

仁德醫護管理專科學校
109 年度高等教育深耕計畫 執行成果
108 學年度 2 學期

- 一 分項計畫：2_2.5 專業技術證照
- 二 活動主題：門市服務實務專業證照輔導班
- 三 活動地點：POS 專業教室
- 四 活動內容：實務操作練習與題庫解析
- 五 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：109 年 05 月 06 日 - 109 年 06 月 03 日
參加人數：15 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：109/05/06 照片說明：門市 POS 管理作業安裝解析	拍照日期：109/05/13 照片說明：POS 系統櫃檯作業練習與講解實作
	
拍照日期：109/05/20 照片說明：清潔綜合作業練習與講解實作	拍照日期：109/06/03 照片說明：門市管理作業術科筆試解析

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

1. 質化：強化學生門市服務實務專業知識與 POS 機具櫃檯 操作作業流程，並考證前密集輔導，提高合格率，藉由提升專業知識以利後續課程銜接，並順利取得專業證照。
2. 量化：本次開辦門市服務專業證照輔導班，參與人數 15 人。

仁德醫護管理專科學校
109 年度高等教育深耕計畫 執行成果
108 學年度 2 學期

- 一 分項計畫：2_2.5 專業技術證照
- 二 活動主題：烘焙食品專業證照輔導班
- 三 活動地點：烘焙實習教室
- 四 活動內容：實務操作練習
- 五 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期： 109 年 05 月 06 日 109 年 05 月 27 日
參加人數：31	活動滿意度:100%
活動花絮	
	
拍照日期：109.05.06 照片說明：實作練習	拍照日期：109.05.13 照片說明：實作練習
	
拍照日期：109.05.20 照片說明：實作練習	拍照日期：109.05.27 照片說明：實作後產品講評

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

1. 質化:強化學生烘焙麵包丙級流程，於考試前密集輔導，提高合格率，藉由提升學生專業知識以利後續課程銜接及興趣培養
2. 量化:本次開辦烘焙食品專業證照輔導班，參與人數 31 人

仁德醫護管理專科學校
109 年度高等教育深耕計畫 執行成果
108 學年度 2 學期

- 一 分項計畫：2_2.5 專業技術證照
- 二 活動主題：畢業門檻專業證照輔導班
- 三 活動地點：調酒教室
- 四 活動內容：證照課程題庫解析
- 五 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：109 年 05 月 05 日 - 109 年 05 月 22 日
參加人數：32 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：109/05/05 照片說明：菜單設計與成本控制題庫解析	拍照日期：109/05/08 照片說明：餐飲連鎖營運制度規劃師題庫解析
	
拍照日期：109/05/12 照片說明：中式料理服務禮儀題庫解析	拍照日期：109/05/22 照片說明：綜合總複習題庫解析

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

質化：協助畢業應屆學生就業，促進自身或第二專長能力提升，培養取得畢業專業證照，幫助擴展其餐飲就業技能，以利於提升職場競爭力。

量化：本次開辦應屆畢業生專業證照輔導班，參與人數 32 人。

仁德醫護管理專科學校
109 年度高等教育深耕計畫 執行成果
109 學年度 1 學期

- 一 分項計畫：2_2.5 專業技術證照
- 二 活動主題：食物製備專業證照輔導班
- 三 活動地點：中式實習教室
- 四 活動內容：實務操作練習
- 五 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期： 109 年 10 月 07 日 109 年 10 月 28 日
參加人數：33 人	活動滿意度:100%
活動花絮	
	
拍照日期：10/07 照片說明：實作練習	拍照日期：10/14 照片說明：實作練習
	
拍照日期：10/21 照片說明：實作後菜餚講評	拍照日期：10/28 照片說明：實作後菜餚講評

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

- 3. 質化:強化學生食物製備及丙級流程，於考試前密集輔導，提高合格率，藉由提升學生專業知識以利後續課程銜接及興趣培養
- 4. 量化:本次開辦食物製備專業證照輔導班，參與人數 33 人

仁德醫護管理專科學校
109 年度高等教育深耕計畫 執行成果
109 學年度 1 學期

- 一 分項計畫：2_2.5 專業技術證照
- 二 活動主題：飲料調製專業證照輔導班
- 三 活動地點：調酒專業教室
- 四 活動內容：實務操作練習與題庫解析
- 五 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：109 年 10 月 07 日- 109 年 11 月 11 日-
參加人數：27 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：109/10/07 照片說明：考試秘訣解析	拍照日期：109/10/14 照片說明：調製方法解說
	
拍照日期：109/10/21 照片說明：吧檯清潔解析	拍照日期：109/10/28 照片說明：食品安全衛生及營養相關議題解析

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

1. 質化：強化學生飲料調製專業知識與實際調製作業流程，並考證前密集輔導，提高合格率，藉由提升專業知識以利後續課程銜接，並順利取得專業證照。
2. 量化：本次開辦飲料調製專業證照輔導班，參與人數：27 人。