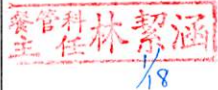





高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

壹、日期	101年 01月 18日 下午16點 30分		
貳、地點	餐飲管理科辦公室		
參、主席	林慧涵	肆、紀錄	黃金雯
伍、出席人員	唐雅玲 林慧慧 許博學 林宜萱 林美良 許貞敏 謝明 許明 林怡函 黃陽子 高少芸 許淑貞		
陸、列席人員			
柒、報告事項	一、討論 100 學年度餐管科辦理專題製作實務研習暨成果發表會時間及報告順序。 二、國中技藝競賽於 101 年 2 月 1、2、3 受訓，請協助排出訓練教師及輔導班長。		
捌、討論事項	議題一：100 學年度餐管科辦理專題製作實務研習暨成果發表，請討論。 說 明：為鼓勵本科師生積極從事專題製作，培養創新思考模式，提昇實作能力、科際知識整合及人際溝通合作能力，擬辦理專題成果發表，使師生有共同討論，互相交流的園地。 討 論：略 決 議：1.發表時間：1月30日。 2.發表主題及人員配當詳如附件一。 議題二：100 學年度餐旅、食品學程技藝競賽集訓週課程暨教師分配，請討論。 說 明：競賽內容共分為餐旅群三組(廚藝製作、餐飲服務、飲料調製)；食品群二組(烘焙、中式點心加工)。 討 論：略 決 議：競賽課程暨教師分配詳如附件二。 議題三：如何營造優質的學習環境，建立優質化學校？ 結 論：(一) 優質的設備、優質的教師、優質的學生相互配合。 (二) 建立班級讀書風氣，營造良好學習環境。 (三) 引發學生自學能力，建立終身學習理念。 (四) 落實嚴管嚴教，給予學生適度壓力。 (五) 稱讚代替責備、以鼓勵代替擔心。		

	<p>(六) 辦理各項凝聚向心力之活動，使學生以高英為榮。</p> <p>(七) 以培養優質學生為最終使命。</p> <p>議題四：如何落實教師專業發展評鑑施行？</p> <p>結 論：(一) 教師「評鑑」觀念專換 (評鑑結果 ≠ 考績)，評鑑是自我成長</p> <p>的 形 成 性 評 量。</p> <p>(二) 鼓勵教師參加教師專業發展評鑑初階人員研習。</p> <p>(三) 完成教學檔案建立與他評。</p> <p>(四) 自我評鑑應確實，以達成自我教學改進的目標。</p> <p>(五) 了解教學盲點，改善教學效果。</p> <p>(六) 藉由評鑑制度，建立教師同儕與行政人員良好關係。</p> <p>(七) 最終目標為營造優質學習環境。</p> <p>(八) 設定教師終身成長計畫。</p>
玖、臨時動議	無
拾、散 會	下午 16 點 30 分

科 主 任	 1/8	實 習 主 任	 1/9	教 務 主 任	 1/9	校 長	 1/9
-------------	--	------------------	---	------------------	--	--------	---

仁華井家

家

家

高英高級工商職業學校 100 學年度

餐管科辦理專題製作實務研習暨成果發表實施計畫課程配當表

日期	時間	課程內容/報告主題	主持人/ 指導老師	參賽學生
1 月 30 日 星期 一	09:00~09:10	研習開始 介紹教授/簡報流程	林絮涵主任	
	09:10~09:20	將菇類食材融入宴會 甜點-以鴻禧菇馬芬蛋 糕為例	許博貴老師	餐 3-3 林哲璋、王雅慧、 吳柏賢、郭建宏、邱勝銓
	09:22~09:32	蔬菜調色盤-以甜椒製 作吐司麵包為例	林佩璋老師	餐 3-1 陳羽琦、戴佳盈、 林雅惠、林雅雯、黃秀雯
	09:34~09:44	酪梨代替固體油脂運 用在烘焙產品-以麵糊 類蛋糕為例	謝碧霜老師	餐 3-2 陳信璋、徐煜均、 郭芳君、張羿君、黃中信
	09:46~09:56	原來"蔗"樣也可以-榨 香蕉漾餅	龔聰莉老師	餐 3-1 黃尹君、黃尹廷、 翁毓婷、廖子霆
	09:58~10:08	天然食材釀造水果醋- 以鳳梨醋為例	唐雅珍老師	餐 3-4 楊淨媚、林怡伶、 黃毓芬、莊鴻章、葉協芳
	10:10~10:20	彩色菊花酥	陳春玉老師	餐 3-3 曾虹文、許璧薇、 潘得倫、鍾佳如、許蕙玲
	10:22~10:32	獨俱醬心-以北蕉製作 香蕉果醬	鄭美足老師	餐 3-4 劉奕韓、楊婉淑、 林依儒、侯玉英、李慧婷
	10:34~10:44	巧合	林慧琪老師	餐 3-1 陳怡如、陳泓綜、 吳思靜、林雅玟、陳宣玫
	10:46~10:56	蒸的紫藥有好結縲	林玉婷老師	餐 3-2 曾思棋、吳旻娟、 陳欣蘋、柳國豪
	10:58~11:10	休息	林絮涵主任	
	11:10~11:20	鮮奶與豆漿製作奶昔 之差異性研究	高少芸老師	餐 3-5 黃玉錦、林巧婷、 柯欣江、莊慈惠、魏翊庭
	11:22~11:32	紅豆豆腐提拉米蘇	許貞敏老師	餐 3-3 楊青容、黃巧柔、 陳羿如、吳志章
	11:34~11:44	馬鈴薯麻糬包	林啟南老師	餐 3-2 蕭煌進、黃玲珠、 金雯琪、鄭艾瑪、曾孟帆
	11:46~11:56	米布丁的製作與探討	于佩珍老師	餐 3-2 何巧貞、蔡易晏、 陳勤雅、李美珍、陳貴皇
11:58~12:08	彩色蔬食元寶	林宜萱老師	餐 3-4 許嘉文、黃群英、 林建宇、林勳傑、林東穎	
12:10~12:30	教授講評	李明聰教授		

