 專業知識及技能 20%
3. 工作能力 20%
4. 人際關係 20%
5. 學習態度 20%

### 預期效益

由於我國已經走向新興的第三時代，生活品質不斷提升，現代人不僅希望活得久，在吃的及玩的方面也很講究，使得餐旅產業在人力需求量不斷增加。為因應餐旅產業的發展趨勢及相關人力需求，本系特別規劃此一『餐旅達人培訓就業學程』，以加強產業實務之能之養成，培育餐旅專業管理於實務應用人才，以符合餐旅業發展需求。

課程規劃預期成效包括：

5. 達到培訓學生具有更精進之旅館經營管理技術與餐廳經營管

理技術。

6. 畢業生順利進入職場。
7. 促進人力資源充分運用，提高就業率。
8. 積極與業界結合進行職場體驗之合作模式。

#### (四)就業機會方面

本學程除了幫學生安排職場體驗課程之外，也循著此合作模式，幫畢業生安排畢業後之就業面試機會，密切與此餐旅業界保持聯繫。表 74 為 102 年 6 月份，本學程向餐旅業界所爭取到之職缺明細。

表 74 102 年 6 月份美和科技大學餐旅系畢業生業界人力需求表

編號	單位名稱	單位地址	職缺	
1	晶華國際酒店	台北市中山區中山北路二段 39 巷 3 號	櫃檯/總機(櫃檯接待人員 3 人)	
			房務部(房務員 8 人)	
			洗衣房(洗衣房工作 2 人)	
			宴會廳(外場服務人員 30-35 人)	
			館內其他餐廳(外場服務人員 30-35 人)	
			廚房人員(10-12 人)	
			房務員(館外餐廳 2 人)	
			捷絲旅(Just Sleep)	櫃檯服務人員(2-4 人)
				房務員(3-5 人)
			故宮晶華(中餐)	外場服務人員(8-10 人)
				廚房人員(5-7 人)
			泰市場(泰式料理)	外場服務人員(4-6 人)
				廚房人員(4-6 人)
			美麗華(日式料理)	外場服務人員(6-8 人)
				廚房人員(2-4 人)
			寶島晶華(中式料理)	外場服務人員(4-6 人)
	廚房人員(3 人)			
新竹 WASABI(日式料理)	外場服務人員(6-8 人)			
	廚房人員(4-5 人)			

2	華泰大飯店	天祥晶華飯店股份有限公司 (花蓮縣秀林鄉天祥路 18 號)	房務部(3 人)
			客務部(4 人)
			餐飲部-外場(6 人)
			餐飲部-西餐(2 人)
			餐飲部-中餐(1 人)
			餐飲部-點心房(2 人)
			娛樂部-救生組(1 人)
			娛樂部-銷售組(1 人)
			娛樂部-活動組(1 人)
			蘭城晶英酒店
		(宜蘭市民權路二段 36 號)	房務(10 人)
			廚房(5 人)
			中餐廳(13 人)
			宴會廳(3 人)
			西餐廳(10 人)
			餐飲業務(1 人)
			人資部 no pay 助理
		台北市中山區林森北路 369 號	餐廳外場(17 人)
			餐廳內場(5 人)
			房務部門(4 人)
		櫃檯單位(1 人)	
	L,IDIOT 外場	外場實習生(2 人)	
	L,IDIOT 內場	西餐廚房實習生(1 人)	
	HOTEL QUOTE	房務組(3 人)	
	瑞舍櫃檯組	櫃檯員(1 人)	
	瑞苑房務組	房務員(1 人)	
	瑞苑餐飲部	外場實習生(2 人)	
	瑞苑餐飲部	西餐廚房實習生(2 人)	
	楓丹廳	外場實習生(3 人)	
	九華樓	外場實習生(2 人)	
	華漾美麗華	外場實習生(2 人)	
	華漾大立	外場實習生(2 人)	
	HOJA	外場實習生(2 人)	
	華漾中崙	外場實習生(2 人)	
	九華樓廚房	外場實習生(2 人)	
3	海霸王企業集團	霸王川菜餐廳西寧北路分公司(本店)	內場人員(2 人)
			外場人員(2 人)
		霸王川菜餐廳股份有限公司(長安店)	內場人員(2 人)
			外場人員(2 人)
	甲天下股份有限公司(北區旗艦店)	內場人員(2 人)	

			外場人員(2人)
		城市商旅股份有限公司(台北南西館)	房務部門(2人)
		城市商旅股份有限公司(台北南東館)	房務部門(2人)
		海霸王餐廳股份有限公司(蘆洲店)	內場人員(2人)
			外場人員(2人)
		海霸王餐廳股份有限公司(海山店)	內場人員(2人)
			外場人員(2人)
		霸德股份有限公司(城市商旅機場航空館)	內場人員(5人)
			外場人員(5人)
			房務部門(3人)
4	亞尼克	台北市內湖區瑞湖街 178 巷 15 號	門市(10-15人)
			廠務(5-8人)
5	圓山大飯店	台北市中山北路四段 1 巷 1 號	餐廳外場(2~3人)
			餐廳內場(4人)
6	富驛酒店集團	台北市南京東路三段 77 號(南京東路館)	餐廳外場(飲務組)野柳館 3人
		新北市萬里區港東路 162 號之 2	房務部門(南京東路館 1人);野柳館 3人
		(野柳海洋世界對面)	櫃檯單位(南京東路館 1人);野柳館 2人
			服務中心(南京東路館 1人);野柳館 2人
7	六福客棧	台北市長春路 168 號	餐廳外場(10人)
			餐廳內場(3人)
8	黑茶屋餐飲事業	台北市敦化南路二段 81 巷 20 號 1F	日式餐廳外場(3人)
			西餐廳內場(1人)
			日式餐廳內場(2人)
9	國賓大飯店	台北市中山北路二段 63 號	餐廳外場(2人)
10	喜來登大飯店	台北市忠孝東路一段 12 號	餐廳外場(6人)
			房務部門(3人)
11	鼎泰豐	新北市中和區立言街 36 號	餐廳外場(餐飲組 5人)
			餐廳內場(點心組 5人)
			餐廳傳菜(料理組 3人)
12	鴻喜旅行社	新北市板橋區民生路一段 28-11 號 13 樓	人資部(活動員 10人)
			控團部(OP2人)
13	青青餐廳	新北市土城區中央路三段 6 號	餐廳外場(2人)
			餐廳內場(2人)
14	新竹都會餐飲	新竹市東區林森路 32 號 3F	餐廳外場(5人)
			餐廳內場(5人)
15	芙洛麗精品飯店	新竹市民族路 69 號	餐廳外場(30人)
			餐廳內場(10人)

16	新竹國賓大飯店	新竹市中華路二段 188 號	餐廳外場(6 人)，男女不拘 餐廳內場 中廚(2 人)、西廚(2 人) 服務中心 男生(1 人)、女生(1 人) 房務部門(2 人) 點心房 男生(1 人)
17	六福村	新竹縣關西鎮仁安里拱子溝 60 號	餐廳外場(2 人) 餐廳內場(2 人)
18	關西六福莊	新竹縣關西鎮仁安里拱子溝 60 號	餐廳外場(4 人) 餐廳內場(2 人) 房務部門(4 人) 櫃檯單位(2 人) 訂房單位(1 人) 休閒活動部(2 人)
19	尊爵天際大飯店	桃園縣蘆竹鄉南崁路一段 108 號	餐廳外場(4 人) 房務部門(3 人)
20	古華花園酒店	桃園縣中壢市民權路 398 號	餐廳外場(3 人) 餐廳內場(2 人) 房務部門(3 人) 櫃檯單位(1 人)
21	長榮桂冠酒店	台中市中港路二段六號	餐廳外場(20 人) 餐廳內場(2 人) 房務部門(15 人)
22	台中永豐棧酒店	台中市西屯區中港路二段 9 號	餐廳外場(9 人) 餐廳內場(2 人) 房務部門(8 人) 櫃檯單位(2 人) 安管部(2 人)
23	阿官國際餐飲	台中市西屯區工業六路 18-1 號	餐廳外場(30 人) 餐廳內場(30 人)
24	裕元花園酒店	台中市西屯區台中港路三段 78-3 號	餐廳外場 1 人 房務部門 1 人
25	全國大飯店	台中市西區中港路一段 257 號	餐廳外場(5 人) 餐廳內場(2 人) 房務部門(3 人)
26	儷野大飯店	台中市和平區武陵路 3-16 號	餐廳外場(1 人) 房務部門(1 人) 櫃檯單位(1 人) 訂房單位(1 人)
27	日華金典	台中市西區健行路 1049 號	餐廳外場中餐廳(2 人)

28	清境佛羅倫斯	南投縣仁愛鄉大同村榮光巷 8 之 3 號	餐廳內場廚務部(6 人)
			房務部門(2 人)
			櫃檯單位服務中新(1 人)
			櫃檯單位(2 人)
			訂房單位(1 人)
29	台灣真美明潭會館	南投縣魚池鄉水社村中山路 105 號	餐廳外場(1 人)
			房務部門(1 人)
			餐廳外場(8 人)
			餐廳內場(5 人)
			房務部門(10 人)
30	溪頭米堤大飯店	南投縣鹿谷鄉內湖村米堤街 1 號	櫃檯單位(3 人)
			訂房單位(2 人)
			餐廳外場(6 人)
			房務部門(4 人)
			餐廳內場(2 人)
31	金竹味餐廳	南投縣竹山鎮集山路二段 400 號	餐廳外場(2 人)
32	金都花園餐廳	南投縣埔里鎮信義路 236 號	餐廳內場(2 人)
33	日初雲來民宿	南投縣仁愛鄉大同村榮光巷 8-9 號	餐廳外場(3 人)
34	日月潭大漑閣	南投縣魚池鄉水社村中山路 101 號	房務部門(3 人)
			餐廳外場(3 人)
			餐廳內場(3 人)
			房務部門(10 人)
			櫃檯單位(2 人)
35	日月行館	南投縣魚池鄉水社村中興路 139 號	訂房單位(1 人)
			休閒娛樂部(2 人)
			日月精華-觀景台接待員(2 人)
			餐廳外場(2 人)
			房務員(2 人)
36	日月潭大飯店	南投縣魚池鄉水社村中山路 419 號	櫃檯單位(1 人)
			服務中心(1 人)
			餐廳外場(2 人)
			餐廳內場(2 人)
			船務部(4 人)
37	涵碧樓大飯店	南投縣魚池鄉中興路 142 號	房務部(5 人)
38	碼頭大飯店	南投縣魚池鄉水社村名勝街 11 號	客房接待(5 人)
39	阿里山賓館	嘉義縣阿里山鄉香林村 16 號	

