





高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

壹、日期	100年 12月 07日 下午 16點 10分		
貳、地點	餐飲管理科辦公室		
參、主席	林碧涵	肆、紀錄	黃金豐
伍、出席人員	唐雅玲 林慧琪 許貞敏 于何明 林啓南 許博宏 林宜豐 蔡珮芬 林美艷 黃陳星 高少宏 傅春玉 謝忠忠		
陸、列席人員			
柒、報告事項	一、為提昇餐管科學生餐旅之專業技能，並配合學生專業課程實施，培育學生良好的工作態度及榮譽感，取得技能檢定技術士證照以期達成餐飲管理科培育目標，預計辦理衛生講習活動。 二、本學期校內技藝競賽規劃於 12/20.21.22 三天舉辦，屆時請負責教師提前集合選手做賽前說明，並負責競賽場地及設備材料之運用。 三、本月有許多國中校慶茶敘及博覽會活動，請負責教師務必提前確認攜帶設備及器材，以免遺漏，並請於賽後完成成績排名及成果冊製作。		
捌、討論事項	議題一：100 衛生講習活動辦理 結論：1.辦理日期為 12/17(六)，請教師鼓勵學生參加，每人 400 元(含午餐及講義費用)，由學生自費。 2.預計於 12/10 完成報名，學生，交通部份自行處理，嚴禁騎乘機車到校。 3.課程配當如下表：		
	講習時間	講習課程	講師
	08:00-08:20	報到	主辦單位
	08:20-10 00	食物中毒概論	高雄縣政府衛生局 講師：鄭淑真
	10:10-11:50	餐飲衛生法規	高雄縣政府衛生局 講師：黃誌誠
	11:50-13:00	午餐休息	
	13:00-14:40	中餐烹調技能檢定	高雄縣政府衛生局

	<p>合未來教育制度。</p> <p>議題三：如何降低學校公物損壞率？</p> <p>結論：</p> <p>(一) 為培養學生愛惜公物之美德，減少學校公物損壞，每日總務處人員至各大樓巡查。</p> <p>(二) 本辦法所稱公物，包括校內一切設備器材公物： 教室內公物保管注意事項如下： 電燈、電扇、冷氣、黑板、黑板擦、課桌椅、門窗玻璃、班級牌、精神標語、班級公約等，若以上項目有任何損壞，須立即至總務處報備及繳交賠償金額。</p> <p>(三) 各班級黑板，禁止用水擦拭及糊膠物粘貼。</p> <p>(四) 各班桌椅未經許可，不得任意移動或搬至室，對所用之桌椅有保管之責，如有損壞，應照價賠償。</p> <p>(五) 教室內所有公物由總務股長負責保管，遇有公物缺損應即詳填公物報告單，報送庶務組辦理賠償事宜。</p> <p>(六) 各班教室門窗、桌椅公物等，如有破壞，未能查出何人所為時，由全班學生分攤賠償之責。</p> <p>(七) 導師每日早晚應到各班教室視察各項公物有無損壞，作為學生考核獎懲之參考依據。</p> <p>(八) 各班教室門窗、電源等每日於放學後，由值日學生負責關閉。</p>
玖、臨時動議	無
拾、散會	下午 18 點 00 分

