

私立育民工業家事職業校 104 學年第一學期  
期初 餐飲技術科(實用技能學程)  
教學研究會會議紀錄

時間：中華民國 104 年 07 月 17 日（星期五）下午 16 時 00 分

召開 104 學年度第一學期期初教學研究會

地點：餐觀科辦公室

科主任：王申長

出席簽名：王申長 陳韋潔 張政文 黃海鈞 王平仁

會議記錄： 陳韋潔

壹、召集人報告：

請大家依討論提案中的內容提出自己的想法及解決方式。

貳、討論提案：

案由一、請各科排定教學進度表。

討論：

1、實習科目第一週請排工安宣導，並且於最後一週排大掃除。

案由二、討論如何讓一年級的新生在學習專業及實習課程上能快速上手。

討論：

1、課程進度必需放慢速度，並且將課程依學生能力不同採分組教學，並選取各組組長採學生教學生的方式讓同學對於實習專業課程可以有更快的學習方式。

2、設一個標準規範讓新生可以融入學習。

案由三、105 學年度課綱調整後，如何用新的課綱融入特色課程教學？

討論：

1、建議二年級採選課跑班模式，將餐飲分為特色中餐，西餐，烘焙等。

2、

案由四、討論如何培訓學生參與新學年的專題製作競賽？

討論：

1、目前將和授課教師討論專題主題及大方向，103 學年度專題製作及參加競賽部份皆有好的佳績，將於 104 學年度再接再厲。

2、本學年邀請育達科技大學休閒系主任黃蕙娟主任前來指導本校專題製作並協助授課老師精進，其它部份依 103 學年度方式執行。

參、臨時動議：

1、將於本學期邀請發展務實致用特色課程計畫中的專家及學者至本校參加法式客家菜諮詢會議。

肆、散會時間：

104/07/17 1900

/立育民工家104學年度第1學期期初教學研究會照片  
時 間：104 年 07 月 17 日  
地 點：餐觀科辦公室

