

私立育民工業家事職業學校 105 學年第一學期
期初 時尚造型 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 10 時 30 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：修齊館

召集人：葉欣青

出席簽名：葉欣青、王麗元、阿俞妮、陳厚榮、徐翠伶
張麗嘉

會議記錄：

壹、召集人報告：

請針對以下提案踴躍討論。

貳、討論提案：

案由一、提請擬定各科教學進度。

討論：各任課教師擬訂好教學進度後，開學即依照進度表予以授課、教學。

決議：各任課教師於 9/2 前擬訂好教學進度，並隨時檢視學生學習狀況調整課程進度。

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：在課程中結合時事，給予學生目前業界發展的相關資訊，讓學生了解現在所學的課程，有助未來就業，以藉此激發出學生的學習興趣，使學生能主動參與實作課程。

決議：教師不應拘泥於單一的教學策略，應視情況運用多元的教學策略，以符應個別需求，並進而調整學生程度差異。

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

討論：對學生說明上課秩序及學習態度將納入平常成績。

決議：教師與學生能建立良好互動關係，並鼓勵學生產生正向行為。另外教師儘量以活潑生動的上課方式及有趣的教學內容來提升學生學習興趣，避免學生在課堂上發生不當的行為，同時也能維持上課秩序。

案由四、針對本校 105 學年度教師專業發展評鑑推動，提請討論：

(1) 分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

(2) 請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

討論：葉欣青主任與王鈺文老師為合格教師。

決議：科主任已取得進階人員認證，可協助王鈺文老師完成教師專業發展評鑑。本科推薦王鈺文老師參與進階人員認證。

案由五、針對各科有自編教材者，提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

討論：本科課程皆使用教科書教學。

決議：本科無自編教材。

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間，相關補救教學表件再行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

討論：可在教學前、教學中、教學後，以不同的評量測驗來瞭解學生的學習成效。對於程度落後學生可運用課後時間採個別輔導方式來實施補救教學。

決議：評量的方式，除了用紙筆、作業、試卷作答外，亦可透過口頭問答、實作、小組討論、報告、表演活動等許多方式進行，視學生學習狀況隨時實施個別輔導。

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：輔導學生積極考取三張證照。

決議：高一規劃考取美髮丙級證照；高二規劃考取美容丙級證照；高三規劃考取門市服務丙級證照。在相關課程中，應多加強丙級學科、術科知識。定期安排術科演練，並舉辦學科模擬考，以提升應試能力。

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體作為。

討論：採學生分組合作學習模式，針對時尚造型相關主題進行實務導向專題製作。

決議：105 年度特色課程主題為布藝漾時尚客家文創設計實務，學生將循序漸進地學習縫紉技巧及剪裁設計，陸續完成實體作品。以布工藝結合客家文創的方向進行專題製作。

參、臨時動議：無。

肆、散會時間：11 時 10 分。

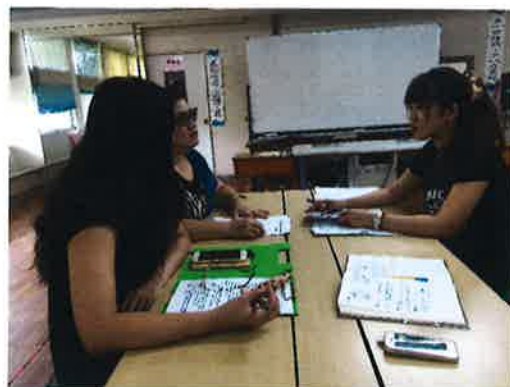
私立育民工家 105 學年度第 1 學期期初教學研究會照片

時 間：105 年 08 月 25 日

地 點：修齊館



會議簽到



討論案由一、案由二



討論案由三、案由四



討論案由五、案由六



討論案由七



討論案由八

私立育民工業家事職業學校 105 學年第一學期
期初 幼保 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 10 時 00 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：修齊館

召集人：葉欣青

出席簽名：葉欣青、黃凱莉、徐學作、張雲紅

會議記錄：張雲紅

壹、召集人報告：

請針對以下提案踴躍討論。

貳、討論提案：

案由一、提請擬定各科教學進度。

討論：各科目老師依任課教材自行擬定教學進度

決議：請各老師於 9/2 前完成教學進度表, 並傳至教務處。

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：因學生中含有一般生及 IEP 學生, 應該學生情況調整教學難易度, 並對弱勢學生實施補救教學。

決議：各科目老師自行擬定教學方法, 並於教學時於實習日誌記錄, 便於日後參考依據。

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

討論：本科學生家庭環境及人格特質皆有不同, 應採不同方式來加強。

決議：可針對不同特質的班級訂定讀書計劃, 及上課前便需訂定上課規範並常加以宣導。

案由四、針對本校 105 學年度教師專業發展評鑑推動, 提請討論：

(1) 分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

(2) 請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

討論：本科專任老師可跨領域與別科老師配合。

決議：本科黃凱莉老師可與美術老師徐翠伶老師互為初階評鑑夥伴。

案由五、針對各科有自編教材者, 提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

討論：目前無自編教材。

決議：目前無自編教材。

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間, 相關補救教學表件再行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

討論：目前需要補救教學學生都是 IEP 學礙生, 可以依進度進行不同教學及評量方式來補

救。

決議：請相關單位提供需補救教學名單。

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：目前幼保科學生尚無相關丙級證照考取之需求,保母證照需滿 20 歲才能參加考試。

決議：高中學生雖無法幼保相關證照,但可鼓勵學生利用中式幼兒餐點及電腦相關課程多練習機會,考取中餐及電腦相關證照。

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體作為。

討論：專題製作除了以幼保相關領域為主題外,亦可搭配老人照護課程來進行專題製作。

決議：配合老人照護課程,由任課老師給予學生實務指導,完成專題書面報告。

參、臨時動議：無。

肆、散會時間：10 時 30 分。

私立育民工家 105 學年度第 1 學期期初教學研究會照片

時間： 105 年 08 月 25 日

地點： 修齊館



討論案由一



討論案由二



討論案由三、案由四



討論案由五、案由六



討論案由七



討論案由八

私立育民工業家事職業校 105 學年第一學期
期初 汽車 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）下午 16 時 00 分

召開 105 學年度第一學期期初實用技能班教學研究會

地點：105 教室

召集人：黃朝彥

出席簽名：黃朝彥、陳政宏、張宏義、楊峰葛

會議記錄：黃朝彥

壹、召集人報告：略

貳、討論提案：

案由一、提請擬定各科教學進度。

討論：請各任課老師依照表格填寫

決議：於 105.09.02 前繳交

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：請各任課老師依教學狀況說明

決議：1.較弱勢學生利用課餘加強 2.依正常進度執行

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

討論：請各任課老師依教學狀況說明

決議：「合作學習」主要以小組的型態做為活動的方式

案由四、針對本校 105 學年度教師專業發展評鑑推動，提請討論：

(1)分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

(2)請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

討論：請老師協助教師專業發展評鑑推動

決議：汽車科暫無人選不推薦

案由五、針對各科有自編教材者，提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

討論：為發展學校特色或考量學生學習現況而編輯之教材

決議：自編教科用書宜強調各學科相互關連性與應用性

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間，相關補救教學表件再行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

討論：補救教學實施內容及方式

決議：1 由任課老師定標準 2 課餘時間實施補救教學

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：說明汽車科證照

決議：1.一年級機車丙級 2.二年級汽車丙級 3.三年級汽車乙級

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體作為。

討論：課程內容與實習項目相配合且與汽車相關，以免與學習過程中，失去方向感。

決議：專題製作題目由任課老師協助訂定

參、臨時動議：無

肆、散會時間：1700

私立育民工家105學年度第1學期汽車科期初會議照片

時間：105年08月25日

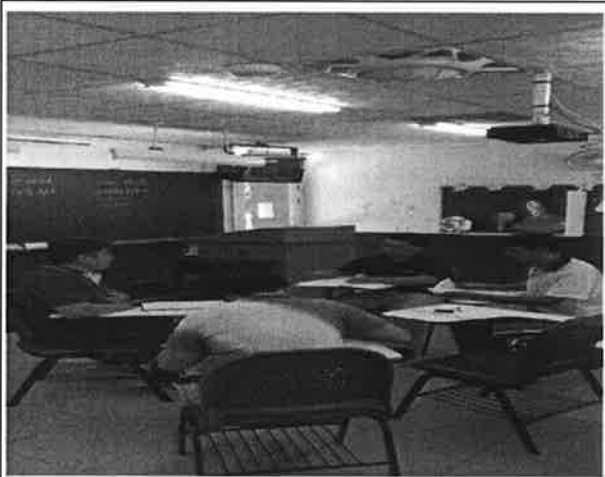
地點：105教室



汽車科期初會議



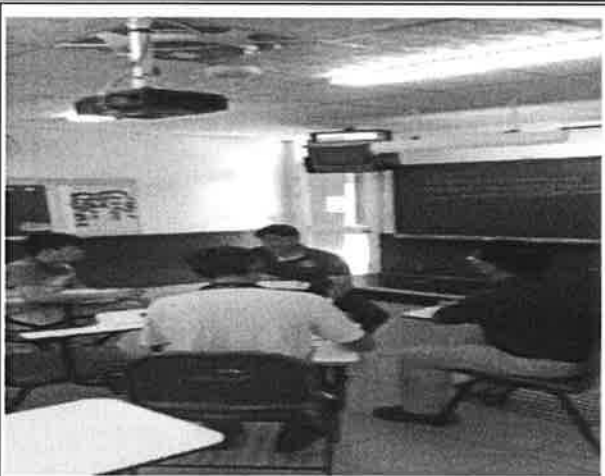
汽車科期初會議



汽車科期初會議



汽車科期初會議



汽車科期初會議



汽車科期初會議

育民工業家事職校 105 學年第 1 學期

汽車科會議紀錄簽到表

時間：中華民國 105 年 8 月 25 日

地點：105 教室

主席：黃朝彥 紀錄：黃朝彥

列席：如簽名

出席：如簽名

教師姓名	教師簽名
張宏義	張宏義
陳政諭	陳政諭
湯峰菖	湯峰菖
黃朝彥	黃朝彥

私立育民工業家事職業校 105 學年第 1 學期

汽車 科會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 10 時 00 分

地點：105 教室

召集人：黃朝彥

會議記錄：

壹、召集人報告：

對於科發展及專業教室規劃、學生管理問題請提出討論

貳、討論內容：1. 科務發展及專業教室規畫 2. 科競賽活動

參、決議：

1. 專業教室負責教師

機車陳政諭老師

底盤黃朝彥老師

電氣陳政諭老師

鉗工張宏義老師

製圖湯峰菖老師

汽油引擎黃朝彥老師

柴油引擎黃朝彥老師

2. 專業教室規劃及管理維護請負責老師於 9/9 日前提出計畫

3. 丙級學科模擬考加強 10/3 開始預訂標準分數為 70 分未達標準分數請
導師協助課後加強輔導

4. 上課點名及工安宣導

5. 嚴禁實習工廠嬉戲奔跑攜帶食物

6. 借用工具請指定學生完成借用手續
7. 實習課服裝統一上課前體能要求
8. 綠能環保創意車競速計畫由陳政諭老師協助
9. 汽車道路終極救援賽計畫由張宏義老師協助

參、臨時動議：無

肆、散會時間：1100

私立育民工家105學年度第1學期汽車科期初會議照片

時間：105年08月25日

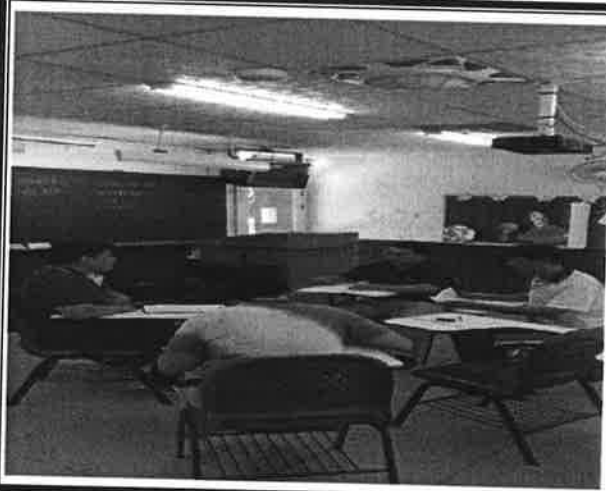
地點：105教室



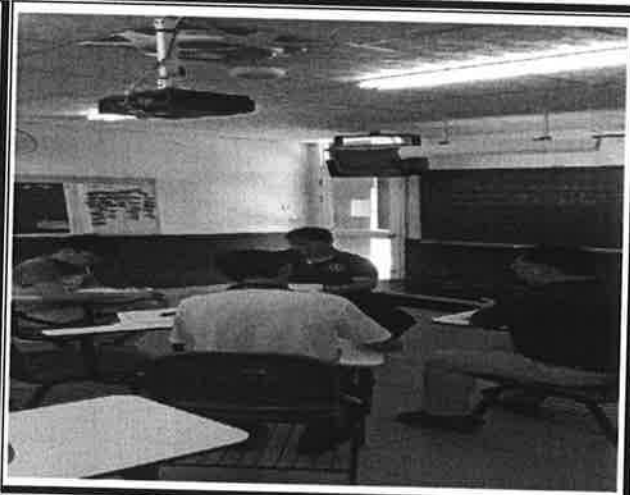
汽車科期初會議



汽車科期初會議



汽車科期初會議



汽車科期初會議



汽車科期初會議



汽車科期初會議

私立育民工業家事職業校 105 學年第一學期 期初階梯式餐飲管理科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 09 時 30 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處

召集人：黃筑均

出席簽名：張仁文, 彭冠嘉 紀永都 黃明哲 王雅玲
黃麗玲

會議記錄：

私立育民工業家事高級職業學校

105 學年第一學期期初

階梯式餐飲管理 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 09 時 30 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處辦公室

召集人：黃筑均主任

出席名單：王雅玲主任、黃筑均主任、張乃文老師、蔡明哲老師、
彭冠嘉老師、賴力邦老師。

會議記錄：蔡明哲老師。

壹、召集人報告

很開心和感謝老師們這學期能夠加入育民，希望由老師們的共同協助和奉獻能夠讓餐觀科在各方面更加穩定，並且協助提升學校教學成果之展現。我們現在召開 105 學年度第一學期的教學研究會，首先針對教務處所提出之議題進行討論並擬定出相關辦法，再針對我們科系這學期相關的任務、活動及實習教室使用和保管等事項進行說明。

