

11 月份會議紀錄

高英高級工商職業學校 102 學年度第 1 學期
餐飲管理科科務會議紀錄

會議時間：102 年 11 月 06 日(星期三)下午 04 時 10 分

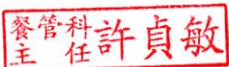



會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：吳孟諭 老師

出席人員：如簽到表

張博宜	陳宏	謝至偉
許昭信	許志人	許雅婷
黃金鏗	周雅君	莫如齊
林宜萱	張昭霜	唐雅玲
葉善培	李秋晴	林慧琪
黃蘭蓮	盧仲明	

科主任	實習主任	教務主任	校長
 1/7	 1/7	 1/8	 1/8

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

前次會議科內教師建議安排本科合作學校的專業教授蒞校指導專題製作，目前已於10/24(四)邀請高雄應用科大李明聰教授蒞校指導專題製作暨專題演講。

貳、主席報告：

- 一、請各任課老師依第一次定期考查不及格學生名單，進行補救教學，補救教學為期三週的時間，老師應指導學生上線測驗，每個科目需建立考場製作3份試題，要求學生於期限內完成測驗，如成績表現有進步，再視情況決定是否將不及格的成績修改及格。
- 二、本年度本科教師教學觀摩茲訂於11/13的第二節進行，地點在餐飲管理科調酒教室，請唐雅珍老師確實做好示範教學的事前準備工作，包含當天的上課教案、講義、教室布置、媒體運用、、、等所有專任老師蒞臨現場，希望藉由課程教授的過程觀摩學習，以了解其他老師的教學現況、教室的情境管理及如何掌握學生的學習成效。
- 三、在專題製作方面，目前積極聯繫技專校院教授及業師加入指導行列，請各位老師務必主動積極的把握教授前來指導的機會，的內容隨時跟教授請益，製作的進度要掌握好，有任何需要之處，可透過網路傳遞，充分運用時間、空間，縮短距離。
- 四、本年度本科參與教師評鑑的互評名單，請於會後填寫完成，教師尚未取得初階研習的證書，因不具評鑑教師的資格，只能接受評鑑。

參、議題討論：

議題一：請各位老師針對班級管理及教學工作，提出問題及建議，透過本科討論後，研議出解決方案，或呈學校協助處理。

討論：

- 一、林宜萱老師：近期學生掉錢事件頻傳，除了加強宣導及防範之外，希望學校可在弘道大樓四樓裝設監視攝影機，以嚇阻學生偷竊行為。
- 二、唐雅珍老師：關於特教生成績之評量方式，是否可以參照教育部訂定之標準，以降低學障生之不及格率。
- 三、黃金雯老師：弘道大樓的導師室及教室的網路，不論有線或無線經常無法使用，導致有些課程進行中斷，或補救教學之實施困難，請學校協助解決。

肆、建議事項：


科內老師建議實習工場蟑螂的問題，希能盡快解決。



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：102 年 11 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/會辦單位
1	科內老師建議實習工場蟑螂的問題，希能盡快解決	已連繫消毒公司勘查、估價、進行瞭解，並安排於 12/01 完成消毒滅蟑工作。	 1/8
2			
3			

承辦人： 單位主管： 校長：

1/8

1/8

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	專題製作技術指導研習-蔡銘老師		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科辦公室
活動日期	102 年 11 月 05 日，共計 2 小時	參加人數	學生 15 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明本校知識及技能雙重並行之落實程度，極力培養學生未來升學及就業之根基。 2. 教育學生目前國內推動專題之重要性及必須性。 3. 協助教師對於專題製作主題方向提供明確的指導。 		
活動摘要	<p style="text-align: center;">為精進學生專業能力，於 102 年 11 月 05 日辦理「專題製作技術指導研習」，由餐管科三年級同學參加。</p> <p>▲辦理情形：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對各組製作架構進行討論，由蔡銘老師協助各組教師及學生釐清問題，修正原有架構，以適合該專題製作之延續及發展。 2. 透過專題製作期初研習活動，提供學生正向的專題製作流程及思考， 3. 此專題製作展現的舞台，也使所有三年級同學能見賢思齊，藉由此研習活動，更瞭解專題製作的概念及方法，以引起學習動機，進而能創新開發產品。 <p>▲效益簡述：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由蔡銘老師的技術指導，能更清楚專題製作的重點，並提升自我更加精進。 2. 蔡銘老師針對各組提出具體建議，並指導如何進行專題內容的修正，能提升專題內容的實用性以利產品之研發及推廣。 3. 在專業教師指導下，高職學生亦能做出具水準的作品，也因多次協調，使同學了解團隊合作的力量。 4. 針對電腦軟體之運用也得到許多寶貴知識，可應用在教學上教授亦協助將本期相關教材製作成數位媒體檔案，可供教師及學生參閱，提升本科數位教材資源。 5. 協助本科師生參加全國專題實務製作競賽，爭取榮譽。 		



