

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10月03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：林佩璋 老師

黃金雯	林智丞	鄭美足
蔡聰利	林智丞	林慧琪
林佩璋	高少芸	林宜萱
唐雅玲	于佩珊	謝若茹
林啟南	許博賢	葉書嫻
黃昭儀	陳志輝	王子新

五、報告事項

一、技能檢定

1. 學校對於各科乙級檢定及格率的要求越來越高，各科備感壓力，站在學校的立場，取得一張乙級證照，對於學生升學及學校招生，比統測升學考來得有機會及價值，所以希望乙級訓練學生全力以赴，爭取學校及個人的榮譽。
2. 目前在本科接受乙級課程訓練及全國技能競賽集訓學生有 15 位。(如附表)。學生集訓期間，由本科控管，包含學習狀況及行為表現，學科測驗不符合老師要求者，停訓一週。
3. 中餐或烘焙乙級證照的取得非常不易，學生訓練過程當中，每天皆有一定的實作課程安排，以及不定期的學科測驗，學校的功課很多，尤其是共同科目，所以希望本科老師達成共識，以專案處理的方式，讓學生在作業方面減輕壓力，得以全心投入在學術科的準備上。成績方面請老師斟酌給分，多給學生支持及鼓勵。

二、班級管理

1. 101-1 賃居生與工讀生訪視紀錄繳交狀況，訪視紙本及電子檔尚有餐 1-7、餐 2-2、餐 3-6 三個班級，請導師盡快繳交。
2. 請導師加強學生服儀檢查，並將頭髮的標準再次提醒，勿以個人喜好或突發奇想理怪頭，自找麻煩並影響班級管理。
3. 弘道大樓樓上學生將寶特瓶、水、泡麵…等垃圾往樓下丟，請導師瞭解班上狀況，並告誡學生，強化其公德心。
4. 本學期第一次作業抽查訂於 10 月 22-24 日(星期一-三)實施，實習報告依規定全部抽查；專業科目：一年級抽查餐旅概論，二年級抽查餐服技術，三年級抽查餐飲管理。
5. 請各任課老師公告學生實習成績，口頭公告或紙本公告皆可。

三、學生研習

1. 下週一(10/8)下午 13:00-15:00，邀請高應大李明聰教授到校專題演講，對象為本科三年級學生，地點在致學大樓二樓廣場，請導師及各任課老師知會學生，屆時請任課老師集合學生、準時入場。
2. 天母洋蔥牛排餐廳左營分店 10 月份正式開幕，前天公司老闆及主管南下面試員工，老師如有優秀的學生可提供名單，讓本科畢業學生有更多機會從事相關行業，習得更精進的技能。
3. 茲訂於 11/17、11/18 辦理衛生講習，請各班將參加人數確定後，至科辦公室領取報名表填寫資料，並請學生準備身分證正反面影本各一張，相片 1 吋 2 張。報名費用 400 元，午餐費 50 元。

四、建教生巡場

1. 建教生巡場輔導記錄照片及補充教學照片、訪視紀錄表，請各巡場老師整理好後，放至 20，並將輔導記錄冊的資料填寫完整交至科辦彙整(附上各建教班學生基本資料)。

	<p>2. 昭霖組長已將建教生巡場訪視照片放在.20,請老師自行上網下載,以因應9月份實習處相關資料的製作與繳交。</p> <p>五、教師研習、家長懇談會</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部餐旅群科中心請老師上網填寫技能檢定職類意見調查表。 2. 本年度本科教師教學觀摩訂於10月25日實施,示範教學教師為林啟南老師,課程進行地點中餐B實習教室,時間下午13:00-15:00,計2小時,請各位老師於13:15分至指定地點觀摩學習。 3. 本年度家長懇談會訂於10/20(六)實施,請各位老師確實聯絡家長,誠摯邀請家長蒞臨參加,並請各實習教室負責老師加強環境衛生的清潔管理。 <p>六、國中校慶茶敘及職業試探實作參觀</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 10/17(三)梓官國中校內參觀。 2. 10/18(四)美濃國中參觀實作。(慧琪、雅珍老師) 3. 10/19(五)瑞豐國中參觀實作。(碧霜、佩瑋老師) 4. 10/25(四)福誠高中茶敘。(黃金雯老師) 5. 10/27(六)仁武高中校慶成果展。(林啟南老師) <p>七、技藝學程班</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 101學年度技藝學程班實用技能班宣導時間一覽表(如附件) 2. 建議學程班任課教師,可以從當天在實習教室上課的學生當中,挑選適當人員協助,較不影響輔導班長或協助學生在其他共同科目的課業學習及成績。
<p>六、討論事項</p>	<p>一、102年度即測即評暨即測即評即發證之期程(如附表),受理報名已無人數設限,請各位老師討論本科辦理的職類有無實施上的困難,時間上能否配合。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 為配合學校政策(每位學生在畢業前要取得3張證照),還有建教生回校的時間,經老師們熱烈討論後,認為第一場次、第二場次即測即評即發證皆有開辦的必要。 2. 至於校外人士之報考,因無人數設限,屆時再依實際狀況因應。 <p>二、在校生技能檢定是否持續進行?目前其他各科均表態不辦理在校生技檢,學科測試可能會因人數不足而被安排至他校實施,請老師們提出意見,達成共識。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以本科學生數量及考照需求,在校生檢定仍應實施辦理,否則無法消化報考學生。 2. 學科測試如安排至他校測試,再來解決學生交通問題。

七、臨時動議		無					
八、散會		下午5點10分					
科主任	許真敏 10/3	實習主任	實習主任 林重仁 10/3	教務主任	教務主任 林泰 10/3	校長	校長陳德松 10/3

**高英高級工商職業學校 101 學年度
餐管科辦理學生專題製作期初實務研習實施計畫**

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 101 學年度高職優質化計畫—子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科教師及學生專題製作實際需要。

貳、目的：

- 一、提升學生專業技能水準，增進專題製作之能力。
- 二、配合專題製作課程實施，指導學生創意專題製作。
- 三、提升學生專業技能水準，培養未來升學或就業之競爭力。

參、辦理單位：餐飲管理科。

肆、研習時間：101 年 10 月 8 日下午 12:50~15:50，共 3 小時。

伍、研習內容：專題演講、專題製作指導。

陸、指導教授：高雄應用科技大學 李明聰教授。

柒、參加人員：餐飲管理科專業科目教師、餐管科三年級學生。

捌、經費：由本校編列預算支付，經費概算表如【附件一】。

玖、參加教師由本校授予研習證明。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

**高英高級工商職業學校 101 學年度
餐管科辦理學生專題製作期中實務研習實施計畫**

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 101 學年度高職優質化計畫—子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科教師及學生專題製作實際需要。

貳、目的：

- 一、提升學生專業技能水準，增進專題製作之能力。
- 二、配合專題製作課程實施，指導學生創意專題製作。
- 三、提升學生專業技能水準，培養未來升學或就業之競爭力。

參、辦理單位：餐飲管理科。

肆、研習時間：101 年 10 月 29 日下午 12:50~15:50，共 3 小時。

伍、研習內容：專題製作指導。

陸、指導教授：高雄應用科技大學 李明聰教授。

柒、參加人員：餐飲管理科專業科目教師、餐管科三年級學生。

捌、經費：由本校編列預算支付，經費概算表如【附件一】。

玖、參加教師由本校授予研習證明。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。