


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 04月 18日 下午 16點 30分		
貳、地點	餐飲管理科辦公室		
參、主席	林絮涵	肆、紀錄	黃金雯
伍、出席人員	鄭美足 林瓊瑛 高少芸 龔聰莉 林佩瑋 許博賢 林宜萱 謝碧霜 唐雅珍 許文敏 謝明 謝碧霜		
陸、列席人員			
柒、報告事項	一、恭喜聰莉老師指導的專題作品獲得全國餐旅群優勝，將於 5/18.19.20 日在台灣科技大學參加總決賽。 二、提醒教師於建教實習生巡廠後，記得上網填報輔導記錄，並填寫輔導記錄本，如有特殊狀況學生，應立即予以輔導，並通知實習處及科裡，以做進一步輔導。		
捌、討論事項	議題一：101 年度第一梯次即測即評即發證檢定工作分配 說 明：本次報名情形為中餐烹調自 4/30 起 4 天；烘焙食品(含麵包及西點項)自 4/30 起 2 天；飲料調製自 4/27 起 6 天。 討 論：略。 決 議：1.試務資料：林絮涵主任、黃金雯技佐。 2.中餐烹調：高少芸老師、龔聰莉老師。 3.烘焙食品：林佩瑋老師、謝碧霜老師。 4.飲料調製：唐雅珍老師、林宜萱老師。 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。 4.各實習教室工廠請公差加強滅火器之維護含擦拭。 5.白板使用請用抬的方式，勿用推的，以利維護。		

	<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>
玖、臨時動議	無
拾、散會	下午 17 點 10 分

科主任	 餐管科主任 林潔涵 4/8	實習主任	 實習主任 林重仁 4/9	教務主任	 教務主任 林 泰 4/9	校長	 校長 陳德松 4/9
-----	---	------	--	------	---	----	--