

高英高級工商職業學校 103 學年度第 2 學期
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：104 年 3 月 9 日(星期一)下午 04 時 10 分


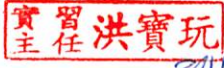


會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：周雅君 老師

出席人員：如簽到表

許雅君	許志心	
莫如齋	許志心	林宜萱
周雅君	黃利	謝博宏
許志心	高如芸	許志心
黃金鏗	周雅君	林慧玲
吳孟潔	黃蘭蓮	盧沛明

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 3/11	 3/11	 3/11	 3/11

海軍部海軍監獄
監獄長 張

海軍部海軍監獄
監獄長 張

[Faint, illegible handwritten text, possibly bleed-through from the reverse side of the page]

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

1. 1 月份會議記錄建議事項，圖書館已將建議購買的參考用書列入 103 學年度第二學期優質化計畫圖書採購，並於 103 年 3 月份購入特色課程相關書籍 16 冊。
2. 為因應技藝學程班級數增加，學校同意將志學大樓二樓第 3 間至第 5 間空教室，提供給本科教學使用。

貳、主席報告：

1. 104 年度第三梯的即測即評及發證已開始受理報名，請各位老師協助班級報名事宜，將相關的證明文件及 1 吋照片、費用備妥，並完成電子檔的相關作業，以利核對檢視。另外請進修學校任課老師調查有意願報考檢定的學生，鼓勵並協助其報名事宜。
2. 感謝各位老師的協助，全國專題競賽的參賽資料已順利寄出，專題組及創意組共 10 組，其中 1 組因資料不齊全喪失資格，希望指導教師往後要特別注意，盡快幫學生解決問題。
3. 本年度學生參加中餐烹調、烘焙食品乙級檢定測試，因通過測試的難度較高，所以測試結果令人相當雀躍，中餐烹調通過 3 人、烘焙食品通過 7 人，希望師生皆能持續努力，再創佳績。
4. 請各位老師注意：導師室沒有老師在場，請勿留學生在辦公室協助處理班級事務；實習教室公差不可提前於 3 點半離開教室，至實習教室執行公差勤務。

參、議題討論

議題一：辦理學生職涯體驗校外參訪的相關事宜，請討論。

決議：本學期的職涯體驗，職場參訪方面，請老師提供合適的時間及參訪地點，期能讓學生透過職場參訪，觀摩業界的工作現狀與作業流程，得以增廣見聞。另校內業界授課講座方面，有適當的業師敬請推薦，

1. 許博貴老師提議參訪漢來大飯店。
2. 高少芸老師提議參訪麗尊/麗景大酒店。
3. 陳佳宏老師提議參訪帕莎蒂娜法式餐廳。
4. 許志弘老師推薦聘請漢來美食的行政總主廚羅燦師傅，至校內授課講座。

5. 黃金雯老師推薦聘請麗尊大酒店的主廚劉士偉師傅蒞校指導。
經過所有教師們共同的討論、研議，並達成共識後，將透過與業界的聯繫，於確定後實施。

議題二：如何提高進修學校學生的檢定報考率，請討論。

決議：目前進修學校學生的檢定報考意願低落，學習狀況也較不理想，如何透過取得相關證照，強化學生的學習，請老師提出意見以供參酌。

1. 平常的觀察，與個別約談中去深度了解學生的個人興趣，往後要發展的目標亦針對個別需求，較能引起共鳴，當學生能夠全心投入、全力以赴，學習效率亦可大大提高。
2. 針對實習的技術課程，辦理校內技藝競賽，提升同學的參與感與榮譽感，並將作品展示讓其他同學參觀，以提升同學學習興趣，增加學習效率。
3. 在課程中，具體提出該科目對未來就業與升學有何相關性及幫助，也舉出實力，藉由學習這些課程，吸收這些知識，所能獲得的，如實作課程能考取其專業證照，有利增加就業競爭力。
4. 可利用小組討論方式，讓每個學生有參與感，並利用同儕的力量刺激其他學生自動學習與考照的意願。

綜合本科教師以上建議、討論後，希望可以引發學生的學習興趣與相關檢定的報考意願。

肆、建議事項：本科辦理學生職涯體驗活動，經教師提議及討論職場參訪的時間、地點後，提請學校同意辦理。

伍、臨時動議：無。

陸、散會：下午 5 時 10 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：104年3月09日(星期一)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	本科辦理學生職涯體驗活動，經所有教師共同提議及決議，安排職場參訪的時間地點。	提出簽呈與計畫於核准後實施本科三年級學生職涯體驗職場參訪活動。	學務處 學務主任孫森生 教務處 教務主任林泰
2			
3			
4			

承辦人：

餐管科主任許貞敏

單位主管：

實習主任洪寶玩

校長：

校長陳德松