仁德醫護管理專科學

113年度高等教育深耕計畫執行成果

112學年度2 學期

一 分項計畫：分項2_2.3 強化課程與證照輔導

二 活動主題：門市服務證照輔導課程

三 活動地點：門市專業教室

四 活動目的：開設專業證照訓練課程，透過證照檢定規範融入專業課程教學，強化專業認知與專業檢定，提升專業證照考取率。

五 活動內容：餐旅科2年級學生透過講師說明門市服務課程可運用在各項行業別，對POS機收銀系統如文教類、零售類、餐飲類操作要熟能生巧尤其有退貨或換貨狀況一定要清楚，在結帳時要招呼口語化表達你的親切態度。對於清潔作業項目分玻璃、地板一步驟操作確實做好環境整齊清潔。也透過實際的實作，讓同學了解就讀餐旅科畢業後可擔任多項行業收銀的之職涯發展可能性。

六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：113 年03 月13日至113年04月10日
參加人數：31人	對應 SDGs 指標：SDG4. 8
活動花絮	
拍照日期：113/3/13 照片說明：POS 系統櫃檯作業練習與講解實作	拍照日期：113/3/20 照片說明：清潔綜合作業練習與講解實作
拍照日期：113/3/20 照片說明：清潔綜合作業練習與講解實作	拍照日期：113/4/10 照片說明：門市管理作業筆試解析

七　成效分析(需含有以下之分析資料，200字以上)：

※質化分析(1~4項至少選填二項，5及6項務必填寫)：(格式：字體12，固定行高18點)

1.本活動對於學生之學習及專業實務能力成效提升之策略描述及具體成果：

幫助學生設定明確的學習目標，並建立跟蹤機制以在達成目標的過程中提供支援和反饋。學生對於專業證照流程能更清楚了解操作排程。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及具體成果：

優良的服務人員須具備有餐旅專業知識、以及優雅熟嫻的服務技能、足以應付多元且國際的餐旅消費者不同需求。課程可以具備成效需提升學生的學習能力，做中學、學中做，即「學會」和「會學」。學會是基礎，學生在教師的講授的基礎上獲得知識和技能。

3.本活動對於教師專業的啟發與成長之描述及具體成果：

學生更有機會獨立操作專業機具的使用之外，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、快速的的教學技巧讓學生能時間內製作出符合檢定規範的要求。

4.結合學校教研能量及社會資源，促進在地永續發展之作法及成效：

透過提供專業技能培訓和教育，證照輔導可以促進就業機會，進而實現 SDG 8（促進全面、包容和可持續的經濟增長、就業和人類工作）的目標。且證書的取得，個人能夠在就業市場中更具競爭力，從而提高生活水平，貢獻於社會經濟的可持續發展。照輔導有助於提高教育質量和進一步推動全球教育目標（SDG 4）的實現。透過提供具體、專業化的技能培訓，證照輔導有助於確保每個人都能獲得質量高、包容性和公平的教育，這是達成教育目標的重要一環。

5.本活動執行成效與亮點：

強化餐旅訓練與實務技能，提高職場競爭力，專業證照課程，為同學打造堅強實力。教師開設專業證照課程，協助學生考取各類專業證照並予以補助，同時學生針對就業能力之缺口加強學習，以提高職場競爭力。

6.活動執行檢討與未來精進：

藉由此課程，來提升協助學生瞭解餐飲、旅館等餐旅相關產業之屬性、架構及基本運作。課程涵蓋餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理及職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能及專業證照，將有很大的助益。

※量化分析，不可僅寫滿意度調查結果 (*必填，再選填一項[其他不算])：

<table>
<tr><td colspan="2">*參與人數：31人</td><td colspan="2">*學習及能力提升人數：31人</td><td>取得證照張數：31張</td></tr>
<tr><td colspan="2">*可融入的課程數：門市服務實務</td><td colspan="3">課程名稱：門市服務課程輔導</td></tr>
<tr><td rowspan="2">產出作品</td><td colspan="2">件數：0</td><td rowspan="2">產出教案</td><td>件數：0</td></tr>
<tr><td colspan="2">作品名稱：0</td><td>教案名稱：0</td></tr>
<tr><td colspan="2">與校外單位合作數：0</td><td colspan="3">合作單位名稱：0</td></tr>
<tr><td colspan="5">其他量化成果：</td></tr>
</table>