向各位老師說明 105 學年度第一學期課程編排內容和擔任導師的部份：

教師姓名	職務	教授科目	導師班級
王雅玲	實習主任	觀光法規、導覽解說、	X
黃筑均	餐觀科主任	遊客心理學、烘焙實務	階餐三
張乃文	專任教師	飲料與調酒、餐旅概論	實餐一
蔡明哲	專任教師	餐飲服務、房務實務、專題製作	階餐一
賴力邦	專任教師	烘焙實務、餐旅概論、消費者心理學	實餐正觀二
彭冠嘉	專任教師	中式烹調、中式點心、異國料理、西餐烹調	階正餐二

以班級總數來看我們是屬於小型學校，所以為了考量課程排定及老師們在其他處室之業務協助，因此有些課程會採以併班進行，但是請老師留意我們總共有三種學制，包含正規班、實用技能班及建教階梯班，所以在課程學分數會產生不同，而使得學生上課節數和到課課堂節數也是不一樣的，所以請老師們在教學進度表完成的同時，如果要清楚知道你所上的課程應到課總人數為何，上課的該間教室是否與自己教學過程需使用設備相符合，請問併班的學期成績和段考成績的輸入，或說明併班學生之特性給予老師心理建設，也可向教務處教學組作進一步的確認開動作，以便利老師們在教學前的進度規劃、課程活動安

排及備課等。此外，除了兩位主任的辦公室位置在實習處，其他老師們將會安排在學務處內，並且有先向學務主任爭取希望同科老師為一個區域，往後即時性的小型提案或班級經營問題都能夠相互協助和給予可行正向的建議，雖然我們科系大多老師是這學期加入本校教師行列，但之前的履歷內容已有所參閱，所以了解各位老師的學經歷、專長及教學成果都相當豐富，並且我們科系有雅玲主任、我和乃文老師可以幫助老師們解決問題，所以無論是班級經營、教學和行政都可以多問。

接下來，有關國中技藝班之分配；本校在 105 學年度為國中技能競賽主辦單位，很多國中端的學校都希望能直接上課和比賽在原場地進行，但因為目前大家的課堂數相當辛苦，所以目前的規劃為，除了主任因為行政業務之因素接一個國技班，我們則每個人基本是三個班，但是力邦老師四個班是因為剛好教務處排課時間實在無法調整的原故，所以利幫老師辛苦您這部分，其他有觀國中技藝班之授課週次、接送時間、學群類別及進度表等，會由實習處國技組招開會議進一步的詳細說明。

貳、討論提案

案由一、提請擬定各科教學進度。

黃：由教務處給的基本格式，麻煩各位老師會後給我您目前常用的信箱帳號，我將會把格式寄給您，並請老師們在 9/16（五）中午前針對自己授課科目之教學進度表以電子檔寄給餐觀科主任，再由科主任會整和校訂後寄給教務處教學組組長。而教科書為上一學期末的期末會議中討論定案，如果在教學過程有任何問題也在煩請老師提出，如果必要在 105 學年度第二學期期末會議遴選教科書時進行討論，所以如各位老師是自己需求，我這邊有上學年的資料可提供，但希望老師不要以複製沿用的方式，而是真實的針對本學期的變動來撰打。

結語：

本科之教授專業科目之教師，依據教務處之隔式設定建議來撰寫 105 學年度第一學期的教學進度表，並且教師會依據設備組給予之教科書版本內容來進行編列，此外需考量本校學生平均素質，在進度規劃上依據老師對教材的分析後，可彈性針對較難理解之單元或理論延宕給予較多的時間學習，以力求達到學生學習成就和教師教學成效之雙贏。

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：

黃：實務操作課程方面，例如：中西餐、烘焙、中西式點心、飲調丙級輔導和門市服務證照輔導等課程，會採以示範教學及講授法為多數技能操作教學的呈現，而在本學期有三門課程依據技職再造計畫邀請產業業者進行協同教學，其中有冠嘉老師的基礎刀工、力邦老師的中式點心及我二年級烘焙實務課程，透過業師協同教學能讓學生學習到有別以往多以丙級檢定為基礎的實作課程，並且業師在教授過程能多帶入實際貼近產業現況，讓未來學生面對於現實的職場環境能有更多的心理建設，所以在協同教學的方法之下，讓學生的學習豐富性更加提高。

張：我多數課程為飲料與調酒，而該門課程和餐飲服務課程性質大同小異，並且兩者課程的共通性在實務操作和理論學習為五五並重，所以在教學總體時間須做好課前規畫；目前考量專業教室的使用班級數量，採以隔週進飲調教室實作課程，並此方式有一好處是在，如果學生在理論課程學習當周學習態度不佳，則延後實作課程一週，因高職學生主要喜愛實作課程對於理論學習興趣低落，而此種懲罰將相當實際有效的改變整個班級此課程的學習風氣。

賴：在烘焙或其他點心之丙級檢定其實是過三關，先學科→烘焙計算→術科製作，而其他檢定項目僅有二關，所以烘焙課程協助學生烘焙計算的方面，我利用所謂的編序教學法、講述法及示範法來協助訓練；講述法針對於烘焙百分比之來由和特性做說明，讓學生有學科知識的基礎，並引到學生強調其重要性；緊接著，前幾週次在黑板帶著同學請他們一步一步跟著進行計算和報告書的撰寫；在開學前，依據檢定題組將烘焙計算細目分為階段性任務，而通過一項任務才能到下一個等級，如果連續錯三次要罰寫，讓每一個學生自己來了解到自己哪一個步驟錯誤所導致計算不正確，而學生能自己發現自己的問題納才能真正的改變而計算正確。

結語：

高職專業科目如單以講述法式無法讓學生的學習成效有所提升，多數會採以示範教學法、視覺影像法及分組教學來讓學生在專業能力訓練有所成效，而在教育部的技職再造方案提出，許多學校也採以協同教學希望學術和產業能漸漸搭起橋樑，不要像過去產學分家讓學生承受畢業即失業的社會壓力，並且透過業師的學經歷來鼓舞孩子，提升學習動力和創造力讓老師們可以趁勝追擊去要求學生。

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

蔡：首先，要求學生打鐘鈴聲停前要全體回到教室，待學生回到教室後無論該堂為哪一科目，請班長到講台前引領大家針對於上次老師教授的進度開始全班一起朗讀，而導師在剛開始要多次主動出擊控管學生，待時間一久養成習慣後可視情況突擊檢查；而這樣的朗讀過程可讓學生靜心、預備和清晰接下來要學習的內容作預習，所以是一個很好的方式。

王：請老師要注意實習課程學生的學習態度，而我們學校在實習課堂中間是不會下課，並且任何事情包含上廁所都必須向老師報告才能離開實習教室，所以如果未經許可離開，然後去合作社或回教室休息等等都必須請老師絕對要處理，否則實習課程將會是學校上課控管之亂源，請老師們協助配合要求學生。

結語：

上課風氣的培養要從生活常規來加以協助建立，但對於實習課程則必須嚴正看待，因為實習課程在實習教室離校門或圍牆只有幾步路程，老師一位在實習教室實在很難顧及每一位學生，所以在第一堂課的規則規範一定要清晰仔細的說明和提醒。

案由四、針對本校 105 學年度教師專業發展評鑑推動，提請討論

(1)分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

本科除了實習主任已經完成進階人員認證，其餘老師依照教育部之規定進行教師專業發展機制，並且新進教師前兩年都需進行，以下表格是目前暫定，如果有異動或其他調整請老師們提出，我們再討論和更動。

被觀摩者	教學觀摩者	觀摩課程
黃筑均	蔡明哲	烘焙實務
賴力邦	黃筑均	餐旅概論
蔡明哲	賴力邦	餐旅服務
張乃文	彭冠嘉	飲料與調酒
彭冠嘉	張乃文	西餐烹調

參閱後確認無異動表示，將會把資料交給教學組並請老師彼此討論決定觀摩時間後，告之科主任和教學組長，以方便配合後續作業時間及資料紀錄之正確性。

(2)請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

姓名	職務	教師類別	教師專業認證內容	認證審查
王雅玲	實習主任	合格教	教師專業發展初階教師 教師專業發展進階人員	通過 (已取得證書)

案由五、針對各科有自編教材者，提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

結語：無

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間，相關補救教學表件自行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

結語：

於 104 學年度整個學年之餐飲科和觀光科之專業科目學習學期成績，並沒有顯著學習成就能力差距甚多的學生，而在各專業科目需要補考及重修人數多數學生因為扣考因素和自己的出席缺況造成，因此在 104 學年度僅針對於學習障礙之學生進行補救證照考試的輔導，但多數老師以考量學生吸收能力顯著高低差意，且具有熱心奉獻之精神，多採以一對一個別輔導進行，未將學生集合成班為單位來進行，感謝老師們的盡心盡力。

於 105 學年度將另行通知，請餐飲科及觀光科班級之導師一同與會來討論此議題，透過導師的觀察及任課教師的紀錄，如有此需求將立即進行申請和補救課程之規劃，目前輔導室針對學習障礙學生加以調查，目前給予口頭即時回覆為一年級學生對於週六加強烘焙證照需求較大，請一年級授課烘焙實務的老師了解任教班級的學習障礙生人數，並先私下詢問需求之癥結因素，再請老師回報餐觀科主任，學生學習有需要我們將全力給予補救輔導，但也請各位老師運用多元教學方法促使提升學生學習動力，將資源給予真正有所需求的學生，才能發揮其最大效益。

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：

王：本學年主要有輔導證照檢定的老師有筑均老師—烘焙（麵包）、力邦老師—烘焙（麵包）及冠嘉老師—中餐烹調三位為我們主要在課程整體規劃計畫當中主要一定要拿到的，但針對於正規班的學生而言，丙級證照的取得雖然已經沒有實質性的加分效果，可是在相同學習過程中其他學校的學生可以考取這麼多證照來檢視自我的學習，而我們如果只有基本輔導協助可能將會面臨家長的質疑，因此我希望明哲老師在餐旅服務及乃文老師的飲料調製丙級檢定，能夠在教學進度許可下還是要給予證照檢定內容的訓練，我們以鼓勵加強的方式進行，或許學生自己本身意願低落但我們有做到協助和加強，這樣在孩子畢業時對於學校的教學會是肯定的。

蔡：感謝主任的提醒，我會將餐廳外場實習及房務整理加入教學進度計畫表內，但一年即在專業實習服裝上是未購買服技服，所以在學校之規定下位穿著正式實習服裝不得進行實習教室進行練行或操作，將以校規實習教室使用辦法進行懲處，但向階梯式餐飲他們二年級才有服技服可是餐廳實習課程已經結束，而在課程規畫上要進入房務操作練習，所以在教學活動安排不知道要如何進行調整。

黃：服技服會在二年級購買是因為之前我們針對於飲條證照有強力鼓勵希望學生能多拿這一張證照，但常常發生衣服不見或缺少配件，甚至有的都烏黑或泛黃所以才會在二年級購買讓學生不再用服裝為藉口，此外因為也考量到一年級新生入學期費用繳教已經相當有負擔因此才會向延後服技服的購買讓學生的經濟壓力減輕，那針對於明哲老師提出的部分我們也可以列入等一下臨時動議之討論議題。我對目前學校的證照檢定輔導有觀察到，以去年 104 學年度的學生大多不是學科測驗沒有過，而是在術科操作並且是學生欠缺臨場應變能力，以及衛生流程就被扣了嚴重的成績，因此針對於烘焙證照的輔導學科方面我是緊迫盯人，並且範圍小卻細項的考試，太差罰寫還要再補考，補考後還是太多在罰寫，這樣多次下來學生會因為不想寫罰寫而多少看書，而在術科方面我建議老師不用急著上檢定內容，依照過去課程排定的狀況一定可以上完所有內容，所以在前面的環境介紹、清潔維護及標準作業操作的前置動作要仔細且扎實的訓練學生，如果不行就重作來養成衛生清潔的習慣，否則就算每次產品都很漂亮但衛生程就已經無法挽救了。

彭：我就中餐烹調的訓練來說，因為今年開始葷食全面以新的丙級檢定考題來進行，而新考題對學生最大的考驗就是所謂的水花片，形式總共有 12 種其中基本樣式六種每一位同學一定都要會，所以在刀供需下許多功夫和時間，所以依據年級分別來說；二年級會配合基礎刀工或蔬果雕刻之課程來增加學生雕刻水花片的練習時間，並且每一次下課做個人成品檢視，如有未通過者下次為第一優先進行測驗；一年級因為學科課程繁瑣，而在課程時間安排上有單獨一節中餐烹調課程無法進行實作，因此會叫學生帶小砧板在課堂教室內練習，而該堂課剛好為第七節下課所以整理時間相當充裕部會造成環境遭亂的問題。

蔡：我認為該班級的導師如果可以協助我們在學科的背誦上是有強化的效果，我知道導師任務已經相當繁瑣，但是檢定的相關事情往往只有自己知道就好，但是家長其實也會在意證照的取得，有的家長會覺得證照比畢業證書在未來更有實質幫助。所以傳達考程、費用及假日模擬練習等事項如果能請導師協助，讓家長、導師和證照輔導老師一同參與協助孩子，就不一定是在學校才能進行練習，且陪伴學習是現在家長最能拉近與孩子距離的方法。

結語：

針對於證照輔導分為兩個部份來加強訓練，並採以下列方法連進行之：

(一) 學科測驗：檢定之學科並非以往學生所認知的學科知識測驗，而是機械式反應的題庫背誦，所以要先讓孩子揮別過去對於考試的害怕思維，詳加說明考試模式（及萍及側及發證之學科測驗採以電腦測試）進行流程，並且希望導師能參與協助時常的提醒學生要多加背誦，及在家長座電訪時也可針對證照考試說明用意和重要性，讓家長在家裡也能多多協助管理孩子讀書的狀況，但針對於學習態度不良的學生，建議在每次學科測驗後施予為增強記憶的罰寫機制，並且在帆寫過程中他們又在讀第二或三次，可以迫使不讀書的孩子在此學校和家裡合作之下，不得不翻閱一些題型來讓自己不用在受到懲罰。

(二) 術科加強：每位證照輔導老師在教學過程中提高敏感度去察覺學生，是否在某些核心操作能力需要施予加強並增加練習次數，可利用該班之專業課程進行二度加強，但要注意的是該課程是否原本即為實作課程，否則使用專業實習教室和相關器具是必須提出申請，而如果非原有實作課程也可能完全沒有實習教室可提供練習，並且巡堂人員也會無法掌握全班行蹤造成行政人員和教師之間的誤會。而當用來強化技能之課程與檢定練習內容相與呼應的話，也可以此作為評量機制增加學生學習動力。

(三) 擴展觸角：希望專業任課教師協助輔導由教育部所設定烘焙及中餐兩類證照為目標，更期盼老師們能夠多鼓勵學生們自願性的參加其他各類證照，但無論是否學生最後選擇如何，教師在教學進度和教學活動都必須自主的規劃，在技職學校本講求「多元學習，實務驗證」，所以許多課程之學習目標涵蓋了理論和實作共同並進，不可以因為學生的單方面想法或消極的學習態度而變對於教學內容的堅持。

