# 高英高級工商職業學校102學年度第1學期
# 餐飲管理科第二次教學研究會會議紀錄

會議時間：102年 10月 15日(星期二)下午 16時 10分

會議地點：餐飲管理科辦公室

主　　席：許貞敏主任　　紀錄：周雅君

出席人員：如簽到表

| | | |
|---|---|---|
| 許博貴 | 王昭霖 | 謝宗霈 |
| 謝主信 | 林慧瑛 | 黃金雯 |
| 許雅涵 | 林宜青 | 許志仁 |
| 莫如齊 | 高竹芸 | 唐雅玲 |
| 許修宏 | 吳孟諭 | |

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無

貳、工作報告：

一、教學計畫書的內容整合方面，多數老師的格式及標題未依規定製作，包含科別、班別、年級都要統一，特別是實用技能班的科別為餐飲技術科，任課教師為餐旅群教師，如有教授進修學校的老師，標題為高英高級工商職業學校附設進修學校，須確實擅打正確，檔名：102-2 教學計畫書-科目名稱-餐-年級-班別。

二、學生重補修請以教科書章節後的習作作為作業內容，每一學分需有3次面談，以確實掌控學生重補修的進度。

三、在專題製作方面，每位專任教師負責指導一組學生約 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。

參、議題討論：

議題一：如何提高學生學習興趣，增加學習效率?

討　論：1. 教學內容應依教學計畫書、進度規畫、及教案上課，以維持教學品質。

2. 平常的觀察，與個別約談中去深度了解學生的個人興趣，往後要發展的目標亦針對個別需求，較能引起共鳴，當學生能夠全心投入、全力以赴，學習效率亦可大大提高。

3. 針對實習的技術課程，辦理校內技藝競賽，提升同學的參與感與榮譽感，並將作品展示讓其他同學參觀，以提升同學學習興趣，增加學習效率。

4. 在課程中，具體提出該科目對未來就業與升學有何相關性及幫助，也舉出實力，藉由學習這些課程，吸收這些知識，所能獲得的，如實作課程能考取其專業證照，有利增加就業競爭力。

5. 課堂上使用不同於課本上文字敘述的多元教材，如影片、圖表、照片，給予學生在視覺上的刺激。

6. 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。

7. 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，並且讓學生對課程有參與感。

議題二：如何落實多元評量，增加學生學習成就

討　論：1. 實施作業、隨堂測驗、主題報告等多元的成績評量方式，增加學生學習興趣及意願，鼓勵同學學習，提升成就感。
2. 評量多元化：每次上課，利用十分鐘小考，了解學生的學習狀況，增加學生的學習成效。
3. 增加學生學習成就，不要只以段考成績為標準，可利用平常上課態度加以評量。
4. 多元化評量，利用平時小考、作業、上課表現、報告等來做為評量依據，讓定期考查表現不好之同學，可透過上課表現寫作業來獲得好成績，進而讓學生從中　找回自信，提高學習成就。

議題三：如何落實教師專業發展評鑑執行，提升教學品質？

討　論：1. 先體認發展評鑑對教學的優劣，並將實際進行推動的案例分享，並透過研討的方式建立共識。
2. 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。。
3. 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。
4. 組成小組，可做互動討論，互相觀摩，以利見賢思齊。
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。

肆、建議事項：無

伍、臨時動議：無

陸、散會：17 時 10 分

召集人簽名：許夏敏 10/16

教學組長 陳彥伶 10/16

教務主任 林泰 10/16

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：餐飲管理科第二次教學研究會

二、會議時間：102 年 09 月 15 日(星期二)下午 17 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：科主管許貞敏　　單位主管：實習主任呂昭霖 9/16　　校長：校長陳德松 9/16