

高英高級工商職業學校 104 學年度第一學期
餐飲管理科第五次教學研究會會議紀錄

會議時間：105 年 1 月 13 日(星期三)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：周雅君

出席人員：如簽到表

葉金安	謝博宏	謝至偉
林宜慧	唐雅玲	許雅玲
莫如齋	吳佳華	顏雅玲
江雅玲	周嘉玲	吳小
高少芸	黃陳蓮	盧申明
韓雲婷		

教學組長	實習主任	教務主任	校 長
 1/8	 1/8	 1/8	 1/8

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

貳、工作報告：

- 一、學期接近尾聲，請擔任宴會餐飲實習的任課教師，針對本學期的特色課程-中華料理自編教材，提出修訂建議，包含教材內容有誤或需要強化補充的部分。
- 二、本科於 1/25-29 計 5 天，辦理寒假技能補救教學訓練課程，請實習課任課老師確認學生名單，協助學生強化技能學習，以達本學期的技能指標學習項目。
- 三、1/25 下午辦理教師行動研究專題發表，1/27 上午辦理學生專題製作發表暨初賽，請將專題 word 檔及 ppt 檔整理完成後上傳. 20。

參、議題討論：

議題一：改善本學期教學及評量內容，提出更具創意的教學方式，請討論。

討論：略

決議：

- 一、教學盡量要活潑生動，貼近學生的生活經驗，提高學生的興趣，評量要多元化，除了紙筆測驗外，可運用分組討論競賽方式，或以小獎品獎勵學生，激發學生的學習動機。
- 二、教學理論與技術相結合給予學生適當的課前作業提升教學課程中的互動性增進教學內容。
- 三、活用網路及媒體上(如 Youtube)的優良影片的運用，結合課程的相關內容，並在課堂上輔助說明，建立學生思考的方向。
- 四、可融入『學思達』教學理念及方式，使教師於課堂更活潑更具創意，在教學歷程中，減少以紙筆測驗，可以上台報告或口頭測驗取代。
- 五、西餐導入分子烹調法，讓烹調手法擺設更多元，顛覆學生傳

統思維。

六、針對烘焙科目，由於每週上課都是不同製品，而學生皆以「複製」的方式進行學習，可目前市場取向又講求創新，而最簡易的創新為將舊元素分解再重新排列組合則為創新，建議可於學期結束前兩周開放學生自由操作，以組為單位將前 16 週所學製品為基礎做創新，其成品再由老師帶領學生品評，如此一來不僅能將教學、評量一次性的整合，也可開發學生思考、創新的能力。

議題二：如何精進教師教學能力，提升教學品質？請討論。

討論：略

決議：

- 一、精進教師教學能力，需先精進教師對教學的向心力提升教師教學品質。
- 二、定期針對專業技能，進行知識研習，在精進教學能力方面，可多參加校外教師研習，吸收更多元的教學模式與方法。
- 三、教師要在課餘時間自我進修，也可在假日或休息時間與外面業界接觸交流，增長知識技能，如此才能給學生最新資訊。其實很多學生都在業界打工，有時可運用課堂上設定議題，請有工作經驗的同學分享，把實戰的業界工作經驗導入教學。
- 四、高英每位老師皆專精於各領域，唯有自己本身才知道在教學上不足於哪些方面，故應減少以團隊為單位之研習活動，採鼓勵老師自主研習之模式，但建議可設計研習心得單，以文字、照片，甚至影片的方式呈現作為配套，方能有效提升教學品質。
- 五、教師要提升自己的專業能力，多參加研習，或利用課餘時間研讀教材及學習技能，藉由各項研習，吸收新的知識，精進

教師多項專長，並融入課程內容，以提升教師教學品質與能力。

六、定期開會；檢討分享交流，聘請教授指導最新教學資訊。

議題三：學歷不等於能力，態度更勝一切。身為教師的我們，該如何給予正確的人生觀，勇於面對困難，接受挑戰？請討論。

討論：略

決議：

- 一、每位學生都有不同的家庭背景，影響他們學習的態度與方向，老師應多和學生交流互動，了解他們的想法，引導他們認識自己，找到人生的目標，朝著正確的方向前進。
- 二、在學生遇到困難的時候，適時伸出援手關心幫忙，但並非讓他們養成依賴，分享成功的個案，建立學生的自信心，讓學生有勇氣接受挑戰。
- 三、鼓勵是學習的原動力，引導是學生最重要的一扇門，教導學生聖賢教育，從最基礎的弟子規開始學習，教導他們做人處理道理，能夠明辨是非。
- 四、沒有卑微的工作，只有卑微的工作態度，而工作態度皆取決於我們自己，決定成功與失敗的原因，態度比能力更加重要。
- 五、擁有高學歷的人不等於高能力，擁有高能力更要重視品格教育，教育需培養具有高尚品格的菁英，創造可以留住菁英的機會與環境，否則再多人才終會外流。
- 六、分享畢業的學長，姐成功的例子，以及業界成功人士的辛酸歷程，讓學生知道，成功不是靠著一步登天，而是經過許多人生的歷練！
- 七、學生應該有個認知~在校時，是不斷的在投資，每張證照，各項技能，每次比賽，每一次的學習，都是在累積我們的競爭

