

高英高級工商職業學校 104 學年度第二學期
 餐飲管理科第五次教學研究會會議紀錄

會議時間:105 年 6 月 28 日(星期二)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

高世 周雅琦	黃金豐	黃新
周雅琦	吳佳華	唐雅琦
周雅琦	林宜登	謝博
莫如齊	謝至偉	黃蘭嬌
盧偉明	韓貴娟	

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

建議事項：為配合課程規劃與實務學習需要，建議本科教師積極參加公民營機構辦理之專業研習，請每位教師都要上網報名，以強化教師教學知能，使教學能夠與產業接軌。

執行情形：教師已於 6/1 上網完成報名，每位老師均有填報三個以上的單位。

貳、工作報告：

- 一、105 學年度第 1 學期大學預修課程，本科將與大仁科技大學餐飲管理系合作，課程名稱：異國料理製作，授課教師：陳國旋老師，上課班級安排以三年級為主，有意願的班級導師可以提出爭取。
- 二、7/1 至 7/8 計 5 天，為學生技能補救教學期間，請各位導師協助通知及提醒學生，如期到校參加技能補救教學。
- 三、請至偉老師協助科網頁活動報導的更新，請志欽協助科 fb 及粉絲團的經營管理，po 上去的照片要生動美化。
- 四、本科暑假基訓班確定開設 2 班，自 7/18-7/11 共 4 週，基訓班導師許博貴與林宜萱老師，請自行安排 2 位優秀學生擔任輔導班長，協助基訓班相關工作。
- 五、為促進性別地位之實質平等，消除性別歧視，如何將性別平等教育有效融入課程教學，請老師踴躍提出看法，謝謝！

參、議題討論：

議題一：請檢討本學期教學工作內容及改進事項，請討論。

討論：略

決議：

- 一、中餐在這學期主要指導學生基礎刀工、烹調手法、基礎相關知識、水花片訓練，上課過程一切順利，但由於課程內容在

刀工及水花片有增加難度，學生的練習重點著重在刀法的細膩度，導致部分學生速度變慢，後期應持續加強熟練度、製作速度及烹調手法。

二、三年級學生對於未來的規劃仍無法明確、了解，應可在之後的課程能提早安排大學或業界的參訪。

三、本學期教學內容有規劃翻轉教學部份，需改進事項：

1. 單元內容分配需平均，避免有些組別內容太多。
2. 分組討論應指定上台報告，使學生有充分時間彙整及準備。
3. 多引導學生針對各組報告內容指問，使同學對單元資料的呈現更清楚。

四、餐服這學期課程，讓學生實際開葡萄酒，倒酒服務，桌邊烹調等實務操作，學生反應熱烈，也很興奮，秩序上較吵雜些，要再加強管理。

五、本學期實施翻轉教學，能增強學生的表達能力，學生反應熱烈，但分組討論時，有些學生會藉機聊天，需多督促學生專心於討論。

六、在西餐烹調實習方面，除了西餐課程外，有加入東南亞、義式料理，學生反應良好，但相對成本會稍提高，之後可在課程的建制上做微調，針對 14 種基本烹調法加以做變化。

七、本學期飲調課，加入翻轉教學的理念，讓學生成為課堂的主角，學生們也會用心、期待每次上台的機會，但由於有些學生上台之後，比較容易緊張怯場，需加以協助講解。

八、針對本學期飲料調製課程：

1. 咖啡課題需強化專業烘豆技術及營養成份分析，在經費許可下需購入專業烘豆機。
2. 教師需強化教學方法融入業界需求，強化學生畢業後進路。

九、烘焙本學期教學依照去年安排，上學期為西點蛋糕教學，下

學期以麵包為主，由於上學期無檢定壓力，所以學生上課心情較輕鬆、愉快；下學期多數學生在態度上並未有太多的轉變，以至於學生對於操作上的要求較難以適應，上下學期學生學習態度之嚴謹度應一致，加強對學生精神上的鼓勵及輔導是應該改進的部分。

議題二：為促進性別地位之實質平等，消除性別歧視，如何將性別平等教育有效融入課程教學，請討論。

討論：略

決議：

- 一、可設計問卷，了解學生存在的性別刻板印象，再實施語文領域閱讀教學活動，藉由學生最喜愛的繪本及動畫，透過教師提問、學生省思，使學生打破性別刻板印象、了解兩性具備的特質與能力，每個人都能尊重自己及他人的潛能與特質，培養性別平等的觀念。
- 二、在上實習課時，分菜或量材料、搬桌椅、打掃工作、倒垃圾、清截油槽時，利用小組輪流擔任，不分男、女，以破除男生就要搬重物，女生就做輕鬆工作的刻板印象，以達到性別平等
- 三、利用業界的成功領導者及優秀的人士作為範例，分享給學生，瞭解性別平等的觀念，其實有很多的名廚，主管都是女生，往後可安排女性業師蒞校實作分享。
- 四、在課堂上利用課題分享，了解業界工作實際經驗，男性女性在各種不同的領域皆能發揮其所長，達到性別平等，將此議題融入性別平等教育課題中。
- 五、利用閱讀課，分享性別平等教育相關文章，以建立學生正確的觀念。
- 六、利用性別平等相關影片，讓同學思考，並上台分享，亦可落

實於實務操作課上，例如：清洗截油槽或搬重物，不設限非男生不可。

議題三：規劃本科暑假期間各項教師精進研習活動，請討論。

討論：略

決議：

- 一、教師暑假精進研習的項目共有三大項：教師赴公民營訓練心得分享、技能訓練、特色課程研習。請各位老師依個人專長提出負責教授的課程項目及內容。
- 二、每位老師已取得的乙級技術士證職類不盡相同，針對多數人想取得的第二、三張乙級證照開設研習課程，經所有老師的討論後確定開設中餐、烘焙級調酒乙級研習課程。
- 三、師資方面，本科教師多人均持有餐飲相關乙級證照，依教師個人專長安排負責教授的課程項目。
中餐：黃承邦、莫如齊、高少芸、許博貴
烘焙：謝至偉、唐雅珍
調酒：許雅婷、黃金雯
- 四、特色課程擬邀請業界專家陳老師蒞校指導異國美食料理。
- 五、教師赴公民營訓練的心得分享，報告人有周彥瑾、高少芸、唐雅珍、林宜萱、莫如齊、許雅婷、黃金雯等教師，請於赴公民營訓練結束後，將研習的相關資料、講義、簡報製作完成，再跟科內專任教師做心得的報告分享。
- 六、另安排一天的職場參觀研習，時間地點可再研議討論，待聯繫廠家確認後定案。
- 七、暑假教師研習的鐘點費及材料費，由學校提撥經費支出，期許所有老師皆能全程參與，認真學習，順利考取餐飲相關乙級證照。


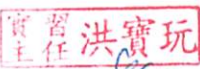

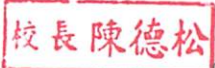
肆、建議事項：無。

伍、臨時動議：無。

陸、主席結論：感謝各位老師提供教學工作內容的檢討及省思，希能做為下學期教學的改進及計畫書擬定及之參考，讓教學工作更具成效。

柒、散會：17時20分

科主任：許復毅 6/30

教學組長	實習主任	教務主任	校長
 6/30	 6/30	 6/30	 6/30

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 學年度第二學期餐飲管理科第五次教學研究會
- 二、會議時間:105 年 6 月 28 日(星期二)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 單位主管： 實習主任 洪寶玩 校長： 校長陳德松

0/30
0/30
0/30