

國立高雄餐旅大學續任評鑑報告書

壹、整體治校理念

- 一、以「立足卓越、再造典範、開創新猷」的治校理念，透過「友善校園」、「師生增能」、「創新研發」、「資源整合」、「社會責任」、「永續經營」等 6 大行動方案，融合「以學生學習成效為中心的學習型組織」為基礎，期使學校成為餐旅教育與產業人力資源培育搖籃之目標。
- 二、整體治校理念符合國立高雄餐旅大學(以下簡稱高餐大)設校發展特色，有完整策略規劃與具體執行計畫，並有效鏈結業界需求以及引導校園企業化經營，整體治校理念完整具可行性。
- 三、透過課程改革、師生再造、軟硬體設備更新、行政體制與效率的改善、校內外資源整合等作法，逐步朝「友善校園，多元發展」、「領導產業，服務社會」、「孕育人才，接軌就業」、「培訓教師，深耕再造」、「國際鏈結，永續高餐」5 大治校目標邁進。強調內部師資、課程、設備與資源的整合，亦兼顧與外部社會、校友、企業、國際組織的連結，符合學校發展之所需。

貳、治校成果及績效

- 一、校務發展相關規劃尚能落實務實致用的技職教育本質、兼顧行政與學術各大面向發展，已獲得「2018 雇主最滿意大學—遊憩與運動學科科技院校全國第一」、「2018 企業最愛碩士生 TOP30」等殊榮，就任時所提願景與承諾逐步落實。
- 二、強化學校相關組織，深化國際鏈結，爭取國際研討會主辦權，延聘國際師資推動全英語授課課程，參與國際觀光餐旅教育卓越中心認證(THE-ICE)之評鑑，已通過預認證，境外生人數及參與海外實習學生數均有成長，有助於與國際接軌。

- 三、積極進行組織改造以增強行政效能，另解決校內藍帶餐旅國際園區爭議問題，其治校成果已具成效。
- 四、校務推動多能符應原規劃的行動方案，積極爭取政府大型競爭型補助計畫，對校務基金的挹注有成效，並配合調整組織架構，如：設產學營運總中心和校級研究中心，以落實發展願景。

參、續任任期規劃

- 一、續任任期的規劃核心在遵循學校中長程發展與高教深耕之規劃藍圖從「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」及「創新發展」5大主軸，擬定13項發展策略，結合傳統的教育理念與創新的學習模式，提供學生最佳學習環境，「以餐旅特色為主體、以學程貫通為共構，以企業經營為治理，以國際交流為拓伸」，作為提升我國觀光餐旅教育品質的行動典範。
- 二、透過虛實整合、數位創新，以及統合學術資源成為臺灣觀光研究智庫，朝落實「QS世界大學排名觀光餐旅類別前10名」與「成為亞洲餐旅專業人才教育重鎮」願景努力，相關發展策略符應辦學目標。

肆、綜合建議

- 一、學校未來校務發展規劃略嫌保守，宜更積極，相關提升措施宜更系統性規劃，建議設定具體時程與指標，加速落實，且應符應QS世界大學排名、業界雇主評價和產學研發實力與影響，清晰凸顯學校作為亞洲觀光餐旅教育重鎮的專業優勢特色，並建議分階段擇定國際相關知名學校為標竿，作為階段性追求目標。
- 二、餐旅類科畢業生就在業市場低薪化的現象，高餐大作為餐旅教育的領航者必須為國內餐旅專業人力加值。

- 三、建議可擴大結合臺灣在地農漁食材產業，發展高餐大特色品牌餐飲，可系統性的邀請傑出校友分享成功經驗，建立長期合作機制。
- 四、學校培育畢業校友逾 2 萬 4,127 人，參與校友會人數卻還不多，宜加強校友凝聚與連結的機制。
- 五、在產學創新與研發方面，近年申請大型計畫幾乎全來自教育部，宜積極爭取其他政府部門及民間之產學合作計畫。