餐飲系SWOT 分析

|  |  |
| --- | --- |
| **Strength** | **Weaknesses** |
| * 充分的實作訓練和業界師資使學生易學習業界工作態度 * 基礎理論課及基礎實習教室設備充足，有助學生學習 * 教師多具實務之經驗，提升學生職場實務經驗。 * 參與業界建教合作，三明治教學之課程規劃使學生易與職場接軌 * 全系老師多俱有餐飲相關之乙、丙級相關證照 * 多數教師具有餐飲相關之國家技能檢定監評，可輔導學生考取證照 * 學校落址交通便利 | * + 餐飲相關產業起薪較低，工作時間較長   + 國人普遍認為從事觀光餐飲產業者，屬社會位階較低者   + 基礎研究室設備不足，影響學生未來研究能力   + 外語能力較差，與國外交流需增加   + 根據勞委會於2015年的調查，餐飲從業人員的起薪為服務業種產業分類中最低之一。 |
| **Opportunities** | **Threats** |
| * 業界肯定以學校制度代替傳統師徒制傳授餐飲專業能力 * 世界飲食文化影響，國人對異國餐飲產品接受度高 * 食品科技發展，使餐飲技術更成熟且易學，成為全民休閒活動 * 可應用電子商務網路系統，增加銷售並減少銷售費用之支出 * 地區觀光餐飲產業近年來大為興盛，就業需求激增。 * 週休二日及職業婦女增加，使外食人口增加。 * 基層與中階技術和管理人才缺乏，進入障礙較高，結合產業培育基層與中階技術與管理人才。 * 政府於2008開放陸客觀光，此後陸客來台人數快速成長增加就業機會。 | * 出生率下降加上餐飲相關高職甚多，因此招生不易 * 觀光餐飲相關產品生命週期(PLC)較短，需要不斷開發新產品滿足消費者的需求。 * 科技進步許多管理功能藉由電腦資訊系統替代，造成人力資源需求減少。 * 餐飲產品不易營養與美味兼顧，健康考量會影響消費者使用意願 * 科技進步帶來的機械化與量產化，衝擊業界手工製作師傅 |