			餐飲外場(5 人)
			中餐廚助(2 人)
			櫃檯總機;接待(3 人)
40	台南長榮酒店	台南市東區中華東路三段 336 巷 1 號	餐廳外場(1 人)
			餐廳內場(1 人)
			房務部門(1 人)
			櫃檯單位(1 人)
41	香格里拉大飯店	台南市東區大學路四段 89 號	餐廳外場(4 人)
			餐廳內場(3 人)
			房務部門(4 人)
			健身中心(1 人)
			服務中心(2 人)
42	長春健康素食	台南市東區大同路一段 201 號	餐廳外場(2 人)
			餐廳內場(2 人)
43	台南大飯店	70050 台南市中西區成功路 1 號	餐廳外場(2~3 人)
			餐廳內場(2~3 人)
44	高雄福華大飯店	高雄市新興區七賢一路 311 號	餐廳外場(1 人)
			房務部門(1 人)
45	8588 咖啡烘焙	高雄市三民區順昌街 95 號 6 樓之 1	吧檯單位(6 人)
46	人杰老四川餐飲 管理 顧問股份有限公 司	高雄市左營區文學路 597 號	餐廳外場(10 人)
			餐廳內場(10 人)
47	鼎玖企業	高雄市左營區自由四路 399 號	驗收(男、女 2 名)
48	多那之咖啡蛋糕 烘焙(大豐門市)	高雄市三民區大豐二路 280 號	餐廳內場(2 人)
49	帕莎蒂娜	高雄市苓雅區建國一路 252 號	餐廳外場(10 人)
			餐廳內場(10 人)
50	Soto 日本家庭料 理 (聯興、澄清店)	高雄市三民區聯興路 56 號 高雄市三民區澄清路 436 號	餐廳外場(2 人)
			餐廳內場(2 人)
51	Amy's Group	高雄市三民區中華橫巷 21 號	餐廳外場(8 人)
			餐廳內場(8 人)
52	香蕉碼頭	高雄市鼓山區蓬萊路 23 號	餐廳外場(10 人)
			餐廳內場(5 人)
53	紅豆食府	高雄市前金區五福三路 57 號 9F	餐廳外場(2 人)

54	麻辣王朝	高雄市前金區中華三路 61 號	餐廳外場(3 人)
			餐廳內場(1 人)
55	全省素食之家	高雄市三民區博愛一路 338 號 3F	餐廳外場(2 人)
56	華王大飯店	80344 高雄市鹽埕區五福四路 42 號	餐廳外場(2 人)
			餐廳內場(1 人)
57	金禾別苑	高雄市苓雅區廈門街 6 號	西餐外場(2 人)
			西餐內場(1 人)
58	墾丁亞曼達會館	屏東縣恆春鎮南灣路 330 號	餐廳外場(4 人)
			餐廳內場(2 人)
			房務部門(2 人)
			櫃檯單位(3 人)
			訂房單位(3 人)
59	夏都國際開發股份有限公司(屏東分公司)	屏東縣恆春鎮墾丁路 451 號	餐飲外場(3 人)
			房務部門(5 人)
			櫃檯單位(1 人)
			門僮 (1 人)
			休閒部(8 人)
			會計部(1 人)
			客務中心(1 人)
60	「冒煙的喬」美式墨西哥餐廳/墾丁店	屏東縣恆春鎮墾丁路 2 號	餐廳外場(4 人)
			餐廳內場(2 人)
61	巴菲樂烤肉店	屏東市瑞光路一段 337 號	餐廳外場(3 人)
62	茴香戀戀溫泉會館	屏東縣牡丹鄉石門村大梅路 1-16 號	餐廳內場(2-3 人)
			櫃檯單位(2-3 人)
63	H 會館	屏東縣獅子鄉竹坑村竹坑巷 60 號	訂房單位(2-3 人)
			餐廳內場(2 人)
			櫃檯單位(2 人)
64	六福莊(海口分公司)	屏東縣車城鄉海口村 6-5 號	餐廳外場(視面試決定名額)
			房務部門(視面試決定名額)
			餐廳外場(3 人)
			餐廳內場(2 人)
65	清靜莊園	屏東縣三地門鄉達東村二號	房務部門(2 人)
			櫃檯單位(2 人)
			餐廳內場(2 人)
66	居高風味餐廳	屏東縣三地門鄉達東村一號	餐廳外場(5 人)

			餐廳內場(3 人)
67	墾丁福華	屏東縣恆春鎮墾丁路 2 號	餐廳外場(2 人)
			餐廳內場(2 人)
			房務部門(2 人)
68	悠活麗緻渡假村	屏東縣恆春鎮萬里路 27-8 號	餐廳外場(4 人)
			餐廳內場(2 人)
			房務部門(2 人)
			櫃檯單位(2 人)
			訂房單位(2 人)
			活動部(3 人)
69	松賀園	屏東縣竹田鄉水源路 2-10 號	餐廳外場(2 人)
			餐廳內場(2 人)
70	墾丁凱撒	屏東縣恆春鎮墾丁路 6 號	餐廳外場(1~3 人)
			餐廳內場(1~2 人)
			行李員(1 人)
			活動指導員(1~2 人)
			餐廳出納(1 人)
			精品銷售專員(1 人)
71	牡丹灣 villa	屏東縣牡丹鄉旭海村 85-1 號	餐廳外場(2 人)
			櫃檯單位(2 人)
72	熊家萬巒豬腳	屏東線車城鄉保新路 105 號	餐廳外場(6 人)
			餐廳內場(4 人)
73	福灣莊園	屏東縣東港鎮大鵬灣 98 號	餐廳外場(1 人)
			餐廳內場(1 人)
			房務部門(1 人)
			櫃檯單位(1 人)
74	和樂餐廳	屏東市莊敬街二段 110 號	餐廳外場(6 人)
75	鹿鳴溫泉酒店	台東縣鹿野鄉中華路一段 200 號	餐廳外場(5 人)
			餐廳內場(3 人)
			房務部門(2 人)
			櫃檯單位(2 人)
76	開達休閒	台東市鄭州街 11 號	餐飲部(1~2 人)
			房務部(1~2 人)
			客務部(1~2 人)
77	娜路彎大酒店	台東市連航路 66 號	餐廳外場(4 人)
			餐廳內場(3 人)
			房務部門(8 人)
			客務部(1 人)
			財務部(1 人)

78	天祥晶華飯店	花蓮縣秀林鄉天祥路 18 號	休閒娛樂部(2 人)
			房務部(3 人)
			客務部(4 人)
			餐飲部-外場(6 人)
			餐飲部-西餐(2 人)
			餐飲部-中餐(1 人)
			餐飲部-點心房(2 人)
			娛樂部-救生組(1 人)
			娛樂部-銷售組(1 人)
			娛樂部-活動組(1 人)
79	銘師父餐廳	花蓮縣吉安鄉明義 6 街 38 巷 22 號	餐廳內場(1 人)
80	蘭城晶英酒店	宜蘭市民權路二段 36 號	餐廳外場(2 人)
			餐廳內場(2 人)
			房務部門(2 人)
			人資部助理(1 人)
81	Mr.Onion 牛排餐廳	桃園台茂店	外場(4 名)
			內場(2 名)
		中壢店	外場(4 名)
			內場(2 名)
82	Mr.Onion 牛排餐廳	台南遠百店	外場(8 名)
			內場(4 名)
83	Mr.Onion 牛排餐廳	左營新光三越店	外場(4 名)
			內場(2 名)
84	Mr.Onion 牛排餐廳	台中柏地店	外場(4 名)
			內場(2 名)
85	福容大飯店(月眉)	台中市后里區福容路 88 號	中宴外場(6 人)
			西餐外場(12 人)
			日餐外場(3 人)
			西餐廚房(5 人)
			中餐廚房(6 人)
			日餐廚房(5 人)
			客務部(2 人)
			客務服服務中心(2 人)
			房務部(1 人)
			休閒部(5 人)
86	六合日麗飯店	高雄市六合二路 30 號	餐廳外場(1 人)
			早餐廳內場(1 人)
			房務部門(2 人)
			櫃檯單位(1 人)
87	義大皇冠假日飯店	高雄市大樹區學城路一段 153 號	餐廳外場(20 人)

店	房務部門(15 人) 客務部(8 人)
---	------------------------

#### 四、後續產學合作計畫(如：建教合作、研究計畫等)

餐旅達人培訓就業學程執行後，承辦單位美和科技大學餐旅管理系陸續與餐旅業界合作執行產學合作計畫及建教合作計畫，表 75 為餐旅管理系 101 學年度陸續執行之產學合作計畫一覽表、表 76 為餐旅管理系 101 學年度建教合作校外實習合作機構一覽表。

表 75 餐旅管理系 101 學年度產學合作一覽表

編號	計畫主持人	產學合作名稱
1	王子玲	「國際禮儀接待員訓練課程」-A 班
2	覃孟雄	「國際禮儀接待員訓練課程」-B 班
3	覃孟雄	2013 戴爾興業有限公司職員增能計畫案-甲班
4	張耀中	2014 戴爾興業有限公司職員增能計畫案-丙班
5	鍾幸潔	「國際禮儀接待員訓練課程」-D 班
6	王思普	「國際禮儀接待員訓練課程」-E 班
7	王思普	2012「跟著美味遊客庄」客家料理創意競賽-社會組初賽
8	王思普	【家樂福偏鄉青少年發展計畫】之與未來有約~接軌學習計畫 第一屆第一學期~ 烘焙班
9	王思普	2013 戴爾興業有限公司職員增能計畫案-乙班
10	林文麒	2012「跟著美味遊客庄」客家料理創意競賽-學生組初賽
11	林文麒	【家樂福偏鄉青少年發展計畫】之與未來有約~接軌學習計畫 第一屆第二學期~ 烘焙班

表 76 餐旅管理系 101 學年度建教合作校外實習合作機構一覽表

編號	單位名稱	公司地址
1	台北國賓大飯店	台北市中山北路二段 63 號
2	台北老爺大酒店	台北市中山區中山北路二段 37 之 1 號
3	台北喜來登大飯店	台北市中正區忠孝東路一段 12 號

