高英高級工商職業學校103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：104年1月12日(星期一)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

林宜萱	許貞敏	周雅君
莫妙齊	黃金雯	高竹芸
周秀媗	唐雅珊	陳佳宜
謝至偉	邱志仁	黃郁珊

教學組長	實習主任	教務主任	校　　長
教學組長 陳彥伶 1/14	實習主任 洪寶玩 1/14	教務主任 林泰 1/14	校長 陳德松 1/15

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

「學生成果發表暨義賣活動」呈現，讓學生將本學期的學習成效適時顯現，並透過義賣活動捐助弱勢團體發揮愛心及寒冬送暖的精神。各班已討論出製作的項目，並依實習科目及上課時間操作、展出、義賣，詳細內容如附表。

貳、工作報告：

一、下學期的課程規劃為配合班級表演組織及閱讀課程，一、二年級擬抽出 2 節課因應，三年級保持不變。因部訂課程及實習課不予更動，所以調整科目以專業理論課為主，請老師討論提供意見。

二、校內技藝競賽已告一段落，請各位負責教師將成績單及成果冊製作完成，並上傳至.20 餐管科資料夾以利彙整。

三、針對本科學生教學成果發表暨義賣活動，請各位老師積極規劃及準備，包含 DM 及海報的設計、製作、行銷。活動當天每班要布置展示桌，展現製作成果，請負責教師協助完成。

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：

1. 課堂上使用不同於課本上文字敘述的多元方教材 ex. e-learning)，給學生視覺上的刺激。
2. 可利用小組討論方式，讓每個學生有參與感，並利用同儕的力量刺激其他學生自動學習。
3. 利用學生的創意，從實作服務學習的方式讓他們從做中學習且讓學生對課程有參與感。
4. 透過特別設計的 ppt 簡報方式，以生動活潑的方式呈現教學的內容，

再結合連結的方式，提供課程相關資訊，充份運用多元化的媒體教學。

5. 增加學生與老師，學生與學生之間的互動，包含問答、競賽、有獎徵答的方式，適時給予學生回饋及鼓勵。

議題二：如何精進教師教學能力，提升教學品質？

討　論：略

決　議：

1. 辦理教師專業評鑑，了解教師教學能力。
2. 聘請教授到校蒞臨指導，不斷地接受在職進修，提升自我內涵。
3. 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。
4. 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，非一蹴可機。教師需具備反省的能力，不斷思考、激盪自己的教學策略，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。
5. 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。
6. 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。
7. 鼓勵教師自行進修學習，吸收新的專業知識及技能課程，精進教師教學專業技能，提升教學品質。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。
8. 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。
9. 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。藉由教師觀摩學習可廣泛吸收班級經營的技巧，充分了解教材內涵之精進管道，教師彼此經驗分享、相互回饋、激發創意，進而促進專業知識的成長，以精進教師教學知能。

議題三：如何拔擢優秀學生，培養參加各項競賽能力？

討　論：略

決　議：

1. 辦理校內技藝競賽，如中餐廚藝、西餐創意料理、烘焙食品、捏麵人、餐服技術、口布摺疊、托盤達人…等競賽，讓學生透過積極的練習、準備，提昇自我、精進技能，再從優異的選手當中挑選各項目的人才培訓、參加校外競賽。
2. 教師將創意思考之內容融入教學中，使學生儲備自我思考之能力，傾聽並接納學生意見，隨時隨地啟發學生創造力，鼓勵學生敢說、能說、會說，勇於表達，讚美學生不凡的表現。
3. 提供相關之專業題材、內容、範本，引發學生之思維及個人之創意，如菜單之設計、菜餚的創意料理等。
4. 鼓勵學生多觀賞美食及旅遊的節目，增進學生在學習上多層次的思考，以激發其興趣進而要求學生製作個人創意成品，作為該科成績評比。
5. 安排校外參觀活動，使學生多吸取別人的經驗。
6. 除了教師授課外，研發增加創意思考的教學活動，亦可分組活動方式，激發學生創新創意的點子，驗收成果，給予獎勵鼓舞。

肆、建議事項：無

伍、臨時動議：無

陸、主席結論：

1. 透過每學期末的校內技藝競賽，有中餐廚藝、西餐創意料理、 食品、捏麵人、餐服技術、口布摺疊、托盤達人…等競賽，從優異的選手當中挑選各項目的人才培訓、參加校外競賽。
2. 本次教學成果發表，以學生教學成果展暨義賣活動呈現，由各班分

組方式，激發學生創新創意的點子，共同製作產品展出及義賣，同時驗收學生的學習成果。

柒、散會：17 時 10 分

召集人簽名：許貴敏 1/14

教學組長陳彥伶 1/14

教務主任林泰 1/14

校長陳德松 1/15

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：餐飲管理科第五次教學研究會

二、會議時間：104 年 1 月 12 日(星期一)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：實習主任洪實玩　　校長：校長陳德松