

高英高級工商職業學校 102 學年度第 1 學期  
餐管科第一次教學研究會會議紀錄

會議時間：102 年 09 月 4 日(星期三)下午 17 時 00 分

會議地點：餐管科辦公室

主 席：許貞敏主任

紀錄：周雅君

出席人員：如簽到表

王心霖	吳進新	黃金榮
林慧琪	唐雅玲	譚修志
許雅婷	謝至修	
許志弘	林宜萱	
莫如齊	謝培邦	
高少芸	許博賢	

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無。

貳、工作報告：

- 一、開學第二週，為因應學校快速的節奏及效率，請各位老師積極將班級經營就緒，教學工作及實習課程，確實依照新的表格及規定填寫清楚，以落實實習教室的管理。並請所有任課老師將各實習教室之使用須知及注意事項詳細說明、規範清楚，必要時給予測驗以強化學生正確的學習觀念及態度。
- 二、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。
- 三、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。
- 四、教學計劃書、進度、綱要、大要、及教案，請各位老師依照所分配的科目，準時製作完成並上傳至科之網路平台。

參、議題討論：

議題一：擬定教學進度及作業內容，並討論段考、期考、命題人員暨試題內容。

討論：1.任課老師依照教科用書擬定教學進度及作業內容。  
2.在課程教學中依照學習進度多元評量。  
3.相同的專業科目，請各任課老師共同協商進度、綱要及大要、考題內容及難易程度，並由負責老師製作考卷命題。(教師工作分配如附表一)

議題二：如何落實教學正常化？

討論：1.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。  
2.確實督導校內專任教師不得於校內從事不當補習，及於校內外補習班兼課或不當補習，以落實教學正常化。  
3.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。  
4.落實課程備課及作業分派、評量。

議題三：如何精進教師教學能力，提升教學品質？

討論：1.提升教師專業知能方面，透過精進教學計畫之推動、鼓勵依教師專業授課、推動教師專業發展評鑑、推動專業學習

社群等途徑，以提升教師的教學專業知能。

2. 本校已有建立知識、經驗分享的機制及平台，鼓勵教師分享教學技巧，班經策略，增進彼此的教學能力。
3. 積極參加校內外的研習，對於有心研習或進修的教師，能提供公假以鼓勵教師學習成長。
4. 教師應博覽相關書籍並融會貫通，以精進教學能力，提升教學品質。

議題四：如何推廣閱讀風氣，提升學生寫作能力？

- 討論：
1. 鼓勵學校運用彈性課程開設閱讀課；或規劃運用部分晨間活動時間，推展晨間閱讀風氣，營造一個讀書環境(如像誠品書局的那一種閱讀區)買孩子們喜歡的優良讀物。
  2. 推薦學生優良書籍，善加利用班級圖書櫃，鼓勵學生多閱讀，以提升寫作能力，並將閱讀後的心得予以記錄。
  3. 多加利用校內圖書館資源，推動班級讀書風氣，增加班級讀書會藏書，並鼓勵學生多書寫，參加小論文競賽。
  4. 規範每位同學，一學期至少要借閱兩本書籍，閱讀後並寫出心得報告，在班會時間進行討論與分享。

議題五：如何有效的提升特教學生的學習成效？

- 討論：
1. 給予適當的教材，並以學生聽得懂的語言，增加其自信，使其獲得學習上的成就，進而提升學生的學習成效。
  2. 耐性輔導及安排學伴輔助，藉由同儕的力量，協助作業書寫，以及相關課業之完成。
  3. 多給予關懷及鼓勵，時時關心其所學內容，必要時實施補救教學以幫助學習。
  4. 循序漸進、因材施教，提升學習成效。
  5. 假如有特教生在學習上需要額外的指導，教師可成立一個有普通班學生參與的研習小組，或為學生安排個別輔導。
  6. 將特教同學的座位盡量安排在教室前排，上課如遇到困難時，老師也較容易發現，另外也安排班上較有愛心的同學坐在鄰近方便協助。