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

老師及學生用心聆聽



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

老師及學生用心聆聽



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	專題製作技術指導研習-林宥君老師		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科辦公室
活動日期	102 年 11 月 06 日，共計 2 小時	參加人數	學生 15 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明本校知識及技能雙重並行之落實程度，極力培養學生未來升學及就業之根基。 2. 教育學生目前國內推動專題之重要性及必須性。 3. 協助教師對於專題製作主題方向提供明確的指導。 		
活動摘要	<p style="text-align: center;">為精進學生專業能力，於 102 年 11 月 06 日辦理「專題製作技術指導研習」，由餐管科三年級同學參加。</p> <p>▲辦理情形：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對各組製作架構進行討論，由林宥君老師協助各組教師及學生釐清問題，修正原有架構，以適合該專題製作之延續及發展。 2. 透過專題製作期初研習活動，提供學生正向的專題製作流程及思考， 3. 此專題製作展現的舞台，也使所有三年級同學能見賢思齊，藉由此研習活動，更瞭解專題製作的概念及方法，以引起學習動機，進而能創新開發產品。 <p>▲效益簡述：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由林宥君老師的技術指導，能更清楚專題製作的重點，並提升自我更加精進。 2. 林宥君老師針對各組提出具體建議，並指導如何進行專題內容的修正，能提升專題內容的實用性以利產品之研發及推廣。 3. 在專業教師指導下，高職學生亦能做出具水準的作品，也因多次協調，使同學了解團隊合作的力量。 4. 針對電腦軟體之運用也得到許多寶貴知識，可應用在教學上教授亦協助將本期相關教材製作成數位媒體檔案，可供教師及學生參閱，提升本科數位教材資源。 5. 協助本科師生參加全國專題實務製作競賽，爭取榮譽。 		



