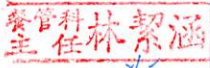





高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

壹、日期	101年 02月 15日 下午 16點 10分		
貳、地點	餐飲管理科辦公室		
參、主席	林翊涵	肆、紀錄	黃金雲
伍、出席人員	唐雅珍 林慧琪 許博貴 林宜萱 林啟南 許貞敏 謝碧霜 高少芸 林啟南 黃陽宇 高少芸 許貞敏		
陸、列席人員			
柒、報告事項	一、2/16 本科辦理傑出校友返校座談會活動，請導師鼓勵學生踴躍參加。		
捌、討論事項	<p>議題一：101年度國中技藝競賽試場，請討論</p> <p>說明：本科 2/22(星期三)承辦第二競賽區餐旅群群一餐飲服務組(口布摺疊)競賽；食品職群一中式麵食加工組術科競賽試場工作。</p> <p>決議：1.競賽佈置及工作分配情形：</p> <p>(1).餐服選手預備區(烘焙教室)：林玉婷老師、許博貴老師 *確認選手場次名單，簽到，及編號背心穿著。</p> <p>(2).餐服競賽會場：于佩珍老師、許貞敏老師 *協助術科會議，編號換場，成品拍照，競賽計時。</p> <p>(3).中點選手預備區(中餐A教室)：龔聰莉老師，林啟南老師 *確認選手場次名單，簽到，及別號碼牌。</p> <p>(4).餐服競賽會場：林宜萱老師、龔聰莉老師 *協助術科會議，編號換場，成品拍照，競賽計時。</p> <p>(5).他校競賽區探視學生： *烘焙：林佩璋老師、謝碧霜老師。 *廚藝製作：陳春玉老師、林慧琪老師。 *飲料調製：唐雅珍老師、高少芸老師。</p> <p>議題二：101年全國高職學生實務專題製作競賽複賽作品參賽選拔</p> <p>說明：校內初賽選出五件作品進行參賽，由教授評選分數最高前五名者，代表本科參賽，並於 2/29 前依競賽規定寄出相關資料。</p> <p>決議：1.米布丁的製作與探討—以蓬萊米、紫米、糙米為例：于佩珍老師指導。</p>		

	<p>備（課桌椅、黑板、門窗）人性化。</p> <p>（六）任課老師照表按時並依課程內容上課。</p> <p>（七）教學過程中注重教學品質的提昇，並效率化、合理化、精緻化。</p> <p>（八）教師從事教學工作，有違規者，依法議處，認真負責，成績卓著者，從優敘獎。</p> <p>（九）校內定時抽查作業、抽考。</p> <p>（十）定期對學生做評量，以瞭解學生對課程的吸收情形，並適時彈性予以調整授課內容與進度。</p> <p><b>議題三：如何加強學生的生涯輔導，以提升就業率及升學率？</b></p> <p><b>結 論：</b></p> <p>（一）編製學生生涯進路輔導手冊供學生與教師參考。</p> <p>（二）利用學校網頁及公佈欄張貼相關升學或就業資訊；另外輔導室設有升學資訊專區，提供各校書面及多媒體光碟簡介供師生參考。</p> <p>（三）實施性向測驗，協助學生探索與了解自己的興趣與能力。</p> <p>（四）指導學生建立個人生涯學習檔案，及製作備審資料。</p> <p>（五）邀請專家學者到校對學生實施生涯輔導講座。</p> <p>（六）安排大專院校到校對學生進行宣導及校外的參觀活動，包含大專院校及職場參觀。</p> <p>（七）指導學生撰寫自傳及履歷表，並辦理模擬面試。</p> <p>（八）鼓勵並輔導學生參加技能檢定。</p> <p>（九）加強學生的課業輔導及補救教學。</p> <p>（十）辦理畢業校友返校座談會。</p> <p>（十一）提供學生多元入學管道資訊。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 繁星計畫。</li> <li>2. 技優甄審。(需有乙級技術士證)</li> <li>3. 推薦甄選。(乙級技術士證加分 15%)</li> <li>4. 登記分發。(原住民通過母語認證者加分 35%)</li> <li>5. 獨立招生。</li> </ol>
玖、臨時動議	
拾、散 會	下午 17 點 00 分

科主任	 林潔涵	實習主任	 林重仁	教務主任	 林泰	校長	 陳德松
-----	--	------	--	------	--	----	--

仁壽縣志

卷之二

縣志