高英高級工商職業學校 100 學年度國中技藝學程班

餐旅學程技藝競賽集訓週課程暨教師分配一覽表

《廚藝製作組》

日期 節次	時間	2/1(三)	2/2(四)	2/3(四)
第一節	08:40~09:25	集訓規定說明 龔聰莉老師 中餐(A)實習教室	術科:培根蛋炒飯 陳春玉老師 中餐(A)實習教室	術科:紅蘿蔔絲炒青江 林慧琪老師 中餐(A)實習教室
第二節	09:35~10:20	廚藝製作競賽說明 龔聰莉老師 中餐(A)實習教室	術科: 培根蛋炒飯 陳春玉老師 中餐(A)實習教室	術科:紅蘿蔔絲炒青江 林慧琪老師 中餐(A)實習教室
第三節	10:30~11:15	廚藝製作競賽說明 龔聰莉老師 中餐(A)實習教室	術科: 培根蛋炒飯 陳春玉老師 中餐(A)實習教室	術科:紅蘿蔔絲炒青江 林慧琪老師 中餐(A)實習教室
第四節	11:25~12:00	實習設備認識 龔聰莉老師 中餐(A)實習教室	術科: 培根蛋炒飯 陳春玉老師 中餐(A)實習教室	術科:紅蘿蔔絲炒青江 林慧琪老師 中餐(A)實習教室
第五節	13:10~13:55	餐旅群學科講解 龔聰莉老師 中餐(A)實習教室	術科模擬測驗 陳春玉老師 中餐(A)實習教室	術科模擬測驗 林慧琪老師 中餐(A)實習教室
第六節	14:05~14:50	餐旅群學科講解 龔聰莉老師 中餐(A)實習教室	術科模擬測驗 陳春玉老師 中餐(A)實習教室	術科模擬測驗 林慧琪老師 中餐(A)實習教室
第七節	13:00~15:30	餐旅群學科測驗 龔聰莉老師 中餐(A)實習教室	術科模擬測驗 陳春玉老師 中餐(A)實習教室	術科模擬測驗 林慧琪老師 中餐(A)實習教室

《飲料調製組》

日期 節次	時間	2/1(三)	2/2(四)	2/3(四)
第一節	08:40~09:25	集訓規定說明 唐雅珍老師 調酒實習教室	術科:榛果冰咖啡 高少芸老師 調酒實習教室	術科:鳳梨霜汁 黃金雯老師 調酒實習教室
第二節	09:35~10:20	飲料調製競賽說明 唐雅珍老師 調酒實習教室	術科:榛果冰咖啡 高少芸老師 調酒實習教室	術科:鳳梨霜汁 黃金雯老師 調酒實習教室
第三節	10:30~11:15	飲料調製競賽說明 唐雅珍老師 調酒實習教室	術科:榛果冰咖啡 高少芸老師 調酒實習教室	術科:鳳梨霜汁 黃金雯老師 調酒實習教室
第四節	11:25~12:00	實習設備認識 唐雅珍老師 調酒實習教室	術科:榛果冰咖啡 高少芸老師 調酒實習教室	術科:鳳梨霜汁 黃金雯老師 調酒實習教室
第五節	13:10~13:55	餐旅群學科講解 唐雅珍老師 調酒實習教室	術科模擬測驗 高少芸老師 調酒實習教室	術科模擬測驗 黃金雯老師 調酒實習教室
第六節	14:05~14:50	餐旅群學科講解 唐雅珍老師 調酒實習教室	術科模擬測驗 高少芸老師 調酒實習教室	術科模擬測驗 黃金雯老師 調酒實習教室
第七節	13:00~15:30	餐旅群學科講解 唐雅珍老師 調酒實習教室	術科模擬測驗 高少芸老師 調酒實習教室	術科模擬測驗 黃金雯老師 調酒實習教室

