

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

- 一 分項計畫：2.3 強化課程與證照輔導
- 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：112 年 06 月 07 日 - 112 年 06 月 21 日
參加人數：33 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：112/06/07 照片說明：餐飲服務器皿介紹複習	拍照日期：112/06/07 照片說明：前置作業步驟說明
	
拍照日期：112/06/21 照片說明：服務流程示範與說明	拍照日期：112/06/21 照片說明：

六 成效分析(需含有以下之分析資料，200 字以上)：

※質化分析：

1. 本活動對於學生之學習成效提升之策略描述
 - (1) 學生對於餐飲服務檢定流程能更清楚了解操作排程。
 - (2) 學生對於餐飲服務能快速的操作及檢視是否正確。
 - (3) 學生對於具備餐飲服務技能與知識有所提升。
 - (4) 學生對於中餐餐廳與西餐餐廳備品的使用操作有效掌握。
 - (5) 於檢定前密集輔導，有助於提高通過率。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述

- (1)增強學生的操作技能及養成學生對餐飲服務擺設及服務的熱誠。
- (2)學生對餐飲服務之專業態度更能有正確掌握。
- (3)培養學生安全衛生的服務習慣及養成學生對餐飲服務實習的正確態度。
- (4)學生藉由不斷反覆練習，在操作的熟練度有明顯的提升。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述

這次的餐飲服務輔導，除了讓學生更有機會獨立操作中餐桌席擺設及西餐酒品類服務方式之外，教師在過程也不斷的修正教學技巧，讓學生能在有限的時間內能明白老師告知的重點及要求。也不斷的思考如何用簡單、快速的的教學技巧讓學生能時間內擺設及服務符合檢定規範的操作流程。

※量化分析：

- (1)本次學生參與飲料調製證照輔導，參與人數 33 人。

仁德醫護管理專科學校

112 年度高等教育深耕計畫 執行成果

111 學年度 2 學期

- 一 分項計畫：2.3 強化課程與證照輔導
- 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：112 年 03 月 15 日 - 112 年 03 月 29 日
參加人數：34 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：112/03/15 照片說明：門市管理作業筆試解析	拍照日期：112/03/22 照片說明：清潔玻璃綜合作業練習與講解實作
	
拍照日期：112/03/22 照片說明：掃地綜合作業練習與講解實作	拍照日期：112/03/29 照片說明：門市作業術科操作流程說明

六 成效分析(需含有以下之分析資料，200 字以上)：

※質化分析：

1. 本活動對於學生之學習成效提升之策略描述：

- (1) 學生對於門市服務檢定流程能更清楚了解操作排程。
- (2) 學生對於門市服務能快速的操作及檢視是否正確。
- (3) 學生對於具備門市服務技能與知識有所提升。
- (4) 學生對於門市服務 POS 機具的使用及掃地清潔玻璃的操作有效掌握。
- (5) 於檢定前密集輔導，有助於提高通過率。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述

- (1) 增強從事流通服務業門市商店之第一線從業人員，參與店舖營運之各項執行工作，並應具備基礎之零售商業概念。
- (2) 學生對瞭解基本工作職責與工作排程觀念的建立
- (3) 學生對瞭解門市作業的重點與步驟。
- (4) 學生對瞭解清潔範圍及周邊環境清潔對環境衛生之要求。(2)執行門市清潔之落實及維持的重要性
- (5) 學生對瞭解補貨流程之意義。
- (6) 學生對瞭解商品陳列應注意之處。
- (7) 瞭解門市櫃檯作業的顧客應對禮貌用語及收銀步驟。
- (8) 學生藉由不斷反覆練習，在操作的熟練度有明顯的提升。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述

這次的門市服務輔導，除了讓學生更有機會獨立操作 POS 機具的使用之外，教師在過程也不斷的修正教學技巧，讓學生能在有限的時間內能明白老師告知的重點及要求。也不斷的思考如何用簡單、快速的教學技巧讓學生能時間內製作出符合檢定規範的飲品。

※量化分析：

- (1) 本次學生參與飲料調製證照輔導，參與人數 34 人。

仁德醫護管理專科學校

年度高等教育深耕計畫執行成果

111 學年度 2 學期

- 一 分項計畫：2.3 強化課程與證照輔導
- 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：112 年 04 月 12 日 112 年 04 月 26 日
參加人數：22 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：4/12 照片說明：學生實際操作	拍照日期：4/19 照片說明：學生實際操作
	
拍照日期：4/26 照片說明：學生實際操作	拍照日期：4/26 照片說明：成品

六 成效分析(需含有以下之分析資料，200 字以上)：

※質化分析：

1. 本活動對於學生之學習成效提升之策略描述：該課程可以了解每位學生的能力水平，並為每位學生加強輔導偏弱的部分，這樣可以確保學生能在最適合的輔導內容提高學系效率和成果，並且鼓勵學生互相交流和分享學習心得，促進比次之間的學習動力提高整體的學習效果。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述：該課程規劃就是為了加強中餐烹飪（一）（二）之能力，也讓學生經過這次的證照輔導班，讓學生對於中餐烹飪的流程更加的熟悉，提高學生的考照率。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述：透過該輔導課程，可以讓教師檢視學生在課程上學習效果如何，讓教師嘗試更創新的教學模式提高教學成果。

※量化分析：本次開辦中餐烹調專業證照輔導班，參與人數 22 人。