





高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

壹、日期	100 年 11 月 09 日 下午 16 點 40 分		
貳、地點	餐飲管理科辦公室		
參、主席	林碧涵	肆、紀錄	黃金雲
伍、出席人員	鄭美足 林慧琪 高少宏 黃新河 林國平 林秉良 許博賢 林宜慶 李裕玉 唐雅玲 許更敏 謝明 許銘翊		
陸、列席人員			
柒、報告事項	一、100 年度第三梯次飲料調製職類即測即評即發證測驗，即將開始報名，請導師填妥報名學生資料，並送交科辦審核，感謝各位導師及任課教師的用心指導，協助學生加強學術科的複習，鼓勵學生多方學習，尤其針對學習成就較低落的學生，請多加輔導。 二、本次學校實用技能班及建教班訪視工作進行順利，感謝各位老師協助及配合，使本科在訪視的工作項目中均能有良好的成效。		
捌、討論事項	議題一：100 年度第三梯次飲料調製即測即評即發證測驗 說明：應檢人測驗注意事項： (1)應檢人應於測試前 30 分鐘辦理報到，並於預備鈴響時依座號就座，規定檢定時間開始後 15 分鐘尚未入場者不得入場。遲到入場者須服從監場人員指示結束測驗。 (2)應檢人就座後，應將准考證及身分證件（國民身分證、健保卡擇一備檢）置於桌面左前角，以備核對。請自行核對螢幕上姓名、身分證編號、准考證號碼、測試職類及測試級別是否相符，如發現不符應立即告知監場人員處理。 議題二：實習教室管理 說明：1.各實習課程實習服租借情形頻繁，請任課老師再加強宣導實習課程之安全與衛生。 2.實習服裝穿著請任課老師再要求，包括上衣扣子要扣好，頭髮塞好以及圍裙穿著整齊，以提昇實習之精神。 3.實習課程結束後，務必刷地板及水溝，爐台用菜瓜布刷，爐台下方桌腳處有水漬要擦拭，若上課組別未滿爐台數，請指派當日值日組刷洗空爐台。		

	<p>4.各實習教室工廠請公差加強滅火器之維護含擦拭。</p> <p>5.白板使用請用抬的方式，勿用推的，以利維護。</p> <p>6.為加強實習教室之維護，每週五下午第七節課由使用班級輪流執行清潔維護重點式加強，排到打掃的班級，務必徹底執行，清潔重點請實習教室負責管理教師指派，排班表如附件。</p> <p>決議：請任課教師統計每位學生實習課程租借情形，以做為加扣分之依據，並養成學生良好之工作態度及習慣。</p> <p>議題三：101 年全國商業類科學生技藝競賽選手</p> <p>說明：</p> <table border="1" data-bbox="422 593 1401 891"> <thead> <tr> <th>職種</th> <th>正選手</th> <th>副選手</th> <th>抽籤選手</th> <th>指導老師</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>中餐烹飪</td> <td>餐 3-5 劉慶禧</td> <td>餐 3-3 吳志章</td> <td></td> <td>林慧琪</td> </tr> <tr> <td>餐飲服務</td> <td>餐 3-4 楊婉淑</td> <td>餐 3-5 王女衣婷</td> <td>餐 3-3 陳正姿</td> <td>于佩珍</td> </tr> <tr> <td>烘焙</td> <td>餐 3-3 張旭晴</td> <td>餐 3-4 張慈玲</td> <td></td> <td>林佩璋</td> </tr> </tbody> </table> <p>決議：1.已於完成正選手、副選手、抽籤選手之報名作業。</p> <p>2.術科訓練依其公告範圍實施，學科範圍依教育部頒布綱要實施，各指導老師先行訓練，待教科書版本公告後再行告知。</p>	職種	正選手	副選手	抽籤選手	指導老師	中餐烹飪	餐 3-5 劉慶禧	餐 3-3 吳志章		林慧琪	餐飲服務	餐 3-4 楊婉淑	餐 3-5 王女衣婷	餐 3-3 陳正姿	于佩珍	烘焙	餐 3-3 張旭晴	餐 3-4 張慈玲		林佩璋
職種	正選手	副選手	抽籤選手	指導老師																	
中餐烹飪	餐 3-5 劉慶禧	餐 3-3 吳志章		林慧琪																	
餐飲服務	餐 3-4 楊婉淑	餐 3-5 王女衣婷	餐 3-3 陳正姿	于佩珍																	
烘焙	餐 3-3 張旭晴	餐 3-4 張慈玲		林佩璋																	
玖、臨時動議	無																				
拾、散會	下午 17 點 30 分																				

