

仁德醫護管理專科學校
110 年度高等教育深耕計畫 執行成果
109 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：中餐烹調專業證照輔導班
- 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： 110 年 04 月 21 日 110 年 06 月 04 日
參加人數：28 人	活動滿意度:100%
活動花絮	
	
拍照日期：5/12 照片說明：老師各組成品講解	拍照日期：5/26 照片說明：示範後成品
	
拍照日期：6/2 照片說明： 示範後成品	拍照日期：6/4 照片說明： 示範後成品

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

1. 質化:強化學生中餐烹調丙級檢定流程，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，並順利取得專業證照。
2. 量化:本次開辦中餐烹調專業證照輔導班，參與人數 28 人。

仁德醫護管理專科學校
110 年度高等教育深耕計畫 執行成果
 109 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：110 年 04 月 07 日 - 110 年 05 月 05 日
參加人數：31 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：110/04/07 照片說明：門市管理作業術科筆試解析	拍照日期：110/04/14 照片說明：清潔玻璃綜合作業練習與講解實作
	
拍照日期：110/04/21 照片說明：掃地綜合作業練習與講解實作	拍照日期：110/05/05 照片說明：門市作業術科實作

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清潔操作作業流程，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 31 人。

仁德醫護管理專科學校
110 年度高等教育深耕計畫 執行成果
 109 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： 110 年 04 月 21 日 109 年 05 月 19 日
參加人數：26 人	活動滿意度:100%
活動花絮	
	
拍照日期：109.04.21 照片說明：老師示範解說	拍照日期：109.04.28 照片說明：老師示範操作
	
拍照日期：109.05.05 照片說明：實作練習指導	拍照日期：109.05.19 照片說明：應檢需知&烘焙學、術科總複習

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

- 3. 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，並順利取得專業證照。
- 4. 量化:本次開辦烘焙食品專業證照輔導班，參與人數 26 人

仁德醫護管理專科學校
110 年度高等教育深耕計畫 執行成果
109 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：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：110 年 04 月 07 日 - 110 年 05 月 26 日
參加人數：26 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：110/04/07 照片說明：水果切雕秘訣解析綜合複習	拍照日期：110/4/14 照片說明：A 套題型綜合複習
	
拍照日期：110/04/30 照片說明：題型總綜合複習	拍照日期：110/05/26 照片說明：題型總綜合複習

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

1. 質化：強化學生專業知識與飲料調製操作作業流程，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：本次開辦飲料調製專業證照輔導班，參與人數 26 人。

仁德醫護管理專科學校
110 年度高等教育深耕計畫 執行成果
109 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：餐飲服務專業證照輔導班
- 三 活動地點：餐廳專業教室
- 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：110 年 06 月 02 日- 110 年 06 月 25 日-
參加人數：30 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：110/06/02 照片說明：口布摺法複習	拍照日期：110/06/11 照片說明：中餐圓桌打桌流程解析
	
拍照日期：110/06/23 照片說明：餐飲服務前置作業討論練習	拍照日期：110/06/25 照片說明：總複習綜合作業練習與講解實作

六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

1. 質化：強化學生餐飲服務專業知識與實際中西餐擺設操作作業流程，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：本次開辦餐飲服務專業證照輔導班，參與人數 30 人。