4	台北晶華酒店	台北市中山北路2段41號
5	台北圓山大飯店 (連鎖)	台北市中山北路四段1號
6	華漾大飯店企業股份有限公司 (連鎖)	台北市林森北路369號 (總公司-人資)
7	六福客棧	台北市中山區長春路168號
8	亞尼克菓子工房股份有限公司 (連鎖)	台北市內湖區瑞湖街178巷15號(總公司-人資)
9	海霸王企業集團 (連鎖)	台北市大同區西寧北路62號7F (總公司-人資)
10	璞石麗緻溫泉會館	新北市烏來區忠治里堰堤路61號
11	福容大飯店 (全台灣共15間)	330 桃園市文中路747號12樓(總管理處)
12	尊爵大飯店	桃園市莊敬路一段300號
13	古華花園飯店(古華股份有限公司)	320 桃園縣中壢市民權路398號
14	永豐棧酒店	407 台中市西屯區台中港路二段9號
15	日華金典國際酒店(股)公司	台中市西區健行路1049號
16	台中全國大飯店	台中市港路一段257號
17	台中亞緻大飯店	台中市西區英才路532號
18	南投水沙蓮觀光飯店	南投縣魚池鄉水社村名勝街5號
19	涵碧樓大飯店股份有限公司	南投縣魚池鄉水社村中興路142號
20	阿里山賓館股份有限公司	嘉義縣阿里山鄉香林村16號
21	台南大飯店股份有限公司	70050 台南市中西區成功路1號
22	台糖長榮酒店(台南)	台南市東區中華東路三段336巷1號
23	香格里拉台南遠東國際大飯店	台南市大學路西段89號
24	國賓大飯店高雄分公司	高雄市前金區民生二路202號
25	寒軒餐旅事業集團	高雄市苓雅區和平一路33號
26	花季度假飯店	高雄市田寮區南安里崗北路111號
27	神座日本料理	高雄縣鳳山市南正二路53號3樓
28	SOTO 日本家庭料理 (連鎖)	高雄市三民區聯興路56號(總店)
29	高雄福華大飯店	高雄市新興區七賢一路311號
30	紅豆食府高雄大立店	高雄市前金區五福三路57號9樓
31	高雄 T&T 鐵板燒	高雄市前鎮區林森三路146號
32	高雄酒吞居酒屋	高雄市前金區仁德街238號
33	高雄華誠日本料理	高雄市前金區五福三路57號9樓
34	辣廚子餐飲連鎖事業	高雄市苓雅區自強三路3號19-5

35	鄧師傅餐飲連鎖	高雄市小港區中山四路 2 號
36	帕莎蒂娜法式餐廳	高雄市三民區河堤路 298 號
	帕莎蒂娜義大利屋	(總公司聯絡人)
	Pasadena 烘焙坊	
37	多那之咖啡蛋糕烘焙有限公司	高雄市三民區大豐二路 280 號
38	老正興館股份有限公司	高雄市鹽埕區七賢三路 169 號
39	牡丹灣 Villa	屏東縣牡丹鄉旭海村旭海路 85-1 號
40	墾丁中信客棧	屏東縣恆春鎮恆公路 1180 號
41	墾丁六福莊渡假旅館	屏東縣車城鄉海口村海口路 6-5 號
42	墾丁福華渡假飯店	屏東縣恆春鎮墾丁里墾丁路 2 號
43	凱撒大飯店	屏東縣恆春鎮墾丁路 6 號
44	茴香戀戀溫泉會館 (連鎖)	屏東縣車城鄉溫泉村大梅路 1-16 號
	FENNEL VILLA	
	石牛溪農場	
	托斯卡尼 TUSCANY	
	漫步 Chateau	
45	AMY'S GROUP (包含以下八間餐廳)	高雄市三民區中華橫巷 21 號; 高雄市鼓山區龍德路 417 號 (瑪瑪米亞義大利餐廳)
	1. 上海弄堂食堂酒館	
	2. 冒煙的喬美式墨西哥餐廳 (忠孝店)	
	3. 瑪瑪米亞義大利餐廳	
	4. 馬弟瓦特三明治、咖啡、天然乳酪專賣店(龍德店及和平店)	
	5. 冒煙的喬美式墨西哥餐廳 (自由店)	
	6. 冒煙的喬美式墨西哥餐廳 (墾丁店)	
	7. 鼓波洋樓 泰式餐廳	
	8. AMY'S 牛排館	
46	長春健康素食餐飲連鎖 (連鎖)	台南市東區大同路一段 201 號
47	人杰老四川	高雄市左營區文學路 597 號
48	碼頭休閒大飯店	南投縣魚池鄉名勝街 11 號
49	新泰城泰雲料理餐廳 (連鎖)	屏東市勝利路 141 號
50	紅毛港海鮮餐廳	高雄市三多三路 214 號
51	天沁食府	屏東市瑞光路一段 378 號
52	H 會館	屏東縣獅子鄉竹坑村竹坑巷 60 號

53	漢來大飯店	高雄市前金區成功一路 266 號
54	福灣莊園	屏東縣東港鎮大鵬灣 100 號
55	康華大飯店	台北市中山區松江路 306 號
56	台北深坑假日飯店	新北市深坑區北深路三段 265 號
57	悠活渡假事業股份有限公司	屏東縣恆春鎮萬里路 27 之 8 號
58	金禾別苑 三千院	高雄市苓雅區廈門街 6 號
59	台中裕元花園酒店	台中市西屯區台中港路 3 段 78-3 號
60	溪頭米堤大飯店	55842 南投縣鹿谷鄉內湖村米堤街 1 號
61	蕭記食品有限公司	高雄市 橋頭區 甲南里鹽南路 17 號
62	娜路彎大酒店	950 台東縣台東市連航路 66 號
63	大路觀育樂事業股份有限公司 (包含遊樂園、渡假別墅、飯店)	屏東縣高樹鄉廣興村中正路 188 號
64	瑞奇飯店	屏東縣恆春鎮墾丁路 120 號
65	金灘美式墨西哥餐廳	屏東縣恆春鎮墾丁路 223-9 號
66	鼎泰豐	臺北市大安區信義路二段 194 號 1 樓
67	亞曼達會館	屏東縣恆春鎮南灣路 330 號
68	日月潭大飯店	555 南投縣魚池鄉水社村中山路 419 號
69	海岸實業有限公司	高雄市三民區順昌街 95 號 6F-1
70	熊家萬巒豬腳 (車城店)	屏東縣車城鄉保新路 105 號
71	銘師父	花蓮縣吉安鄉勝安二街 20 號
72	雅悅會館	高雄市前鎮區中華五路 789 號
73	品品國際股份有限公司	台北市內湖區瑞光路 583 巷 22 號 4 樓
74	台北君悅大飯店	台北市信義區松壽路 2 號
75	墾丁峇里渡假酒店	屏東縣恆春鎮恆公路 1180 號
76	墾丁野宴日式炭火燒肉	屏東縣恆春鎮墾丁路 12 號 2F
77	烏來強羅溫泉會館	新北市烏來區野要街 80 號
78	亞洲美食發展促進協會	3 Shirland St. Macgregor, Brisbane, QLD, AUS
79	墾丁夏都沙灘酒店	94644 屏東縣恆春鎮墾丁路 451 號
80	王品集團	台中市西區中港路一段 160 號 A 棟 29F
81	芙洛麗大飯店	新竹市浦中街 54 巷 18 號
82	巴塔爵餐廳	嘉義市大雅路一段 878 號
83	巴菲樂烤肉店	屏東市瑞光路一段 337 號
84	上閣屋	台中市北區忠明路 424 號 20 樓之一
85	台東峇里商旅酒店	台東市鄭州街 11 號 1-7 樓
86	綠島峇里會館	台東縣綠島鄉公館村 2-10 號
87	香港宜諾顧問集團/黑茶屋餐飲	北市敦化南路二段 81 巷 20 號

88	東南旅行社	台北市中山區中山北路2段60號
89	日月行館開發事業股份有限公司	555 南投縣魚池鄉日月潭水社村中興路139號
90	清境佛羅倫斯度假山莊	南投縣仁愛鄉大同村榮光巷8-3號
91	江南渡假村	台南市柳營區旭山里60號
92	台東鹿鳴溫泉酒店	950 台東縣鹿野鄉中華路一段200號
93	蘭城晶英酒店	宜蘭縣宜蘭市民權路二段36號
94	太魯閣晶英酒店	花蓮縣秀林鄉天祥路18號
95	日月潭大涑閣	南投縣魚池鄉日月潭中山路101號
96	元手日本料理	台中市東興路三段152號
97	儷野大飯店	台中市和平區平等里武陵路3-16號
98	全省素食餐飲機構	高雄市三民區博愛一路338號3F
99	神座拉麵	高雄市前鎮區南天街31號2F
100	普大國際文教有限公司	台中市大里區大明路391-9號9F 412
101	多那之咖啡蛋糕烘焙有限公司	高雄市三民區中和街12號
102	鼎玖企業有限公司	高雄市左營區自由四路399號
103	大大茶樓股份有限公司	新竹市公道五路二段99號
104	都會商旅開發(股)公司	餐飲事業群
105	可口味食品有限公司西螺分公司	雲林縣西螺鎮西興南路85號
106	六福村主題遊樂園	306 新竹縣關西鎮 六福村主題遊樂園
107	六合日麗飯店	高雄市新興區六合二路30號
108	鴻禧旅行社有限公司	新北市板橋區中山路2段62號4樓之2
109	麻辣王朝餐飲興業有限公司	高雄市前金區中華三路61號
110	高雄 Hotel Dua	80042 高雄市新興區林森一路165號
111	都會商旅開發(股)公司餐飲事業群	新竹市東區林森路32號
112	海中鮮中華料理餐廳	高雄市岡山區岡山路537號
113	尊爵天際大飯店	338 桃園縣蘆竹鄉南崁路一段108號
114	冠羣文化顧問諮詢中心	台北市中正區延平南路61號4樓之11
115	青青餐廳(中央店)	新北市土城區中央路三段6號
116	國境之南 DeSignHoteL	屏東縣恆春鎮埔頂路275號
117	賀名旅行社	80751 高雄市三民區中華橫巷4-1號
118	藝奇新日本料理	桃園縣中壢市中山路118號2樓
119	綠苑麵食館	屏東市民生路2-68號
120	新全發	屏東縣潮州鎮中正路54之2號
121	鼎王餐飲集團	407 台中市西屯區精誠路14號3樓之3
122	墾丁馬爾地夫溫泉大飯店	屏東縣恆春鎮省北路40巷69號
123	佳珍海產店	屏東縣東港鎮光復路二段47號
124	漢來大飯店	高雄市前金區成功一路266號42樓
125	美食家食材通路(股)公司	70848 台南市安平區永華路二段373號
126	千葉連鎖餐飲	621 嘉義縣民雄鄉東榮村建國路一段301號

127	清靜莊園	屏東縣三地門鄉達來村二號
128	居高風味餐廳	屏東縣三地門鄉達來村一號
129	松賀園	屏東縣竹田鄉水源路 2-10 號
130	富立登國際大飯店	桃園縣蘆竹鄉長榮路 55 號

