

高英高級工商職業學校 104 學年度第一學期  
餐飲管理科第二次教學研究會會議紀錄

會議時間：104 年 10 月 02 日(星期五)下午 16 時 10 分









會議地點：餐管科辦公室

主 席：許貞敏

紀錄：周彥瑄

出席人員：如簽到表

林宜萱	謝至偉	黃蘭蓮
莫如齊	周雅珩	周雅君
高少芸	吳新	方志敏
許雅婷	蔣雅慧	吳佳華
黃金雯	何利輝	盧仲明
許博賢	周彥瑄	韓慧婷

教學組長	實習主任	教務主任	校 長
 	 	 	 

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無。

貳、工作報告：

- 一、有關教師行動研究報告，請老師們持續加油，積極的製作，學期結束前須完成專題報告，請於時間內完成，並於寒假第一週發表，發表完後轉成小論文格式，投稿期刊。
- 二、在專題製作方面，每位專任教師負責指導1-2組學生，每組約4-5人，除了加強輔導給予意見及資訊之外，並安排本科合作學校的專業教授協助指導，請務必和教授保持聯繫及意見溝通，讓學生在專題製作上有更多元的資源及創作方向。
- 三、請各任課老師依第一次定期考查不及格學生名單，進行補救教學，補救教學為期三週的時間，老師應指導學生上線測驗，每個科目需建立考場製作3份試題，要求學生於期限內完成測驗，如成績表現有進步，再視情況決定是否將不及格的成績修改及格。

參、議題討論：

議題一：開學後至今教學上檢討與改進事項，請討論。

討論：略

決議：

1. 專題製作方面，可於二年級下學期預先提出，先編組及擬定計畫，三年級的課程進行較為從容不迫。
2. 科務會議結束後，任教相同科目老師帶開討論教學時所遭遇到之問題，並相互交流分享教學經驗，藉此達到教學一致性之基本原則，也能增強教師教學效果
3. 應該多花時間在備課，加強教具及有關資源的蒐集，確實於課前準備任課內容並熟悉、善用教科書，仔細規劃教學活動。
4. 實習課程仍需強化學生的服儀及工作態度，並注重學生實務操作時之衛生安全。

5. 課程不夠生動活潑時，可以增加多媒體教材等資源的運用次數，使課程充滿趣味性。

6. 實習課程的課前準備工作，請任課老師確實做好，包含材料的分配、器具的借用單填寫、及領取點收，

議題二：如何落實教師專業發展評鑑計畫執行，請討論。

討論：略

決議：

1. 隨時提醒教師要隨時更新教學檔案，及藉由科務會議討論及分享教學經驗及技巧，增進每位老師教學工作。

2. 訂定明確的教學目標，完成教學檔案評量的各項工作及目標，完整紀錄教學歷程，教學觀察工作應確實並完成他評與自評。

3. 自我評鑑應確實，以達成自我教學改進的目標，設定教師終身學習的成長計畫。

4. 實際支持鼓勵教師在職進修，以提升教師專業知能，吸收最新資訊，以激勵的方式鼓勵教師參與專業發展評鑑，清楚訂定教師專業發展評鑑指標，提供教師依循的標準，和相關評鑑的表格，使教師在評比部分能更了解。

5. 利用集會時間將每位教師專業發展評鑑的內容提供給老師參考，以利資料之收集彙整，並以固定時間貫徹評量外，並須提出可精進之事項由科內老師再次討論出修正辦法。

6. 落實執行計畫及各項專業領域的制定評比，依教學進度表正常化教學；專業教師應多多參加專業研習，增進專業領域。

議題三：如何發展各科特色，提高學生學習興趣，請討論。

討論：略

決議：

1. 特色課程是本科極力推廣的課程，此次更以專業教師進行分組研究，針對教師的專長，激盪彼此的想法，研究出學生較有興趣的特

色課程，讓學生能提升未來的就業競爭力。

2. 依特色課程計劃逐步執行，落實本學期特色課程-中華料理的教學，學生皆能用心學習認真操作，並定期討論執行之優缺點。
3. 規劃辦理相關競賽活動，提供獎金、獎狀，鼓勵學生參與，提升學生對特色課程的學習興趣，強化學生專業能力。
4. 針對課程需求規劃較活潑生動的試題，增加學習的動力，提高學生學習意願。
5. 在教學過程中，具體的提出特色課程對未來就業與升學的重要性及相關性，並舉例說明，藉由學習特色課程，提升相關知識與技能，增加就業競爭力的案例。
6. 利用學生的創意，從特色課程的實作當中，鼓勵製作中華料理可以嘗試的變化，讓學生有參與感，並發掘學生獨特的思維及創作力。

肆、建議事項：無

伍、臨時動議：無

陸、主席結論：

1. 感謝各位老師提供寶貴的經驗及意見，待彙整後將會公告在本科的line群組，請老師參考並斟酌運用，以利日後的教學工作。
2. 請老師積極指導學生的專題製作，有任何問題隨即提出討論及解決。
3. 希望各位老師致力於教學工作之外，更要努力的設計更有效的教學方法，不是教完就好，而是要教會學生。
4. 在學生的作業方面，請老師要給足作業量，學生的作業內容需要求，實習報告的週數、日期、注意事項、心得，皆不可省略及敷衍帶過。另請老師用心批閱，包含批改分數的標準及依據，簽名及日期皆要註記。

柒、散會：17時10分

陸  
校長陳德松

召集人簽名：

許貞敏  
10/5

教務主任 林泰

教學組 陳彥伶  
10/8

## 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二次教學研究會

二、會議時間：104年10月02日(星期五)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

10/5

單位主管：

實習  
主任 洪寶玩

校長：

校長 陳德榕

10/8