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體行為。

壹、課程大綱

一、整合性課程，以理論與實務共進結合

以專業學識知識為基礎，統合學生各種學習經驗來發現問題並加以解決，並且能提升學生創造力、思考邏輯、科技能力、寫作能力和口語表達等能力的全面整體性學習。

二、學習與他人合作、互動及溝通之整體歷程

在學習過程中能運用分工相互合作，發揮其個人專長並且彼此能交流想法和理性溝通，而使團隊力量發揮其最大之可能。

三、學生學習自主性高，歷程與成果相互並重

學生是主動探索者的角色，對於整個學習歷程皆為主動尋求，不再是以往單純的知識接受者；而在自我探究的過程充滿各種的挑戰，故其表現也列入課程整體評量，跳脫以往紙本考試單一評量之模式。

四、產學結合，提前了解產業面與個人志趣

產業導向的學習模式能讓學習更加貼近產業，使得學生了解產業現況及實務技能之更進，提早與產業有所接觸，對於學生的自我評估及興趣考量有更深層的意義。

五、培養健全餐旅產業實用人才

強化基礎知識與技能、自我發覺與教育訓練所培養出之能力以及填補知識缺口等，以多元性的方式積極栽培並且將其能力轉移於未來職場所用，而減少產業職前教育之成本。

貳、課程目標

本科將依據教育部（2012）在新增科目課程綱要（99 課程職業學校課程綱要）中，所針對「專題製作」課程提出的教學目標之六大目標為主：

- 一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。
- 二、訓練學生資料蒐集及整理之能力。
- 三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。
- 四、訓練學生運用所學進而解決問題之能力。
- 五、使學生能驗證及運用所學之專業知識及技能。
- 六、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。

參、教學目標

以教育部制定課程目標為基礎，並且為了呼應本學群之專業核心能力訓練為方向，希望開啟學生掌握自我學習的概念及能與時並進的成長價值，故提出下列幾項教學目標：

- 一、學生能具體且詳細說出自己發想的專題主題之特色，並在友善積極討論激盪下，一起取得題目之共識。
- 二、學生能獲得挖掘資料、辨別資料、合乎倫理的資料取得管道及能將資料能去蕪存菁的分析統整，將各項資料都作妥善力用的能力。
- 三、學生能以教師所提供之學習檔案表格的填寫，詳細記錄每個成員的工作實際內容及實務操作步驟完成的時間，完整呈現自我效能發揮的程度。
- 四、學生能在成果報告書中，以文字真實性描繪出整體歷程所遇的各項問題，而問題的解決關鍵又是為何，能仔細精練的一一說明。

五、學生能順利完成各項實作實驗，並且以成品展示的方法來說明餐旅群的專業價值與產業期待之重心

六、學生能從容斯理的對於自主專題研究進行口頭發表說明，及對於及時問答也能不疾不徐且脈絡清晰的回覆各類細節問題。

肆、課程學分（正規班 4 學分）

伍、教材選擇

本學期選擇由高雄餐旅大學餐旅教育研究所暨師資培育中心陳紫玲教授所編撰之專題製作（餐旅群）龍騰出版社。陳教授依據教育部之委託，針對於專題製作課程進行許多階段性研究報告，及辦理卓越技職教育資源攜手提升專題製作教學知能的教師研習活動長達四年期程，對於餐旅群之專題製作課程有其完備的歷程資訊，故在此教材使用上，教師能免去許多教學活動前的準備時間，而用字簡單易懂學生在閱讀上清晰不複雜，對於教與學兩者皆減去許多困擾。

參、臨時動議：

一、請各科提出兩份教案，有關防災教育融入專業科目課程之教案。

黃：我有一個想法但可能不太公平；教案撰寫的細節內容或設計重點相當繁瑣，雖然我個人在去年友請教一些資深老師，或參閱過去老師呈送教專報告內的教案範例，但是還是無法了解教案設計的整體概念，目前我們科系有雅玲主任和明哲老師是合格教師外，其他老師或許涉略過但是這是教務處要匯集成送教育部，因為教育部今年提出 105 學年度為防災教育年，所以積極到各校訪視並且要求在相關活動與課程能實際實施，所以如果對於教案不了解而草草結案可能太過輕率。所以考量未來業務量和專業能力，想懇請明哲老師來進行撰寫，是否執行防災活動融入課程先不加以考量，以不同年級和不同專業科目來設計單元教案，然後請各位老師撥空從信箱閱覽蔡老師設計之教案給予回饋，無論是需要修正或鼓勵讚許都希望大家能一同參與給予老師正向肯定和成長。

蔡：感謝主任肯定和科上老師們的認同，我會努力用心的嘗試撰寫出來，但也請各位老師不要太過期待，因為在教育學程學習期間，教案撰寫一直是在教育專業能力尚須多加研磨的區塊，所以實在不太敢說自己有進修就可以

三、105 學年度各類主要比賽指導老師及訓練計畫。

105 學年度第一學期相關餐旅群競賽教師協助指導

教師	比賽類別	項目
彭冠嘉	商業類技能競賽	中餐組
張乃文	商業類技能競賽	餐服組
蔡明哲	專題製作	全國小論文/ 各大專及群科中心專題製作競賽

四、教師專業社群課程及內容需求。

壹、實施要點

- 一、學習社群活動期間為每學年上學期 10 月至下學期 6 月，社群活動結束後得於新學年度繼續成立原學習社群。
- 二、學習社群活動規劃以每學年至少 12 次為原則，活動內容以教學觀察與回饋、主題探討（含專書、影帶）、主題經驗分享、教學檔案製作、專題講座、新進教師輔導、標竿楷模學習、新課程發展、教學方法創新、教學媒材研發、行動研究、協同備課、各項議題融入教學、同儕省思對話、案例分析及專業領域研討等。
- 三、學習社群活動時間由社群內成員自行律定，但以不影響正常教學為原則。

貳、檢核成果

一、實施層面主要以教師為主要對象

教師	<ul style="list-style-type: none">■ 教學實務或專業能力提升，■ 研發新課程或教材■ 創新教學或媒材■ 參加教學創新、教學卓越或行動研究等評比表現等
----	--

- 二、每次社群進行，包含教學專業知能課程、會議討、主題活動參與和反思、新興議題的分享及提升整題學習氣氛等相關活動進行，每當活動進行請 張乃文老師協助做書面活動紀錄；於期末成果報告之報告書呈現遊餐觀科主任及力邦老師協助完成。
- 三、每次活動結束後，將給予一個禮拜時間可以慢慢的反思，並撰寫回饋心得以學校信箱傳給參觀科主任，及自己留檔以利未來教師專業發展所需可利用。

參、參觀科教師社群活動－客家傳統飲食文化探究與革新

- 一、極力盛邀於育民工家擔任兼課教師；兩位老師對於本身即為客家子女，並且對於客家美饈的製作超過 25 年的時間，具有相當深厚功力和學養的客家飲食研究製作者，因此

本學年社群邀請兩位擔任本社團活動之授課教師，進行一連串對於客家菜餚製作學習活動，且在時代的變更下我們一同時光倒流，去探討傳統飲食於現今是否受到改變，而受到文化優勢者所影響的習性和思維有哪些優缺存在。

二、相關活動安排細節等老師星期三到校會一同討論。

肆、散會時間：18:00

私立育民工家105學年度第1學期期初教學研究會照片

時間：105年08月25日

地點：實習處



私立育民工業家事職業校 105 學年第一學期
期初正規班餐飲管理科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 08 時 00 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處

召集人：黃筑均

出席簽名：張仁文、彭冠嘉 郭文和 蔡明哲 王雅玲

會議記錄：

艾麗玲

私立育民工業家事高級職業學校

105 學年第一學期期初

正規班餐飲管理 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 08 時 00 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處辦公室

召集人：黃筑均主任

出席名單：王雅玲主任、黃筑均主任、張乃文老師、蔡明哲老師、
彭冠嘉老師、賴力邦老師。

會議記錄：蔡明哲老師。

壹、召集人報告

很開心和感謝老師們這學期能夠加入育民，希望由老師們的共同協助和奉獻能夠讓餐觀科在各方面更加穩定，並且協助提升學校教學成果之展現。我們現在召開 105 學年度第一學期的教學研究會，首先針對教務處所提出之議題進行討論並擬定出相關辦法，再針對我們科系這學期相關的任務、活動及實習教室使用和保管等事項進行說明。

向各位老師說明 105 學年度第一學期課程編排內容和擔任導師的部份：

教師姓名	職務	教授科目	導師班級
王雅玲	實習主任	觀光法規、導覽解說、	X
黃筑均	餐觀科主任	遊客心理學、烘焙實務	階餐三
張乃文	專任教師	飲料與調酒、餐旅概論	實餐一
蔡明哲	專任教師	餐飲服務、房務實務、專題製作	階餐一
賴力邦	專任教師	烘焙實務、餐旅概論、消費者心理學	實餐正觀二
彭冠嘉	專任教師	中式烹調、中式點心、異國料理、西餐烹調	階正餐二

以班級總數來看我們是屬於小型學校，所以為了考量課程排定及老師們在其他處室之業務協助，因此有些課程會採以併班進行，但是請老師留意我們總共有三種學制，包含正規班、實用技能班及建教階梯班，所以在課程學分數會產生不同，而使得學生上課節數和到課課堂節數也是不一樣的，所以請老師們在教學進度表完成的同時，如果要清楚知道你所上的課程應到課總人數為何，上課的該間教室是否與自己教學過程需使用設備相符合，請問併班的學期成績和段考成績的輸入，或說明併班學生之特性給予老師心理建設，也可向教務處教學組作進一步的確認開動作，以便利老師們在教學前的進度規劃、課程活動安

排及備課等。此外，除了兩位主任的辦公室位置在實習處，其他老師們將會安排在學務處內，並且有先向學務主任爭取希望同科老師為一個區域，往後即時性的小型提案或班級經營問題都能夠相互協助和給予可行正向的建議，雖然我們科系大多老師是這學期加入本校教師行列，但之前的履歷內容已有所參閱，所以了解各位老師的學經歷、專長及教學成果都相當豐富，並且我們科系有雅玲主任、我和乃文老師可以幫助老師們解決問題，所以無論是班級經營、教學和行政都可以多問。

接下來，有關國中技藝班之分配；本校在 105 學年度為國中技能競賽主辦單位，很多國中端的學校都希望能直接上課和比賽在原場地進行，但因為目前大家的課堂數相當辛苦，所以目前的規劃為，除了主任因為行政業務之因素接一個國技班，我們則每個人基本是三個班，但是力邦老師四個班是因為剛好教務處排課時間實在無法調整的原故，所以利幫老師辛苦您這部分，其他有觀國中技藝班之授課週次、接送時間、學群類別及進度表等，會由實習處國技組召開會議進一步的詳細說明。

貳、討論提案

案由一、提請擬定各科教學進度。

黃：由教務處給的基本格式，麻煩各位老師會後給我您目前常用的信箱帳號，我將會把格式寄給您，並請老師們在 9/16（五）中午前針對自己授課科目之教學進度表以電子檔寄給餐觀科主任，再由科主任會整和校訂後寄給教務處教學組組長。而教科書為上一學期末的期末會議中討論定案，如果在教學過程有任何問題也在煩請老師提出，如果必要在 105 學年度第二學期期末會議遴選教科書時進行討論，所以如各位老師是自己需求，我這邊有上學年的資料可提供，但希望老師不要以複製沿用的方式，而是真實的針對本學期的變動來撰打。

結語：

本科之教授專業科目之教師，依據教務處之隔式設定建議來撰寫 105 學年度第一學期的教學進度表，並且教師會依據設備組給予之教科書版本內容來進行編列，此外需考量本校學生平均素質，在進度規劃上依據老師對教材的分析後，可彈性針對較難理解之單元或理論延宕給予較多的時間學習，以力求達到學生學習成就和教師教學成效之雙贏。

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：

黃：實務操作課程方面，例如：中西餐、烘焙、中西式點心、飲調丙級輔導和門市服務證照輔導等課程，會採以示範教學及講授法為多數技能操作教學的呈現，而在本學期有三門課程依據技職再造計畫邀請產業業者進行協同教學，其中有冠嘉老師的基礎刀工、力邦老師的中式點心及我二年級烘焙實務課程，透過業師協同教學能讓學生學習到有別以往多以丙級檢定為基礎的實作課程，並且業師在教授過程能多帶入實際貼近產業現況，讓未來學生面對於現實的職場環境能有更多的心理建設，所以在協同教學的方法之下，讓學生的學習豐富性更加提高。

張：我多數課程為飲料與調酒，而該門課程和餐飲服務課程性質大同小異，並且兩者課程的共通性在實務操作和理論學習為五五並重，所以在教學總體時間須做好課前規畫；目前考量專業教室的使用班級數量，採以隔週進飲調教室實作課程，並此方式有一好處是在，如果學生在理論課程學習當周學習態度不佳，則延後實作課程一週，因高職學生主要喜愛實作課程對於理論學習興趣低落，而此種懲罰將相當實際有效的改變整個班級此課程的學習風氣。

賴：在烘焙或其他點心之丙級檢定其實是過三關，先學科→烘焙計算→術科製作，而其他檢定項目僅有二關，所以烘焙課程協助學生烘焙計算的方面，我利用所謂的編序教學法、講述法及示範法來協助訓練；講述法式針對於烘焙百分比之來由和特性做說明，讓學生有學科知識的基礎，並引到學生強調其重要性；緊接著，前幾週次在黑板帶著同學請他們一步一步跟著進行計算和報告書的撰寫；在開學前，依據檢定題組將烘焙計算細目分為階段性任務，而通過一項任務才能到下一個等級，如果連續錯三次要罰寫，讓每一個學生自己來了解到自己哪一個步驟錯誤所導致計算不正確，而學生能自己發現自己的問題納才能真正的改變而計算正確。

結語：

高職專業科目如單以講述法式無法讓學生的學習成效有所提升，多數會採以示範教學法、視覺影像法及分組教學來讓學生在專業能力訓練有所成效，而在教育部的技職再造方案提出，許多學校也採以協同教學希望學術和產業能漸漸搭起橋樑，不要像過去產學分家讓學生承受畢業即失業的社會壓力，並且透過業師的學經歷來鼓舞孩子，提升學習動力和創造力讓老師們可以趁勝追擊去要求學生。

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

蔡：首先，要求學生打鐘鈴聲停前要全體回到教室，待學生回到教室後無論該堂為哪一科目，請班長到講台前引領大家針對於上次老師教授的進度開始全班一起朗讀，而導師在剛開始要多次主動出擊控管學生，待時間一久養成習慣後可視情況突擊檢查；而這樣的朗讀過程可讓學生靜心、預備和清晰接下來要學習的內容作預習，所以是一個很好的方式。