科主任	 林潔涵 1/9	實習主任	 林重仁 1/10	教務主任	 林泰 1/10	校長	 陳德松 1/10
-----	---	------	--	------	--	----	--

高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

壹、日期	100年 11月 23日 下午 16點 10分		
貳、地點	餐飲管理科辦公室		
參、主席	林慧涵	肆、紀錄	黃金雲
伍、出席人員	唐雅玲 林慧琪 許貞敏 于何明 林啟南 許博宏 林宜萱 葉阿祈 林美艷 黃陳星 高少雲 潘春玉 謝昭忠		
陸、列席人員			
柒、報告事項	略		
捌、討論事項	<p>議題一：101學年度餐飲管理科學生校內技藝競賽，請討論</p> <p>說明：為依照學校落實優質化活動，各科訂定校內技藝競賽，以提昇學生專業知識及技能之目的。</p> <p>討論：略。</p> <p>決議：競賽內容：學科（30%）、術科（70%）</p> <p>一年級：刀工達人、口布摺疊藝術、創意捏麵人、創意蔬果雕-紅蘿蔔。</p> <p>二年級：創意米食料理、西餐餐桌擺設（西式餐桌擺設二人份含派送麵包）、客房實務、創意捏麵人、創意特調飲品。</p> <p>三年級：西餐烹調（雞肉創意菜）、創意蔬果雕-紅蘿蔔、創意捏麵人、創意特調飲品。</p> <p>議題二：如何提升教師教學知能，增進教學品質？</p> <p>結論：</p> <ol style="list-style-type: none"> （一）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。 （二）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。 （三）建置各學科教學網站及教材資源中心，落實教學資源共享的理念，達成e化教學的目標。 （四）辦理各學科教學觀摩及討論，發展良好教學方法，互動學習。 （五）教師均應俱備多媒體網頁製作能力，並且能熟悉應用電腦網路科技教學之技術。 （六）教師應建立個人教學檔案及教學資源知識庫。 （七）確實了解十二年國民基本教育基本精神與實施方向，以迎 		

	<p>合未來教育制度。</p> <p>議題三：如何降低學校公物損壞率？</p> <p>結論：</p> <p>(一) 為培養學生愛惜公物之美德，減少學校公物損壞，每日總務處人員至各大樓巡查。</p> <p>(二) 本辦法所稱公物，包括校內一切設備器材公物： 教室內公物保管注意事項如下： 電燈、電扇、冷氣、黑板、黑板擦、課桌椅、門窗玻璃、班級牌、精神標語、班級公約等，若以上項目有任何損壞，須立即至總務處報備及繳交賠償金額。</p> <p>(三) 各班級黑板，禁止用水擦拭及糊膠物粘貼。</p> <p>(四) 各班桌椅未經許可，不得任意移動或搬至室，對所用之桌椅有保管之責，如有損壞，應照價賠償。</p> <p>(五) 教室內所有公物由總務股長負責保管，遇有公物缺損應即詳填公物報告單，報送庶務組辦理賠償事宜。</p> <p>(六) 各班教室門窗、桌椅公物等，如有破壞，未能查出何人所為時，由全班學生分攤賠償之責。</p> <p>(七) 導師每日早晚應到各班教室視察各項公物有無損壞，作為學生考核獎懲之參考依據。</p> <p>(八) 各班教室門窗、電源等每日於放學後，由值日學生負責關閉。</p>
玖、臨時動議	無
拾、散會	下午 18 點 00 分

科主任	 1/5	實習主任	 1/5	教務主任	 1/5	校長	 1/5
-----	--	------	--	------	---	----	--