

高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

一、日期：101年9月20日16時10分

二、地點：餐飲管理科導師室

三、主席：許貞敏 主任

四、出席：(出席簽名) 記錄：黃金雯 老師

黃金雯	吳淑芬	鄭美慧
黃聰莉	林翠心	林宜萱
林佩萍	高少芸	林慧娟
唐雅玲	于佩珊	謝嘉茹
林啟南	許博宏	菊善怡
彭怡倩	陳品樺	王子銘

五、報告事項

- 一、科務工作分配定位，如附件。
- 二、專題製作方面：請各位專任老師在 9/25 之前交出專題製作題目與學生名單，題目先訂，之後可再調整或更換，先挑學生(現在之組別成員如有必要可重組，請洽聰莉)。範例如附件(汽車科範例)。
- 三、建立實習課自編教材，訂有教學目標(包含知識、技能、情意)。各任課老師可組成一個 Team，彼此分工合作，將實習課程彙整成講義形式，以作為日後教學之依據。請於寒假之前建立講義雛型。
- 四、學生校外參觀研習計畫，包含參訪學校及相關企業，請老師稍作討論，並於下次科務會議提出寶貴意見，以利於提出計畫，及學生校外參觀之順利推動。(如於全校前 10 班提出，校車費補助，請盡速達成共識)
- 五、9/27 南隆國中 8 班 165 位學生職探及參觀各科，當天下午 13:00 ~14:30 請實習教室各負責教師，安排學生工場整理及介紹。
- 六、即測即評的日期排定，請建教班老師針對輪調學生的回校時間，討論適當的檢測時間。
- 七、有關校外技藝競賽的資訊，請老師協助提供，凡政府所主辦之競賽活動，學校提供旅費。
- 八、請各位上實習課的老師，於上課鐘響前，至弘道大樓整隊，並請學生排兩排整齊帶至實習教室上課。
- 九、請 100 年度畢業班導師協助畢業生之升學就業概況調查，並於 9/24 前將調查表送至科辦，再轉實習處彙整。
- 十、各班公差學生，請導師確實掌控，每天將出任公差勤務學生姓名、事由及時間，詳實填寫，並請導師簽章確認。技藝班輔導班長完成帶班即回班上上課，無需另行填寫。
- 十一、請協同教學的班級隨班老師，要確實掌握上課的狀況，並於過程中拍照記錄，包含教學示範、實務操作、製作成品……。
- 十二、有關科務各項費用之收取，例如：實習材料費、代購物品、實習報告、布巾清洗費、檢定費用……，請各班導師勿拖欠，影響科務工作之正常運作。
- 十三、請各實習教室負責管理的老師，請確實檢查及管理工場，雖有公差協助清理，管理老師仍應找時間關心及督導。

六、討論事項	<p>一、阿貴老師：西餐實習教室因應課程所需，希望能購買不沾鍋以利實務操作之順利進行。</p> <p>二、美足老師：中式點心製作之器具，因高職部及技藝班學生都有使用不足的狀況，希補足相關器材，讓學生在實習課不再因欠缺器具影響上課的操作。目前中餐B實習教室無櫃子可以置放器具，希望學校准予購買不鏽鋼櫃以利器具之收放與管理。</p> <p>三、少芸老師：中餐A實習教室還需要一台消毒櫃，如有經費補助款，希能准予購買。</p> <p>四、佩瑋老師：建議烘焙實習教室裝設嵌入式電扇，在不開冷氣時，保持室內空氣流通，降低用電量。</p> <p>五、如何推廣閱讀風氣，提升學生寫作能力。</p> <p>(一)鼓勵學生多到圖書館借書，學校能提供多樣化的書籍吸引同學借閱，教務處或圖書館也可舉辦寫作比賽與圖書借閱比賽。</p> <p>(二)充實校內圖書館藏書，並以多樣化的館藏來增加並吸引同學閱讀的興趣。</p> <p>(三)每學期可以規劃兩本優良讀物，讓學生養成閱讀的習慣，並辦理讀書心得寫作比賽，鼓勵孩子願意多投入閱讀。國文老師可跟學生分享心得或是得獎作品值得學習的地方，並加以指導或說明，在寫作時應該注意的地方或技巧。</p>						
七、臨時動議	無						
八、散會	下午5點10分						
科主任	許真 9/20	實習主任	實習主任 林重仁 9/20	教務主任	教務主任 林泰 9/20	校長	校長 陳德松 9/20

中式點心組 專題製作進度表(W1)-12/14前完成word+ppt檔(邊做邊完成電子檔)