議題六：特教學生的成績考核，應如何給予適當的評量標準？

- 討論：
1. 首先先了解及觀察課堂上特教生是哪方面障礙?再採取多元評量的方式來考核，如:該生對於寫字方面有障礙，我們可以採用口試方式來進行考核。

2. 依照學生學習成就之差異性，做個別成績評量，以維持個別差異之學習成效。
3. 實施階梯式的課程評量標準，以增進特教學生的學習效果。
4. 對特教生與一般生應給予適當分數，並依比例原則適當加分，以達公平原則。

肆、臨時動議：無

伍、主席結論：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。

陸、散會：17 時 50 分

召集人簽名：許貞敏 9/5

教學組長 陳彥伶

9/6

教務主任 林 泰

9/6

[M] 9/6  
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：餐管科第一次教學研究會

二、會議時間：102年09月04日(星期三)下午17時00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

9/6

單位主管：

教務主任林泰

9/6

校長：

校長陳德松

9/6

102 (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	時間	實習教室	教學計畫書
餐2-4(實用)	中式點心製作實習	4	許志弘			
餐2-5(實用)	中式點心製作實習	4	林慧琪			
餐2-6(實用)	中式點心製作實習	4	許志弘			許志弘
餐1-1(正規)	中餐烹調實習 I	5	陳佳宏			
餐1-5(實用)	中餐烹調實習 I	6	莫如齊			
餐1-3(實用)	中餐烹調實習 I	6	林慧琪			
餐1-4(實用)	中餐烹調實習 I	6	唐雅珍			
餐1-7(建教)	中餐烹調實習 I	5	莫如齊			莫如齊
餐2-1(正規)	菜單設計 I	3	陳佳宏			
餐2-2(正規)	菜單設計 I	3	莫如齊			
餐2-7(建教)	菜單設計 I	3	許博貴			莫如齊
餐2-1(正規)	烘焙實務 I	5	許志弘			
餐2-2(正規)	烘焙實務 I	5	許志弘			
餐2-7(建教)	烘焙實務 I	4	謝至偉			謝碧霜
餐2-4(實用)	西式點心製作實習	5	謝志偉			
餐2-5(實用)	西式點心製作實習	5	謝碧霜			
餐2-6(實用)	西式點心製作實習	5	謝碧霜			謝碧霜
餐3-1(正規)	西餐烹調實習 I	4	呂昭霖			
餐3-2(正規)	西餐烹調實習 I	4	許博貴			
餐3-7(建教)	西餐烹調實習 I	4	呂昭霖			
餐3-4(實用)	西餐烹調實習 I	4	許博貴			
餐3-5(實用)	西餐烹調實習 I	4	許貞敏			
餐3-6(實用)	西餐烹調實習 I	4	許博貴			許博貴
餐2-4(實用)	房務技術 I	2	許雅婷			
餐2-5(實用)	房務技術 I	2	林宜萱			
餐2-6(實用)	房務技術 I	2	林宜萱			林宜萱
餐2-1(正規)	餐旅服務 III	2	黃金嬰			
餐2-2(正規)	餐旅服務 III	2	黃金嬰			
餐2-7(建教)	餐旅服務 III	3	林宜萱			黃金嬰
餐1-1(正規)	食物學 I	2	陳佳宏			
餐1-5(實用)	食物學 I	2	呂昭霖			
餐1-3(實用)	食物學 I	2	林宜萱			
餐1-4(實用)	食物學 I	2	謝碧霜			陳佳宏
餐3-4(實用)	宴會餐飲實務 I	4	林慧琪			林慧琪
餐3-5(實用)	宴會餐飲實務 I	4	唐雅珍			唐雅珍
餐3-6(實用)	宴會餐飲實務 I	4	謝碧霜			謝碧霜
餐3-1(正規)	宴會餐飲實習 I	4	陳佳宏			陳佳宏
餐3-2(正規)	宴會餐飲實習 I	4	許博貴			許博貴
餐3-7(建教)	宴會餐飲實習 I	4	高少芸			高少芸
餐3-1(正規)	專題製作 I	3	陳佳宏			
餐3-2(正規)	專題製作 I	3	林宜萱			
餐3-7(建教)	專題製作 I	3	高少芸			
餐3-4(實用)	專題製作 I	3	林慧琪			
餐3-5(實用)	專題製作 I	3	莫如齊			
餐3-6(實用)	專題製作 I	3	謝碧霜			陳佳宏
餐2-4(實用)	飲料實務 I	3	許雅婷			
餐2-5(實用)	飲料實務 I	3	黃金嬰			
餐2-6(實用)	飲料實務 I	3	唐雅珍			唐雅珍