力，有多少籌碼才能有多少勝算，人生而不公平，與其在社會工作的時候，不斷的抱怨，不如在校時能用心的充實自我。

八、態度決定高度，有良好的態度遠比學歷更重要。老師要建立學生正確的學習態度，並培養良好的品德，讓學生面對問題時，能展現智慧，以正確的觀念突破困境。

肆、建議事項：無。

伍、臨時動議：無。

陸、主席結論：各位老師辛苦了，感謝您為學生的付出以及在教學工作上的用心與協助，也希望透過每一次教學研究會的研討，大家相互交流彼此的教學心得，撞擊出更多智慧泉源及火花，給學生最好的師資及輔助。

柒、散會：17時10分

召集人簽名：

許真敏 1/18

教學組長 陳彥伶 1/18

教務主任 林泰 1/18

校長 陳德松 1/18

104 (2) 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	教學計畫書
餐2-1(正規)	中式點心製作實習II	3	許博貴		
餐2-2(正規)	中式點心製作實習II	3	謝至偉		
餐2-3(實用)	中式點心製作實習II	3	林宜萱	高少芸	高少芸
餐1-1(正規)	中餐烹調實習II	5	黃承邦		
餐1-2(正規)	中餐烹調實習II	5	黃承邦		
餐1-3(實用)	中餐烹調實習II	6	莫如齊		
餐1-5(建教)	中餐烹調實習II	5	莫如齊	莫如齊	莫如齊
餐2-1(正規)	烘焙實務II	4	廖雅慧		
餐2-2(正規)	烘焙實務II	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II	3	廖雅慧	謝至偉	謝至偉
餐3-1(正規)	西餐烹調實習II	4	許博貴		
餐3-3(實用)	西餐烹調實習II	4	許博貴		
餐3-4(實用)	西餐烹調實習II	4	唐雅珍		
餐3-5(實用)	西餐烹調實習II	4	許貞敏		
餐3-7(建教)	西餐烹調實習II	4	許博貴	許博貴	許博貴
餐2-1(正規)	飲料與調酒II	3	黃金嬰		
餐2-2(正規)	飲料與調酒II	3	唐雅珍		
餐2-3(實用)	飲料實務II	3	許雅婷		
餐2-5(建教)	飲料與調酒II	3	唐雅珍	唐雅珍	唐雅珍
餐1-1(正規)	食物學II	2	廖雅慧		
餐1-2(正規)	食物學II	2	廖雅慧		
餐1-3(實用)	食物學II	2	周彥瑄	廖雅慧	廖雅慧
餐1-1(正規)	餐旅服務技術II	3	許貞敏		
餐1-2(正規)	餐旅服務技術II	3	林宜萱		
餐1-3(實用)	餐旅服務技術II	3	許貞敏		
餐1-5(建教)	餐旅服務II	3	林宜萱	林宜萱	林宜萱
餐1-1(正規)	餐旅概論II	2	周彥瑄		
餐1-2(正規)	餐旅概論II	2	廖雅慧		
餐1-3(實用)	餐旅概論II	2	周彥瑄		
餐1-5(建教)	餐旅概論II	2	黃金嬰	周彥瑄	周彥瑄
餐1-1(正規)	餐飲安全與衛生II	1	黃金嬰		
餐1-2(正規)	餐飲安全與衛生II	1	謝至偉		
餐1-3(實用)	餐飲安全與衛生II	1	莫如齊	莫如齊	莫如齊
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II	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II	3	高少芸		
餐3-3(實用)	專題製作II	3	林宜萱		
餐3-4(實用)	專題製作II	3	唐雅珍		
餐3-5(實用)	專題製作II	3	黃金嬰		
餐3-7(建教)	專題製作II	3	周彥瑄	黃金嬰	黃金嬰
餐3-1(正規)	飲料與調酒進階II	2	許雅婷		
餐3-3(實用)	調酒實務II	2	許雅婷		
餐3-4(實用)	調酒實務II	2	唐雅珍		
餐3-5(實用)	調酒實務II	2	黃金嬰		
餐3-7(建教)	飲料與調酒進階II	3	許雅婷	黃金嬰	黃金嬰
餐3-1(正規)	餐旅服務進階II	2	施彩娟		
餐3-3(實用)	餐飲實務II	2	林宜萱		
餐3-4(實用)	餐飲實務II	2	高少芸		
餐3-5(實用)	餐飲實務II	2	許博貴		
餐3-7(建教)	餐旅服務VI	3	廖雅慧	許雅婷	許雅婷
餐3-1(正規)	餐旅概論進階II	3	高少芸		
餐3-3(實用)	餐飲管理II	2	高少芸		

餐3-4(實用)	餐飲管理 II	2	周彥瑄		
餐3-5(實用)	餐飲管理 II	2	周彥瑄		
餐3-7(建教)	餐飲管理 II	3	許雅婷	高少芸	高少芸
餐3-1(正規)	宴會餐飲實習 II	4	高少芸		
餐3-3(實用)	宴會餐飲實習 II	4	高少芸		
餐3-4(實用)	宴會餐飲實習 II	4	唐雅珍		
餐3-5(實用)	宴會餐飲實習 II	4	廖雅慧		
餐3-7(建教)	宴會餐飲實習 II	4	莫如齊	廖雅慧	廖雅慧
餐3-1(正規)	蔬果切雕實習 II	2	黃承邦		
餐3-3(實用)	蔬果切雕實習 II	2	黃承邦		
餐3-4(實用)	蔬果切雕實習 II	2	黃承邦		
餐3-5(實用)	蔬果切雕實習 II	2	黃承邦		
餐3-7(建教)	蔬果切雕實習 II	3	莫如齊	黃承邦	黃承邦

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五次教學研究會

二、會議時間：105 年 1 月 13 日(星期三)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：
1/8

單位主管：
1/8

校長：