

高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

一、日期：102年04月11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：許博貴 老師

林宜豐	林佩璋	林幫丞
林慧琪	許博貴	王千鈺
蔡聰利	鄭凌芝	陳品擇
邱石松	黃金雙	林啟南
周雅君	唐雅玲	蕭書培
呂小萍	高少芸	吳進謝

五、報告事項
宜

一、實習教室管理

1. 請各位老師於每周三之前，將需訂購之器具、材料申購單送至科辦，以利實習課程之順利進行，特別是品皇公司的咖啡豆、糖包、紅茶包、奶油球，於每週四送貨，逾時則須再等一週。
2. 美足提出：請有向中餐 B 教室借用電鍋的老師，盡速歸還，也請各實習教室負責人協尋。

二、檢定及證照

1. 請三年級導師協助班上擁有 3 張以上技術士證照的學生，申請學校辦理的證照達人統計及獎勵，將取得證照影印或掃描黏貼妥當，送交科辦彙整，另電子檔請導師至 20 實習處就業組下載表格製作總表。
2. 102 年辦理第一梯次即測即評及發證，中餐於 5/13、5/14 共 2 天 4 場次；烘焙於 5/16、5/17 共 2 天 3 場次；飲料調製於 5/21、5/22、5/23、5/24、5/27 共 5 天 9 場次；工作分配如附表。
3. 第 2 梯次即測即評及發證簡章統計，請調查學生購買簡章的數量，於 5/22 前回報。

四、作業抽查：

1. 4/8 辦理之實習報告抽查已完成，部分任課老師之作業批改，未給予學生錯字訂正或回饋，希望能加強批示回應部分，特別是學生有提問時須予以答覆。另請導師通知班上同學領回，以利後續實習報告之書寫。
2. 針對遲交或缺交作業的學生，請導師及任課老師進行輔導，並持續要求學生依規定書寫作業及繳交。

五、專題製作：

1. 4/10 為全國專題製作競賽總決賽，感謝李明聰教授、龔聰莉老師的熱心指導，競賽地點在台北師大，屆時由龔聰莉老師率隊參賽，請竭盡心力，加強準備，全力以赴，希望可以榮獲佳績為學校爭光。
2. 另專題製作報告，請任課老師推薦製作完整、內容佳的作品印製成冊，以便日後提供學弟妹參考。
3. 本科茲訂於 5/15 辦理專題製作成果發表，於餐服教室進行成果分享，由三年級學長姊分組報告，並安排二年級學弟妹聆聽學習，初步了解專題製作的意涵及未來製作專題的方向。

六、優質化訪視：

1. 本校於 5/8 優質化訪視，本科除了積極準備書面資料備查之外，請各位老師深入了解優質化計畫的內容，及如何提升學生的優質化，並加強宣導，讓學生能有正確的認知與概念。
2. 本科 101 學年度優質化補助經費，購買烘焙教室的丹麥機一台，知會各專任教師知悉。

六、討論事項	<p>即測即評及發證檢定工作：</p> <p>1. 102 年度第一梯次即測即評及發證，中餐、烘焙、飲料調製三種職類，分別於 5/13-5/27 開考，請有分配到工作任務的老師，及早做好準備，並針對各職類檢定工作，將有欠缺的資料及海報提出，如有任何意見及看法，盡快提出，以利工作的順利進行。</p> <p>2. 雅珍：學校會議桌多數損壞不堪使用，目前嚴重欠缺中，請主任協助申購。 主任：已提出申請塑鋼材質的桌子 18 張，但仍不敷使用，再與學校反映現況，希能協助解決目前的困境。</p> <p>3. 美足：電鍋及砧板欠缺，檢定時可能不夠使用。 主任：請各實習教室負責老師提出申請，以利科辦統一彙整及請購。</p>						
七、臨時動議	無						
八、散會	下午 5 點 10 分						
科主任	<p>餐管科主任 許貞敏 04/15</p>	實習主任	<p>實習主任 林重仁 4/15</p>	教務主任	<p>林素 4/15</p>	校長	<p>校長陳德松 4/15</p>