

高英高級工商職業學校 104 學年度第一學期
餐飲管理科第一次教學研究會會議紀錄

會議時間：104 年 9 月 3 日(星期四)下午 16 時 10 分





會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏

紀錄：周彥瑄

出席人員：如簽到表

黃蘭蓮	盧仲明	韓雲娟
何利明	許博賢	謝至偉
許雅婷	黃永邦	高如芸
鄧裕琴	林宜慧	唐雅玲
黃金豐	林志欽	莫如麟
周雅君	吳佳華	

教學組長	實習主任	教務主任	校 長
 9/8	 9/8	 9/8	 9/8

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無。

貳、工作報告：

- 一、本學期第一次的教學研究會，希望能集思廣益，請老師們積極討論本科教師在教學上如何展現成果？學生的產出為何？
- 二、每一位教師皆要有單元性的特色專長，建議教師在教學過程中可以製備、錄製教學數位教材，製備→錄製→解說→後製編輯，上傳至 youtube 分享，提供學生更多元的學習。
- 三、實習課程，第 1 週~第 6 週的第一節課，請所有任課老師宣導「工場安全與衛生教育」，第 7 週~第 12 週的第一節課宣導「職場倫理與道德」，
- 四、請每位教師在擬訂實習課程的教學計畫書課程進度表時，每一個單元皆要有兩項以上的技能學習項目，期能讓學生習得相關技能，達到該實習課程的學習技能指標。

參、議題討論：

議題一：擬定教學進度及作業內容，並討論各次定期考查命題人員暨考試內容，請討論。

討論：略

決議：

1. 請各位老師依任教科目安排及分配，擬定教學計畫書，專業實習課程每次實習完畢，應撰寫實習心得報告，專業理論課程於每次段考間，應有二次作業之撰寫，該單元之重點為主要書寫內容，並於 9 月 4 日下班前傳至.20 餐管科 104-1 教學計畫書資料夾中。
2. 試題內容命題務必標明考試範圍，是非及選擇題要占題型之 70%，內容難易度適中，教師在評量時應以多元評量之方式進行，以適應學生個別差異。
3. 各科目教學進度、作業內容及段考、期考命題人員分配，詳如附件。

議題二：如何落實教學正常化，請討論。

討論：略

決議：

1. 鼓勵教師合作編撰教材及教學補充資料，落實教師群之經驗傳承，有效提升教師之教學品質。
2. 教學課程內容依教學進度表實施，並定期檢核學生的學習狀況，適時調整教學進度。
3. 減少非必要性的集合，改以書面方式，由導師宣佈注意事項，以保留上課時間完整性。
4. 教師應落實課程備課及作業分派，並規定學生預習課程進度。
5. 教師能熟悉課本內容，充分了解授課進度、備課，遵照規定教學，依照課表準時下上課。

議題三：如何精進教師教學能力，提升教學品質，請討論。

討論：略

決議：

1. 學校訂定相關規則，教師可以廣泛吸收班級經營的技巧，充分了解教材內涵之精髓，進而對教育本質的思考模式有全面性、積極性、創新性的改變。
2. 教師專業知能的提升與教學能力的精進，係一循序漸進的歷程，非一蹴可成，唯有不斷督促自己，透過各種學習途徑，多元廣泛吸收，方能力求進步。
3. 教師可藉由教學檔案、進行專業對話、協同教學等方式，從中修正個人的實務理論，使之更加精緻，進而建構出專業的實踐理論，精進教師教學能力，一圓教育志業之抱負。
4. 班級經營是教師有計劃、有組織、有效率、有創意的經營一個班級的過程；在這個班級中，學生能很快樂的、有效的學習，並有好的行為表現，學生的潛能則能充分得到發展，教師也能發揮專業理

想，並得到工作上的滿足。

5. 時代的變遷，我們身為新世代教師應該要多元研習進修，不應只限於自身之專業；而與專業相關之課程也應融入，且隨時透過教學活動之反思，在課程安排、教材選用、教學方法、學生學習的方面多加用心提升；並能善用各種科技新知來輔佐教學。
6. 定期舉辦各專業課程教學內容的研討及教案的設計，透過教師的互動，取得更好的教學技巧。
7. 辦理教學觀摩會，透過教師的彼此觀察，能發現優點，改進缺失，營造更佳的教學氣氛及環境。