## 五、輔導學生就業方式及成效分析

### (一)提升面試技巧

#### 1.辦理模擬面試

透過模擬面試的舉辦，邀請專精課程之業界教師及本系教師充當業界人資主管，使學生能夠瞭解自身的優勢，並且於未來就業面試的時候得以發揮，而老師們也會藉著模擬面試觀察學員們的優勢及劣勢，並適時的給予回饋與建議，情境教學讓學員們藉此機會了解未來就業面試時可能會遭遇的情況。

#### 2.未來就業之履歷表準備

餐旅達人培訓就業學程之督導老師，提供學員們一系列的履歷表格式，學員們可以自行向督導老師索取，此外，學程督導教師蒐集了許多較為推薦之面試備審資料，如學員們有興趣，皆可詢問督導老師該如何製作備審資料，透過督導老師的輔導，除了幫助學員們凸顯自身優勢之外，也協助學員們提升就業競爭力。

## (二)就業媒合

餐旅達人培訓就業學程結訓前，學程為學員們準備了許多合作廠商的相關面試資訊，職缺眾多，除了將面試資訊貼在餐旅管理系佈告欄外，也一一向畢業班進行班級宣導，藉著校方的努力，幫學員們媒合未來職場，讓學員們可以達到畢業即就業之目標。

## (三)輔導學員們準備餐旅相關證照考試

餐旅相關證照非常多，學程督導教師不定期的督促學員們考取相關專業證照，並向校方爭取，提供考取證照之獎金，參與本學程之學員們於學程結束前至少須擁有兩張餐旅專業之相關證照。表 77 為餐旅管理系相關證照一覽表及其獎金列表。

表 77 餐旅相關證照及獎金一覽表

考照項目	補助金額	類別等級
中餐烹調乙級	1,000	政府機關(三級)
中餐烹調乙級(素食)	1,000	政府機關(三級)
烘培食品乙級	1,000	政府機關(三級)
普考領隊人員	1,000	政府機關(二級)
普考導遊人員	1,000	政府機關(二級)
調酒丙級	500	政府機關(一級)
餐旅服務丙級	500	政府機關(一級)
中餐烹調丙級	500	政府機關(一級)
中餐烹調丙級(素食)	500	政府機關(一級)
烘焙食品丙級	500	政府機關(一級)
西餐烹調丙級	500	政府機關(一級)
外語導遊證照	1,000	政府機關(二級)

## 六、參訓學生就業情形統計與分析

### (一) 就業率統計：

表 78 餐旅達人培訓就業學程全程參訓學員就業率統計表

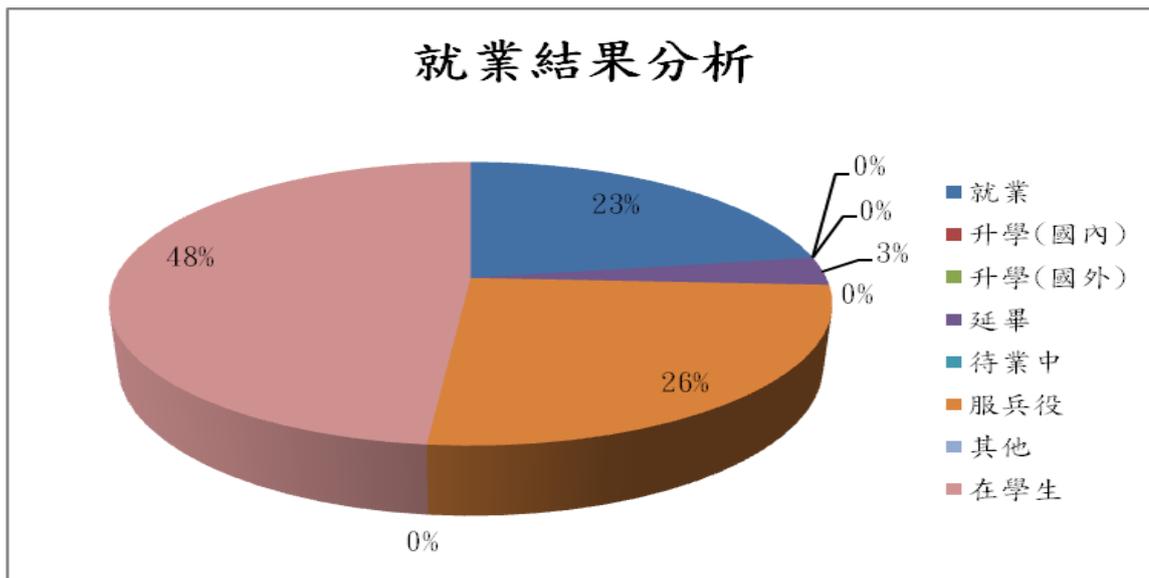
<全程參訓學員：共 31 人>

項次	選修學生就業情形	人數	就業率(%)
1	就業	7	<b>100%</b> <b>(7人/7人)</b>
2	升學(國內)	0	
3	升學(國外)	0	
4	延畢	1	
5	待業中	0	
6	服兵役	8	
7	其他	0	
8	在學生	15	
合計		31	

※就業率=實際就業人數(即上表之第 1 項)÷需就業人數，請以百分比表示

※需就業人數=選修總人數(即上表之「合計」欄位)減去服兵役、升學、延畢、在學生  
即上表第 2、3、4、6、8 項之總和)

## (二) 就業結果分析：



### 1. 就業情形說明

至 2013 年 9 月 01 日之統計結果顯示，全程修畢本學程之學員為 31 人中，7 人目前已就業，升學人數為 0 人，延畢人數為 1 人，待業中人數為 0 人，服兵役人數為 8 人，其他為 0 人，在學生為 15 人；需就業人數為 7 人，而實際就業人數為 7 人，因此本學程之學員就業率達 100%，未來將持續與學員們保持聯繫，以追蹤學員們的就業情況，適時給予學員們必要之協助。

表 79 2013 年 9 月學員就業情況

序號	參訓學生姓名	公司名稱	是否為業界實習單位
1	陳育君	Pan Pacific Singapore(新加坡)	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
2	陳美媛	Ace 休閒主題餐廳	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3	廖琦妃	香格里拉台南遠東國際大飯店	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
4	吳采霖	亞尼克菓子工房股份有限公司	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
5	蔡欣芸	元手日本料理	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
6	周佩儀	Ace 休閒主題餐廳	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
7	陳家凱	台北圓山大飯店	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

## 七、其他具體成果產出(如：通過證照考試人數、實習成果等)

### (一) 應屆畢業生學員透過學程安排之面試

透過本學程密切的與業界之聯繫與合作，目前已就業之七名學員的職缺均是由學程督導老師幫學員們安排面試機會，再加上學程督導老師細心的教導學員們如何撰寫履歷表、如何準備面試備審資料及安排模擬面試等，因此學員們均順利找到工作，達到畢業及就業之目標。

### (二) 在校生學員透過學程安排一年之建教合作校外實習工作

修習本次學程之在校生學員均須按照學校規定，至業界參與建教合作校外實習課程一年，參與本學程的在校生為 15 名，均透過學程督導老師的介紹，爭取到在業界知名廠商一年的實習職缺。表 80 為 15 名在校生學員的建教合作校外實習單位一覽表。

表 80 餐旅達人培訓就業學程在校生之建教合作校外實習單位一覽表

學員姓名	實習單位
江沛叡	墾丁冒煙的喬
莊雅茹	台中全國大飯店
黃曉榆	日月行館

段志濂	Pasadena
洪明逸	Pasadena
王士豪	Pasadena
黃俊豪	火蟻火鍋店
梁智瑋	火蟻火鍋店
陳昕好	Pasadena
蔡欣哲	墾丁冒煙的喬
李興軒	新加坡泛太平洋酒店
蔡仲翔	居高風味餐廳
張維驛	Soto 日本料理
黃健智	Soto 日本料理
黃品碩	8588 咖啡烘焙

## 八、綜合建議事項

本計畫之順利進行感謝校內行政單位及餐旅管理系的全力協助，以及餐旅系專任教師、業界老師及業界專家之建議指教。對於未來就業學程的綜合建議如下：

### (一) 就業學程之永續經營

餐旅達人培訓就業學程乃為本系第一次辦理，因欠缺經驗，因此對於工作人員而言是一個大挑戰。即使如此，本系還是盡全力完成了這個挑戰，並且也深感此學程對於學生們的重要性，透過此學程除了達到培訓學生具有更精進之旅館經營管理技術與餐廳之外，也經由密集的與餐旅職場的連繫而也大大提升了學生們的就業機會，促進人力資源充分利用，提高參與學程的學員們的就業率及職場競爭力，因此期許就業學程能夠永續經營，為青年學子們創造進入職場的門票。

### (二) 希望進修部學生一樣能享有參與學程之權利

本次餐旅達人就業學程進行期間，有部分進修部同學因為聽聞參與此學程的日間部同學們的評價，因此有部分進修部學生們也來旁聽專精課程，對於此學程的授課內容之實用性相當肯定，並私底下向任課教師反應為何只有日間部同學可以選修此課程，他們認為一樣都是系上學生，這似乎有點不公平，他們也想提高自己的就業競爭力，因此期望未來就業學程也能給予進修部學生們修課的權利。

### (三) 建議簡化行政作業流程

餐旅達人培訓就業學程乃是本系第一次承辦之就業學程，除了不熟悉之外，也發現學程網站的作業流程有些複雜，常常已經輸入許多資料但是卻要重新輸入，因此工作人員們時常得耗費許多時間在網站的作業。除此之外，學程的課程常常得配合外聘講師的授課時間，因外聘講師皆為餐旅業界人士，授課時間異動性較大，因此常常得申報變更教師，但是申報變更時發現程序有很多瑣碎，建議為來行政流程可以簡化。