王：請老師要注意實習課程學生的學習態度，而我們學校在實習課堂中間是不會下課，並且任何事情包含上廁所都必須向老師報告才能離開實習教室，所以如果未經許可離開；然後去合作社或回教室休息等等都必須請老師絕對要處理，否則實習課程將會是學校上課控管之亂源，請老師們協助配合要求學生。

結語：

上課風氣的培養要從生活常規來加以協助建立，但對於實習課程則必須嚴正看待，因為實習課程在實習教室離校門或圍牆只有幾步路程，老師一位在實習教室實在很難顧及每一位學生，所以在第一堂課的規則規範一定要清晰仔細的說明和提醒。

案由四、針對本校 105 學年度教師專業發展評鑑推動，提請討論

(1)分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

本科除了實習主任已經完成進階人員認證，其餘老師依照教育部之規定進行教師專業發展機制，並且新進教師前兩年都需進行，以下表格是目前暫定，如果有異動或其他調整請老師們提出，我們再討論和更動。

被觀摩者	教學觀摩者	觀摩課程
黃筑均	蔡明哲	烘焙實務
賴力邦	黃筑均	餐旅概論
蔡明哲	賴力邦	餐旅服務
張乃文	彭冠嘉	飲料與調酒
彭冠嘉	張乃文	西餐烹調

參閱後確認無異動表示，將會把資料交給教學組並請老師彼此討論決定觀摩時間後，告之科主任和教學組長，以方便配合後續作業時間及資料紀錄之正確性。

(2)請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

姓名	職務	教師類別	教師專業認證內容	認證審查
王雅玲	實習主任	合格教	教師專業發展初階教師 教師專業發展進階人員	通過 (已取得證書)

案由五、針對各科有自編教材者，提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

結語：無

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間，相關補救教學表件自行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

結語：

於 104 學年度整個學年之餐飲科和觀光科之專業科目學習學期成績，並沒有顯著學習成就能力差距甚多的學生，而在各專業科目需要補考及重修人數多數學生因為扣考因素和自己的出席缺況造成，因此在 104 學年度僅針對於學習障礙之學生進行補救證照考試的輔導，但多數老師以考量學生吸收能力顯著高低差意，且具有熱心奉獻之精神，多採以一對一個別輔導進行，未將學生集合成班為單位來進行，感謝老師們的盡心盡力。

於 105 學年度將另行通知，請餐飲科及觀光科班級之導師一同與會來討論此議題，透過導師的觀察及任課教師的紀錄，如有此需求將立即進行申請和補救課程之規劃，目前輔導室針對學習障礙學生加以調查，目前給予口頭即時回覆為一年級學生對於週六加強烘焙證照需求較大，請一年級授課烘焙實務的老師了解任教班級的學習障礙生人數，並先私下詢問需求之癥結因素，再請老師回報餐觀科主任，學生學習有需要我們將全力給予補救輔導，但也請各位老師運用多元教學方法促使提升學生學習動力，將資源給予真正有所需求的學生，才能發揮其最大效益。

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：

王：本學年主要有輔導證照檢定的老師有筑均老師－烘焙（麵包）、力邦老師－烘焙（麵包）及冠嘉老師－中餐烹調三位為我們主要在課程整體規劃計畫當中主要一定要拿到的，但針對於正規班的學生而言，丙級證照的取得雖然已經沒有實質性的加分效果，可是在相同學習過程中其他學校的學生可以考取這麼多證照來檢視自我的學習，而我們如果只有基本輔導協助可能將會面臨家長的質疑，因此我希望明哲老師在餐旅服務及乃文老師的飲料調製丙級檢定，能夠在教學進度許可下還是要給予證照檢定內容的訓練，我們以鼓勵加強的方式進行，或許學生自己本身意願低落但我們有做到協助和加強，這樣在孩子畢業時對於學校的教學會是肯定的。

蔡：感謝主任的提醒，我會將餐廳外場實習及房務整理加入教學進度計畫表內，但一年即在專業實習服裝上是未購買服技服，所以在學校之規定下位穿著正式實習服裝不得進行實習教室進行練習或操作，將以校規實習教室使用辦法進行懲處，但向階梯式餐飲他們二年級才有服技服可是餐廳實習課程已經結束，而在課程規畫上要進入房務操作練習，所以在教學活動安排不知道要如何進行調整。

黃：服技服會在二年級購買是因為之前我們針對於飲條證照有強力鼓勵希望學生能多拿這一張證照，但常常發生衣服不見或缺少配件，甚至有的都烏黑或泛黃所以才會在二年級購買讓學生不再用服裝為藉口，此外因為也考量到一年級新生入學期費用繳教已經相當有負擔因此才會向延後服技服的購買讓學生的經濟壓力減輕，那針對於明哲老師提出的部分我們也可以列入等一下臨時動議之討論議題。我對目前學校的證照檢定輔導有觀察到，以去年 104 學年度的學生大多不是學科測驗沒有過，而是在術科操作並且是學生欠缺臨場應變能力，以及衛生流程就被扣了嚴重的成績，因此針對於烘焙證照的輔導學科方面我是緊迫盯人，並且範圍小卻細項的考試，太差罰寫還要再補考，補考後還是太多在罰寫，這樣多次下來學生會因為不想寫罰寫而多少看書，而在術科方面我建議老師不用急著上檢定內容，依照過去課程排定的狀況一定可以上完所有內容，所以在前面的環境介紹、清潔維護及標準作業操作的前置動作要仔細且扎實的訓練學生，如果不行就重作來養成衛生清潔的習慣，否則就算每次產品都很漂亮但衛生程就已經無法挽救了。

彭：我就中餐烹調的訓練來說，因為今年開始葷食全面以新的丙級檢定考題來進行，而新考題對學生最大的考驗就是所謂的水花片，形式總共有 12 種其中基本樣式六種每一位同學一定都要會，所以在刀供需下許多功夫和時間，所以依據年級分別來說；二年級會配合基礎刀工或蔬果雕刻之課程來增加學生雕刻水花片的練習時間，並且每一次下課做個人成品檢視，如有未通過者下次為第一優先進行測驗；一年級因為學科課程繁瑣，而在課程時間安排上有單獨一節中餐烹調課程無法進行實作，因此會叫學生帶小砧板在課堂教室內練習，而該堂課剛好為第七節下課所以整理時間相當充裕部會造成環境遭亂的問題。

蔡：我認為該班級的導師如果可以協助我們在學科的背誦上是有強化的效果，我知道導師任務已經相當繁瑣，但是檢定的相關事情往往只有自己知道就好，但是家長其實也會在意證照的取得，有的家長會覺得證照比畢業證書在未來更有實質幫助。所以傳達考程、費用及假日模擬練習等事項如果能請導師協助，讓家長、導師和證照輔導老師一同參與協助孩子，就不一定是在學校才能進行練習，且陪伴學習是現在家長最能拉近與孩子距離的方法。

結語：

針對於證照輔導分為兩個部份來加強訓練，並採以下列方法連進行之：

(一) 學科測驗：檢定之學科並非以往學生所認知的學科知識測驗，而是機械式反應的題庫背誦，所以要先讓孩子揮別過去對於考試的害怕思維，詳加說明考試模式（及萍及側及發證之學科測驗採以電腦測試）進行流程，並且希望導師能參與協助時常的提醒學生要多加背誦，及在家長座電訪時也可針對證照考試說明用意和重要性，讓家長在家裡也能多多協助管理孩子讀書的狀況，但針對於學習態度不良的學生，建議在每次學科測驗後施予為增強記憶的罰寫機制，並且在帆寫過程中他們又在讀第二或三次，可以迫使不讀書的孩子在此學校和家裡合作之下，不得不翻閱一些題型來讓自己不用在受到懲罰。

(二) 術科加強：每位證照輔導老師在教學過程中提高敏感度去察覺學生，是否在某些核心操作能力需要施予加強並增加練習次數，可利用該班之專業課程進行二度加強，但要注意的是該課程是否原本即為實作課程，否則使用專業實習教室和相關器具是必須提出申請，而如果非原有實作課程也可能完全沒有實習教室可提供練習，並且巡堂人員也會無法掌握全班行蹤造成行政人員和教師之間的誤會。而當用來強化技能之課程與檢定練習內容相與呼應的話，也可以此作為評量機制增加學生學習動力。

(三) 擴展觸角：希望專業任課教師協助輔導由教育部所設定烘焙及中餐兩類證照為目標，更期盼老師們能夠多鼓勵學生們自願性的參加其他各類證照，但無論是否學生最後選擇如何，教師在教學進度和教學活動都必須自主的規劃，在技職學校本講求「多元學習，實務驗證」，所以許多課程之學習目標涵蓋了理論和實作共同並進，不可以因為學生的單方面想法或消極的學習態度而變對於教學內容的堅持。

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體行為。

壹、課程大綱

一、整合性課程，以理論與實務共進結合

以專業學識知識為基礎，統合學生各種學習經驗來發現問題並加以解決，並且能提升學生創造力、思考邏輯、科技能力、寫作能力和口語表達等能力的全面整體性學習。

二、學習與他人合作、互動及溝通之整體歷程

在學習過程中能運用分工相互合作，發揮其個人專長並且彼此能交流想法和理性溝通，而使團隊力量發揮其最大之可能。

三、學生學習自主性高，歷程與成果相互並重

學生是主動探索者的角色，對於整個學習歷程皆為主動尋求，不再是以往單純的知識接受者；而在自我探究的過程充滿各種的挑戰，故其表現也列入課程整體評量，跳脫以往紙本考試單一評量之模式。

四、產學結合，提前了解產業面與個人志趣

產業導向的學習模式能讓學習更加貼近產業，使得學生了解產業現況及實務技能之更進，提早與產業有所接觸，對於學生的自我評估及興趣考量有更深層的意義。

五、培養健全餐旅產業實用人才

強化基礎知識與技能、自我發覺與教育訓練所培養出之能力以及填補知識缺口等，以多元性的方式積極栽培並且將其能力轉移於未來職場所用，而減少產業職前教育之成本。

貳、課程目標

本科將依據教育部（2012）在新增科目課程綱要（99 課程職業學校課程綱要）中，所針對「專題製作」課程提出的教學目標之六大目標為主：

- 一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。
- 二、訓練學生資料蒐集及整理之能力。
- 三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。
- 四、訓練學生運用所學進而解決問題之能力。
- 五、使學生能驗證及運用所學之專業知識及技能。
- 六、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。

參、教學目標

以教育部制定課程目標為基礎，並且為了呼應本學群之專業核心能力訓練為方向，希望開啟學生掌握自我學習的概念及能與時並進的成長價值，故提出下列幾項教學目標：

- 一、學生能具體且詳細說出自己發想的專題主題之特色，並在友善積極討論激盪下，一起取得題目之共識。
- 二、學生能獲得挖掘資料、辨別資料、合乎倫理的資料取得管道及能將資料能去蕪存菁的分析統整，將各項資料都作妥善力用的能力。
- 三、學生能以教師所提供之學習檔案表格的填寫，詳細記錄每個成員的工作實際內容及實務操作步驟完成的時間，完整呈現自我效能發揮的程度。
- 四、學生能在成果報告書中，以文字真實性描繪出整體歷程所遇的各項問題，而問題的解決關鍵又是為何，能仔細精練的一一說明。

五、學生能順利完成各項實作實驗，並且以成品展示的方法來說明餐旅群的專業價值與產業期待之重心

六、學生能從容斯理的對於自主專題研究進行口頭發表說明，及對於及時問答也能不疾不徐且脈絡清晰的回覆各類細節問題。

肆、課程學分（正規班 4 學分）

伍、教材選擇

本學期選擇由高雄餐旅大學餐旅教育研究所暨師資培育中心陳紫玲教授所編撰之專題製作（餐旅群）龍騰出版社。陳教授依據教育部之委託，針對於專題製作課程進行許多階段性研究報告，及辦理卓越技職教育資源攜手提升專題製作教學知能的教師研習活動長達四年期程，對於餐旅群之專題製作課程有其完備的歷程資訊，故在此教材使用上，教師能免去許多教學活動前的準備時間，而用字簡單易懂學生在閱讀上清晰不複雜，對於教與學兩者皆減去許多困擾。

參、臨時動議：

一、請各科提出兩份教案，有關防災教育融入專業科目課程之教案。

黃：我有一個想法但可能不太公平；教案撰寫的細節內容或設計重點相當繁瑣，雖然我個人在去年友請教一些資深老師，或參閱過去老師呈送教專報告內的教案範例，但是還是無法了解教案設計的整體概念，目前我們科系有雅玲主任和明哲老師是合格教師外，其他老師或許涉略過但是這是教務處要匯集成送教育部，因為教育部今年提出 105 學年度為防災教育年，所以積極到各校訪視並且要求在相關活動與課程能實際實施，所以如果對於教案不了解而草草結案可能太過輕率。所以考量未來業務量和專業能力，想懇請明哲老師來進行撰寫，是否執行防災活動融入課程先不加以考量，以不同年級和不同專業科目來設計單元教案，然後請各位老師撥空從信箱閱覽蔡老師設計之教案給予回饋，無論是需修正或鼓勵讚許都希望大家能一同參與給予老師正向肯定和成長。

蔡：感謝主任肯定和科上老師們的認同，我會努力用心的嘗試撰寫出來，但也請各位老師不要太過期待，因為在教育學程學習期間，教案撰寫一直是在教育專業能力尚須多加研磨的區塊，所以實在不太敢說自己有進修就可以

三、105 學年度各類主要比賽指導老師及訓練計畫。

105 學年度第一學期相關餐旅群競賽教師協助指導

教師	比賽類別	項目
彭冠嘉	商業類技能競賽	中餐組
張乃文	商業類技能競賽	餐服組
蔡明哲	專題製作	全國小論文/ 各大專及群科中心專題製作競賽

四、教師專業社群課程及內容需求。

壹、實施要點

- 一、學習社群活動期間為每學年上學期 10 月至下學期 6 月，社群活動結束後得於新學年度繼續成立原學習社群。
- 二、學習社群活動規劃以每學年至少 12 次為原則，活動內容以教學觀察與回饋、主題探討（含專書、影帶）、主題經驗分享、教學檔案製作、專題講座、新進教師輔導、標竿楷模學習、新課程發展、教學方法創新、教學媒材研發、行動研究、協同備課、各項議題融入教學、同儕省思對話、案例分析及專業領域研討等。
- 三、學習社群活動時間由社群內成員自行律定，但以不影響正常教學為原則。

貳、檢核成果

一、實施層面主要以教師為主要對象

教師	<ul style="list-style-type: none">■ 教學實務或專業能力提升，■ 研發新課程或教材■ 創新教學或媒材■ 參加教學創新、教學卓越或行動研究等評比表現等
----	--