議題四：如何推廣閱讀風氣，提升學生寫作能力，請討論。

討論：略

決議：

1. 鼓勵同學多借閱圖書館圖書，並將心得寫出請老師幫忙修改，以提昇寫作能力。
2. 成立班級讀書會，使同學能分組討論閱讀心得，以增加閱讀量，同時定期舉辦寫作比賽。
3. 學校圖書館增購學生推薦之課外讀物，鼓勵學生借閱，並舉辦寫作比賽，以增加學生寫作能力。
4. 可由教師推薦優良讀物，於各班增設讀書櫃，以便學生閱讀及增加閱讀機率，並請學生分享讀書心得於閱讀本，以提昇學生寫作能力。
5. 利用早自習及班會的時間，鼓勵學生閱讀、思考、創作，培養讀書的風氣，並鼓勵至圖書館借書、看書，養成習慣。如有繳交心得報告，給予加分鼓勵，如此在無形中可提高學生的寫作能力及閱讀的能力....。

議題五：特教學生的成績考核，應如何給予適當的評量標準，請討論。

討論：略

決議：

1. 不單以紙筆測驗為測量和鑑定學生的唯一工具，多元評量方式評量學生的學習成效，讓學生的成績提高，讓學生有成就感。除了紙筆測驗外，還可以口頭報告、上課表現、作業、出席率及上課參與度來評量學生的成績。
2. 特教學生的成績考核，教師應具有多元化教學評量理念，必須有良好的教育制度支撐，必須有優秀的專業教師推動，必須有關心的學生家長投入，亦必須有關心的社會大眾支持。
3. 將全校性活動納入評量，教師透過各種方式，評量學生學習過程之態度、認知、技能、行為表現、團體活動參與、公共服務，如校外教學、參觀、寒暑假作業、學習成果展…等。多元化教學評量是集體創作、共同成果，而非教師一人一事，更非學校一校之事。
4. 可針對特教生另外設計教學和學習的評量指標，並蒐集多樣化的資料來鑑定學生之學習效果。
5. 實作課除段考為筆試成績外，其餘成績皆取自於平時學生學習情形：其中包含學習態度、小組合作製作之成品、環境清潔、實習報告之評分……等皆有參酌。
6. 上課多參酌平時學生的學習情形，例如：參與討論之熱忱度、舉手發言是否踴躍、報告製作用心程度多寡……等。
7. 應視學生身心發展與個別差異，以獎勵及輔導為原則，並依各學科及活動性質，就評量方式可以選擇辦理：紙筆測驗、口試、表演、實作、作業、設計製作、報告、資料蒐集整理、鑑賞、晤談、自我評量、同儕互評、校外實習及其他。

肆、建議事項：無。

伍、臨時動議：無。

陸、主席結論：

1. 請各位老師依照教學計畫之進度及教案，落實教學工作，有任何問題隨時提出討論，希透過教師們彼此的心得分享，有助於教學及學生之學習。
2. 請各位老師依學生實際可以充分吸收的程度，擬定適當的教學進度，不要有「趕課」的狀況，希透過老師的用心及課程設計，達到有效的教學，讓學生的學習更具實質效果。
3. 本科新進教師同仁，如對班級管理或教課方面，有任何問題或需要協助的地方，歡迎隨時找主任或較有經驗的老師詢問，亦可透過科務會議共同研議及討論。
4. 上課時請各任課老師注意學生上課情形，課堂上不可讓學生睡覺或做其他跟上課無關的事，實習課注意學生操作上的安全。