## 九、附錄

### 附錄一 餐旅達人培訓就業學程招生海報

美和科技大學餐旅管理系

# 餐旅達人培訓就業學程



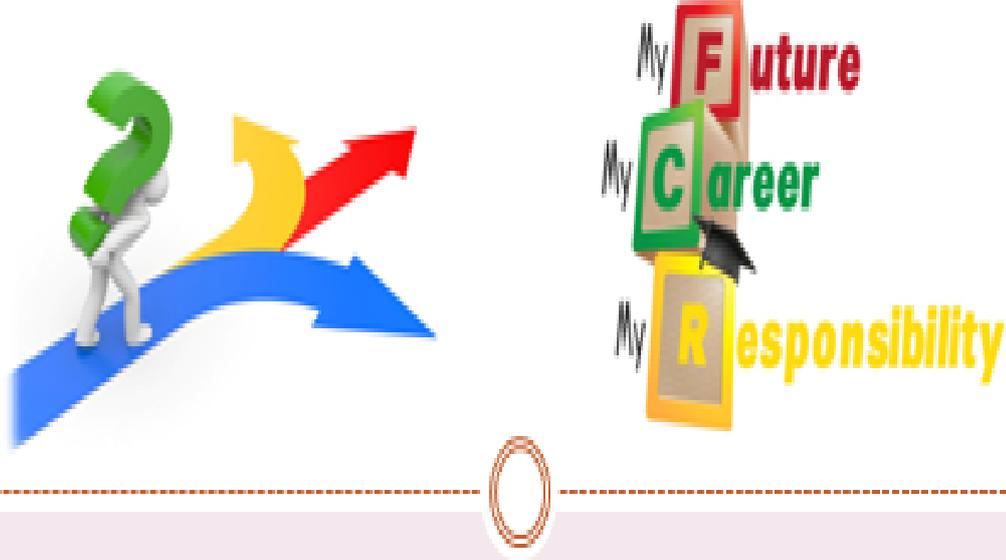
培訓對象:本系日四技大三、大四學生  
預計招收人數:30人  
執行時間:101學年度  
申請時間:即日起至101年9月底  
申請地點:餐旅管理系系辦公室  
聯絡方式:餐旅管理系 呂虹瑩 小姐 (08)7799821分機6613

指導單位:行政院勞委會職訓局  
主辦單位:美和科技大學餐旅管理系  
企業合作單位:金禾別苑、三千院



餐旅達人培訓就業學程  
就業講座:行業入門講座  
講座教師:林煜迪 老師  
講座時間:101年09月26日AM 8:00  
講座地點:SC602

主辦單位:餐旅管理系



餐旅達人培訓就業學程  
就業講座:如何提升職場競爭力  
講座教師:曾俊銘老師  
講座時間:**101年12月28日AM 8:00**  
講座地點:**GB128**

主辦單位:餐旅管理系



餐旅達人培訓就業學程

就業講座:餐旅職場實際應用經驗

講座教師:陳美鳳老師

講座時間:102年02月25 AM8:00

講座地點:GB128

主辦單位:餐旅管理系

餐旅達人培訓就業學程

就業講座：職場人才的培育分享講座

教師：盧玟承老師

講座時間：102年03月22 AM8:00

講座地點：GB128



主辦單位：餐旅管理系



餐旅達人培訓就業學程  
就業講座:面試技巧分享

教師:余惠喜老師

講座時間:102年04月26 AM8:00

講座地點:SC602

主辦單位:餐旅管理系

**餐旅達人培訓就業學程**  
就業講座:餐旅職場倫理  
教師:洪廷瑋老師  
講座時間:102年05月24 AM8:00  
講座地點:SC602



主辦單位:餐旅管理系

美和科技大學  
餐旅達人培訓就業學程

# 模擬面試體驗課程

指導單位:行政院勞委會職訓局

主辦單位:餐旅管理系

協辦單位:美和科技大學就輔室

舉辦時間:102年06月15日

地點:SC602

聯絡方式:呂虹瑩小姐 (08)7799821分機6613







## 美和科技大學 101 學年度『餐旅達人培訓就業學程』

### 開會通知單

開會事由：101學年度『餐旅達人培訓就業學程』之期中檢討

開會時間：民國 102 年 05 月 04 日〈星期六〉 18:00

開會地點：Ace 休閒主題餐廳（高雄市仁武區仁和街 155-1 號）

主席：曾全暘 理事長

聯絡人及電話：顏禎瑩 老師（08-7799821分機6609）

出席者：社團法人台灣博弈發展協會理事長 曾全暘先生、ACE 休閒

主題餐廳總經理 謝千瑩小姐、H 會館人資部經理 黃稚庭小姐、富驛

酒店集團台灣區人資經理 陳美君小姐、高雄市家鄉樓餐廳總經理 李

彩月小姐、同德家商餐飲科教師 莊惠慈小姐

附錄十一 餐旅達人培訓就業學程期末檢討會議開會通知單

美和科技大學 101 學年度『餐旅達人培訓就業學程』

開會通知單

開會事由：101學年度『餐旅達人培訓就業學程』之期末檢討

開會時間：中華民國 102 年 06 月 29 日(星期六) 18：00 整

開會地點：Ace 休閒主題餐廳（高雄市仁武區仁和街 155-1 號）

主席：曾全暘 理事長

聯絡人及電話：顏禎瑩 老師（08-7799821分機6609）

出席者：社團法人台灣博弈發展協會理事長 曾全暘先生、ACE 休閒

主題餐廳總經理 謝千瑩小姐、H 會館人資部經理 黃稚庭小姐、富驛

酒店集團台灣區人資經理 陳美君小姐、高雄市家鄉樓餐廳總經理 李

彩月小姐、同德家商餐飲科教師 莊惠慈小姐

## 美和科技大學 101 學年度

### 『餐旅達人培訓就業學程』期中檢討會議議程表

開會事由：期中檢討會議

開會時間：中華民國 102 年 05 月 04 日(星期六) 18：00 整

開會地點：Ace 休閒主題餐廳（高雄市仁武區仁和街 155-1 號）

主席：曾全暘

記錄者：顏禎瑩

時間	議程/地點
18:00-19:00	來賓報到、領取資料、餐敘/ (Ace 休閒主題餐廳（高雄市仁武區仁和街 155-1 號）)
19:00-19:10	本學程主持人致詞
19:10-19:20	會議主席致詞
19:20-19:40	本學程執行狀況報告
19:40-20:10	針對學生所反應之意見討論
20:10-20:30	與會之專家與學者們報告
20:30-21:00	參觀 Ace 休閒主題餐廳
21:00	散會

◆ 期中檢討會議照片



## 美和科技大學 101 學年度

### 『餐旅達人培訓就業學程』期末檢討會議議程表

開會事由：期末檢討會議

開會時間：中華民國 102 年 06 月 29 日(星期六) 18：00 整

開會地點：Ace 休閒主題餐廳（高雄市仁武區仁和街 155-1 號）

主席：曾全暘

記錄者：顏禎瑩

時間	議程/地點
18:00-19:00	來賓報到、領取資料、餐敘/ (Ace 休閒主題餐廳（高雄市仁武區仁和街 155-1 號）)
19:00-19:10	本學程主持人致詞
19:10-19:20	主席報告
19:20-19:40	本學程執行狀況報告
19:40-20:10	提案討論
20:10-20:30	與會之專家與學者們針對本學程總檢討
20:30	散會

◆ 期末檢討會議照片



## 附錄十四 參訪活動行程表

-102 年 05 月 10 日 (星期五) 金禾別苑 (A 組)

### 美和科技大學 101 學年度

### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 10 日 (星期五)

參訪地點：金禾別苑 (職場體驗合作單位)

參訪地址：高雄市苓雅區廈門街 6 號

參訪人員：全程參與本學程之學生 (A 組)

時間	行程表
11:30-12:00	全程參與本學程之職場體驗學生報到
12:00-14:00	餐敘
14:00-14:30	餐廳主管致詞
14:30-16:00	負責人演說-針對法式餐廳之經營管理
16:00-17:00	職場體驗課程檢討
17:00-17:30	學生與主管及本學程主持人意見交流
17:30	散會

## 附錄十五 參訪活動行程表

-102 年 05 月 11 日 (星期六) ACE 休閒主題餐廳 (A 組)

### 美和科技大學 101 學年度

### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 11 日 (星期六)

參訪地點：ACE 休閒主題餐廳 (全暘國際有限公司)

參訪地址：高雄市仁武區仁和街 155-1 號

參訪人員：全程參與本學程之學生 (A 組)

時間	行程表
09:30-10:00	學生集合簽到
10:00-10:30	負責人及總經理致詞
10:30-12:00	台灣未來博弈佈局及綜合休閒渡假模式概況
12:00-13:00	午餐
13:00-14:00	經營管理-娛樂場與主題餐廳之結合
14:00-16:00	博弈娛樂場之各種熱門遊戲介紹
16:00-18:00	助理講師們一對一指導荷官入門技巧
18:00-20:00	德州撲克荷官實習
20:00	散會

## 附錄十六 參訪活動行程表

-102 年 05 月 12 日（星期日）社團法人台灣博弈發展協會（A 組）

### 美和科技大學 101 學年度

#### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 12 日（星期日）

參訪地點：社團法人台灣博弈發展協會

參訪地址：高雄市鳳山區光復路一段 103 號 4 樓

參訪人員：全程參與本學程之學生（A 組）

時間	行程表
10:00-10:30	學生報到、領取上課資料
10:30-10:40	理事長致詞
10:40-12:00	全球博弈產業概況解說
12:00-13:00	午餐
13:00-15:00	道具介紹&手門、規則、技巧教學
15:00-17:00	賠率與限紅、遊戲防護介紹
17:00-18:00	21 點解說及模擬練習（荷官體驗）
18:00	散會

## 附錄十七 參訪活動行程表

-102 年 05 月 17 日 (星期五) 金禾別苑 (B 組)

### 美和科技大學 101 學年度

### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 17 日 (星期五)

參訪地點：金禾別苑 (職場體驗合作單位)

參訪地址：高雄市苓雅區廈門街 6 號

參訪人員：全程參與本學程之學生 (B 組)

時間	行程表
11:30-12:00	全程參與本學程之職場體驗學生報到
12:00-14:00	餐敘
14:00-14:30	餐廳主管致詞
14:30-16:00	負責人演說-針對法式餐廳之經營管理
16:00-17:00	職場體驗課程檢討
17:00-17:30	學生與主管及本學程主持人意見交流
17:30	散會

## 附錄十八 參訪活動行程表

-102 年 05 月 18 日 (星期六) ACE 休閒主題餐廳 (B 組)

### 美和科技大學 101 學年度

### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 18 日 (星期六)

參訪地點：ACE 休閒主題餐廳 (全場國際有限公司)

參訪地址：高雄市仁武區仁和街 155-1 號

參訪人員：全程參與本學程之學生 (B 組)

時間	行程表
09:30-10:00	學生集合簽到
10:00-10:30	負責人及總經理致詞
10:30-12:00	台灣未來博弈佈局及綜合休閒渡假模式概況
12:00-13:00	午餐
13:00-14:00	經營管理-娛樂場與主題餐廳之結合
14:00-16:00	博弈娛樂場之各種熱門遊戲介紹
16:00-18:00	助理講師們一對一指導荷官入門技巧
18:00-20:00	德州撲克荷官實習
20:00	散會

