

高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

一、日期：101年8月28日16時10分

二、地點：餐飲管理科導師室

三、主席：許貞敏 主任

四、出席：(出席簽名)

記錄：黃金雯 老師

| | | |
|-----|-----|-----|
| 黃金雯 | 吳日昇 | 林佩珊 |
| 黃聰新 | 唐雅玲 | 林翠迪 |
| 高少芸 | 丁佩叫 | 鄭漢足 |
| 林慧琪 | 林宜萱 | 陳昭宏 |
| 林啟南 | 許博君 | 蔣善怡 |
| 彭昭倩 | 陳志輝 | 王子銘 |

五、報告事項

- 一、請導師調查班上報考第三梯次全國技能定的人數，以統計簡章數量，亦可請學生至便利商店購買。
- 二、請二、三年級導師於 8/29 日下午一點半至書庫整書，請依學生教科書清單整理書籍，可連繫班上學生協助點書搬書。
- 三、實習教室管理及科務工作分配，如附件一。
- 四、技藝班課程及實習教室分配，如附件二。
- 五、課桌椅不足班級，請導師聽候學務處通知搬取。
- 六、新生服裝驗退時間自 9/3 起，請提醒學生於時間內完成。
- 七、請各班導師將班上低收入戶總人數告知科辦，並派學生至科辦領取白米。(美濃客家菜餐廳老闆結緣品)
- 八、請老師於 8/31 下班前將建教生巡場紀錄表、訪視照片、補充訓練照片完成上傳，另至科辦領取巡場補充訓練簽到表。
- 九、教學研究會人員分配(請每位老師提供 2 個答案，以電子檔傳至.20 餐管科-教學研究資料夾)
 1. 教學進度表及作業內容、命題：聰莉、慧琪
 2. 如何落實教學正常化：佩璋、絮涵、昭霖
 3. 如何精進教師教學能力、提昇教學品質：雅珍、美足、宜萱
 4. 如何拔擢優秀學生，培養參加各項競賽能力：少芸、博貴、碧霜
 5. 如何推廣閱讀風氣，提昇學生寫作能力：佩珍、啟南、金雯
 6. 綜合建議：請每位老師針對中餐、調酒、中點乙級檢定訓練，提出建言，每位老師寫一項，一起傳至.20。(如佩璋可以利用原住民專班的課程訓練學生，學校亦同意學生利用上課時間加強練習)
 7. 請於 9/3 下班前完成上傳。

| | | | | | | |
|---------------|---|-------------|-------------------------|-------------|-------------------------|---------------------------|
| <p>六、討論事項</p> | <p>一、針對學生補救教學方面，段考分數 50 分以下要填寫補救教學紀錄表，請老師依學生表現，採多元評量方式斟酌給分。(勿造成自己的困擾)</p> <p>二、請老師確實依負責科目將教學進度表、大要、綱要製作完成，請注意新的年度以及格式。(勿用到舊格式)</p> <p>三、請老師將多出的專業書籍，提供至圖書館餐管科之專用書櫃。</p> | | | | | |
| <p>七、臨時動議</p> | <p>無</p> | | | | | |
| <p>八、散會</p> | <p>下午 5 點 10 分</p> | | | | | |
| <p>科主任</p> | <p>許真敏 8/8</p> | <p>實習主任</p> | <p>實習主任 林重仁 8/8</p> | <p>教務主任</p> | <p>教務主任 林 泰 8/8</p> | <p>校長 陳德松 8/8</p> |