- 二、每次社群進行，包含教學專業知能課程、會議討、主題活動參與和反思、新興議題的分享及提升整題學習氣氛等相關活動進行，每當活動進行請 張乃文老師協助做書面活動紀錄；於期末成果報告之報告書呈現遊餐觀科主任及力邦老師協助完成。
- 三、每次活動結束後，將給予一個禮拜時間可以慢慢的反思，並撰寫回饋心得以學校信箱傳給參觀科主任，及自己留檔以利未來教師專業發展所需可利用。

參、參觀科教師社群活動—客家傳統飲食文化探究與革新

- 一、極力盛邀於育民工家擔任兼課教師；兩位老師對於本身即為客家子女，並且對於客家美饈的製作超過 25 年的時間，具有相當深厚功力和學養的客家飲食研究製作者，因此

本學年社群邀請兩位擔任本社團活動之授課教師，進行一連串對於客家菜餚製作學習活動，且在時代的變更下我們一同時光倒流，去探討傳統飲食於現今是否受到改變，而受到文化優勢者所影響的習性和思維有哪些優缺存在。

二、相關活動安排細節等老師星期三到校會一同討論。

肆、散會時間：18:00

私立育民工家105學年度第1學期期初教學研究會照片

時間：105年08月25日

地點：實習處



私立育民工業家事職業校 105 學年第一學期
期初實用技能學程餐飲技科

教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 10 時 00 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處

召集人：黃筑均

出席簽名：張文、彭冠嘉、林邦、壽明哲、王雅玲

會議記錄：

黃筑均

私立育民工業家事高級職業學校

105 學年第一學期期初

餐飲技術科 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期一）上午 10 時 00 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處辦公室。

召集人：黃筑均主任。

出席名單：王雅玲主任、黃筑均主任、張乃文老師、蔡明哲老師、
彭冠嘉老師、賴力邦老師。

會議記錄：蔡明哲老師。

壹、召集人報告

很開心和感謝老師們這學期能夠加入育民，希望由老師們的共同協助和奉獻能夠讓餐觀科在各方面更加穩定，並且協助提升學校教學成果之展現。我們現在召開 105 學年度第一學期的教學研究會，首先針對教務處所提出之議題進行討論並擬定出相關辦法，再針對我們科系這學期相關的任務、活動及實習教室使用和保管等事項進行說明。

向各位老師說明 105 學年度第一學期實用技能學程各科目任教老師編排及導師部份：

教師姓名	職務	教授科目	導師班級
王雅玲	實習主任	餐旅概論	X
黃筑均	餐觀科主任	烘焙實務	階餐三
張乃文	專任教師	餐旅服務技術、餐飲管理、飲料與調酒	實餐一
蔡明哲	專任教師	職涯體驗、房務實務、專題製作	階餐一
賴力邦	專任教師	採購學、食物學、國際禮儀	實餐正觀二
彭冠嘉	專任教師	中式烹調、西餐烹調	階正餐二

以班級總數來看我們是屬於小型學校，所以為了考量課程排定及老師們在其他處室之業務協助，因此有些課程會採以併班進行，但是請老師留意我們總共有三種學制，而實用技能學程的課程結構與學分數，和正規班課程規劃有很大差異，因此學生修習學分有所不同，當然直接造成同科目名稱卻不同課堂數，所以請老師們在教學進度表完成的同時，如果要清楚知道你所上的課程應到課總人數為何，上課的該間教室是否與自己教學過程需使用設備相符合。

各位老師手上的開會資料當中有一份為實用技能學程之課程名稱；由於實用技能學程以就業能力建構為主要目標，故強調技術實務操作之能力培養，因此在課程名稱也會

明顯強調技術二字，因此針對於實用技能學程之教學進度表的課程名稱，請老師以會議附件來進行撰打，以減少教務處教學組織負擔。

此外，除了兩位主任的辦公室位置在實習處，其他老師們將會安排在學務處內，並且有先向學務主任爭取希望同科老師為一個區域，往後即時性的小型提案或班級經營問題都能夠相互協助和給予可行正向的建議，雖然我們科系大多老師是這學期加入本校教師行列，但之前的履歷內容已有所參閱，所以了解各位老師的學經歷、專長及教學成果都相當豐富，並且我們科系有雅玲主任、我和乃文老師可以幫助老師們解決問題，所以無論是班級經營、教學和行政都可以多問。

接下來，有關國中技藝班之分配；本校在 105 學年度為國中技能競賽主辦單位，很多國中端的學校都希望能直接上課和比賽在原場地進行，但因為目前大家的課堂數相當辛苦，所以目前的規劃為，除了主任因為行政業務之因素接一個國技班，我們則每個人基本是三個班，但是力邦老師四個班是因為剛好教務處排課時間實在無法調整的原故，所以利幫老師辛苦您這部分，其他有觀國中技藝班之授課週次、接送時間、學群類別及進度表等，會由實習處國技組招開會議進一步的詳細說明。

貳、討論提案

案由一、提請擬定各科教學進度。

黃：由教務處給的基本格式，麻煩各位老師會後給我您目前常用的信箱帳號，我將會把格式寄給您，並請老師們在 9/16（五）中午前針對自己授課科目之教學進度表以電子檔寄給餐觀科主任，再由科主任會整和校訂後寄給教務處教學組組長。而教科書為上一學期末的期末會議中討論定案，如果在教學過程有任何問題也在煩請老師提出，如果必要在 105 學年度第二學期期末會議遴選教科書時進行討論，所以如各位老師是自己需求，我這邊有上學年的資料可提供，但希望老師不要以複製沿用的方式，而是真實的針對本學期的變動來撰打。

結語：

本科之教授專業科目之教師，依據教務處之格式設定建議來撰寫 105 學年度第一學期實用技能學程教學進度表，並且教師請依據設備組給予之教科書版本內容和會議附件來進行編列，此外需考量本校學生平均素質，在進度規劃上依據老師對教材的分析後，可彈性針對較難理解之單元或理論延宕給予較多的時間學習，以力求達到學生學習成就和教師教學成效之雙贏。

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：

黃：實務操作課程方面，例如：中西餐、烘焙、中西式點心、飲調丙級輔導和門市服務證照輔導等課程，會採以示範教學及講授法為多數技能操作教學的呈現，而在本學期有三門課程依據技職再造計畫邀請產業業者進行協同教學，其中有冠嘉老師的基礎刀工、力邦老師的中式點心及我二年級烘焙實務課程，透過業師協同教學能讓學生學習到有別以往多以丙級檢定為基礎的實作課程，並且業師在教授過程能多帶入實際貼近產業現況，讓未來學生面對於現實的職場環境能有更多的心理建設，所以在協同教學的方法之下，讓學生的學習豐富性更加提高。

張：我多數課程為飲料與調酒，而該門課程和餐飲服務課程性質大同小異，並且兩者課程的共通性在實務操作和理論學習為五五並重，所以在教學總體時間須做好課前規畫；目前考量專業教室的使用班級數量，採以隔週進飲調教室實作課程，並此方式有一好處是在，如果學生在理論課程學習當周學習態度不佳，則延後實作課程一週，因高職學生主要喜愛實作課程對於理論學習興趣低落，而此種懲罰將相當實際有效的改變整個班級此課程的學習風氣。

賴：在烘焙或其他點心之丙級檢定其實是過三關，先學科→烘焙計算→術科製作，而其他檢定項目僅有二關，所以烘焙課程協助學生烘焙計算的方面，我利用所謂的編序教學法、講述法及示範法來協助訓練；講述法式針對於烘焙百分比之來由和特性做說明，讓學生有學科知識的基礎，並引到學生強調其重要性；緊接著，前幾週次在黑板帶著同學請他們一步一步跟著進行計算和報告書的撰寫；在開學前，依據檢定題組將烘焙計算細目分為階段性任務，而通過一項任務才能到下一個等級，如果連續錯三次要罰寫，讓每一個學生自己來了解到自己哪一個步驟錯誤所導致計算不正確，而學生能自己發現自己的問題納才能真正的改變而計算正確。

結語：

高職專業科目如單以講述法式無法讓學生的學習成效有所提升，多數會採以示範教學法、視覺影像法及分組教學來讓學生在專業能力訓練有所成效，而在教育部的技職再造方案提出，許多學校也採以協同教學希望學術和產業能漸漸搭起橋樑，不要像過去產學分家讓學生承受畢業即失業的社會壓力，並且透過業師的學經歷來鼓舞孩子，提升學習動力和創造力讓老師們可以趁勝追擊去要求學生。

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

蔡：首先，要求學生打鐘鈴聲停前要全體回到教室，待學生回到教室後無論該堂為哪一科目，請班長到講台前引領大家針對於上次老師教授的進度開始全班一起朗讀，而導師在剛開始要多次主動出擊控管學生，待時間一久養成習慣後可視情況突擊檢查；而這樣的朗讀過程可讓學生靜心、預備和清晰接下來要學習的內容作預習，所以是一個很好的方式。

王：請老師要注意實習課程學生的學習態度，而我們學校在實習課堂中間是不會下課，並且任何事情包含上廁所都必須向老師報告才能離開實習教室，所以如果未經許可離開，然後去合作社或回教室休息等等都必須請老師絕對要處理，否則實習課程將會是學校上課控管之亂源，請老師們協助配合要求學生。

結語：

上課風氣的培養要從生活常規來加以協助建立，但對於實習課程則必須嚴正看待，因為實習課程在實習教室離校門或圍牆只有幾步路程，老師一位在實習教室實在很難顧及每一位學生，所以在第一堂課的規則規範一定要清晰仔細的說明和提醒。

案由四、針對本校 105 學年度教師專業發展評鑑推動，提請討論

(1)分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

本科除了實習主任已經完成進階人員認證，其餘老師依照教育部之規定進行教師專業發展機制，並且新進教師前兩年都需進行，以下表格是目前暫定，如果有異動或其他調整請老師們提出，我們再討論和更動。

被觀摩者	教學觀摩者	觀摩課程
黃筑均	蔡明哲	烘焙實務
賴力邦	黃筑均	餐旅概論
蔡明哲	賴力邦	餐旅服務
張乃文	彭冠嘉	飲料與調酒
彭冠嘉	張乃文	西餐烹調

參閱後確認無異動表示，將會把資料交給教學組並請老師彼此討論決定觀摩時間後，告之科主任和教學組長，以方便配合後續作業時間及資料紀錄之正確性。

(2)請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

姓名	職務	教師類別	教師專業認證內容	認證審查
王雅玲	實習主任	合格教	教師專業發展初階教師 教師專業發展進階人員	通過 (已取得證書)

案由五、針對各科有自編教材者，提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

結語：無

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間，相關補救教學表件自行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

結語：

於 104 學年度整個學年之餐飲科和觀光科之專業科目學習學期成績，並沒有顯著學習成就能力差距甚多的學生，而在各專業科目需要補考及重修人數多數學生因為扣考因素和自己的出席缺況造成，因此在 104 學年度僅針對於學習障礙之學生進行補救證照考試的輔導，但多數老師以考量學生吸收能力顯著高低差異，且具有熱心奉獻之精神，多採以一對一個別輔導進行，未將學生集合成班為單位來進行，感謝老師們的盡心盡力。

於 105 學年度將另行通知，請餐飲科及觀光科班級之導師一同與會來討論此議題，透過導師的觀察及任課教師的紀錄，如有此需求將立即進行申請和補救課程之規劃，目前輔導室針對學習障礙學生加以調查，目前給予口頭即時回覆為一年級學生對於週六加強烘焙證照需求較大，請一年級授課烘焙實務的老師了解任教班級的學習障礙生人數，並先私下詢問需求之癥結因素，再請老師回報餐觀科主任，學生學習有需要我們將全力給予補救輔導，但也請各位老師運用多元教學方法促使提升學生學習動力，將資源給予真正有所需求的學生，才能發揮其最大效益。

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：

王：本學年主要有輔導證照檢定的老師有筑均老師－烘焙（麵包）、力邦老師－烘焙（麵包）及冠嘉老師－中餐烹調三位。在課程綱要當中仍主要針對於中餐和烘焙為要求基準，但實用技能學程強調技術能力的獲得，所以我希望他們能自發性的參加餐旅服務丙級檢定和飲料調製丙級檢定，以利多數學生未來就業能力更加多元，而學生也會有更多

選擇。因此，希望明哲老師及乃文老師能針對實用技能學程課程活動安排和教學進度當中規劃檢定輔導內容於其中，能夠在教學進度許可下還是要給予證照檢定內容的訓練，我們以鼓勵加強的方式進行，或許學生自己本身意願低落但我們有做到協助和加強，這樣在孩子畢業時對於學校的教學會是肯定的。

蔡：感謝主任的提醒，我會將餐廳外場實習及房務整理加入教學進度計畫表內，但一年即在專業實習服裝上是未購買服技服，所以在學校之規定下位穿著正式實習服裝不得進行實習教室進行練行或操作，將以校規實習教室使用辦法進行懲處，但向階梯式餐飲他們二年級才有服技服可是餐廳實習課程已經結束，而在課程規畫上要進入房務操作練習，所以在教學活動安排不知道要如何進行調整。

黃：服技服會在二年級購買是因為之前我們針對於飲條證照有強力鼓勵希望學生能多拿這一張證照，但常常發生衣服不見或缺少配件，甚至有的都烏黑或泛黃所以才會在二年級購買讓學生不再用服裝為藉口，此外因為也考量到一年級新生入學期費用繳教已經相當有負擔因此才會向延後服技服的購買讓學生的經濟壓力減輕，那針對於明哲老師提出的部分我們也可以列入等一下臨時動議之討論議題。我對目前學校的證照檢定輔導有觀察到，以去年 104 學年度的學生大多不是學科測驗沒有過，而是在術科操作並且是學生欠缺臨場應變能力，以及衛生流程就被扣了嚴重的成績，因此針對於烘焙證照的輔導學科方面我是緊迫盯人，並且範圍小卻細項的考試，太差罰寫還要再補考，補考後還是太多在罰寫，這樣多次下來學生會因為不想寫罰寫而多少看書，而在術科方面我建議老師不用急著上檢定內容，依照過去課程排定的狀況一定可以上完所有內容，所以在前面的環境介紹、清潔維護及標準作業操作的前置動作要仔細且扎實的訓練學生，如果不行就重作來養成衛生清潔的習慣，否則就算每次產品都很漂亮但衛生程就已經無法挽救了。

彭：我就中餐烹調的訓練來說，因為今年開始葷食全面以新的丙級檢定考題來進行，而新考題對學生最大的考驗就是所謂的水花片，形式總共有 12 種其中基本樣式六種每一位同學一定都要會，所以在刀供需下許多功夫和時間，所以依據年級分別來說；二年級會配合基礎刀工或蔬果雕刻之課程來增加學生雕刻水花片的練習時間，並且每一次下課做個人成品檢視，如有未通過者下次為第一優先進行測驗；一年級因為學科課程繁瑣，而在課程時間安排上有單獨一節中餐烹調課程無法進行實作，因此會叫學生帶小砧板在課堂教室內練習，而該堂課剛好為第七節下課所以整理時間相當充裕部會造成環境遭亂的問題。