柒、散會：17時00分

召集人簽名：許貞淑 9/4

教學組長 陳彥伶 9/8

教務主任 林 壽 9/8

閱 9/8
校長 陳德松

高英高級工商職業學校會議建議／決議事項管制表

一、會議名稱：104學年度第一學期餐飲管理科第一次教學研究會

二、會議時間：104年9月3日(星期四)下午16時10分

三、建議事項：

項目	決議／建議事項	執行(處理)情況	執行／會辦單位
1	無		
2			
3			
4			

承辦人：

餐管科主任 許貞敏

9/4

單位主管：

教務主任 林 泰

9/8

校長：

校長 陳德松

9/8

104(1) 餐飲管理科課表-依課程名稱排序

班級	課程名稱	學分數	任課老師	出題老師	教學計畫圖
餐2-1(正規)	中式點心製作實習 I	3	許博貴		
餐2-2(正規)	中式點心製作實習 I	3	謝至偉		
餐2-3(實用)	中式點心製作實習 I	3	林宜萱	高少芸	高少芸
餐1-1(正規)	中餐烹調實習 I	5	黃承邦		
餐1-2(正規)	中餐烹調實習 I	5	施彩娟		
餐1-3(實用)	中餐烹調實習 I	6	莫如齊		
餐1-5(建教)	中餐烹調實習 I	5	莫如齊	莫如齊	莫如齊
餐2-1(正規)	烘焙實務 I	4	廖雅慧		
餐2-2(正規)	烘焙實務 I	4	謝至偉		
餐2-3(實用)	西式點心製作實習 I	4	謝至偉		
餐2-5(建教)	烘焙實務 I	3	廖雅慧	謝至偉	謝至偉
餐3-1(正規)	西餐烹調實習 I	4	許博貴		
餐3-3(實用)	西餐烹調實習 I	4	許博貴		
餐3-4(實用)	西餐烹調實習 I	4	呂昭霖		
餐3-5(實用)	西餐烹調實習 I	4	許貞敏		
餐3-7(建教)	西餐烹調實習 I	4	許博貴	許博貴	許博貴
餐2-1(正規)	飲料與調酒 I	3	黃金嬰		
餐2-2(正規)	飲料與調酒 I	3	唐雅珍		
餐2-3(實用)	飲料實務 I	3	許雅婷		
餐2-5(建教)	飲料與調酒 I	3	唐雅珍	唐雅珍	唐雅珍
餐1-1(正規)	食物學 I	2	廖雅慧		
餐1-2(正規)	食物學 I	2	廖雅慧		
餐1-3(實用)	食物學 I	2	周彥瑄	廖雅慧	廖雅慧
餐1-1(正規)	餐旅服務技術 I	3	許貞敏		
餐1-2(正規)	餐旅服務技術 I	3	施彩娟		
餐1-3(實用)	餐旅服務技術 I	3	許貞敏		
餐1-5(建教)	餐旅服務 I	3	林宜萱	施彩娟	施彩娟
餐1-1(正規)	餐旅概論 I	2	周彥瑄		
餐1-2(正規)	餐旅概論 I	2	周彥瑄		
餐1-3(實用)	餐旅概論 I	2	周彥瑄		
餐1-5(建教)	餐旅概論 I	2	莫如齊	周彥瑄	周彥瑄
餐1-1(正規)	餐飲安全與衛生 I	1	黃金嬰		
餐1-2(正規)	餐飲安全與衛生 I	1	施彩娟		
餐1-3(實用)	餐飲安全與衛生 I	1	莫如齊	周彥瑄	周彥瑄
餐2-1(正規)	飲料與調酒 I	3	黃金嬰		
餐2-2(正規)	飲料與調酒 I	3	唐雅珍		
餐2-3(實用)	飲調實務 I	3	許雅婷		
餐2-5(建教)	飲料與調酒 I	3	唐雅珍	唐雅珍	唐雅珍
餐2-1(正規)	餐旅服務 III	2	林宜萱		
餐2-2(正規)	餐旅服務 III	2	林宜萱		
餐2-3(實用)	房務技術 I	2	許雅婷		
餐2-5(建教)	餐旅服務 III	3	黃金嬰	林宜萱	林宜萱
餐3-1(正規)	專題製作 I	3	高少芸		
餐3-3(實用)	專題製作 I	3	林宜萱		
餐3-4(實用)	專題製作 I	3	唐雅珍		
餐3-5(實用)	專題製作 I	3	黃金嬰		
餐3-7(建教)	專題製作 I	3	周彥瑄	廖雅慧	廖雅慧
餐3-1(正規)	飲料與調酒進階 I	2	許雅婷		
餐3-3(實用)	調酒實務 I	2	林宜萱		
餐3-4(實用)	調酒實務 I	2	唐雅珍		
餐3-5(實用)	調酒實務 I	2	黃金嬰		
餐3-7(建教)	飲料與調酒進階 I	3	許雅婷	黃金嬰	黃金嬰
餐3-1(正規)	餐旅服務進階 I	2	施彩娟		
餐3-3(實用)	餐飲實務 I	2	林宜萱		
餐3-4(實用)	餐飲實務 I	2	高少芸		

餐3-5(實用)	餐飲實務 I	2	許博賢		
餐3-7(建教)	餐旅服務 V	3	廖雅慧	許雅婷	許雅婷
餐3-1(正規)	餐旅概論進階 I	3	高少芸		
餐3-3(實用)	餐飲管理 I	2	高少芸		
餐3-4(實用)	餐飲管理 I	2	周彥瑄		
餐3-5(實用)	餐飲管理 I	2	周彥瑄		
餐3-7(建教)	餐飲管理 I	3	施彩娟	高少芸	高少芸
餐3-1(正規)	宴會餐飲實習 I	4	高少芸		
餐3-3(實用)	宴會餐飲實習 I	4	周清富		
餐3-4(實用)	宴會餐飲實習 I	4	唐雅珍		
餐3-5(實用)	宴會餐飲實習 I	4	黃承邦		
餐3-7(建教)	宴會餐飲實習 I	4	莫如齊	唐雅珍	唐雅珍
餐3-1(正規)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦		
餐3-3(實用)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦		
餐3-4(實用)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦		
餐3-5(實用)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦		
餐3-7(建教)	蔬果切雕實習 I	3	黃承邦	黃承邦	黃承邦