

# 教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫

## 103 學年度第一次績效檢核會議 會議記錄

會議日期：103 年 12 月 25 日（星期四）下午 16:30~18:10

會議地點：臺南市亞洲高級餐旅職業學校會議室

主席：臺南市亞洲高級餐旅職業學校校長 書國範

出席人員：臺南市亞洲高級餐旅職業學校教務主任 鄭文章

臺南市亞洲高級餐旅職業學校總務主任 黃振忠

臺南市亞洲高級餐旅職業學校實習主任 施智偉

臺南市亞洲高級餐旅職業學校進校主任 陸大衛

臺南市亞洲高級餐旅職業學校餐管主任 楊美娟

臺南市亞洲高級餐旅職業學校專案行政 徐 豪

列席人員：崑山科技大學旅遊文化發展系副教授兼系主任 劉靜慧

南臺科技大學餐旅管理系助理教授 胡永輝、講師 蔡宏儒

遠東科技大學教學資源中心主任 陳逸謙

嘉南藥理大學餐旅管理系副教授兼系主任 龔聖雄

中華醫事科技大學餐旅管理系副教授兼系主任 陳南吟

中華醫事科技大學餐旅管理系副教授 林淑瑗

### 壹、主席報告

很感謝合作技職校院代表於百忙之中參與本次會議，也感謝這學期各校對本校專案計畫之協助。此次期末績效檢核會議，主要係計畫執行過程之交流對話，希冀就教各位專家代表，能給予本校軟硬體各種建議；同時也提出本校的需求，以尋求技職校院的資源（師資、課程與設備）挹入。我們希望不僅僅是計畫內涵之合作，愈多愈深層的主動合作，絕對是雙贏局面，除了能讓本校儘速特色塑造，更有利人才供應鏈上層技職校院的招生贏得先機，共同因應命運共同體之少子化衝擊。

### 貳、報告事項

- 一、本案計畫 103 會計年之活動大抵皆已完成。各子計畫執行績效之檢討，將揭鑿於提案討論中，希望各校代表能給予建議與提供更深層協助。
- 二、本案計畫有三子計畫，對應之合作學校分別為 103-1 數位學習課程精進計畫（崑山科大）、103-2 教師增能暨教學精進計畫（南臺科大、遠東科大、華醫科大）與 103-3 學校本位特色課程計畫（嘉藥大學）。相關執行內涵與重點摘要，詳見簡報資料。

### 參、提案討論

#### 【提案一】

案由：**103-1「數位學習課程精進」**—技職端可否支援 MOOCS 磨課師數位教材拍攝過程之軟硬體，請討論。

說明：本子計畫雖已完成，惟多僅止於構成指標之達成，具體之產出指標仍有限。現今大學端積極推動的磨課師開放式課程，每 15 分鐘一小單元，即便類似主題，但不同學校仍有不同側重面。不侷限於崑山，各校現有數位資源可否分享與本校，俾利下學期計畫執行成效之具體展現與後期計畫撰寫方向之擬定，確實透過計畫而為本校留下改變的永續動能。

- 決議：**1. 開放式課程製作技巧與流程等軟硬體支援需求，技職各校意見轉達**
- (1)南臺—有開放式課程 OCW，內含餐飲技術輔導，歡迎連結使用。
  - (2)遠東—技職校院南區區域教學資源有關數位教學部分在崑山，教材製作與攝影棚，崑山或可支援。攝影棚商借，本校亦可支援。
- 2. 響應資源不重置浪費，技職各校開放數位學習資源予亞餐教職員共享**
- (1)崑山—學校定期會舉辦數位研習，有研習會發通知予貴校。
  - (2)嘉藥—先前合作，網路大學有提供 1 組帳號給亞餐使用。
  - (3)成立校園自由軟體跨校 PLC 推動小組，俾利數位學習永續推廣。

### 【提案二】

案由：**103-1「數位學習課程精進」**—高職與技職端銜接教育，可否共同開發基礎餐飲輔照課程之數位教材，請討論。

說明：餐飲實作技藝教育係本校特色，畢業生平均餐飲專業證照達三張多，許多班級更是平均多達六張多，廣度持照率優於全國公私立高職平均值甚多。然許多畢業生升學進入技職後，反映科大端因無專業分組，致感覺又重讀了一次高職。然高職人力、物力有限，此具體產出成果難以一己之力盡全功，是以有關銜接教育有效推動，請列入合作重點。

- 決議：**餐旅專業基礎或銜接課程協同研發教材，請技職端協助支援與媒合**
- (1)遠東—共同規劃拍攝餐旅基礎實作專業課程，可行。轉達予院長。
  - (2)崑山—需求意見攜回轉達。
  - (3)亞餐—提供本校餐旅專業職校課綱與課程地圖，供合作技職參考。

### 【提案三】

案由：**103-2「教師增能暨教學精進計畫」**—有關餐飲專技設備改善或特色營造所需之採購建議，請討論。

說明：高職專案計畫申請與修正時間短，經費核撥下來執行時間更是常與學校既定校務活動相排擠，許多活動或採購均須於平時即儲備累積想法，因此歡迎隨時不設限地提供建議予本校。

