

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 03月 21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	唐雅珍 林慧琪 許貞敏 于佩珍 林啟命 許博宏 林宜萱 蔡琍琦 林美艷 黃麗星 高少芸 傅春玉 謝昭忠																																
陸、列席人員																																	
柒、報告事項	一、3/28、3/29 是本學期的第一次平時考察；建教班的期中考察，請各位老師們督促班上同學應及早作準備，才能獲取好成績。 二、學校皆希望同學在校皆能快樂學習，平安回家，千萬不可有欺負、霸凌同學的情況發生，請老師們留意，同學若有受到欺負、霸凌，請勇於向導師或教官報告，不可讓這些人為所欲為。 三、預計於 4 月份辦理一、二年級學生校外參觀活動，請教師可提供餐旅相關參觀地點，提供學生餐飲實務的成長。 四、3/23 本科辦理泰式料理研習活動，請導師鼓勵學生踴躍參加。																																
捌、討論事項	議題一：100 學年度學生校外參觀活動 說明：鼓勵本科學生利用社團時間進修、研習，增進知能以提高技術能力，將餐飲管理科相關實用技能與知識，導引結合產業界技術並讓學生了解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力及提供學生多元學習管道。 討論：略 決議： <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th colspan="3">二、三年級學生寒軒國際大飯店</th> </tr> <tr> <th>班級</th> <th>帶隊老師</th> <th>參訪日期</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>餐 3-3</td> <td>林玉婷老師</td> <td>04/02(一)</td> </tr> <tr> <td>餐 2-1</td> <td>林佩璋老師</td> <td>04/03(二)</td> </tr> <tr> <td>餐 2-6</td> <td>許貞敏老師</td> <td>04/05(二)</td> </tr> <tr> <td>餐 2-2</td> <td>于佩珍老師</td> <td>04/06(五)</td> </tr> <tr> <td>餐 2-3</td> <td>高少芸老師</td> <td>04/10(二)</td> </tr> <tr> <td>餐 2-4</td> <td>唐雅珍老師</td> <td>04/16(一)</td> </tr> <tr> <td>餐 2-5</td> <td>林宜萱老師</td> <td>04/17(二)</td> </tr> <tr> <td>餐 3-1</td> <td>侯宛君老師</td> <td>04/17(二)</td> </tr> </tbody> </table>			二、三年級學生寒軒國際大飯店			班級	帶隊老師	參訪日期	餐 3-3	林玉婷老師	04/02(一)	餐 2-1	林佩璋老師	04/03(二)	餐 2-6	許貞敏老師	04/05(二)	餐 2-2	于佩珍老師	04/06(五)	餐 2-3	高少芸老師	04/10(二)	餐 2-4	唐雅珍老師	04/16(一)	餐 2-5	林宜萱老師	04/17(二)	餐 3-1	侯宛君老師	04/17(二)
二、三年級學生寒軒國際大飯店																																	
班級	帶隊老師	參訪日期																															
餐 3-3	林玉婷老師	04/02(一)																															
餐 2-1	林佩璋老師	04/03(二)																															
餐 2-6	許貞敏老師	04/05(二)																															
餐 2-2	于佩珍老師	04/06(五)																															
餐 2-3	高少芸老師	04/10(二)																															
餐 2-4	唐雅珍老師	04/16(一)																															
餐 2-5	林宜萱老師	04/17(二)																															
餐 3-1	侯宛君老師	04/17(二)																															

餐 3-4	鄭美足老師	04/18(三)
餐 3-2	張桂禎老師	04/23(一)
餐 3-5	林慧琪老師	04/24(三)

一年級學生巴沙諾瓦 BOSSA NOVA 連鎖餐廳		
班級	帶隊老師	參訪日期
餐 1-1	林玉婷老師	05/07(一)
餐 1-2	許博貴老師	04/20(五)
餐 1-4	龔聰莉老師	04/11(三)
餐 1-5	王千銘老師	04/03(三)
餐 1-6	陳春玉老師	04/12(四)
餐 3-7	謝碧霜老師	04/11(三)

議題二：如何落實評量多元化？

結 論：





- (一) 實施多元化評量，從上課精神、學習態度、口頭問答、演習操作、閱讀報告、隨堂測驗、作業習作等各方面評量。
- (二) 各科計分可依不同情境，視學生之個別差異及學習態度訂定給分標準。
- (三) 可舉辦戶外教學，並撰寫心得報告。
- (四) 可將上課出席狀況，態度及授課中互動的情形，列入評量。
- (五) 改進教學評量，蒐集各科優良試題，逐年建檔，充實題庫內容。
- (六) 採取卷宗評量方式、學習單評量方式，方式可由教師、家長、自我、同儕等評量。
- (七) 每學期末舉辦一次教師評量方式觀摩會，探討各種評量方式實施的優缺點，提出應注意的事項及改進方法。

議題三：如何加強建教生管理，以降低流失率？

結 論：

- (一) 加強學生職業道德認知與心理建設。
- (二) 請學校導師、駐廠老師的愛心關心耐心輔導。
- (三) 請實習廠家幹部組長直線輔導學生
- (四) 研訂建教生校外實習考核手冊，並落實執行。
- (五) 定期巡視工廠，加強學生行為、服儀管理輔導。
- (六) 學生校外實習期間，每星期向班導師電話聯繫一次，讓

	<p>老師了解學生校外實習情形。</p> <p>(七) 請駐廠老師隨時注意學生、生活學習工作情況，一有任何狀況，立即向學校回報，學校方面立即與家長電話聯繫，請家長一同輔導學生。</p>
玖、臨時動議	
拾、散會	下午 17 點 00 分

科主任	 餐管科主任 林潔涵 3/21	實習主任	 實習主任 林重仁 3/22	教務主任	 教務主任 林泰 3/22	校長	 校長 陳德松 3/22
-----	--	------	---	------	---	----	---

上海英租界

法租界

公共租界