《餐飲服務組》

日期 節次	時 間	2/1(三)	2/2(四)	2/3(四)
第一節	08:40~09:25	集訓規定說明 許貞敏老師 餐服教室	術科:主教帽 于佩珍老師 餐服教室	術科:觀賞創意口布 許博貴老師 餐服教室
第二節	09:35~10:20	飲料調製競賽說明 許貞敏老師 餐服教室	術科:星光燦爛 于佩珍老師 餐服教室	術科:觀賞創意口布 許博貴老師 餐服教室
第三節	10:30~11:15	飲料調製競賽說明 許貞敏老師 餐服教室	術科:扇子 于佩珍老師 餐服教室	術科:觀賞創意口布 許博貴老師 餐服教室
第四節	11:25~12:00	實習設備認識 許貞敏老師 餐服教室	術科:圓錐帽 于佩珍老師 餐服教室	術科:觀賞創意口布 許博貴老師 餐服教室
第五節	13:10~13:55	餐旅群學科講解 許貞敏老師 餐服教室	術科模擬測驗 于佩珍老師 餐服教室	術科模擬測驗 許博貴老師 餐服教室
第六節	14:05~14:50	餐旅群學科講解 許貞敏老師 餐服教室	術科模擬測驗 于佩珍老師 餐服教室	術科模擬測驗 許博貴老師 餐服教室
第七節	13:00~15:30	餐旅群學科講解 許貞敏老師 餐服教室	術科模擬測驗 于佩珍老師 餐服教室	術科模擬測驗 許博貴老師 餐服教室

高英高級工商職業學校 100 學年度國中技藝學程班

食品學程技藝競賽集訓週課程暨教師分配一覽表

《中式麵食加工組》

日期 節次	時間	2/1(三)	2/2(四)	2/3(四)
第一節	08:40~09:25	集訓規定說明 林宜萱老師 中餐(B)實習教室	術科:手工水餃 鄭美足老師 中餐(B)實習教室	術科:手工水餃 林啟南老師 中餐(B)實習教室
第二節	09:35~10:20	中式麵食競賽說明 林宜萱老師 中餐(B)實習教室	術科:手工水餃 鄭美足老師 中餐(B)實習教室	術科:手工水餃 林啟南老師 中餐(B)實習教室
第三節	10:30~11:15	中式麵食競賽說明 林宜萱老師 中餐(B)實習教室	術科:手工水餃 鄭美足老師 中餐(B)實習教室	術科:手工水餃 林啟南老師 中餐(B)實習教室
第四節	11:25~12:00	實習設備認識 林宜萱老師 中餐(B)實習教室	術科:手工水餃 鄭美足老師 中餐(B)實習教室	術科:手工水餃 林啟南老師 中餐(B)實習教室
第五節	13:10~13:55	食品群學科講解 林宜萱老師 中餐(B)實習教室	術科模擬測驗 鄭美足老師 中餐(B)實習教室	術科模擬測驗 林啟南老師 中餐(B)實習教室
第六節	14:05~14:50	食品群學科講解 林宜萱老師 中餐(B)實習教室	術科模擬測驗 鄭美足老師 中餐(B)實習教室	術科模擬測驗 林啟南老師 中餐(B)實習教室
第七節	13:00~15:30	食品群學科測驗 林宜萱老師 中餐(B)實習教室	術科模擬測驗 鄭美足老師 中餐(B)實習教室	術科模擬測驗 林啟南老師 中餐(B)實習教室

《烘焙組》

日期 節次	時間	2/1(三)	2/2(四)	2/3(四)
第一節	08:40~09:25	集訓規定說明 林佩瑋老師 烘焙實習教室	術科:丹麥小西餅 謝碧霜老師 烘焙實習教室	術科:丹麥小西餅 林玉婷老師 烘焙實習教室
第二節	09:35~10:20	烘焙競賽說明 林佩瑋老師 烘焙實習教室	術科:丹麥小西餅 謝碧霜老師 烘焙實習教室	術科:丹麥小西餅 林玉婷老師 烘焙實習教室
第三節	10:30~11:15	烘焙競賽說明 林佩瑋老師 烘焙實習教室	術科:丹麥小西餅 謝碧霜老師 烘焙實習教室	術科:丹麥小西餅 林玉婷老師 烘焙實習教室
第四節	11:25~12:00	實習設備認識 林佩瑋老師 烘焙實習教室	術科:丹麥小西餅 謝碧霜老師 烘焙實習教室	術科:丹麥小西餅 林玉婷老師 烘焙實習教室
第五節	13:10~13:55	食品群學科講解 林佩瑋老師 烘焙實習教室	術科模擬測驗 謝碧霜老師 烘焙實習教室	術科模擬測驗 林玉婷老師 烘焙實習教室
第六節	14:05~14:50	食品群學科講解 林佩瑋老師 烘焙實習教室	術科模擬測驗 謝碧霜老師 烘焙實習教室	術科模擬測驗 林玉婷老師 烘焙實習教室
第七節	13:00~15:30	食品群學科講解 林佩瑋老師 烘焙實習教室	術科模擬測驗 謝碧霜老師 烘焙實習教室	術科模擬測驗 林玉婷老師 烘焙實習教室