蔡：我認為該班級的導師如果可以協助我們在學科的背誦上是有強化的效果，我知道導師任務已經相當繁瑣，但是檢定的相關事情往往只有自己知道就好，但是家長其實也會在意證照的取得，有的家長會覺得證照比畢業證書在未來更有實質幫助。所以傳達考程、費

用及假日模擬練習等事項如果能請導師協助，讓家長、導師和證照輔導老師一同參與協助孩子，就不一定是在學校才能進行練習，且陪伴學習是現在家長最能拉近與孩子距離的方法。

結語：

針對於證照輔導分為兩個部份來加強訓練，並採以下列方法連進行之：

(一) 學科測驗：檢定之學科並非以往學生所認知的學科知識測驗，而是機械式反應的題庫背誦，所以要先讓孩子揮別過去對於考試的害怕思維，詳加說明考試模式（及萍及側及發證之學科測驗採以電腦測試）進行流程，並且希望導師能參與協助時常的提醒學生要多加背誦，及在家長座電訪時也可針對證照考試說明用意和重要性，讓家長在家裡也能多多協助管理孩子讀書的狀況，但針對於學習態度不良的學生，建議在每次學科測驗後施予為增強記憶的罰寫機制，並且在帆寫過程中他們又在讀第二或三次，可以迫使不讀書的孩子在此學校和家裡合作之下，不得不翻閱一些題型來讓自己不用在受到懲罰。

(二) 術科加強：每位證照輔導老師在教學過程中提高敏感度去察覺學生，是否在某些核心操作能力需要施予加強並增加練習次數，可利用該班之專業課程進行二度加強，但要注意的是該課程是否原本即為實作課程，否則使用專業實習教室和相關器具是必須提出申請，而如果非原有實作課程也可能完全沒有實習教室可提供練習，並且巡堂人員也會無法掌握全班行蹤造成行政人員和教師之間的誤會。而當用來強化技能之課程與檢定練習內容相與呼應的話，也可以此作為評量機制增加學生學習動力。

(三) 擴展觸角：希望專業任課教師協助輔導由教育部所設定烘焙及中餐兩類證照為目標，更期盼老師們能夠多鼓勵學生們自願性的參加其他各類證照，但無論是否學生最後選擇如何，教師在教學進度和教學活動都必須自主的規劃，在技職學校本講求「多元學習，實務驗證」，所以許多課程之學習目標涵蓋了理論和實作共同並進，不可以因為學生的單方面想法或消極的學習態度而變對於教學內容的堅持。

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體行為。

壹、課程大綱

一、整合性課程，以理論與實務共進結合

以專業學識知識為基礎，統合學生各種學習經驗來發現問題並加以解決，並且能提升學生創造力、思考邏輯、科技能力、寫作能力和口語表達等能力的全面整體性學習。

二、學習與他人合作、互動及溝通之整體歷程

在學習過程中能運用分工相互合作，發揮其個人專長並且彼此能交流想法和理性溝

通，而使團隊力量發揮其最大之可能。

三、學生學習自主性高，歷程與成果相互並重

學生是主動探索者的角色，對於整個學習歷程皆為主動尋求，不再是以往單純的知識接受者；而在自我探究的過程充滿各種的挑戰，故其表現也列入課程整體評量，跳脫以往紙本考試單一評量之模式。

四、產學結合，提前了解產業面與個人志趣

產業導向的學習模式能讓學習更加貼近產業，使得學生了解產業現況及實務技能之更進，提早與產業有所接觸，對於學生的自我評估及興趣考量有更深層的意義。

五、培養健全餐旅產業實用人才

強化基礎知識與技能、自我發覺與教育訓練所培養出之能力以及填補知識缺口等，以多元性的方式積極栽培並且將其能力轉移於未來職場所用，而減少產業職前教育之成本。

貳、課程目標

本科將依據教育部（2012）在新增科目課程綱要（99 課程職業學校課程綱要）中，所針對「專題製作」課程提出的教學目標之六大目標為主：

- 一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。
- 二、訓練學生資料蒐集及整理之能力。
- 三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。
- 四、訓練學生運用所學進而解決問題之能力。
- 五、使學生能驗證及運用所學之專業知識及技能。
- 六、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。

參、教學目標

以教育部制定課程目標為基礎，並且為了呼應本學群之專業核心能力訓練為方向，希望開啟學生掌握自我學習的概念及能與時並進的成長價值，故提出下列幾項教學目標：

- 一、學生能具體且詳細說出自己發想的專題主題之特色，並在友善積極討論激盪下，一起取得題目之共識。
- 二、學生能獲得挖掘資料、辨別資料、合乎倫理的資料取得管道及能將資料能去蕪存菁的分析統整，將各項資料都作妥善力用的能力。
- 三、學生能以教師所提供之學習檔案表格的填寫，詳細記錄每個成員的工作實際內容及實務操作步驟完成的時間，完整呈現自我效能發揮的程度。
- 四、學生能在成果報告書中，以文字真實性描繪出整體歷程所遇的各項問題，而問題的解決關鍵又是為何，能仔細精練的一一說明。

五、學生能順利完成各項實作實驗，並且以成品展示的方法來說明餐旅群的專業價值與產業期待之重心

六、學生能從容斯理的對於自主專題研究進行口頭發表說明，及對於及時問答也能不疾不徐且脈絡清晰的回覆各類細節問題。

肆、課程學分（實用技能學程 6 學分）

伍、教材選擇

本學期選擇由高雄餐旅大學餐旅教育研究所暨師資培育中心陳紫玲教授所編撰之專題製作（餐旅群）龍騰出版社。陳教授依據教育部之委託，針對於專題製作課程進行許多階段性研究報告，及辦理卓越技職教育資源攜手提升專題製作教學知能的教師研習活動長達四年期程，對於餐旅群之專題製作課程有其完備的歷程資訊，故在此教材使用上，教師能免去許多教學活動前的準備時間，而用字簡單易懂學生在閱讀上清晰不複雜，對於教與學兩者皆減去許多困擾。

參、臨時動議：

一、請各科提出兩份教案，有關防災教育融入專業科目課程之教案。

黃：我有一個想法但可能不太公平；教案撰寫的細節內容或設計重點相當繁瑣，雖然我個人在去年友請教一些資深老師，或參閱過去老師呈送教專報告內的教案範例，但是還是無法了解教案設計的整體概念，目前我們科系有雅玲主任和明哲老師是合格教師外，其他老師或許涉略過但是這是教務處要匯集成送教育部，因為教育部今年提出 105 學年度為防災教育年，所以積極到各校訪視並且要求在相關活動與課程能實際實施，所以如果對於教案不了解而草草結案可能太過輕率。所以考量未來業務量和專業能力，想懇請明哲老師來進行撰寫，是否執行防災活動融入課程先不加以考量，以不同年級和不同專業科目來設計單元教案，然後請各位老師撥空從信箱閱覽蔡老師設計之教案給予回饋，無論是需修正或鼓勵讚許都希望大家能一同參與給予老師正向肯定和成長。

蔡：感謝主任肯定和科上老師們的認同，我會努力用心的嘗試撰寫出來，但也請各位老師不要太過期待，因為在教育學程學習期間，教案撰寫一直是在教育專業能力尚須多加研磨的區塊，所以實在不太敢說自己有進修就可以

三、105 學年度各類主要比賽指導老師及訓練計畫。

105 學年度第一學期相關餐旅群競賽教師協助指導

教師	比賽類別	項目
彭冠嘉	商業類技能競賽	中餐組
張乃文	商業類技能競賽	餐服組
蔡明哲	專題製作	全國小論文/ 各大專及群科中心專題製作競賽

四、教師專業社群課程及內容需求。

壹、實施要點

- 一、學習社群活動期間為每學年上學期 10 月至下學期 6 月，社群活動結束後得於新學年度繼續成立原學習社群。
- 二、學習社群活動規劃以每學年至少 12 次為原則，活動內容以教學觀察與回饋、主題探討（含專書、影帶）、主題經驗分享、教學檔案製作、專題講座、新進教師輔導、標竿楷模學習、新課程發展、教學方法創新、教學媒材研發、行動研究、協同備課、各項議題融入教學、同儕省思對話、案例分析及專業領域研討等。
- 三、學習社群活動時間由社群內成員自行律定，但以不影響正常教學為原則。

貳、檢核成果

- 一、實施層面主要以教師為主要對象

教師	<ul style="list-style-type: none">■ 教學實務或專業能力提升，■ 研發新課程或教材■ 創新教學或媒材■ 參加教學創新、教學卓越或行動研究等評比表現等
----	--

- 二、每次社群進行，包含教學專業知能課程、會議討、主題活動參與和反思、新興議題的分享及提升整題學習氣氛等相關活動進行，每當活動進行請 張乃文老師協助做書面活動紀錄；於期末成果報告之報告書呈現遊餐觀科主任及力邦老師協助完成。
- 三、每次活動結束後，將給予一個禮拜時間可以慢慢的反思，並撰寫回饋心得以學校信箱傳給參觀科主任，及自己留檔以利未來教師專業發展所需可利用。

參、參觀科教師社群活動－客家傳統飲食文化探究與革新

- 一、極力盛邀於育民工家擔任兼課教師；兩位老師對於本身即為客家子女，並且對於客家美饈的製作超過 25 年的時間，具有相當深厚功力和學養的客家飲食研究製作者，因此

本學年社群邀請兩位擔任本社團活動之授課教師，進行一連串對於客家菜餚製作學習活動，且在時代的變更下我們一同時光倒流，去探討傳統飲食於現今是否受到改變，而受到文化優勢者所影響的習性和思維有哪些優缺存在。

二、相關活動安排細節等老師星期三到校會一同討論。

肆、散會時間：18:00

私立育民工家105學年度第1學期期初教學研究會照片

時間：105年08月25日

地點：實習處



私立育民工業家事職業校 105 學年第一學期
期初正規班觀光事業科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 08 時 30 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處

召集人：黃筑均

出席簽名：張文 彭冠嘉 林水軒 游明哲 王雅玲

會議記錄：

黃筑均

私立育民工業家事高級職業學校

105 學年第一學期期初

觀光事業 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 08 月 25 日（星期四）上午 08 時 30 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點實習處辦公室

召集人：黃筑均主任

出席名單：王雅玲主任、黃筑均主任、張乃文老師、蔡明哲老師、彭冠嘉老師、賴力邦老師。

會議記錄：蔡明哲老師。

壹、召集人報告

很開心和感謝老師們這學期能夠加入育民，希望由老師們的共同協助和奉獻能夠讓餐觀科在各方面更加穩定，並且協助提升學校教學成果之展現。我們現在召開 105 學年度第一學期的教學研究會，首先針對教務處所提出之議題進行討論並擬定出相關辦法，再針對我們科系這學期相關的任務、活動及實習教室使用和保管等事項進行說明。

向各位老師說明 105 學年度第一學期課程編排內容和擔任導師的部份：

教師姓名	職務	教授科目	導師班級
王雅玲	實習主任	觀光法規、導覽解說、	X
黃筑均	餐觀科主任	遊客心理學、培實務	階餐三
張乃文	專任教師	飲料與調酒、餐旅概論	實餐一
蔡明哲	專任教師	餐飲服務、房務實務、專題製作	階餐一
賴力邦	專任教師	烘焙實務、餐旅概論、消費者心理學	實餐正觀二
彭冠嘉	專任教師	中式烹調、中式點心、異國料理、西餐烹調	階正餐二

以班級總數來看我們是屬於小型學校，所以為了考量課程排定及老師們在其他處室之業務協助，因此有些課程會採以併班進行，但是請老師留意我們總共有三種學制，包含正規班、實用技能班及建教階梯班，所以在課程學分數會產生不同，而使得學生上課節數和到課課堂節數也是不一樣的，所以請老師們在教學進度表完成的同時，如果要清楚知道你所上的課程應到課總人數為何，上課的該間教室是否與自己教學過程需使用設備相符合，請問併班的學期成績和段考成績的輸入，或說明併班學生之特性給予老師心理建設，也可向教務處教學組作進一步的確認開動作，以便利老師們在教學前的進度規劃、課程活動安排及備課等。此外，除了兩位主任的辦公室位置在實習處，其他老師們將會安排在學務處

內，並且有先向學務主任爭取希望同科老師為一個區域，往後即時性的小型提案或班級經營問題都能夠相互協助和給予可行正向的建議，雖然我們科系大多老師是這學期加入本校教師行列，但之前的履歷內容已有所參閱，所以了解各位老師的學經歷、專長及教學成果都相當豐富，並且我們科系有雅玲主任、我和乃文老師可以幫助老師們解決問題，所以無論是班級經營、教學和行政都可以多問。

接下來，有關國中技藝班之分配；本校在 105 學年度為國中技能競賽主辦單位，很多國中端的學校都希望能直接上課和比賽在原場地進行，但因為目前大家的課堂數相當辛苦，所以目前的規劃為，除了主任因為行政業務之因素接一個國技班，我們則每個人基本是三個班，但是力邦老師四個班是因為剛好教務處排課時間實在無法調整的原故，所以利幫老師辛苦您這部分，其他有觀國中技藝班之授課週次、接送時間、學群類別及進度表等，會由實習處國技組招開會議進一步的詳細說明。

貳、討論提案

案由一、提請擬定各科教學進度。

黃：由教務處給的基本格式，麻煩各位老師會後給我您目前常用的信箱帳號，我將會把格式寄給您，並請老師們在 9/16（五）中午前針對自己授課科目之教學進度表以電子檔寄給餐觀科主任，再由科主任會整和校訂後寄給教務處教學組組長。而教科書為上一學期末的期末會議中討論定案，如果在教學過程有任何問題也在煩請老師提出，如果必要在 105 學年度第二學期期末會議遴選教科書時進行討論，所以如各位老師是自己需求，我這邊有上學年的資料可提供，但希望老師不要以複製沿用的方式，而是真實的針對本學期的變動來撰打。

結語：

本科之教授專業科目之教師，依據教務處之隔式設定建議來撰寫 105 學年度第一學期的教學進度表，並且教師會依據設備組給予之教科書版本內容來進行編列，此外需考量本校學生平均素質，在進度規劃上依據老師對教材的分析後，可彈性針對較難理解之單元或理論延宕給予較多的時間學習，以力求達到學生學習成就和教師教學成效之雙贏。