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2-7(建教)	飲料與調酒 I	3	唐雅珍			唐雅珍
餐3-1(正規)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦			
餐3-2(正規)	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			
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3-6(實用)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦			黃承邦
餐3-1(正規)	調酒實務 I	2	黃金嬰			
餐3-2(正規)	調酒實務 I	2	許志弘			
餐3-7(建教)	調酒實務 I	2	謝至偉			
餐3-4(實用)	調酒實務 I	2	謝至偉			
餐3-5(實用)	調酒實務 I	2	許志弘			
餐3-6(實用)	調酒實務 I	2	謝至偉			謝至偉
餐2-1(正規)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷			
餐2-2(正規)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷			
餐2-4(實用)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷			
餐2-5(實用)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷			
餐2-6(實用)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷			
餐3-1(正規)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷			
餐3-2(正規)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷			
餐3-4(實用)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷			
餐3-5(實用)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷			
餐3-6(實用)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷			林宇婷
餐1-1(正規)	餐旅服務技術 I	3	許貞敏			
餐1-5(實用)	餐旅服務技術 I	3	黃金嬰			
餐1-7(建教)	餐旅服務技術 I	3	許雅婷			
餐1-3(實用)	餐旅服務技術 I	3	林宜萱			
餐1-4(實用)	餐旅服務技術 I	3	許貞敏			許雅婷
餐1-1(正規)	餐旅概論 I	2	莫如齊			
餐1-5(實用)	餐旅概論 I	2	黃金嬰			
餐1-3(實用)	餐旅概論 I	2	許志弘			
餐1-4(實用)	餐旅概論 I	2	高少芸			
餐1-7(建教)	餐旅概論 I	3	高少芸			許志弘
餐1-1(正規)	餐飲安全與衛生 I	2	陳佳宏			
餐1-5(實用)	餐飲安全與衛生 I	2	許貞敏			
餐1-3(實用)	餐飲安全與衛生 I	2	林宜萱			
餐1-4(實用)	餐飲安全與衛生 I	2	林慧琪			林慧琪
餐3-1(正規)	餐飲實務 I	2	黃金嬰			
餐3-2(正規)	餐飲實務 I	2	林宜萱			
餐3-7(建教)	餐飲實務 I	2	許雅婷			
餐3-4(實用)	餐飲實務 I	2	謝至偉			
餐3-5(實用)	餐飲實務 I	2	謝至偉			
餐3-6(實用)	餐飲實務 I	2	許雅婷			謝至偉
餐3-1(正規)	餐飲管理 I	2	許雅婷			
餐3-2(正規)	餐飲管理 I	2	高少芸			
餐3-7(建教)	餐飲管理 I	3	高少芸			
餐3-4(實用)	餐飲管理 I	2	許雅婷			
餐3-5(實用)	餐飲管理 I	2	許雅婷			
餐3-6(實用)	餐飲管理 I	2	高少芸			高少芸
餐3-4(實用)	職涯體驗 I	1	林慧琪			
餐3-5(實用)	職涯體驗 I	1	莫如齊			
餐3-6(實用)	職涯體驗 I	1	謝碧霜			林慧琪
合計		290				