

# 餐旅專業人才培育實務學程

## 貳、學程規劃說明

### 一、學程針對產業發展與企業人才需求規劃

#### (一)產業需求狀況

根據行政院主計總處於 2023 年 12 月 28 日發布的統計結果，截至 2023 年 8 月底，住宿及餐飲業的職缺率達到 4.3%，創下 25 年來的最高紀錄。這顯示該行業的人力需求持續增長，人才短缺問題日益嚴峻。為應對此趨勢，本科致力於積極培養具備優良人格特質及專業技能的餐旅人才，並採取「理論與實務相結合」的培育策略。課程設計融合專業的餐飲廚藝技能與管理服務知識，兩者相輔相成，同時搭配校外實習經驗，幫助學生將課堂所學運用於實務操作中，實現學用合一的教育目標。

同時，因應餐旅與寵物產業融合的趨勢，為滿足市場對寵物相關服務的需求，本科新增了寵物鮮食製作、寵物營養學及寵物旅館經營等課程模組。課程強調寵物食品的營養調配與安全標準，並培養學生在寵物友善空間規劃與服務管理方面的專業能力，讓學生在新興產業中具備競爭優勢。

此外，本科主動與餐廳、飯店、旅館及寵物友善企業等業者建立密切的合作關係，為學生提供多樣化的實作與實習機會。透過有系統的實習安排，讓學生充分掌握實務知識與職場技能，縮短學校教育與就業市場之間的落差，最終實現學生「就業即上手」的培育目標，並為傳統與新興產業的需求提供優質人才。

#### (二)計畫目標

苗栗縣地處台灣中部，擁有豐富的自然景觀與人文資源，包括聞名全台的南庄、獅頭山風景區、雪霸國家公園、泰安溫泉旅遊專區、大湖草莓園、三義木雕美術專區及明德水庫風景區等，吸引了國內外大量旅客。此外，竹南科學園區、後龍精密科學園區及銅鑼工業區的發展，也為該地帶來商務旅次需求，為相關產業及人才創造了更多發展機會。

近年來，在縣政府的大力推動下，苗栗縣積極強化各鄉鎮的文化內涵與觀光發展，成功輔導南庄與三義通過國際慢城認證，並整合台 3 線

的精華地區，結合閩南、客家及原住民等多元族群文化與自然美景，致力於將苗栗打造為一個兼具「優質、友善、文化與創意」的健康宜居城市，讓每位旅客能享受自然鄉野的渡假生活。

在國家政策層面，台灣觀光產業自 2008 年被列為六大新興產業之一，並在政府推動的「觀光大國行動方案」及「重要觀光景點建設中程計畫」的帶動下，逐步深化「Time for Taiwan 旅行台灣 就是現在」的行銷主軸，透過「優質、特色、智慧、永續」的策略，使台灣成為全球重要的旅遊目的地。其中，台灣的特色美食作為吸引旅客的重要亮點，顯示地方美食不僅是旅遊印象的核心，更能提升旅客的旅遊意願。因此，推動地方美食結合在地食材與文化特色，並強化品質與安全，成為觀光產業發展的重要策略。

隨著國人生活水平提高與休閒觀念普及，餐飲相關產業蓬勃發展，競爭日益激烈。餐飲業的國際化需依賴整體品牌形象的建立與行銷，通過整合資源推動台灣成為世界級「飲食文化中心」。藉由餐飲價值鏈中人才、知識、食材與經營模式的認證與輸出，不僅能提升餐飲業的全方位服務，更可結合文化創意行銷「台灣美食」的世界品牌，進一步吸引國際旅客來台學習台灣餐飲文化，推動台灣觀光業與餐飲相關產業的發展。

此外，為響應寵物經濟快速崛起的趨勢，課程規劃中也納入了寵物鮮食製作、寵物營養學與寵物旅館經營等專業模組。這些課程強調寵物食品的健康與安全標準，教導學生進行營養調配與製作，同時學習如何規劃與經營寵物友善旅館及相關服務，充分滿足新興市場的需求，為寵物友善觀光產業培育專業人才。

為響應全球永續發展目標 (SDGs)，本校亦將可持續的教育與食品安全納入學程規劃。尤其是在「優質教育」(目標 4) 與「負責任的消費及生產」(目標 12) 方面，致力於通過教育推動永續理念。這不僅契合現代化社會快速變遷下的終身學習需求，也為地球資源永續利用與綠色產業發展培養更多負責任的專業人才。