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：

黃：實務操作課程方面，例如：中西餐、烘焙、中西式點心、飲調丙級輔導和門市服務證照輔導等課程，會採以示範教學及講授法為多數技能操作教學的呈現，而在本學期有三門課程依據技職再造計畫邀請產業業者進行協同教學，其中有冠嘉老師的基礎刀工、力邦老師的中式點心及我二年級烘焙實務課程，透過業師協同教學能讓學生學習到有別以往多以丙級檢定為基礎的實作課程，並且業師在教授過程能多帶入實際貼近產業現況，讓未來學生面對於現實的職場環境能有更多的心理建設，所以在協同教學的方法之下，讓學生的學習豐富性更加提高。

張：我多數課程為飲料與調酒，而該門課程和餐飲服務課程性質大同小異，並且兩者課程的共通性在實務操作和理論學習為五五並重，所以在教學總體時間須做好課前規畫；目前考量專業教室的使用班級數量，採以隔週進飲調教室實作課程，並此方式有一好處是在，如果學生在理論課程學習當周學習態度不佳，則延後實作課程一週，因高職學生主要喜愛實作課程對於理論學習興趣低落，而此種懲罰將相當實際有效的改變整個班級此課程的學習風氣。

賴：在烘焙或其他點心之丙級檢定其實是過三關，先學科→烘焙計算→術科製作，而其他檢定項目僅有二關，所以烘焙課程協助學生烘焙計算的方面，我利用所謂的編序教學法、講述法及示範法來協助訓練；講述法式針對於烘焙百分比之來由和特性做說明，讓學生有學科知識的基礎，並引到學生強調其重要性；緊接著，前幾週次在黑板帶著同學請他們一步一步跟著進行計算和報告書的撰寫；在開學前，依據檢定題組將烘焙計算細目分為階段性任務，而通過一項任務才能到下一個等級，如果連續錯三次要罰寫，讓每一個學生自己來了解到自己哪一個步驟錯誤所導致計算不正確，而學生能自己發現自己的問題納才能真正的改變而計算正確。

結語：

高職專業科目如單以講述法式無法讓學生的學習成效有所提升，多數會採以示範教學法、視覺影像法及分組教學來讓學生在專業能力訓練有所成效，而在教育部的技職再造方案提出，許多學校也採以協同教學希望學術和產業能漸漸搭起橋樑，不要像過去產學分家讓學生承受畢業即失業的社會壓力，並且透過業師的學經歷來鼓舞孩子，提升學習動力和創造力讓老師們可以趁勝追擊去要求學生。

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

蔡：首先，要求學生打鐘鈴聲停前要全體回到教室，待學生回到教室後無論該堂為哪一科目，請班長到講台前引領大家針對於上次老師教授的進度開始全班一起朗讀，而導師在剛開始要多次主動出擊控管學生，待時間一久養成習慣後可視情況突擊檢查；而這樣的朗讀過程可讓學生靜心、預備和清晰接下來要學習的內容作預習，所以是一個很好的方式。

王：請老師要注意實習課程學生的學習態度，而我們學校在實習課堂中間是不會下課，並且任何事情包含上廁所都必須向老師報告才能離開實習教室，所以如果未經許可離開，然後去合作社或回教室休息等等都必須請老師絕對要處理，否則實習課程將會是學校上課控管之亂源，請老師們協助配合要求學生。

結語：

上課風氣的培養要從生活常規來加以協助建立，但對於實習課程則必須嚴正看待，因為實習課程在實習教室離校門或圍牆只有幾步路程，老師一位在實習教室實在很難顧及每一位學生，所以在第一堂課的規則規範一定要清晰仔細的說明和提醒。

案由四、針對本校 105 學年度教師專業發展評鑑推動，提請討論

(1)分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

本科除了實習主任已經完成進階人員認證，其餘老師依照教育部之規定進行教師專業發展機制，並且新進教師前兩年都需進行，以下表格是目前暫定，如果有異動或其他調整請老師們提出，我們再討論和更動。

被觀摩者	教學觀摩者	觀摩課程
黃筑均	蔡明哲	烘焙實務
賴力邦	黃筑均	餐旅概論
蔡明哲	賴力邦	餐旅服務
張乃文	彭冠嘉	飲料與調酒
彭冠嘉	張乃文	西餐烹調

參閱後確認無異動表示，將會把資料交給教學組並請老師彼此討論決定觀摩時間後，告之科主任和教學組長，以方便配合後續作業時間及資料紀錄之正確性。

(2)請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

姓名	職務	教師類別	教師專業認證內容	認證審查
王雅玲	實習主任	合格教師	教師專業發展初階教師 教師專業發展進階人員	通過 (已取得證書)

案由五、針對各科有自編教材者，提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

結語：無

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間，相關補救教學表件自行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

結語：

於 104 學年度整個學年之餐飲科和觀光科之專業科目學習學期成績，並沒有顯著學習成就能力差距甚多的學生，而在各專業科目需要補考及重修人數多數學生因為扣考因素和自己的出席缺況造成，因此在 104 學年度僅針對於學習障礙之學生進行補救證照考試的輔導，但多數老師以考量學生吸收能力顯著高低差意，且具有熱心奉獻之精神，多採以一對一個別輔導進行，未將學生集合成班為單位來進行，感謝老師們的盡心盡力。

於 105 學年度將另行通知，請餐飲科及觀光科班級之導師一同與會來討論此議題，透過導師的觀察及任課教師的紀錄，如有此需求將立即進行申請和補救課程之規劃，目前輔導室針對學習障礙學生加以調查，目前給予口頭即時回覆為一年級學生對於週六加強烘焙證照需求較大，請一年級授課烘焙實務的老師了解任教班級的學習障礙生人數，並先私下詢問需求之癥結因素，再請老師回報餐觀科主任，學生學習有需要我們將全力給予補救輔導，但也請各位老師運用多元教學方法促使提升學生學習動力，將資源給予真正有所需求的學生，才能發揮其最大效益。

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：

王：本學年主要有輔導證照檢定的老師有筑均老師－烘焙（麵包）、力邦老師－烘焙（麵包）及冠嘉老師－中餐烹調三位為我們主要在課程整體規劃計畫當中主要一定要拿到的，但針對於正規班的學生而言，丙級證照的取得雖然已經沒有實質性的加分效果，可是在相同學習過程中其他學校的學生可以考取這麼多證照來檢視自我的學習，而我們如果只有基本輔導協助可能將會面臨家長的質疑，因此我希望明哲老師在餐旅服務及乃文老師的飲料調製丙級檢定，能夠在教學進度許可下還是要給予證照檢定內容的訓練，我們以鼓勵加強的方式進行，或許學生自己本身意願低落但我們有做到協助和加強，這樣在孩子畢業時對於學校的教學會是肯定的。

蔡：感謝主任的提醒，我會將餐廳外場實習及房務整理加入教學進度計畫表內，但一年即在專業實習服裝上是未購買服技服，所以在學校之規定下位穿著正式實習服裝不得進行實習教室進行練行或操作，將以校規實習教室使用辦法進行懲處，但向階梯式餐飲他們二年級才有服技服可是餐廳實習課程已經結束，而在課程規畫上要進入房務操作練習，所以在教學活動安排不知道要如何進行調整。

黃：服技服會在二年級購買是因為之前我們針對於飲條證照有強力鼓勵希望學生能多拿這一張證照，但常常發生衣服不見或缺少配件，甚至有的都烏黑或泛黃所以才會在二年級購買讓學生不再用服裝為藉口，此外因為也考量到一年級新生入學期費用繳教已經相當有負擔因此才會向延後服技服的購買讓學生的經濟壓力減輕，那針對於明哲老師提出的部分我們也可以列入等一下臨時動議之討論議題。我對目前學校的證照檢定輔導有觀察到，以去年 104 學年度的學生大多不是學科測驗沒有過，而是在術科操作並且是學生欠缺臨場應變能力，以及衛生流程就被扣了嚴重的成績，因此針對於烘焙證照的輔導學科方面我是緊迫盯人，並且範圍小卻細項的考試，太差罰寫還要再補考，補考後還是太多在罰寫，這樣多次下來學生會因為不想寫罰寫而多少看書，而在術科方面我建議老師不用急著上檢定內容，依照過去課程排定的狀況一定可以上完所有內容，所以在前面的環境介紹、清潔維護及標準作業操作的前置動作要仔細且扎實的訓練學生，如果不行就重作來養成衛生清潔的習慣，否則就算每次產品都很漂亮但衛生程就已經無法挽救了。

彭：我就中餐烹調的訓練來說，因為今年開始葷食全面以新的丙級檢定考題來進行，而新考題對學生最大的考驗就是所謂的水花片，形式總共有 12 種其中基本樣式六種每一位同學一定都要會，所以在刀供需下許多功夫和時間，所以依據年級分別來說；二年級會配合基礎刀工或蔬果雕刻之課程來增加學生雕刻水花片的練習時間，並且每一次下課做個人成品檢視，如有未通過者下次為第一優先進行測驗；一年級因為學科課程繁瑣，而在課程時間安排上有單獨一節中餐烹調課程無法進行實作，因此會叫學生帶小砧板在課堂教室內練習，而該堂課剛好為第七節下課所以整理時間相當充裕部會造成環境遭亂的問題。

蔡：我認為該班級的導師如果可以協助我們在學科的背誦上是有強化的效果，我知道導師任務已經相當繁瑣，但是檢定的相關事情往往只有自己知道就好，但是家長其實也會在意證照的取得，有的家長會覺得證照比畢業證書在未來更有實質幫助。所以傳達考程、費用及假日模擬練習等事項如果能請導師協助，讓家長、導師和證照輔導老師一同參與協助孩子，就不一定是在學校才能進行練習，且陪伴學習是現在家長最能拉近與孩子距離的方法。

結語：

針對於證照輔導分為兩個部份來加強訓練，並採以下列方法連進行之：

(一) 學科測驗：檢定之學科並非以往學生所認知的學科知識測驗，而是機械式反應的題庫背誦，所以要先讓孩子揮別過去對於考試的害怕思維，詳加說明考試模式（及萍及側及發證之學科測驗採以電腦測試）進行流程，並且希望導師能參與協助時常的提醒學生要多加背誦，及在家長座電訪時也可針對證照考試說明用意和重要性，讓家長在家裡也能多多協助管理孩子讀書的狀況，但針對於學習態度不良的學生，建議在每次學科測驗後施予為增強記憶的罰寫機制，並且在帆寫過程中他們又在讀第二或三次，可以迫使不讀書的孩子在此學校和家裡合作之下，不得不翻閱一些題型來讓自己不用在受到懲罰。

(二) 術科加強：每位證照輔導老師在教學過程中提高敏感度去察覺學生，是否在某些核心操作能力需要施予加強並增加練習次數，可利用該班之專業課程進行二度加強，但要注意的是該課程是否原本即為實作課程，否則使用專業實習教室和相關器具是必須提出申請，而如果非原有實作課程也可能完全沒有實習教室可提供練習，並且巡堂人員也會無法掌握全班行蹤造成行政人員和教師之間的誤會。而當用來強化技能之課程與檢定練習內容相與呼應的話，也可以此作為評量機制增加學生學習動力。

(三) 擴展觸角：希望專業任課教師協助輔導由教育部所設定烘焙及中餐兩類證照為目標，更期盼老師們能夠多鼓勵學生們自願性的參加其他各類證照，但無論是否學生最後選擇如何，教師在教學進度和教學活動都必須自主的規劃，在技職學校本講求「多元學習，實務驗證」，所以許多課程之學習目標涵蓋了理論和實作共同並進，不可以因為學生的單方面想法或消極的學習態度而變對於教學內容的堅持。

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體行為。

壹、課程大綱

一、整合性課程，以理論與實務共進結合

以專業學識知識為基礎，統合學生各種學習經驗來發現問題並加以解決，並且能提升學生創造力、思考邏輯、科技能力、寫作能力和口語表達等能力的全面整體性學習。

二、學習與他人合作、互動及溝通之整體歷程

在學習過程中能運用分工相互合作，發揮其個人專長並且彼此能交流想法和理性溝通，而使團隊力量發揮其最大之可能。

三、學生學習自主性高，歷程與成果相互並重

學生是主動探索者的角色，對於整個學習歷程皆為主動尋求，不再是以往單純的知識接受者；而在自我探究的過程充滿各種的挑戰，故其表現也列入課程整體評量，跳脫以往紙本考試單一評量之模式。

四、產學結合，提前了解產業面與個人志趣

產業導向的學習模式能讓學習更加貼近產業，使得學生了解產業現況及實務技能之更進，提早與產業有所接觸，對於學生的自我評估及興趣考量有更深層的意義。

五、培養健全餐旅產業實用人才

強化基礎知識與技能、自我發覺與教育訓練所培養出之能力以及填補知識缺口等，以多元性的方式積極栽培並且將其能力轉移於未來職場所用，而減少產業職前教育之成本。

貳、課程目標

本科將依據教育部（2012）在新增科目課程綱要（99 課程職業學校課程綱要）中，所針對「專題製作」課程提出的教學目標之六大目標為主：

- 一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。
- 二、訓練學生資料蒐集及整理之能力。
- 三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。
- 四、訓練學生運用所學進而解決問題之能力。
- 五、使學生能驗證及運用所學之專業知識及技能。
- 六、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。

參、教學目標

以教育部制定課程目標為基礎，並且為了呼應本學群之專業核心能力訓練為方向，希望開啟學生掌握自我學習的概念及能與時並進的成長價值，故提出下列幾項教學目標：

- 一、學生能具體且詳細說出自己發想的專題主題之特色，並在友善積極討論激盪下，一起取得題目之共識。
- 二、學生能獲得挖掘資料、辨別資料、合乎倫理的資料取得管道及能將資料能去蕪存菁的分析統整，將各項資料都作妥善力用的能力。
- 三、學生能以教師所提供之學習檔案表格的填寫，詳細記錄每個成員的工作實際內容及實務操作步驟完成的時間，完整呈現自我效能發揮的程度。
- 四、學生能在成果報告書中，以文字真實性描繪出整體歷程所遇的各項問題，而問題的解決關鍵又是為何，能仔細精練的一一說明。

五、學生能順利完成各項實作實驗，並且以成品展示的方法來說明餐旅群的專業價值與產業期待之重心

六、學生能從容斯理的對於自主專題研究進行口頭發表說明，及對於及時問答也能不疾不徐且脈絡清晰的回覆各類細節問題。

肆、課程學分（正規班 4 學分）

伍、教材選擇

本學期選擇由高雄餐旅大學餐旅教育研究所暨師資培育中心陳紫玲教授所編撰之專題製作（餐旅群）龍騰出版社。陳教授依據教育部之委託，針對於專題製作課程進行許多階段性研究報告，及辦理卓越技職教育資源攜手提升專題製作教學知能的教師研習活動長達四年期程，對於餐旅群之專題製作課程有其完備的歷程資訊，故在此教材使用上，教師能免去許多教學活動前的準備時間，而用字簡單易懂學生在閱讀上清晰不複雜，對於教與學兩者皆減去許多困擾。

