

2 月份會議紀錄

高英高級工商職業學校 102 學年度第 2 學期
餐飲管理科科務會議紀錄

會議時間：103 年 02 月 13 日(星期四)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：周雅君 老師

出席人員：如簽到表

許博宏	高可芸	林慧琪
謝玉偉	許雅婷	林宜萱
唐雅婷	黃金豐	許志弘
李淑芬	陳陸名	莫如齊
謝碧霜	李秋晴	林慧琪
黃南瑛	盧仲明	

科主任	實習主任	教務主任	校長
 2/14	 2/14	 2/17	 2/17

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

1. 上次會議建議安排寒假技藝競賽集訓的負責教學教師事項，已安排任課教師。依表執行訓練課程。
2. 1/23、1/27 辦理寒假研習辦理寒假教師研習，經老師提供意見後確認擬定研習課程。

貳、主席報告：

一、教學工作

1. 請各位老師依學生實際可以充分吸收的程度，擬定適當的教學進度，不要有「趕課」的狀況，希透過老師的用心及課程設計，達到有效的教學，讓學生的學習更具實質效果。
2. 補救教學落實班級 5%~10% 的學生人數，題目與教材的建立與整理，尚未製作完整的請盡快完成。學生的重補修要寫重點，段落題號要清楚標示，不要盲目抄寫。
3. 本科的特色課程-中華料理及世界美食，請專任教師於 2 月底前完成各 2 道料理的教材內容，並找時間實作，可以邊做邊調整配方，以製編最合適的食材配方，提供給學生作為上課教材。
4. 本學期請確實針對學生的各項檢定，加強學術科能力，增加考照及格率，請任課老師及導師利用適當時間協助輔導。
5. 專題製作方面，請指導老師提醒學生做最後修正，將完成後的 Word 檔及 ppt 檔放至 .20，本科預定於 3 月 07 日辦理校內專題競賽，屆時請指導教授進行評分及講評。

二、技藝學程

1. 技藝班課程進度及教室安排，請依表訂內容實施，如附表一。
2. 技藝競賽集訓時間為 2 月 20-28 日，共計 7 天，有口布組、廚藝組、烘焙組、中式麵食組四個班，已安排負責集訓教學的教師，如附表二，請任課教師依表執行訓練課程，有任何問題提早告知以利調整。
3. 技藝競賽集訓材料統一由科主任訂購，如有需要增加量或品牌要求的請隨即告知。

三、校外參觀

感謝如齊、佳宏、雅珍老師的協助聯繫，目前已積極接洽技專校院的參訪活動，交通費的支出由參訪學校協助，請三年級導師排定參訪的時間，再協調安排確定的日期。另因路途遙遠，首府大學暫不考慮參訪。

參、議題討論：

議題一：為提昇學科教學成效，請討論本科教學上創新的具體作法？

討論：1. 本次實施專題製作新課程，發現學生口語表達能力較差，建議學生在平時課程中，任課教師多給予發表的機會，加強其口語溝通之能力。

2. 學生對部份理論課程感到乏味，建議教師可以設計書面報告的活動，以引起學生學習的動機。

3. 專業實習課程部份，除了小組操作外，教師亦可請表現優異的組別上台分享作品觀摩，增加學生的榮譽感及向上心。

議題二：請討論本科教學上需要學校協助及支援的事項？

討論：1. 辦理研習課程，與業界交流，可辦理教師與業界交流的實習課程。

2. 除了學校安排之講座及研習課程外，教師應多方面蒐集相資訊及專業知識技能，成長自我，回饋學生。

3. 進修之管道相當通暢，除持續鑽研自己的專業領域之外，同事之間彼此互相切磋研究，或就讀相關之研究所，吸取新知，開發自我。

4. 建立知識經驗分享的機制，鼓勵教師分享專業知能。

肆、建議事項：無

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：103年2月13日(星期四)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	無		
2			
3			

承辦人：

餐管科主任 許貞敏

單位主管：

校長：

2/15

