

仁德醫護管理專科學校 教學品質確保機制-科層級

中華民國 107 年 1 月 23 日教務會議審核通過

中華民國 110 年 1 月 19 日教務會議修訂通過

一、科系：餐旅管理科

二、**依據**：「專科以上學校維護教學品質應行注意事項修正規定」第三條「學校應依國家社會產業發展、學校特色定位、資源條件、系科教育宗旨與目標、師資專長及學生就業等面向，建立教學品質確保機制」辦理。

三、教學品質確保機制內容

(一)、學習成效核心能力之規劃

本科設立之主要教育目標，旨在培養培育專業知識與服務熱忱兼具的基層餐飲旅館服務人才。經由核心能力的制定後，推導課程地圖，提供學生學習的參考路徑與方針。課程規劃需經**科課程發展與教學品質確保委員會**通過，**科課程發展與教學品質確保委員會**需邀請業界代表、畢業生代表及在校生代表共同參與開會，以確認課程規劃可以達到培育目標與核心能力的學習成效。在教育目標上主要規劃培育學生七項核心能力，此七項核心能力包含：

1. 學習態度與工作素養
2. 問題解決能力
3. 餐旅管理概念的能力
4. 餐旅服務技巧與廚藝實作應用能力
5. 多元學習成長能力
6. 敬業團隊合作與溝通協調能力
7. 重視倫理負責任的能力

(二)、學生畢業時應具備專業知識、技能及態度項目之訂定

1. 學生基本素養與核心能力檢核：制定各項系核心能力對應的能力檢核指標，檢核學生各項能力的達成情況並加以輔導，核心能力檢核指標需提交**科課程發展與教學品質確保委員會**通過。
2. 畢業條件達成之檢核：科級檢核項目包含畢業學分數、專業實務實作課程、校外實習學分、專業證照。校級檢核項目為電腦證照及外語能力檢定。各項檢核條件都訂定相關法規並提交相關會議審議通過。

(三)、學生學習成效評估機制之訂定

1. E-Portfolio學習歷程檔案平台：透過學生學習歷程記錄，了解並檢核學生的學習成效，由導師、任課教師或是TA教學助理進行輔導，必要時提交科務會議討論，以整合資源協助輔導。

2.就業職能診斷平台：運用 UCAN 之職業興趣及職場共通能力之診斷透過貼近產業需求的職能為依據，增加學生對職場的瞭解，並透過職能自我評估，規劃自我能力養成計畫，針對能力缺口進行學習，以具備正確的職場職能，提高個人職場競爭力。

3.期初、期中和期末預警：落實學生學習預警制度，於期中考對學生學習成效進行檢驗，並由導師進行晤談及輔導，以提升學生學習成效。

4. 授課教師採用多元教學方式，並於教學大綱課程內規劃其多元評量方式，除期中與期末考，另有課堂討論、撰寫報告、口頭報告、實作練習等多種學習成效的評估方式。

(四)、學習支援系統之提供

1.學習空間及設備：為協助學生學得專業核心能力，本科提供符合達成核心能力所需之專業教室，本科設有中式實習教室、調酒教室、烘焙教室、西式實習教室、中西餐示範教學教室、實習餐廳、餐廳教室、客房教室、POS專業教室、清潔作業專業教室等專業實驗教室共計11間，符合各項餐旅技術課程所需場地，滿足學生學習所需的各項設備功能。

2.學生學習輔導機制：

(1) TA教學資源：每學期遴選教學助理，協助教師進行課業及證照之輔導。

(2) 教學網站架置及網路教學的建置：以提供數位化且及時性的教學資訊；並定期更新課程大綱、教學內容與教學相關教學資料等資訊，已使學生隨時能上網掌握最新資訊。

(3) office hour制度：專任教師周一至周五皆須到校，每周除授課時間外，至少office hour 6個小時，輔導時間與教師課表皆上網公告讓學生查詢，以方便學生於課後或空餘時間，能快速與教師聯繫，輔導學生在課業與生活上的各項問題。

(4)證照輔導：班導師與專業任課老師利用課餘時間輔導學生取得專業多項證照。

(5)導師制度：導師透過課輔時間及班級活動進行輔導學生。同時配合本校關懷制度，及時給予學生課業學習輔導、生活輔導和生涯之輔導。對於缺曠課較多，學習精神低落，行為偏差或生活適應不良之學生，給於適當之輔導及糾正。

(6)校外實習輔導制度：藉由實習課程切身體驗職場的環境與專業技能的應用。實習前辦理實習前說明輔導，實習中安排實習指導老師，負責指導實習學生，並協助解決實習時發生的適應不良，衝突與各種問題。

(7)辦理企業參訪：為使學生盡早了解職場現況，體驗企業環境與文化，辦理校外企業參訪活動。

(8)職涯輔導：每學期辦理各項職涯輔導講座及活動，協助學生了解就業環境與求職基本能力。