## 附錄十九 參訪活動行程表

-102 年 05 月 19 日（星期日）社團法人台灣博弈發展協會（B 組）

### 美和科技大學 101 學年度

#### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 19 日（星期日）

參訪地點：社團法人台灣博弈發展協會

參訪地址：高雄市鳳山區光復路一段 103 號 4 樓

參訪人員：全程參與本學程之學生（B 組）

時間	行程表
10:00-10:30	學生報到、領取上課資料
10:30-10:40	理事長致詞
10:40-12:00	全球博弈產業概況解說
12:00-13:00	午餐
13:00-15:00	道具介紹&手門、規則、技巧教學
15:00-17:00	賠率與限紅、遊戲防護介紹
17:00-18:00	21 點解說及模擬練習（荷官體驗）
18:00	散會

## 附錄二十 參訪活動行程表

-102 年 05 月 24 日 (星期五) 金禾別苑 (C 組)

### 美和科技大學 101 學年度

#### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 24 日 (星期五)

參訪地點：金禾別苑 (職場體驗合作單位)

參訪地址：高雄市苓雅區廈門街 6 號

參訪人員：全程參與本學程之學生 (C 組)

時間	行程表
11:30-12:00	全程參與本學程之職場體驗學生報到
12:00-14:00	餐敘
14:00-14:30	餐廳主管致詞
14:30-16:00	負責人演說-針對法式餐廳之經營管理
16:00-17:00	職場體驗課程檢討
17:00-17:30	學生與主管及本學程主持人意見交流
17:30	散會

## 附錄二十一 參訪活動行程表

-102 年 05 月 25 日 (星期六) ACE 休閒主題餐廳 (C 組)

### 美和科技大學 101 學年度

### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 25 日 (星期六)

參訪地點：ACE 休閒主題餐廳 (全場國際有限公司)

參訪地址：高雄市仁武區仁和街 155-1 號

參訪人員：全程參與本學程之學生 (C 組)

時間	行程表
09:30-10:00	學生集合簽到
10:00-10:30	負責人及總經理致詞
10:30-12:00	台灣未來博弈佈局及綜合休閒渡假模式概況
12:00-13:00	午餐
13:00-14:00	經營管理-娛樂場與主題餐廳之結合
14:00-16:00	博弈娛樂場之各種熱門遊戲介紹
16:00-18:00	助理講師們一對一指導荷官入門技巧
18:00-20:00	德州撲克荷官實習
20:00	散會

## 附錄二十二 參訪活動行程表

-102 年 05 月 26 日（星期日）社團法人台灣博弈發展協會（C 組）

### 美和科技大學 101 學年度

#### 『餐旅達人培訓就業學程』參訪行程

參訪日期：102 年 05 月 26 日（星期日）

參訪地點：社團法人台灣博弈發展協會

參訪地址：高雄市鳳山區光復路一段 103 號 4 樓

參訪人員：全程參與本學程之學生（C 組）

時間	行程表
10:00-10:30	學生報到、領取上課資料
10:30-10:40	理事長致詞
10:40-12:00	全球博弈產業概況解說
12:00-13:00	午餐
13:00-15:00	道具介紹&手門、規則、技巧教學
15:00-17:00	賠率與限紅、遊戲防護介紹
17:00-18:00	21 點解說及模擬練習（荷官體驗）
18:00	散會

附錄二十三 參訪活動相關照片



102年05月10日(星期五)

金禾別苑(A組)



102年05月17日(星期五)

金禾別苑(B組)



102年05月24日(星期五)

金禾別苑(C組)



102年05月11日(星期六)

ACE 休閒主題餐廳(A組)



102年05月18日(星期六)

ACE 休閒主題餐廳 (B 組)



102年05月25日(星期六)

ACE 休閒主題餐廳 (C 組)



102年05月12日(星期日)

社團法人台灣博弈發展協會 (A 組)



102年05月19日(星期日)

社團法人台灣博弈發展協會 (B 組)



102年05月26日(星期日)

社團法人台灣博弈發展協會(C組)

附錄二十四 職場體驗評核表

美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)							
學員姓名 王士豪		學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場					
指導主管姓名 曾俊銘		指導主管之部門 餐廳外場			單位電話 07-2222133		
職 場 體 驗 期 間 102/04/12~102/04/16 ; 102/04/19~102/04/23 ; 每日 11 : 00~19 : 00					共計職場體驗時數 80 小時		
評量參考 Criterion instruction Excellent 優-6-5、Good 好-4、Fair 可-3 Improvement 需改進-2、Poor 差-1、Very poor 劣-0 (※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)							
評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge					◎		
學習能力及態度 Learning ability & Attitude					◎		
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency					◎		
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers			◎				
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						
<b>職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :</b> 士豪職場體驗期間全程由本人輔導，該名學員專業知識相當弱，學習能力也不佳，常須要我站在旁邊盯著他，也因此常會耽誤到工作進度，溝通協調能力也不是很好，但每次都很早就到公司，出席情況良好。							
<b>學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：</b> 46							

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 毛政勳	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 曾俊銘	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/03/29~102/04/02 ; 102/04/05~102/04/09 ; 每日 11:00~19:00		共計職場體驗時數 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge		◎					
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency		◎					
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers				◎			
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

政勳職場體驗期間全程由本人輔導，學習能力及態度還不錯，因此專業知識佳，但溝通協調能力有待改進，常常表達錯誤，導致同事間產生誤會。

學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)： 55

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 江沛叡	<b>學生實習機構/部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/03/29~102/04/02 ; 102/04/05~102/04/09 ; 每日 11:00~19:00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge					◎		
學習能力及態度 Learning ability & Attitude				◎			
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency				◎			
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers				◎			
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner				◎			
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting				◎			
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

沛叡職場體驗期間全程由本人輔導，他的專業知識相當弱，個性也不積極，因此跟其他學員相較之下，比其他學員的進度落後很多，工作態度也需要改進。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 41

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 吳才輝	<b>學生實習機構／部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 王思懿	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/02/01~102/02/05 ; 102/02/08~102/02/12 ; 每日 11:00~19:00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge		◎					
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers				◎			
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork				◎			

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

才輝職場體驗期間全程由本人輔導，他的學習能力及態度非常棒，做事情相當有效率，參與職場體驗課程期間沒有曠課過，出席情況良好，他比較嚴重的缺點是溝通協調能力較不佳，與顧客之溝通用字遣詞有待加強，且團隊精神較不足，常常喜歡單打獨鬥，只做自己分內的事情。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 53

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 吳采霖	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/03/01~102/03/05 ; 102/03/08~102/03/12 ; 每日 11:00~19:00		共計職場體驗時數 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance		◎					
工作態度 Modest manner		◎					
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

采霖職場體驗期間全程由本人輔導，此學員負責工作都能如期完成，執行能力佳，溝通協調能力比一般學員好，希望能一直保持下去。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 58

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 吳曜益	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/03/15~102/03/19 ; 102/03/22~102/03/26 ; 每日 11:00~19:00		共計職場體驗時數 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork				◎			

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

曜益職場體驗期間全程由本人輔導，專業知識強，學習能力及態度良好，但有個缺點就是團隊精神不足，需要改進。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 57

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 李興軒	<b>學生實習機構/部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/05/10~102/05/14；102/05/17~102/05/21； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge		◎					
學習能力及態度 Learning ability & Attitude		◎					
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency		◎					
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers		◎					
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner		◎					
責任心 Sense of responsibility		◎					
主動積極 Working initiative & prompting		◎					
團隊精神 Consciousness of teamwork		◎					

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

興軒職場體驗期間全程由本人輔導，興軒普遍表現還不錯，工作態度蠻積極的，只是交辦事項偶爾會出差錯，因此會耽誤工作進度，如果工作時能夠再專心一點會更好。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 52

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 周佩儀	學生實習機構／部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間		共計職場體驗時數
102/02/01~102/02/05；102/02/08~102/02/12； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency		◎					
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers				◎			
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner		◎					
責任心 Sense of responsibility		◎					
主動積極 Working initiative & prompting		◎					
團隊精神 Consciousness of teamwork		◎					

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

佩儀職場體驗期間全程由本人輔導，她的專業知識蠻強的，出席情況非常好，沒有缺課過，但是她跟同組同學才輝一樣有個較嚴重的錯誤就是溝通協調能力及團隊精神有待改進，畢竟在一個團體裡面工作，人際關係是相當重要的。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 52

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 段志濂	<b>學生實習機構/部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/04/12~102/04/16；102/04/19~102/04/23； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency				◎			
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner				◎			
責任心 Sense of responsibility				◎			
主動積極 Working initiative & prompting				◎			
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

志濂職場體驗期間全程由本人輔導，該名學員個性較為散漫，交辦事項常會出錯，但其實專業知識很強，大概是工作時心不在焉吧。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 48

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 洪明逸	<b>學生實習機構／部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/04/12~102/04/16；102/04/19~102/04/23； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency			◎				
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality				◎			
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

明逸職場體驗期間全程由本人輔導，該名學員最大的問題就是常會遲到，因此有時會耽誤到工作進度。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 55

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 張展豪	<b>學生實習機構／部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 王思懿	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b> 102/03/15~102/03/19；102/03/22~102/03/26； 每日 11：00~19：00		<b>共計職場體驗時數</b> 80 小時

評量參考 Criterion instruction

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge				◎			
學習能力及態度 Learning ability & Attitude		◎					
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency		◎					
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers		◎					
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

展豪職場體驗期間全程由本人輔導，專業知識較弱，學習能力及工作效率有待加強，但具有責任心，也相當主動積極。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 54

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 張維驛	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 曾俊銘	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間		共計職場體驗時數
102/05/10~102/05/14 ; 102/05/17~102/05/21 ; 每日 11:00~19:00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance				◎			
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

維驛職場體驗期間全程由本人輔導，此學員工作情況都不錯，態度也還算積極，但是服裝儀容常未依照公司規定（例如：髮色不能染太淺、不能帶耳針），可能是因為愛漂亮，所以每次都需主管提醒才會更正。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 57

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 梁智瑋	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 曾俊銘	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/04/26~102/04/30 ; 102/05/03~102/05/07 ; 每日 11:00~19:00		共計職場體驗時數 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

智瑋職場體驗期間全程由本人輔導，智瑋和同組同學俊豪一樣表現相當不錯，除了本身專業知識充足之外，學習態度及工作效率都非常棒，主動積極，公司同事都相當喜歡他們。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 60

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 莊雅茹	學生實習機構／部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 曾俊銘	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/03/29~102/04/02；102/04/05~102/04/09； 每日 11：00~19：00		共計職場體驗時數 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

雅茹職場體驗期間全程由本人輔導，該名學員非常適合在餐飲業發展，除了專業知識較一般學員強之外，個性相當好，非常積極，很可取。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 60

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 陳育君	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間		共計職場體驗時數
102/02/15~102/02/19 ; 102/02/22~102/02/26 ; 每日 11:00~19:00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge				◎			
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