科主任	 1/8	實習主任	 1/8	教務主任	 1/8	校長	 1/8
-----	--	------	--	------	---	----	--

高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

壹、日期	100年 12月 28日 下午 16點 30分		
貳、地點	餐飲管理科辦公室		
參、主席	林潔涵	肆、紀錄	黃金雲
伍、出席人員	唐雅玲 林慧琪 許博之 林宜萱 林美良 許貞敏 謝明 林宜萱 林增宏 黃陽宇 高少芸 許明倫		
陸、列席人員			
柒、報告事項	一、為提昇本科教師教學研究之能力，擬於寒假規劃教師個人專題研究，以作為本科教師之教學成果。 二、本學期新進許多設備，將於寒假辦理新進設備研習，協助教師瞭解設備使用及維護方式。 三、建教班巡廠教師巡廠後，應上網填報輔導紀錄，並將學生實習情形與本科教師同仁分享，提供學生實習適應更佳之協助。 四、三年級校外參觀活動(統一食品企業永康廠)預計於 12/28 至 1/5 辦理，請帶隊老師注意同學安全及秩序掌控，並於返校後一週內完成校外參觀心得撰寫。		
捌、討論事項	議題一：100 學年度餐管科辦理寒假教師研習活動，請討論。 說明：鼓勵學校教師利用課餘進修、研習，增進教學知能以提高教學效果，營造校內進修風氣。 討論：略 決議：1.時間：101 年 1 月 31 日、2 月 3、6、7 日計 4 天，共 28 小時 2.研習內容：一、教師個人專題作品製作研習 (21 小時)。 二、拉糖藝術研習 (7 小時)。 三、課程配當表如【附件一】		
玖、臨時動議	無		
拾、散會	下午 17 點 30 分		

科主任	餐管科主任 林潔涵 12/28	實習主任	實習主任 林重仁 12/29	教務主任	教務主任 林泰 12/29	校長	校長 陳德松 12/29
-----	--------------------	------	-------------------	------	------------------	----	-----------------

## 高英高級工商職業學校 100 學年度

### 餐飲管理科辦理校內教師寒假進修研習課程配當表

日期	節次	時間	課程內容	主持人/主講人	備註
1 月 31 日  星 期 二	一	08:20~10:00	鐵板燒料理	林慧琪老師 龔聰莉老師	
	二	10:20~12:00	喫茶趣	唐雅珍老師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	桌邊烹調-酒汁薄餅	許貞敏老師	
	四	15:20~16:00	咖啡故事館	林絮涵主任	
2 月 3 日  星 期 五	一	08:20~10:00	和菓子製作	林啟南老師	
	二	10:20~12:00	彩繪蛋糕	謝碧霜老師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	歐風小點	林佩瑋老師	
	四	15:20~16:00	果雕藝術(憤怒鳥)	林玉婷老師	
2 月 6 日  星 期 一	一	08:20~11:00	中式點心 宴會料理	鄭美足老師 陳春玉老師 高少芸老師	
	二	11:20~12:00	餐服檢定數位化 教材分享與操作	林宜萱老師 林絮涵主任	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	創意口布摺疊	于佩珍老師	
	四	15:20~16:00	咖啡拉花	許博貴老師	
2 月 7 日  星 期 二	一	08:20~10:00	拉糖藝術研習	蔡凱因老師	
	二	10:20~12:00	拉糖藝術研習	蔡凱因老師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	拉糖藝術研習	蔡凱因老師	
	四	15:20~16:00	拉糖藝術研習	蔡凱因老師	

## 高英高級工商職業學校教師專題製作規劃表

- 一、 科別：餐飲管理科  
 二、 專題名稱／教師姓名／經費需求

項次	教師姓名	專題名稱	經費需求	備註
1	林佩瑋	烘焙(歐式麵包)	1,500	
2	謝碧霜	烘焙(裝飾蛋糕)	1,500	
3	林啟南	烘焙(捏麵人餅乾.慕斯)	10,000	
4	餐管科	烘焙(拉糖藝術)	20,000	
5	鄭美足	中餐(中式點心)	1,200	
6	高少芸	中餐(宴會菜餚)	1,600	
7	陳春玉	中餐(動態黃金炒飯)	600	
8	餐管科(模型)	中餐(餐飲模型4組)	16000	
9	許博貴	西餐(小資女孩套餐)	1650	
10	龔聰莉	西餐(動態鐵板燒料理)	1500	
11	林慧琪	西餐(動態義大利麵)	2000	
12	林玉婷	果雕(憤怒鳥大戰飛天豬)	2,000	
13	餐管科(模型)	西餐佈置擺設+模型2組	10000	
14	唐雅珍	飲調(創意特調)	3,000	
15	林絮涵	飲調(咖啡變化)	2,000	
16	餐管科	飲調(動態傳統調酒表演)	0	
17	許貞敏	餐服(餐桌擺設)	1,500	
18	于佩珍	餐服(口布摺疊)	1,500	
	餐管科	動態(桌邊切割、桌邊烹調)	100	
合計			77,650	