

馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校

餐飲管理科教學品質確保機制

教學品質確保機制項目	107-112學年度 技專校院校務評鑑指標參考說明	內容說明
1、學習成效核心能力之規劃	<p>「素養」係指學生畢業時應具備之認知（法治、道德、性別平等、職場倫理…）與態度（正向、樂觀、進取…）；「基本能力」係指不同專業學位之學生畢業時應具備之語文、資訊等能力；「專業能力」係指學生所屬專業學制所需具備之專業知能。</p>	<p>學習成效核心能力之規劃經科課程規劃會議討論後，再經科務會議決議後核定。學生核心能力：包括多元廚藝、廚務管理、餐飲外語、餐飲服務和規劃執行。</p>
2、學生畢業時應具備專業知識、技能及態度項目之訂定		<p>畢業資格：最低應修習220學分；並取得3張餐飲相關專業證照、1張安全衛生相關訓練證書或證照。</p>
3、學生學習成效評估機制之訂定	<p>(1) 學校提供的各科目之課程設計及教學活動能促進各專業領域之學生素養和專業學習，並透過能充分反映學生學習訊息的多元評量機制，確保學生在取得學位和學習的品質要求，其中多元評量機制係指學校規範使用各種定量和定性方法以及直接和間接的措施來了解學生的經驗和學習效果。亦包含廣泛的評估學生如何透過課程和課外的經驗來學習，基於學生在完成學術課程期間應獲得、實現、證明或知道的內容，建立清楚陳述之學習成果評估。</p> <p>(2) 學校依各科系(科)所屬性，分別訂定有衡量學生學習效果的多元指標，包括各學業領域之註冊率、畢業率、考照率(產業認可證照)、得獎率(專業或技能競賽)及就業率(含專業相關度、雇主滿意度)與學校使命相同的其他成效指標，另包含學生創新之成效，在軟硬體技術、產品、商業模式等之創新研究與應用，或延伸至創業績效之表現。</p>	<p>學生學習成效評估機制：各授課教師於教學計劃表中訂定教學評量方法。</p> <p>餐飲管理科評量學生學習效果的多元指標：包括註冊率、考照率(產業認可證照)、餐飲競賽得獎率、畢業率、就業率、畢業生與雇主滿意度、服務學習、實習報告、作業、考試成績和成果展。</p>
4、學習支援系統之提供	<p>1.差異化教學 2.補救教學 3.預警系統 4.輔導措施</p>	<p>學習支援系統：包括TA教學助理協助差異化教學、ISP會議召開提出個別化之補救教學方案、導師針對期中考1/2以上學分不及格同學進行預警輔導、授課教師進行課後輔導或以開辦推廣教育班加強學生學習。其他輔導措施包括導師對休退學生進行輔導和實習訪視老師進行校外實習輔導。</p>

註：依據專科以上學校維護學生受教權益應行注意事項三、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；其內容應包括學習成效核心能力之規劃、學生畢業時應具備專業知識、技能及態度項目之訂定、學生學習成效評估機制之訂定及學習支援系統之提供。前項教學品質確保機制，應經校內相關程序審議通過，並於學校網頁公告；其課程審議或修正相關會議資料，應妥善保存。

經107年06月01日106學年度第二學期第二次校課程規劃委員會審議通過。