育君職場體驗期間全程由本人輔導，雖然專業知識很重要，但是我們更注重員工的內在態度，該名學員在這方面的表現非常棒。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 57

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 陳昕好	學生實習機構／部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 曾俊銘	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/04/26~102/04/30；102/05/03~102/05/07； 每日 11：00~19：00		共計職場體驗時數 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge			◎				
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers			◎				
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

昕好職場體驗期間全程由本人輔導，昕好專業知識較為不足，但是很肯學，態度非常值得讚賞，但是溝通協調能力較弱，因此偶爾會和同事產生誤會。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 56

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 陳美媛	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間		共計職場體驗時數
102/02/15~102/02/19；102/02/22~102/02/26； 每日 11：00~19：00		80 小時

評量參考 Criterion instruction

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge				◎			
學習能力及態度 Learning ability & Attitude		◎					
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency		◎					
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers		◎					
出席情況 Attending rate & punctuality		◎					
儀容外表 Pleasing & suitable appearance		◎					
工作態度 Modest manner		◎					
責任心 Sense of responsibility		◎					
主動積極 Working initiative & prompting		◎					
團隊精神 Consciousness of teamwork		◎					

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

美媛職場體驗期間全程由本人輔導，學習能力佳，但主動積極度有改進空間。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 48

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 陳家凱	<b>學生實習機構／部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/03/29~102/04/02；102/04/05~102/04/09； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge		◎					
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency			◎				
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

家凱職場體驗期間全程由本人輔導，專業還不錯，但是上班時非常喜歡跟同事或客人聊天，所以工作進度及效率較不佳。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 57

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 黃俊豪	<b>學生實習機構/部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/04/26~102/04/30 ; 102/05/03~102/05/07 ; 每日 11:00~19:00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

俊豪職場體驗期間全程由本人輔導，該名學員相當不錯，無論是在專業技能及學習態度上面都相當良好，是可以栽培的人才。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 60

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 黃品碩	<b>學生實習機構／部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b> 102/05/10~102/05/14；102/05/17~102/05/21； 每日 11：00~19：00		<b>共計職場體驗時數</b> 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge				◎			
學習能力及態度 Learning ability & Attitude				◎			
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency				◎			
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers				◎			
出席情況 Attending rate & punctuality				◎			
儀容外表 Pleasing & suitable appearance				◎			
工作態度 Modest manner					◎		
責任心 Sense of responsibility					◎		
主動積極 Working initiative & prompting					◎		
團隊精神 Consciousness of teamwork					◎		

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

品碩職場體驗期間全程由本人輔導，本人認為品碩工作態度非常不佳，責任心也不足，交辦事項如果沒有完成就乾脆丟下不做，出席情況也很糟糕，每天都遲到，或是常常生病，普遍表現非常需要改進。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 26

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 黃健智	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 曾俊銘	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間		共計職場體驗時數
102/05/10~102/05/14；102/05/17~102/05/21； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge				◎			
學習能力及態度 Learning ability & Attitude			◎				
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency			◎				
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

健智職場體驗期間全程由本人輔導，健智因為餐飲專業知識較弱，學習能力也較為不佳，導致工作效率較為低落，但是態度還算誠懇積極，他也是所有學員裡自願再參加額外 80 小時職場體驗課程的學員，因此學習態度很可取。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60 分)：** 53

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 黃健智	<b>學生實習機構／部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 王思懿	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/03/15~102/03/19；102/03/22~102/03/26； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge			◎				
學習能力及態度 Learning ability & Attitude			◎				
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency			◎				
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork				◎			

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

健智職場體驗期間全程由本人輔導，本學員專業知識有待加強，雖然很肯學，但是學習能力不是很強，但是態度很認真，即使如此還是常常影響到工作進度，也因為如此，他的職場體驗課程結束後，他自願跟公司要求額外的 80 小時職場體驗，因此本人又安排他參加最後一組的職場體驗課程（102/05/10~102/05/14;102/05/17~102/05/21）。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60 分)：** 57

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 黃鈞揚	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/03/01~102/03/05 ; 102/03/08~102/03/12 ; 每日 11:00~19:00		共計職場體驗時數 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

鈞揚職場體驗期間全程由本人輔導，此學員具有上進心，學習能力佳，但比較害羞，專業知識很夠，很適合未來繼續在餐飲業發展。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 60

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 黃曉榆	<b>學生實習機構/部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/04/12~102/04/16；102/04/19~102/04/23； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge				◎			
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

曉榆職場體驗期間全程由本人輔導，該名學員工作認真，學習態度積極，但專業知識較弱。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 57

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 廖琦妃	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場						
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133					
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>					
102/02/15~102/02/19 ; 102/02/22~102/02/26 ; 每日 11:00~19:00		80 小時					
<p>評量參考 Criterion instruction</p> <p>Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3</p> <p>Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0</p> <p>(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)</p>							
<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude		◎					
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency		◎					
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers		◎					
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						
<b>職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :</b>							
琦妃職場體驗期間全程由本人輔導，工作能力強，責任心重，與客人互動不錯。							
<b>學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：</b> 57							

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 蔡仲翔	<b>學生實習機構／部門</b> 金禾別苑/餐廳外場	
<b>指導主管姓名</b> 曾俊銘	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133
<b>職 場 體 驗 期 間</b>		<b>共計職場體驗時數</b>
102/05/10~102/05/14；102/05/17~102/05/21； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge		◎					
學習能力及態度 Learning ability & Attitude		◎					
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency		◎					
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers		◎					
出席情況 Attending rate & punctuality				◎			
儀容外表 Pleasing & suitable appearance		◎					
工作態度 Modest manner		◎					
責任心 Sense of responsibility		◎					
主動積極 Working initiative & prompting		◎					
團隊精神 Consciousness of teamwork		◎					

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

仲翔職場體驗期間全程由本人輔導，專業知識及工作效率都算不錯，只是上班很容易遲到，是個能力不錯的學員，如果能夠改掉遲到的習慣會比較好。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 48

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 蔡欣芸	學生實習機構／部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/03/15~102/03/19；102/03/22~102/03/26； 每日 11：00~19：00		共計職場體驗時數 80 小時

評量參考 Criterion instruction

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge				◎			
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

欣芸職場體驗期間全程由本人輔導，態度非常好，具有學習熱忱，心地善良，惟專業知識有待加強。

學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)： 57

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 蔡欣哲	學生實習機構／部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 曾俊銘	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間		共計職場體驗時數
102/04/26~102/04/30；102/05/03~102/05/07； 每日 11：00~19：00		80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge			◎				
學習能力及態度 Learning ability & Attitude			◎				
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency			◎				
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers			◎				
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner			◎				
責任心 Sense of responsibility			◎				
主動積極 Working initiative & prompting			◎				
團隊精神 Consciousness of teamwork			◎				

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

欣哲職場體驗期間全程由本人輔導，欣哲工作時常常心不在焉，較不積極，交辦事項常會出錯，可能是因為不專心的緣故，出席情況良好，但是其餘都需改進，希望態度可以積極一點。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 44

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

<b>學員姓名</b> 蔣秉豐	<b>學生實習機構／部門</b> 金禾別苑/餐廳外場						
<b>指導主管姓名</b> 王思懿	<b>指導主管之部門</b> 餐廳外場	<b>單位電話</b> 07-2222133					
<b>職 場 體 驗 期 間</b> 102/02/15~102/02/19；102/02/22~102/02/26； 每日 11：00~19：00		<b>共計職場體驗時數</b> 80 小時					
<b>評量參考 Criterion instruction</b> Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3 Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0 (※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)							
<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner		◎					
責任心 Sense of responsibility		◎					
主動積極 Working initiative & prompting		◎					
團隊精神 Consciousness of teamwork		◎					
<b>職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：</b> 秉豐職場體驗期間全程由本人輔導，主動積極，具有工作熱忱。							
<b>學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：</b> 56							

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 蔡翔任	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場						
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133					
職 場 體 驗 期 間						共計職場體驗時數	
102/03/01~102/03/05 ; 102/03/08~102/03/12 ; 每日 11:00~19:00						80 小時	
<p>評量參考 Criterion instruction</p> <p>Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3</p> <p>Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0</p> <p>(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)</p>							
<b>評量項目 Items assessing</b>	<b>等級 Score scale</b>						
	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers		◎					
出席情況 Attending rate & punctuality				◎			
儀容外表 Pleasing & suitable appearance		◎					
工作態度 Modest manner		◎					
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						
<p><b>職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :</b></p> <p>翔任職場體驗期間全程由本人輔導，此學員參與本課程期間常常會遲到，但是上班時相當主動積極，學習能力及態度都非常良好，希望可以改掉遲到的壞習慣。</p>							
<p><b>學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：</b> 54</p>							

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 戴惟丞	學生實習機構／部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/03/15~102/03/19；102/03/22~102/03/26； 每日 11：00~19：00		共計職場體驗時數 80 小時

**評量參考 Criterion instruction**

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge	◎						
學習能力及態度 Learning ability & Attitude	◎						
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency	◎						
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers	◎						
出席情況 Attending rate & punctuality	◎						
儀容外表 Pleasing & suitable appearance	◎						
工作態度 Modest manner	◎						
責任心 Sense of responsibility	◎						
主動積極 Working initiative & prompting	◎						
團隊精神 Consciousness of teamwork	◎						

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion：**

惟丞職場體驗期間全程由本人輔導，具有工作熱忱、表現得體，笑容親切，配合度高，與公司同仁相處融洽，學習能力佳，進步頗快，但偶爾會忘記事情，改正這個小失誤的話就很完美了。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 60

## 美和科技大學餐旅達人培訓就業學程 職場體驗表現評核表(職場體驗單位填寫)

學員姓名 龔建瑋	學生實習機構/部門 金禾別苑/餐廳外場	
指導主管姓名 王思懿	指導主管之部門 餐廳外場	單位電話 07-2222133
職 場 體 驗 期 間 102/03/01~102/03/05 ; 102/03/08~102/03/12 ; 每日 11:00~19:00		共計職場體驗時數 80 小時

評量參考 Criterion instruction

Excellent 優—6~5、Good 好—4、Fair 可—3

Improvement 需改進—2、Poor 差—1、Very poor 劣—0

(※請按評量項目逐項在適當之等級空格內打「◎」，並對學生實習期間表現做評分並具體之敘述與建議，俾作今後教學與輔導改進之參考。)

