

# 4 月份會議紀錄

高英高級工商職業學校 104 學年度第 2 學期  
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：105 年 04 月 06 日(星期三)下午 04 時 10 分

會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：周彥瑄 老師

出席人員：如簽到表

|     |     |     |
|-----|-----|-----|
| 許貞敏 | 林宜亭 | 周彥瑄 |
| 李靖恩 | 洪寶玩 | 謝至偉 |
| 許雅婷 | 李如  | 高少芸 |
| 林宇婷 | 唐雅婷 | 黃金雲 |
| 李秋怡 | 黃潔蓮 | 吳佳華 |
| 盧沛明 | 李和欣 | 周雅君 |
| 韓淑娟 | 莫如喬 |     |
|     |     |     |

| 科主任   | 實習主任   | 教務主任   | 校 長  |
|---|--|--|--|
| <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">餐管科主任 許貞敏</div><br><span style="color: blue;">4/8</span> | <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">實習主任 洪寶玩</div><br><span style="color: blue;">4/8</span> | <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">教務主任 林 泰</div><br><span style="color: blue;">4/8</span> | <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">校長 陳德松</div><br><span style="color: blue;">4/8</span> |

## 壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

建議事項：有多位老師提議本學期的菁英獎要提前準備，競賽項目請負責規劃執行的老師，先擬定計畫及實施辦法，並積極培訓學生，並讓學生有充分的時間練習。

執行情況：請菁英獎競賽項目的負責老師先擬定實施辦法，並於4月10日前公告本科二、三年級學生知悉。

## 貳、主席報告：

1. 明天4/7下午13:00-15:45辦理學生異國美食料理研習，特聘請台南美食姚自強主廚蒞校指導，教授泰式酸辣海鮮湯、香煎鴨胸佐味噌酒醋醬兩道料理，請沒有課的老師一同參與研習。
2. 4/20下午13:00-15:45辦理學生異國美食料理研習，特聘請台北牛排之父美福餐飲股份公司副總經理兼行政總主廚-陳重光蒞校指導，分享業界實務經驗，教授低溫微波乾式熟成鴨胸肉料理，請沒有課的老師一同參與研習。
3. 4/11辦理學生職涯體驗參訪活動，餐管3-3至爭鮮日式料理、定食八進行參訪的行程，請導師於行前一天聯繫廠家再度確認。校外參訪請多拍一些照片，參訪結束後請導師引導學生填寫問卷調查表。
4. 三年級已取得乙級證照及三張以上丙級證照的學生，請導師儘速完成。
5. 尚未領到專業英文用書的導師請跟科主任領取，每位老師都要有一本專業英文(PVQC)，每天要寫5個單字在黑板右上方。
6. 請各位導師注意班上出任公差勤務的學生，是否有功課未繳交、打掃工作不確實的狀況，請導師做好管控，不要讓表現不好的學生出任公差勤務。
7. 下週一5/2進行工業安全與衛生及職業倫理與道德測驗，請老師利用時間宣導複習，測驗成績未達90分者，名單要送出，學校將集合學生加強複習。

## 參、議題討論

議題一：如何落實多元評量，增加學生學習成就，請討論。

討論：略。

決議：

1. 實施作業、隨堂測驗、主題報告等多元的成績評量方式，增加學生學習興趣及意願，鼓勵同學學習，提升成就感。
2. 評量多元化：每次上課，利用十分鐘小考，增加學生的學習成效。
3. 增加學生學習成就，不要只以段考成績為標準，可利用平常上課態度加以評量。
4. 多元化評量，利用平時小考、作業、上課表現、報告等來做為評量依據，讓定期考查表現不好之同學，可透過上課表現寫作業來獲得好成績，進而讓學生從中找回自信，提高學習成就。

議題二：四技二專統測結束，如何活化三年級課程教學，請討論。

討論：略

決議：

1. 安排學界參訪及業界主管分享，就業準備講座。可安排已畢業學長姊做升學前的準備經驗分享。
2. 多利用實作課，做些特殊菜色或平時上課沒上過的專業課程。
3. 請相關業者到校安排演講及各大專院校進行宣導。
4. 可聘請各大專院校教授，開設一些相關大學課程，以利高三同學對未來的大學課程，有進一步的認知及瞭解。而針對要就業的同學，可聘請業界的人士，指導學生如何進入職場及進入職場會面臨到的問題。如：面試。
5. 實作課可教學生做一些較感興趣的課程，例如：時下最夯的餐飲料理或網路商品，理論課可讓學生觀看與課程相關的影片，製作報告或心得分享。
6. 將教學融入創意並提升學生對菜餚的呈現，增加視覺感官功能，提高商品價值性。

7. 四技二專統測結束之後，可以多授課有關求職技巧或課外相關知識，以活化課程。

肆、建議事項：

1. 西餐實習教室抽油煙機故障，開啟後會突然停掉，請學校派專人進行檢查及維修。
2. 調酒教室的天花板最近一直有漏水的現象，請學校派專人協助處理。

伍、臨時動議：無。



陸、散會：下午 5 時 20 分

## 高英高級工商職業學校會議建議/決議事項管制表


一、 會議名稱：餐管科科務會議

二、 會議時間：105 年 4 月 06 日(星期三)下午 04 時 10 分

三、 建議事項：

| 項目 | 決議/建議事項                              | 執行(處理)情況                            | 執行/會辦<br>單 位   |
|----|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| 1  | 西餐實習教室抽油煙機故障，開啟後會突然停掉，請學校派專人進行檢查及維修。 | 總務處已於 4/7 派員完成修繕，開關鬆掉所致，抽油煙機已能正常運作。 | 總務處<br> |
| 2  | 調酒教室的天花板最近一直有漏水的現象，請學校派專人協助處理。       | 經檢查天花板上之冷氣管接頭漏水，已於 4/11 請專人將漏水問題解決。 | 總務處<br> |
| 3  |                                      |                                     |  |

承辦人：

單位主管：

校長：