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

教授分析操作過程嚴謹性



照片說明

老師及學生認真聽講



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導

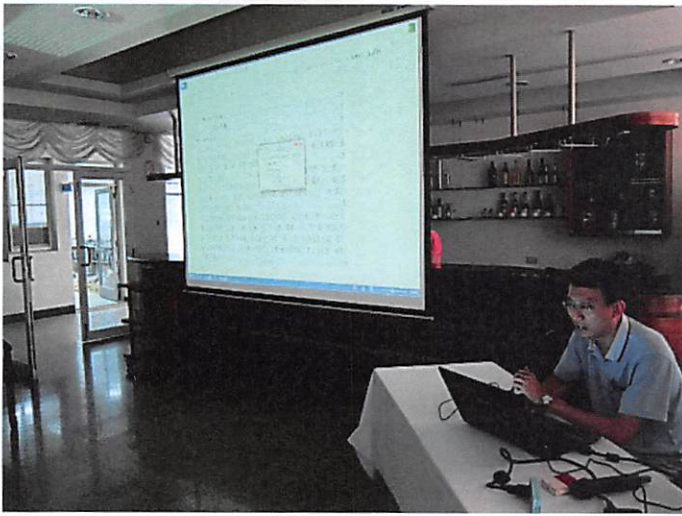


照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	專題製作技術指導研習-李明聰老師		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科辦公室
活動日期	102 年 11 月 07 日，共計 2 小時	參加人數	學生 15 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明本校知識及技能雙重並行之落實程度，極力培養學生未來升學及就業之根基。 2. 教育學生目前國內推動專題之重要性及必須性。 3. 協助教師對於專題製作主題方向提供明確的指導。 		
活動摘要	<p style="text-align: center;">為精進學生專業能力，於 102 年 11 月 07 日辦理「專題製作技術指導研習」，由餐管科三年級同學參加。</p> <p>▲辦理情形：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對各組製作架構進行討論，由李明聰老師協助各組教師及學生釐清問題，修正原有架構，以適合該專題製作之延續及發展。 2. 透過專題製作期初研習活動，提供學生正向的專題製作流程及思考， 3. 此專題製作展現的舞台，也使所有三年級同學能見賢思齊，藉由此研習活動，更瞭解專題製作的概念及方法，以引起學習動機，進而能創新開發產品。 <p>▲效益簡述：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由李明聰老師的技術指導，能更清楚專題製作的重點，並提升自我更加精進。 2. 李明聰老師針對各組提出具體建議，並指導如何進行專題內容的修正，能提升專題內容的實用性以利產品之研發及推廣。 3. 在專業教師指導下，高職學生亦能做出具水準的作品，也因多次協調，使同學了解團隊合作的力量。 4. 針對電腦軟體之運用也得到許多寶貴知識，可應用在教學上教授亦協助將本期相關教材製作成數位媒體檔案，可供教師及學生參閱，提升本科數位教材資源。 5. 協助本科師生參加全國專題實務製作競賽，爭取榮譽。 		



照片說明

教授分析專題製作內容



照片說明

老師及學生認真聽講



照片說明

老師及學生們用心聆聽



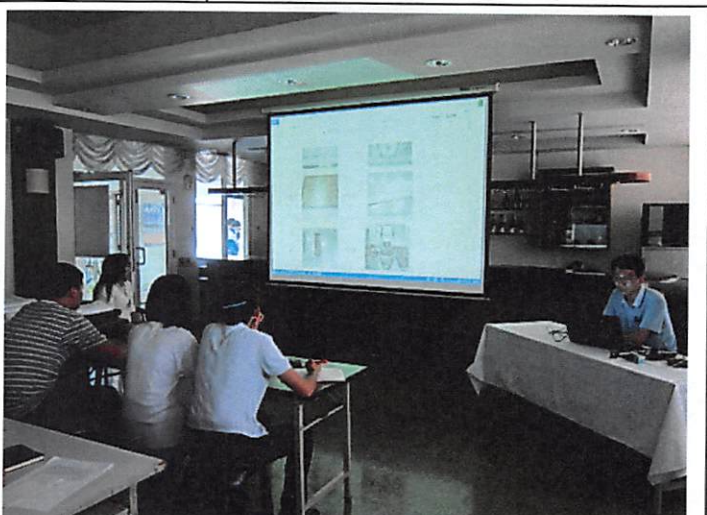
照片說明

老師及學生虛心受教



照片說明

老師及學生認真聽講、勤做筆記



照片說明

教授分析專題製作的內容

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	102 學年度學生衛生講習研習		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科實習教室
活動日期	102 年 11 月 09 日、12 月 14 日		參加人數 老師：6 人 學生：230 人 學生：120 人
活動內容	<p>一、本研習最主要的目的在培養學生對中餐烹調安全與衛生的正確觀念，進而提升學生在中餐方面的技能與專業能力，奠定未來餐旅相關知能之發展。</p> <p>二、落實全國高職學生之專業學習，培養創新思考模式，提昇實作及知識整合。</p> <p>三、引導高職教師重視專業課程教學，以實務操作的方式拓展學生參與學習之視野與機會，體現課程綱要規劃意旨。</p>		
活動摘要	<p>本研習主要透過專業講師的課程講述，針對餐飲相關的餐飲衛生安全、食物營養及成分、餐飲衛生管理相關法規、餐飲製備等注意事項.....，給予學生正確的認知與工作態度，提昇餐管科學生專業的知識、技能，以期達成餐飲管理科培育目標，讓學生有良好的態度及榮譽感，以順利取得技能檢定技術士證照。</p> <p>衛生講習時數為報考中、西餐技術士技能檢定之必備條件，報考丙級檢定測試需具備至少八小時之衛生講習時數，方符合報考資格，所以每一位餐飲管理科學生，皆須利用課餘時間，安排衛生講習的課程，以強化學生在餐飲製作上的專業能力，以達到取得技術士證照應具有的條件。</p>		



照片說明

報到簽名：學生踴躍參加衛生講習課程



照片說明

講師講授餐飲安全衛生相關規範及注意事項



照片說明

講師講授餐飲安全衛生相關規範及注意事項



照片說明

學生踴躍參加衛生講習課程



照片說明

講師講授餐飲安全衛生相關規範及注意事項



照片說明

學生踴躍參加衛生講習課程