### (三)學員修習學程後可從事之職務說明

本學程提供參訓學生強化餐旅業專業實務的相關技能，未來可進入餐旅業從事之行(職)業別包括餐飲連鎖集團、餐飲飯店內場廚師、外場服務人員、櫃台接待員、飲務吧枱人員、西點蛋糕麵包師及餐飲儲備幹部，寵物友善相關產業、寵物鮮食產品開發與製作專員、寵物旅館經營管理人員、創立特色餐廳、咖啡廳或寵物友善空間。

### (四)學程所培育人才之職能分析

本學程致力於培養學生成為具備專業技能與管理能力的餐旅人才，以適應餐飲、觀光、及新興寵物友善產業的多元需求，不僅注重「餐旅技能與管理實務」的培訓，更導入職涯發展相關課程，以提升學生多元就業能力，並將文化、環境、課程及活動融入教育之中，學程特別設計職場實務練習，讓學生將課堂所學的專業知識在實際職場中驗證與運用。實習期間，教師與業界經理人將共同監督並指導學生完成餐旅相關工作，透過持續檢視學生學習與實務的落差，進一步補強其技能與知識，全面提升學生的專業自信與能力。

學生在學期間參與職場體驗，不僅能累積寶貴的業界實務經驗與了解職場製程，更能深入認識職場中的團隊合作、工作倫理及專業實務操作流程，並掌握產品產銷資訊。這一體驗模式不僅使業界能提前接觸並試用潛在員工，也讓學生能提早適應職場生態，並在教師與業師的輔導下，學習面對職場上的各種挑戰。透過學用結合的方式，學生的專業素養與就業競爭力將顯著提升，為畢業後的職場發展做好充分準備。

### (五)參訓學員甄選條件(餐旅管理科)

依就業學程作業要點規定，本學程執行對象為同一學制畢業前二年之本國籍在校生。其甄選對象為本科專四、專五年級學生為主。依就業學程作業要點規定，本學程執行對象為同一學制畢業前二年之本國籍在校生。其甄選對象為本科專四、專五年級學生為主。

## 二、課程規劃

### (一)課程設計機制與流程

本學程之課程包括實務課程162小時、勞動法令6小時、工作崗位訓練320小時、企業參訪職場體驗，且本學程以技能就業導向為計畫宣傳之主軸。

### (二)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

本科致力於培養具備優良人格特質與專業技能的餐旅人才，採用理論與實作相結合的教學方式，課程設計涵蓋專業餐飲廚藝技能與管理服務內容，並搭配校外實習經驗，讓學生能將課堂所學應用於實際工作環境中，達到理論與實務的充分結合。

此外，本科積極與餐廳、飯店及旅館等業界單位建立緊密的合作關係，為學生提供實作與實習機會。透過這樣的安排，學生能更深入掌握實務知識與工作技能，快速融入職場，實現「就業即上手」的目標。

為確保課程設計符合業界需求，本科與系所教師及業界廠商共同召開課程規劃會議，深入了解產業需求及未來趨勢。在課程設計中，特別加入職涯發展系列課程，旨在強化學生的實務專長，全面提升他們的競爭力，培養能滿足產業與企業需求的優秀餐旅專業人才，為畢業後的職場發展奠定基礎。

### (三)辦理跨學年度之訓練計畫之理由。

無。

## 參、招生宣導做法

本學程主要推展的對象是餐旅管理科高年級學生，待計畫核准通過後進行加以宣導。

1. 藉由導師班會時間宣導說明，讓學生得以瞭解此一學程的特色與修習的方法。

2. 由計畫主持人至班上向學生辦理說明會，讓學生能充分了解職場謀職過程與實地工作體驗，並進而學習職場工作倫理、獲得充分投入職場前的心理準備。

3. 於本科公佈欄張貼宣傳海報招生訊息。

4. 本科設有校外實習要點：

(1)校外實習之實施，由科主任及實習輔導教師評估後選定國內具經營規模飯店及相關餐飲機構，經雙方協商簽約後，分派學生前往實習。

(2)本科會於實習前針對實習單位的工作內容、工作環境及工作專業性等項目進行評估。

(3)本科專任教師會於學生實習前進行實習工作評估，並填寫學生實習機會評估表，評估結果分數低於 28 分將不推薦學生到該單位實習。

(4)實習單位評估由本科專任教師依實習機構評估表等項目進行實地審查。待本科學生校外實習委員會審核通過之單位送本校學生校外實習委員會審議通過後，始可列入本科實習單位選填名冊。

