

高英高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期  
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：104 年 11 月 11 日(星期三)下午 04 時 10 分







會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：周彥瑄 老師

出席人員：如簽到表

許雅婷	高雅慧	高少芸
莫如高	許博恩	黃承明
郭如偉	林宜萱	周彥瑄
唐雅婷	黃南蓮	盧沛明
吳佳華	韓雲峰	刁志敏
周雅君	黃金雲	

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 	 	 	 

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無

貳、主席報告：

1. 技藝班成果展的觀摩學習，以各科的特色展現，各負責老師協助佈置及實作部分，如需添購材料可提出申請。

工作分配如下：

創意口布摺疊：黃金雯、唐雅珍

冰滴咖啡、義式咖啡壺製作：許雅婷、施彩娟

畫糖霜餅乾：謝至偉、廖雅慧

烘焙塑型藝術：林宜萱、高少芸

創意果雕造型：黃承邦、周彥瑄

高英文字燒：莫如齊、許博貴

2. 微電影拍攝：11/20 升旗集合、愛國歌曲演唱、社團時間；11/25 各科實習教室、技藝班任課老師及學生，參與拍攝。
3. 勞中辦茲訂於 11/24 上午 10:00 烘焙乙丙級檢定場地複評；11/27 中餐乙丙級檢定場地複評，請各工廠負責老師及各任課教師協助準備。
4. 特色課程入班協同教學，如有認識中華料班業師，可提供名單。
5. 本科教學觀摩活動於 11/30(一)進行翻轉教育的示範教學，觀摩結束後，每位老師與班級皆需進行至少一次的翻轉教學，日期排定如附表。
6. 專題製作的課程指導方面，李明聰教授已將指導學生的影片傳給老師，請將影片放在點 20 提供給各專題指導教師及學生觀看學習，再次提醒各位老師要關心學生專題製作及實作的狀況，並給予學生實質的助力。
7. 104 業界實習職場體驗與實習實作計畫，請三年級導師將班上報考乙級檢定的學生名單及繳交報名費收據，送至科辦公室，以協助申請國教署提供的報名費 1000 元的費用補助。
8. 本科二、三年級學生的職涯體驗及職場體驗參觀教學活動已陸續展開，請帶隊老師於參訪結束後，請學生填寫學習單及問卷，完成後連同參訪活動照片電子檔交至科辦公室彙整

## 參、議題討論

議題一：如何精進教師教學能力，提升教學品質？請討論。

討論：略。

決議：

1. 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。
2. 提升教師專業知能，鼓勵並規劃教師參與校內外相關研習活動，並具備終身學習觀念。
3. 辦理教師校內外專業研習。
4. 給予教師適當備課時間。
5. 各科教師其專業差異極大，故建議至少為科以下之單位進行研習安排；另外只有教師自己了解本身於教學過程中何種能力之缺乏，故可規定每年教師須進行自我研習並提出研習過程心得之證明，以上兩點我個人認為研習成果較易於課程內應用而避免淪為形式。
6. 藉由教學觀摩或閱讀相關書籍，來充實自我和提升教學品質。
7. 鼓勵各校結合鄰近學校安排各學、群科或領域共同進修時間，辦理相關增能活動(如研討、教學觀摩、實地見習、讀書會與成長團體等)。並結合相關資源辦理教師研習活動，以提升教師教學專業與熱忱。
8. 教師要不斷的進修與學習，精進教學知識與技能。
9. 視學生的程度，選擇最適切的教學方法，達到有效教學的目標。
10. 透過教學省思及學生的回饋，對教學不斷的反思與修正。
11. 視學生的程度，實施差異化教學。

議題二：如何落實補救教學，以扶助學習弱勢學生，請討論。

## 參、議題討論

議題一：如何精進教師教學能力，提升教學品質？請討論。

討論：略。

決議：

1. 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。
2. 提升教師專業知能，鼓勵並規劃教師參與校內外相關研習活動，並具備終身學習觀念。
3. 辦理教師校內外專業研習。
4. 給予教師適當備課時間。
5. 各科教師其專業差異極大，故建議至少為科以下之單位進行研習安排；另外只有教師自己了解本身於教學過程中何種能力之缺乏，故可規定每年教師須進行自我研習並提出研習過程心得之證明，以上兩點我個人認為研習成果較易於課程內應用而避免淪為形式。
6. 藉由教學觀摩或閱讀相關書籍，來充實自我和提升教學品質。
7. 鼓勵各校結合鄰近學校安排各學、群科或領域共同進修時間，辦理相關增能活動(如研討、教學觀摩、實地見習、讀書會與成長團體等)。並結合相關資源辦理教師研習活動，以提升教師教學專業與熱忱。
8. 教師要不斷的進修與學習，精進教學知識與技能。
9. 視學生的程度，選擇最適切的教學方法，達到有效教學的目標。
10. 透過教學省思及學生的回饋，對教學不斷的反思與修正。
11. 視學生的程度，實施差異化教學。

議題二：如何落實補救教學，以扶助學習弱勢學生，請討論。

討論：略

## 決 議：

1. 對於學習較弱勢的學生，提供其最適切的協助。例如：學習障礙學生可依其較弱勢的科目進行補救教學，讓任課老師一對一的方式進行教學。閱讀障礙的學生，可給予較長的考試時間，及不同的考試方式。(如：教師唸題目讓學生回答)，以提高學習成效。
2. 課程設計加入多元智慧考量，在學習過程中，針對學生各種不同優勢，配合適切的學習方式，讓學生在屬於他較優勢的領域中發揮學習功能。
3. 除採一對一的課程教學外，教學方式及教案需針對學生所能理解的方式進行補救教學，亦可安排一對一小天使協助及督促。
4. 安排較重要的單元進度，作為作業內容，讓學生透過書寫加深印象。
5. 使用線上補救教學系統，讓學生多練習，增加熟練度。

議題三：討論 104 學年度上學期餐飲管理科校內技藝競賽的項目及內容，請討論。

說 明：104-1 校內技藝競賽共有 6 個競賽項目，辦理日期自 104 年 12 月 28-31 日。

討 論：略

## 決 議：

1. 托盤達人組：許博貴老師。
2. 口布摺疊組：許雅婷、周彥瑄老師。
3. 客房實務組：林宜萱老師。
4. 中餐廚藝組：黃承邦、莫如齊老師。
5. 烘焙食品組：謝至偉、廖雅慧。

## 肆、建議事項：

1. 雅慧老師：烘焙實習教室第 7 組攪拌機安全罩門開關斷裂，

建議申請維修處理。

2. 如齊老師：中餐 A 實習教室第 4 組，以及中餐 B 實習教室第 1 組爐火無法開啟，建議申請維修處理。

伍、臨時動議：無。

陸、散會：下午 5 時 20 分

## 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：餐管科科務會議

二、 會議時間：104年11月11日(星期三)下午04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	烘焙實習教室第7組攪拌機安全罩門開關斷裂	申請更換攪拌機安全罩門開關。	總務處 總務主任 邱俊諭
2	中餐A實習教室第4組 中餐B實習教室第1組 爐火無法開啟。	申請瓦斯爐台維修。	總務處 總務主任 邱俊諭
3			
4			

承辦人：餐管科主任 許貞敏

11/13

單位主管 實習主任 洪寶玩

11/13

校長：校長 陳德松

11/13