- 決議：**歡迎高職與技職校院之間專業教室校際交流，以專業診斷合作機制**
- (1)南臺—烘焙乙級訓練可增設一台丹麥機與急速冷凍機。

#### 【提案四】

案由：**103-2 「教師增能暨教學精進計畫」**—有關專題製作教師增能與學生指導之建議，請討論。

說明：教育部把專題製作納入課綱與計畫通過之標竿，三年級各班均須有二學分之專製課程，本校因非學術傾向的學校，師生學術投入之成效不若技藝培訓，教師雖多已具碩士學歷，然指導能力尚待提升與課餘指導意願缺缺。亞餐專製從無到有，鼓勵大於得獎，希望師生踏出第一步，嘗試瞭解基本架構與如何搜尋資料，但純學理少技藝，非亞餐專擅與所要。

決議：**1. 大學端師資優先協助高職教師增能，非落差大地直接指導高職學生**

(1)亞餐—教職員曾帶領學生專製競賽，故行銷或餐飲實務格式皆有建檔。另題目方向指引、實驗設計之事先假設與驗證、APA 參考文獻格式指導，所產出的研究價值，即為指導教師價值之所在。

(2)嘉藥—高職專製基本能力與格式，大學輔導教師增能時要修正。

**2. 亞餐專製小論文建議以技藝實作為主題，輔以文字敘述，走出特色**

(1)嘉藥—現今高職專製多半為品牌調查類，但內容多半係不消化吸收且涉及抄襲的網路資訊剪貼。亞餐師生實作為強項，建議以小論文架構下之實務操作或動手做（如：拍民宿影片）之專製為主，毋需太多高深的研究方法論，走出自己的特色最為重要。

(2)遠東—專製統整所學有其必要性，遵循格式，遠東採實務導向之專利發表與競賽。有關創新、創意與創業等三創，未來可導入合作。

(3)華醫—此次合作的專製—咖啡拉花，蠻實務的，只須架構與文字敘述強化即可。本校於實務專製可提供貴校支援。

**3. 鼓勵讓學生真正有參與的餐飲管理個案實作型專題製作**

(1)亞餐—餐飲管理個案頗多，本校下學期導入管理個案教學，可輔導學生製作排隊名店（如：香圍麵店）之創業導向專題，帶領學生藉由觀察與訪談，學習小吃名店之營業推估與成本概算。

**4. 專製課程要有前後課程呼應與延續性，非高三專製課程可盡全功**

(1)嘉藥—課程若無前後呼應或延續性，此課程就有問題。大學生也是從大一開始練習簡報製作、排版、上台報告等，大二進行…等，至大四專題發表時才會到位。所以，課程規劃有必要調整，有此概念與能力的教師要階段性分工。

**5. 實務專製亦可至技職專業教室移地訓練，未來可透過其他專案執行**

(1)嘉藥—建議可採光華高中模式，學校課程抽出幾堂課，至嘉藥專業教室上課，課程也都有同步攝影。

(2)亞餐—情境移轉之移地訓練（境教）有其功效，惟教育部每年專案計畫定調不同，去年優質精進可以，今年不可，強調要以學校留下

來的能力－教師增能後具體產出為主，非以外推式學生學習為主。然今年均質化定調可推動此塊，未來可用均質化來推動。

#### 【提案五】

案由：**103-2「教師增能暨教學精進計畫」**－門市服務訓練之建議，請討論。

說明：門市服務證照為高職商管群課綱，本校跨域導入教師增能，主要係學生職場（餐廳前場）用得到，且可跨入流通產業。教師增能考照後才可指導學生，現有興趣之儲備種子教師約八名專任餐飲教師。

決議：**門市服務教師跨域增能仍聚焦於丙級證照，近期優先教室情境佈置**

- (1)遠東－持續支援教師與設備，必要時師生亦可移地訓練。
- (2)華醫－外聘講師來培訓教師乙級考證，教師可直接挑戰乙級。
- (3)亞餐－乙級證照考科有實問實答與企劃撰寫，非本校教師專擅且無法立刻反饋於教學。

#### 肆、主席結論

精進優質計畫為三年期競爭型計畫，現已執行至第二年，計畫定調屢有更迭，審查委員更強調學校留下來的能力（以教師增能與課程改革為主體），要求有具體的產出與計畫延續性、創新性。亞餐希藉此儘速建立極具差異化亮點的餐旅特色課程與跟上來的教師增能等具體產出，因此希望各校返校後亦能將最具特色的資源挹入亞餐，集思廣益地尋求更深層的合作與創意發想，以締造雙贏局面。

#### 伍、臨時動議

#### 陸、散會

# 教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫 103 學年度第一次績效檢核會議 會議照片 I

時間：103 年 12 月 25 日（星期四）16:30~18:10

地點：亞洲餐旅學校行政大樓二樓會議室



校長致歡迎詞 歡迎科大端代表



活動實景 本校與合作科大端代表



準備聽取簡報



準備聽取簡報



南臺餐旅系胡教授與蔡講師



遠東教資中心陳主任與嘉藥餐旅系龔主任

# 教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫 103 學年度第一次績效檢核會議 會議照片 II

時間：103 年 12 月 25 日（星期四）16:30~18:10

地點：亞洲餐旅學校行政大樓二樓會議室



華醫餐旅系林教授、崑山旅遊系劉主任



本校餐管科楊主任、實習處施主任



提案討論 崑山旅遊系劉主任建議



提案討論 右二華醫餐旅系陳主任



提案討論 遠東教資中心陳主任建議



提案討論 本校進校陸主任提問