#### **肆、學習輔導措施**

本學程授課教師提供學生各專業領域的課業學習，並給予專業課程學習與心理調適進行指導。此外，不定期赴職場場域瞭解學生適應與學習情形進行輔導訪視，主動了解學生實習狀況，務使學生能在職場發揮職能並展現學習成果。且體驗期間，這些與本校簽約的職場合作夥伴會專責指導學生實務操作，同時將負責與學校溝通管理工作，建立聯繫管道。

#### **伍、就業輔導措施**

一、措施內容：

(一)協助探索興趣性向：運用本校輔導室資源，進行人格性向測驗，增加自我探索的機會，提早規劃未來場涯。

(二)鼓勵參加就業講座：校內不定期舉辦就業講座活動，從講座內容中聆聽寶貴的經驗，進而更了解職掌的現況，也更貼近職場的真實面貌。

(三)鼓勵參加校園徵才活動：本校邀約各單位機構參與校園徵才活動，提供學員就業機會及多樣化選擇。

## 二、就業輔導工作項目與時程：

本學程之就業輔導工作項目與時程如下表所示：

工作項目	工作內容	工作時程
宣導工作倫理及道德	融入課程活動	114學年上學期
協助職前準備	透過實習前說明會，讓學員了解職場的現況、求職的資源、以增進就業適應力	依時程辦理
公告就業機會及推薦就業	公布欄及科網會隨時提供就業訊息，協助就業媒合。	常態辦理

## 三、畢業後就業追蹤措施：

利用學校資源進行畢業生流向調查，請畢業班導師以問卷、電話聯繫等方式，了解學員未就業之原因，以提供就業協助。

## 四、與外部就業服務連結：

### (一) 提供人力需求資訊

公布欄及科網隨時更新機構招聘需求之資訊，以利學員隨時掌握資訊準備就業資料

### (二) 推動就業講座

為加強學員進入職場的適應力，辦理就業講座活動，邀請各單位主管、專家，使學員對於就業環境更了解，並讓學員更能掌握並具備良好的工作態度。

## 陸、學校資源投入與行政配合情形

1. 本學程由本校餐旅管理科負責，並配合本校技術合作處對外窗口、及提供產學合作所需之資源及機會。
2. 配合計畫進度核撥經費，本校會計室有專人負責教育部補助計畫經費的相關會計處理。
3. 本校提供專業實驗場地設備，以供計畫進行及使用。
4. 本校研發處將提供產學合作所需之資源及機會。
5. 本科系負責本學程的課程規劃、執行及學生的職場體驗，以及學生畢業後的就業追蹤。

**柒、管控機制**（如整體計畫達成度、教學品質、學員參與度之控管等）

**一、整體計畫達成度**

透過計畫經費之編列與運用情況，掌握執行度。

**二、教學品質**

透過滿意度調查方式瞭解學生之學習成效，並搜集學生之反應，確保學生滿意度。以提供學程主持人作為未來課程安排之參考依據，讓就業學程對學生的幫助更有效果。

**三、學生參與度**

1. 透過課堂點名制度，確保學生在專業課程、職涯教育課程與參訪之出席率。

2. 透過職場體驗之主管與主持人訪視，確保學生職場體驗出席率，並獲得合作廠商評分進行學生成績評分。

3. 除點名之外還會製作教學課程進度表，並於上課時簽到，落實課程目標與內容落實。

**捌、預期效益及評量指標**

參與本學程的學生在學習過程中將可更瞭解自己之興趣與技職導向，必能提早瞭解職場的真實生態，避免人力資源的浪費，使業界在求才時，必可取得適才適用之優秀畢業生，達到聘用之目的，進而達到產業升級之目的。在學校方面促使本系課程規劃能與業界接軌，以達能適應產業界的實務需。在授課內容方面，能兼顧理論與實務相互之結合，並提供參與學生實務工作的能力，以達職場體驗的生活。同時，在另一方面可提升參與生的就業能力，進而提高就業率、就業穩定度、企業滿意度等指標。