參、臨時動議：

一、請各科提出兩份教案，有關防災教育融入專業科目課程之教案。

黃：我有一個想法但可能不太公平；教案撰寫的細節內容或設計重點相當繁瑣，雖然我個人在去年友請教一些資深老師，或參閱過去老師呈送教專報告內的教案範例，但是還是無法了解教案設計的整體概念，目前我們科系有雅玲主任和明哲老師是合格教師外，其他老師或許涉略過但是這是教務處要匯集成送教育部，因為教育部今年提出 105 學年度為防災教育年，所以積極到各校訪視並且要求在相關活動與課程能實際實施，所以如果對於教案不了解而草草結案可能太過輕率。所以考量未來業務量和專業能力，想懇請明哲老師來進行撰寫，是否執行防災活動融入課程先不加以考量，以不同年級和不同專業科目來設計單元教案，然後請各位老師撥空從信箱閱覽蔡老師設計之教案給予回饋，無論是需修正或鼓勵讚許都希望大家能一同參與給予老師正向肯定和成長。

蔡：感謝主任肯定和科上老師們的認同，我會努力用心的嘗試撰寫出來，但也請各位老師不要太過期待，因為在教育學程學習期間，教案撰寫一直是在教育專業能力尚須多加研磨的區塊，所以實在不太敢說自己有進修就可以

三、105 學年度各類主要比賽指導老師及訓練計畫。

105 學年度第一學期相關餐旅群競賽教師協助指導

教師	比賽類別	項目
彭冠嘉	商業類技能競賽	中餐組
張乃文	商業類技能競賽	餐服組
蔡明哲	專題製作	全國小論文/ 各大專及群科中心專題製作競賽

四、教師專業社群課程及內容需求。

壹、實施要點

- 一、學習社群活動期間為每學年上學期 10 月至下學期 6 月，社群活動結束後得於新學年度繼續成立原學習社群。
- 二、學習社群活動規劃以每學年至少 12 次為原則，活動內容以教學觀察與回饋、主題探討（含專書、影帶）、主題經驗分享、教學檔案製作、專題講座、新進教師輔導、標竿楷模學習、新課程發展、教學方法創新、教學媒材研發、行動研究、協同備課、各項議題融入教學、同儕省思對話、案例分析及專業領域研討等。
- 三、學習社群活動時間由社群內成員自行律定，但以不影響正常教學為原則。

貳、檢核成果

一、實施層面主要以教師為主要對象

教師	<ul style="list-style-type: none">■ 教學實務或專業能力提升，■ 研發新課程或教材■ 創新教學或媒材■ 參加教學創新、教學卓越或行動研究等評比表現等
----	--

- 二、每次社群進行，包含教學專業知能課程、會議討、主題活動參與和反思、新興議題的分享及提升整題學習氣氛等相關活動進行，每當活動進行請 張乃文老師協助做書面活動紀錄；於期末成果報告之報告書呈現遊餐觀科主任及力邦老師協助完成。
- 三、每次活動結束後，將給予一個禮拜時間可以慢慢的反思，並撰寫回饋心得以學校信箱傳給參觀科主任，及自己留檔以利未來教師專業發展所需可利用。

參、參觀科教師社群活動－客家傳統飲食文化探究與革新

- 一、極力盛邀於育民工家擔任兼課教師；兩位老師對於本身即為客家子女，並且對於客家美饈的製作超過 25 年的時間，具有相當深厚功力和學養的客家飲食研究製作者，因此

本學年社群邀請兩位擔任本社團活動之授課教師，進行一連串對於客家菜餚製作學習活動，且在時代的變更下我們一同時光倒流，去探討傳統飲食於現今是否受到改變，而受到文化優勢者所影響的習性和思維有哪些優缺存在。

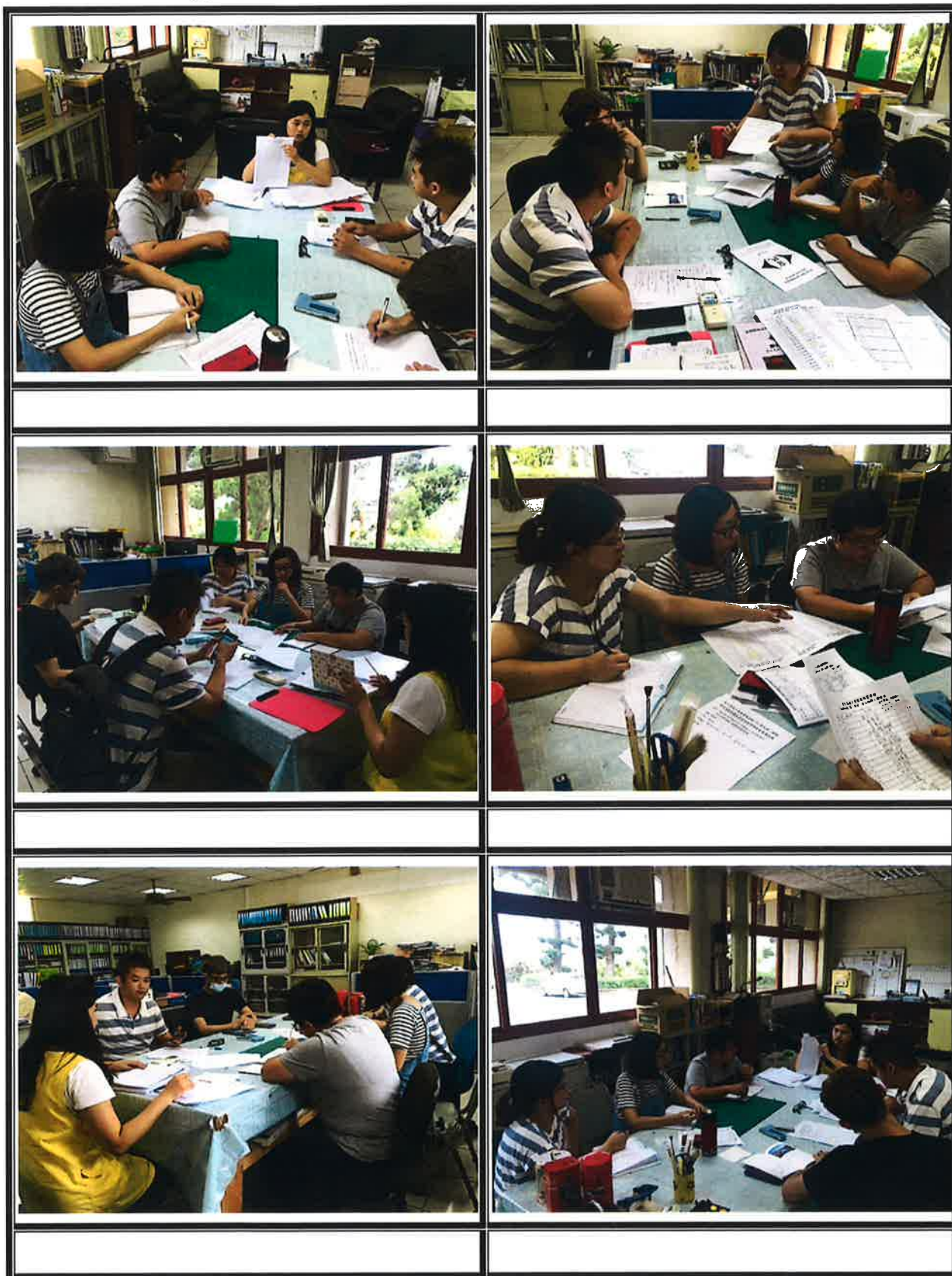
二、相關活動安排細節等老師星期三到校會一同討論。

肆、散會時間：18:00

私立育民工家105學年度第1學期期初教學研究會照片

時間：105年08月25日

地點：實習處



私立育民工業家事職業校 105 學年第一學期
期初 資訊 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 9 月 7 日（星期三）下午 4 時 00 分

召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處

召集人：王文政

出席簽名：王文政、陳義雄、葉崇輝

會議記錄：陳義雄

壹、召集人報告：

期初本科依規定召開教學研討會，雖然本學期皆為新進人員，但2位同仁在本校為資深同仁，應可好好協助我將科內事務辦得盡善盡美，請科內同仁依案內各項逐條討論，現在開始開會。

貳、討論提案：

案由一、提請擬定各科教學進度。

討論：本學期各科教學進度表已依教務處教學組要求繳交，請科內同仁討論有否修改意見。

決議：本學期依上學期科內討論之課程提出本學期之課本擬定教學進度表，無修改意見。

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：

(1) 葉宏麒老師：建議小組教學法實施課。

(2) 陳義雄老師：翻轉教室教學法，教務處已有平板電腦，透過平板教學，改變學生學習力，只有學生有了自學力，教學才能事半功倍。

(3) 王文政老師：實作取向教學法實施課程。

決議：利用小組教學法及翻轉教學法及實作取向教學法為本科教學特色。

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

討論：依堂規要求學生上課秩序，鼓勵學生多閱讀與科目相關之課外讀物，同時建議學生到圖書室借閱新書。

決議：附議。

案由四、針對本校105學年度教師專業發展評鑑推動，提請討論：

(1)分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

(2)請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

討論：

(1) 被評鑑者(宏麒老師、義雄老師)

(2) 資電科王主任文政已取得進階人員認證。

決議：附議。

案由五、針對各科有自編教材者，提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

討論：目前依課程教學進度實施授課，尚未實施自編教材

決議：爾後如果科內同仁有自編教材時，再討論相關事宜。

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間，相關補救教學表件再行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

討論：

(1) 義雄老師：目前日校授課班級為階餐一、實餐一之新生，待第 1 次期中考試後，依學生程度決定是否實施補救教學。

(2) 宏麒老師：身心障礙學生依輔導室 IEP 相關規定施教。

(3) 文政老師：身心障礙學生依輔導室 IEP 相關規定施教。

決議：附議。

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：電子科一年級硬體裝修丙級、(軟體應用丙級、網頁設計丙級)二者選一、二年級工業電子丙級

決議：附議。

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體作為。

討論：配合校外競賽，將 WRO 樂高機器人融入專題製作課程，培養學生專題製作的能力與涵養。課程大綱：

一、WRO 國際奧林匹克機器人大賽介紹。

二、樂高機器人介紹。

三、樂高機器人實務教學。

教學目標：

一、認識樂高機械人主機、感應器、伺服馬達與應用程式。 教學成效：配合校外競賽

二、熟習樂高機械人組裝技巧與簡單程式撰寫執行。

三、操作樂高機械人完成指定任務。

決議：附議。

參、臨時動議：無。

肆、散會時間：

私立育民工家105學年度第1學期期初教學研究會照片

時間： 105年 9月 7日

地點： 實習處



討論會議內容



討論會議內容



討論會議內容



討論會議內容



討論會議內容



討論會議內容

私立育民工業家事職業校 105 學年第一學期
期初 電子 科教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 105 年 9 月 7 日(星期三)下午 4 時 00 分
召開 105 學年度第一學期期初教學研究會

地點：實習處

召集人：王文政

出席簽名：王文政, 陳義雄, 葉長麟

會議記錄：葉鴻麒

壹、召集人報告：

期初本科依規定召開教學研討會，雖然本學期皆為新進人員，但2位同仁在本校為資深同仁，應可好好協助我將科內事務辦得盡善盡美，請科內同仁依案內各項逐條討論，現在開始開會。

貳、討論提案：

案由一、提請擬定各科教學進度。

討論：本學期各科教學進度表已依教務處教學組要求繳交，請科內同仁討論有否修改意見。

決議：本學期依上學期科內討論之課程提出本學期之課本擬定教學進度表，無修改意見。

案由二、提請討論擬定適宜的教學方法。

討論：

(1) 葉宏麒老師：建議小組教學法實施課。

(2) 陳義雄老師：翻轉教室教學法，教務處已有平板電腦，透過平板教學，改變學生學習力，只有學生有了自學力，教學才能事半功倍。

(3) 王文政老師：實作取向教學法實施課程。

決議：利用小組教學法及翻轉教學法及實作取向教學法為本科教學特色。

案由三、提請討論如何加強學生讀書風氣及建立良好上課秩序。

討論：依堂規要求學生上課秩序，鼓勵學生多閱讀與科目相關之課外讀物，同時建議學生到圖書室借閱新書。

決議：附議。

案由四、針對本校105學年度教師專業發展評鑑推動，提請討論：

(1)分配科內教師專業發展評鑑受評者及被評鑑者配對名單。(取得進階人員認證之教師可選擇進行兩次的教學觀察。)

(2)請各科推薦參與進階人員認證之教師名單。(資格：取得初階人員認證且為合格教師)

討論：

(1) 被評鑑者(宏麒老師、義雄老師)

(2) 資電科主任王文政已取得進階人員認證。

決議：附議。

案由五、針對各科有自編教材者，提請討論內容之適切性是否符合學生學習需求。請授課教師完成附件後電子檔及紙本擲回教學組。

討論：目前依課程教學進度實施授課，尚未實施自編教材

決議：爾後如果科內同仁有自編教材時，再討論相關事宜。

案由六、提請討論各班補救教學實施內容(班級/授課教師/授課時間，相關補救教學表件再行以 E-MAIL 方式轉寄各授課教師)。

討論：

(1) 義雄老師：目前日校授課班級為階餐一、實餐一之新生，待第 1 次期中考試後，依學生程度決定是否實施補救教學。

(2) 宏麒老師：身心障礙學生依輔導室 IEP 相關規定施教。

(3) 文政老師：身心障礙學生依輔導室 IEP 相關規定施教。

決議：附議。

案由七、提請討論訂定學生輔導考取丙級證照之種類及方式。

討論：資訊科一年級電腦硬體裝修丙級、(軟體應用丙級、網頁設計丙級) 二者選一、二級工業電子丙級。

決議：附議。

案由八、針對專題製作課程提請討論訂定出各科之課程大綱、教學目標、教學成效等具體作為。

討論：配合校外競賽，將 WRO 樂高機器人融入專題製作課程，培養學生專題製作的能力與涵養。課程課大綱：

一、WRO 國際奧林匹克機器人大賽介紹。

二、樂高機器人介紹。

三、樂高機器人實務教學。

教學目標：

一、認識樂高機械人主機、感應器、伺服馬達與應用程式。 教學成效：配合校外競賽

二、熟習樂高機械人組裝技巧與簡單程式撰寫執行。

三、操作樂高機械人完成指定任務。

決議：附議。

參、臨時動議：無。

肆、散會時間：

私立育民工家105學年度第1學期期初教學研究會照片

時間： 105年 9月 7日

地點： 實習處



討論會議內容



討論會議內容



討論會議內容



討論會議內容



討論會議內容



討論會議內容