評量項目 Items assessing	等級 Score scale						
	6	5	4	3	2	1	0
專業知識 Adequate knowledge				◎			
學習能力及態度 Learning ability & Attitude				◎			
工作進度及效率 Achieve scheduled & Efficiency				◎			
溝通協調能力 Communication skill & Cooperation with peers				◎			
出席情況 Attending rate & punctuality				◎			
儀容外表 Pleasing & suitable appearance				◎			
工作態度 Modest manner				◎			
責任心 Sense of responsibility				◎			
主動積極 Working initiative & prompting				◎			
團隊精神 Consciousness of teamwork				◎			

**職場體驗單位指導主管評語 Comments of statement、建議 Suggestion :**

建瑋職場體驗期間全程由本人輔導，個性懶散、專業能力不佳，遇到不會的事情不會主動詢問，並且常常遲到，溝通協調能力也有待加強，做錯事情常常會找藉口，不太適合在餐飲業發展。

**學員職場體驗期間表現總評分(0~60分)：** 30

## 附錄二十五 輔導訪視紀錄表

102年02月12日 訪視

輔導訪視紀錄表	
輔導訪視單位:金禾別苑	輔導訪視地址:高雄市苓雅區廈門街6號
業界督導人員:王思銘	聯絡方式:07-2222133
受輔導訪視學生:吳才輝、周佩儀	
輔導訪視時間:102年02月12日 星期二 上(下)午 14 時 30 分	
<p>參訓學生實習情形:</p> <p>兩位實習生向我反應工作很辛苦,但是學到很多東西,主管對於兩位實習生的評價也相當良好,希望兩位同學畢業之後能夠再回公司擔任正職人員,實習的學費將會併入未來的職缺。</p>	
	
<p>建議與改善:</p> <p>主管認為兩位同學工作態度良好,適合未來繼續在餐飲業發展。</p>	
<p>受輔導訪視學生簽名:周佩儀 吳才輝</p>	
業界督導人員簽名:王思銘	輔導訪視老師簽名: [Red Stamp]

102年02月26日 訪視

輔導訪視紀錄表	
輔導訪視單位:金禾別苑	輔導訪視地址:高雄市苓雅區廈門街6號
業界督導人員:王思銘	聯絡方式:07-2222133
受輔導訪視學生:陳育君、陳美媛、廖琦妃、蔣東豐	
輔導訪視時間:102年02月26日 星期二 上(下)午 15 時 00 分	
<p>參訓學生實習情形:</p> <p>主管告知我美媛及琦妃表現最佳,美媛是屬於能夠舉一反三的員工,交辦事項總是能夠超出主管之預期,東豐則是屬於老實但是反應沒有美媛好,僅能夠完成交辦事項但無法讓人非常滿意;育君是屬於動作緩慢的實習生,雖然每次都能夠依主管指示的工作去執行,但是速度總是非常慢,非常秀氣,即使主管已經說了很多次,但是育君仍然無法改進。</p>	
	
<p>建議與改善:</p> <p>主管認為美媛及琦妃表現良好,工作比預期總是超出主管的預期,東豐雖然乖,但是工作能力沒有前面兩位同學好,應當好好訓練其專注力,育君動作非常慢,建議其工作時應當有效率些。</p>	
<p>受輔導訪視學生簽名:陳育君 陳美媛 廖琦妃 蔣東豐</p>	
業界督導人員簽名:王思銘	輔導訪視老師簽名: [Red Stamp]

## 102年03月12日 訪視

輔導訪視紀錄表	
輔導訪視單位:金永別苑	輔導訪視地址:高雄市苓雅區廈門街6號
業界督導人員:王思懿	聯絡方式:07-2222133
受輔導訪視學生:黃鈞揚、蔡翔任、吳采霖、龔建璋	
輔導訪視時間:102年03月12日 星期二 上(下)午 14 時 00 分	
<p>參訓學生實習情形:</p> <p>主管認為鈞揚、蔡翔任表現較佳。翔任偶爾會進內場幫忙,默默的工作從不抱怨主管所交辦的事項,而采霖和建璋較會抱怨,遇到工作方面不如意常常會罵髒話,主管認為罵髒話非常不雅,因此多次警告這兩位實習生不得再犯,否則將回租學校。</p>	
	
<p>建議與改善:</p> <p>主管告知我一開始幾位實習生工作時常常搞不清楚狀況,再加上一開始實習便遇到幾天打高爆滿的情形,因此適應的非常辛苦,但目前已漸入佳境。</p>	
受輔導訪視學生簽名: <u>黃鈞揚</u> <u>蔡翔任</u> <u>吳采霖</u> <u>龔建璋</u>	
業界督導人員簽名: <u>王思懿</u>	輔導訪視老師簽名: <u>林國雄</u>

## 102年03月26日 訪視

輔導訪視紀錄表	
輔導訪視單位:金永別苑	輔導訪視地址:高雄市苓雅區廈門街6號
業界督導人員:王思懿	聯絡方式:07-2222133
受輔導訪視學生:戴惟丞、蔡欣芸、張義豪、吳耀益、黃健智	
輔導訪視時間:102年03月26日 星期二 上(下)午 14 時 30 分	
<p>參訓學生實習情形:</p> <p>戴惟丞、蔡欣芸工作態度及專業度在公司評價都非常高,部門主管都非常喜歡他們,他們告知我希望兩位可以考慮畢業後再回到公司工作;張義豪、吳耀益工作時較為心不在焉,因此表現有待加強;黃健智自願延長職場體驗時間,希望可以學到更多技能,因此主管對於他的工作態度非常讚賞。</p>	
	
<p>建議與改善:</p> <p>此次學生有的評價非常高,但是有的評價卻不佳,與學生談過後,表現較為不佳的同學已答應我會更加努力了。</p>	
受輔導訪視學生簽名: <u>蔡欣芸</u> <u>吳耀益</u> <u>張義豪</u> <u>戴惟丞</u> <u>黃耀益</u>	
業界督導人員簽名: <u>王思懿</u>	輔導訪視老師簽名: <u>林國雄</u>

## 102年04月09日 訪視

輔導訪視紀錄表	
輔導訪視單位: 金禾別苑	輔導訪視地址: 高雄市苓雅區廈門街6
業界督導人員: 曾俊銘	聯絡方式: 07-2222133
受輔導訪視學生: 陳家凱、毛政勳、江沛勳、莊雅茹	
輔導訪視時間: 102年04月09日 星期二 上(下)午 14時30分	
<p>參訓學生實習情形:</p> <p>陳家凱、毛政勳在公司適應良好。雖然專業技能仍需加強，但工作態度是積極的，因此獲得肯定。家凱、政勳及沛勳有時會在內場幫忙；江沛勳、莊雅茹，其工作方面主管都是非常肯定的，這幾位同學平常就參加過很多專業技能之競賽常常獲獎，因此他們在專業上的表現是沒有任何問題的。</p>	
	
<p>建議與改善:</p> <p>主管認為同學專業技能不錯，對他們的工作態度也很肯定，與同學們討論過後，希望未來同學們有機會可以回公司工作。</p>	
受輔導訪視學生簽名: 莊雅茹 陳家凱 毛政勳 江沛勳	
業界督導人員簽名: 曾俊銘	輔導訪視老師簽名: 

## 102年04月23日 訪視

輔導訪視紀錄表	
輔導訪視單位: 金禾別苑	輔導訪視地址: 高雄市苓雅區廈門街6號
業界督導人員: 曾俊銘	聯絡方式: 07-2222133
受輔導訪視學生: 黃曉榆、段志濂、洪明遠、王士豪	
輔導訪視時間: 102年04月23日 星期二 上(下)午 15時30分	
<p>參訓學生實習情形:</p> <p>曉榆工作時永遠面帶笑容，非常親切，主管認為書堆適應能力良好，除了工作表現佳之外，專業能力也進步非常多；主管告知我志濂工作時常常很沒精神，像是沒有睡飽，主管希望他可以不要那麼晚睡，至於明遠和士豪，主管則是認為他們工作表現不佳，並且會偷偷在背後罵主管，有次在批評主管時還剛好被主管聽到，主管希望這兩位同學可以改進自己的對待主管的態度。</p>	
	
<p>建議與改善:</p> <p>針對偷偷罵主管的兩位同學，本案決定請兩位同學親自向主管道歉，並保證以後絕不再犯。</p>	
受輔導訪視學生簽名: 黃曉榆 王士豪 段志濂 洪明遠	
業界督導人員簽名: 曾俊銘	輔導訪視老師簽名: 

## 102年05月07日 訪視

輔導訪視紀錄表

輔導訪視單位: 金禾別苑	輔導訪視地址: 高雄市苓雅區廈門街6號
業界督導人員: 曾俊銘	聯絡方式: 07-2222133
受輔導訪視學生: 黃俊豪、梁智璋、陳昕好、蔡欣哲	
輔導訪視時間: 102年05月07日 星期二 上(下)午 15時30分	
<p>參訓學生實習情形:</p> <p>昕好與公司同事相處良好, 工作上面也沒有甚麼問題, 但是與實習生們的人際關係互動較不佳, 因此感到有些沮喪; 俊豪、智璋及欣哲工作方面效率非常高, 主管非常讚許他們, 此外, 智璋、昕好及俊豪常常會主動至內場幫忙, 可以說是非常積極的學員。</p>	
	
<p>建議與改善:</p> <p>已詢問過昕好為何與同事互動沒問題, 但是與同樣身為同學的實習生互動有問題, 經過了解之後已與其他同學協調, 目前昕好適應情況佳。</p>	
受輔導訪視學生簽名: 陳昕好 黃俊豪 蔡欣哲 梁智璋	
業界督導人員簽名: 曾俊銘	輔導訪視老師簽名: 

## 102年05月21日 訪視

輔導訪視紀錄表

輔導訪視單位: 金禾別苑	輔導訪視地址: 高雄市苓雅區廈門街6號
業界督導人員: 曾俊銘	聯絡方式: 07-2222133
受輔導訪視學生: 李煥軒、黃品碩、蔡仲翔、張維驊、黃健智	
輔導訪視時間: 102年05月21日 星期二 上(下)午 14時30分	
<p>參訓學生實習情形:</p> <p>品碩與仲翔上班常常遲到, 因此常常耽誤工作進度; 煥軒及維驊態度良好, 工作認真, 因此實習較無特殊狀況需處理; 健智的情形較為特別, 因為他自願延長職場體驗時數, 因此主管都非常看好他, 認為他是一位非常上進的學生。</p>	
	
<p>建議與改善:</p> <p>針對兩位常遲到的同學, 學校已與他們談過, 發現是因為兩位同學沉迷於線上遊戲, 因此白天常常會睡不起來上班, 已經他們的情形告知家長, 希望家長可以督促同學早點休息。</p>	
受輔導訪視學生簽名: 李煥軒 黃品碩 蔡仲翔 張維驊 黃健智	
業界督導人員簽名: 曾俊銘	輔導訪視老師簽名: 

