

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：李育弦

會議 名稱	106 年技術型高級中等學校餐旅群 科中心科主任及教師新課綱宣導 研習	主辦 單位	餐旅群科中心		
日期	106 年 9 月 29 日	承辦 單位	新北市淡水高 級商工職業學 校	地點	新北市淡水高 級商工職業學 校

壹、研習目的

藉由了解新課綱基本理念與落實整體架構之規劃，並邀請測驗中心進行實作評量制度規畫之說明，使餐旅群教師更了解餐旅群新課綱實施方向。

貳、研習議題及內容

- (一)新課綱課程規劃-市立淡水商工黃美開教務主任分享
- (二)新課綱課程規劃-國立羅東高商簡瑛欣教務主任分享
- (三)實作評量制度規劃-技專校院入學測驗中心
- (四)新課綱宣導暨考招連動-台北城市科技大學教務發展中心楊瑞明主任

參、感想：

(一)經由黃美開主任的說明對於 108 的新課綱方向，我有了更清晰的架構，更了解了 108 課綱規劃的重點，啟發了我想要對於目前餐飲科與綜合高中的課程規劃新的想法，想利用連假期間好好思考初步架構後，於教學研究會中與科內教師一起討論課程方向。

(二)藉由羅東高商的介紹，了解到食農教育的操作方式與他們的做法，本校餐飲科也是有時農教育的一些規畫，可以參考執行。

(三)第一次親耳聽到實作評量的規劃，各校老師與主任對於實作評量的規劃多有疑慮，例如：

- (1)在高二或高三的暑假由高中職端辦理考試，那麼綜高該如何因應？
- (2)術科考試的費用龐大，費用由學校繳嗎？
- (3)餐飲科需要考「中餐烹飪」、「烘焙實作」、「西餐烹飪」，三則一但是三者都會考，對課程安排要如何因應？

結論：此項措施都還在討論階段，尚有許多的問題待解決。

(四)餐旅群的學生就讀人數正在逐年下滑，各校無不發展各校學校的特色，我們餐旅群的特色仍須不斷的持續發展，與軟硬體(如陳年中餐教室翻新、建設新的西餐教室、食材乾貨的備品室與發展本科特色的果雕教室)的更新才行以免輸在這一波的競爭下。

科(學程)主任：餐飲管理科 主任 李育弦

教務主任：光華高中 校長 張淑霞

校長：光華高中 張淑霞