龔聰莉:101/09/03

週次	月	日	主題	進度	內容	作業	繳交日期	得分	備註
1	9	3	1.什麼是專題? 2.專題上課進度	講解課程內容- 1.專題解說 2.分組-分工 3.應如何做?	1.ppt 2.ppt 3.歷年全國比賽作品分享 4.專題上課進度 5.收寄檔案之方法(如備註) 6.專題寫法及格式	1.將進度表(下載貼) 2.組員工作表(用寫的) 3.收寄方式(下載貼)於作業簿中 4.討論各組有興趣之主	9/07請組長將作業簿收於老師辦公室		1.學生入口 http://140.127.113.193/tve/student/allLogin.aspx
2	9	10	1.word、ppt教學 2.專題計畫書	1.word教學 2.ppt教學 3.專題計畫書	1.以餐管科參加比賽檔案說明-高英格式 2.專題計畫書格式及寫法	1.下載專題word檔寫法說明(下載貼) 2.高英專題格式(下載貼)於作業簿中 3.將有興趣主題寫於專題計畫書中(mail-word檔)	9/14晚上12:00前mail	30分	
3	9	17	1.討論各組"有興趣"之主題 2.如何蒐集資料	1.討論主題 2.請各組派1人上台報告今日討論主題-以專題計畫書報告 3.如何蒐集資料	1.各組分享 2.老師建議(網路資料.教科書.圖書館.碩博網.topic專題網.雜誌.期刊學會...)	1.將主題討論歷程記錄於作業簿中 2.蒐集資料(如圖書館借書) 3.修改專題計畫書(mail)	1.當日-請組長將作業簿收於老師辦公室 2.9/21mail	40分	+ -10分
4	9	24	討論主題	1.討論主題 2.請各組派1人上台報告今日討論主題-以專題計畫書報告	1.解決學生遇到的問題	1.將主題討論歷程 2.製作動機 3.製作目的記錄於作業簿中 4.以ppt製作該組之主題.製作動機.製作目的.預期成效(mail)	9/28晚上12:00前mail	50分	+ -20分
5	10	1	決定主題	1.決定主題 2.第一次上台ppt方式報告(報告內容:主題.製作動機.目的.預期成效)	1.專題計畫書 2.專題全文架構 3.製作預期成效 4.告知e-mail帳號 5.各組檔名命名方式	1.專題計畫書 2.前言(製作動機.製作目的) 3.將參考文獻下週帶來(書或印出的資料) 4.mail-word檔案 5.修改ppt	10/5晚上12:00前mail(從此次開始皆mail-word+ppt)	60分	+ -25分
6	10	8	理論探討	1.理論探討(1) 2.第二次上台報告(報告內容:資料收集來源-word) 3.10/11-10/12第一次定期考查	1.告知學生收集方向正確與否(看帶來的資料) 2.專題製作流程 3.專題製作架構	1.word檔案 2.ppt檔案	10/12晚上12:00前	80分	+ -20分 第1次定期考查
7	10	15	理論探討	1.理論探討(2) 2.第三次上台報告(報告內容:流程.架構.參考文獻.ppt)	1.解決學生遇到問題	1.修正word檔 2.增修ppt檔案	10/19晚上12:00前	30分	
8	10	22	1.配方討論 2.問卷設計	1.產品配方 2.問卷設計 3.在家試做	1.配方討論 2.問卷設計 3.製作過程照相記錄 4.製作材料.器具照相記錄	1.討論歷程記錄於作業簿中 2.word檔 3.ppt檔	1.當日 2.10/26晚上12:00前	40分	+ -10分
9	10	29	專題製作	1.專題製作(1) 2.第四次上台報告(內容:在家試做的成果分享-ppt) 3.學校試做	1.改進配方前後記錄 2.改進做法記錄	1.word檔案 2.ppt檔案	11/2晚上12:00前	50分	+ -20分
10	11	5	專題製作	1.專題製作(2) 2.第五次上台報告(內容:改進配方後在家試做的成果分享-ppt)	1.改進配方前後記錄 2.改進做法記錄	1.word檔案 2.ppt檔案	11/9晚上12:00前	60分	+ -25分

11	11	12	專題製作	1.專題製作(3) 2.第六次上台報告(內容:在校做的成果分享-ppt) 3.發放問卷	1.改進配方前後記錄 2.改進做法記錄	1.word檔案 2.ppt檔案	11/16晚上 12:00前	80分	+ -10分
12	11	19	製作成果	1.製作成果(1) 2.分析問卷 3.11/27-11/29 第二次定期考查	1.找到1個品評的理論依據	1.word檔案 2.ppt檔案	11/23晚上 12:00前	80分	+ -20分 第二次定期考查
13	11	26	製作成果	1.製作成果(2) 2.第七次上台報告(內容:製作成果-ppt)	1.確定品評的理論依據	1.word檔案 2.ppt檔案	12/23晚上 12:00前	30分	
14	12	3	結論與建議	1.結論與建議	結論與建議之寫法	1.word檔案	11/31晚上 12:00前	40分	+ -10分
15	12	10	結論與建議	1.結論與建議	結論與建議修正	1.word檔案(最後確定檔)	12/14晚上 12:00前	50分	+ -20分
16	12	17	期末報告	期末報告(1)-ppt	全文之ppt檔	ppt檔	12/14晚上 12:00前	50分	每人 + -50分
17	12	24	期末報告	期末報告(2)-ppt	全文之ppt檔	ppt檔	12/14晚上 12:00前	60分	每人 + -50分
18	12	31	期末報告	期末報告(3)-ppt	全文之ppt檔	ppt檔	12/14晚上 12:00前	50分	每人 + -50分
19	1	7	期末報告	期末報告(4)-ppt	全文之ppt檔	ppt檔	12/14晚上 12:00前	50分	每人 + -50分
20	1	14	期末報告	1.期末報告(5)-ppt 2.1/16-1/18第三次定期考查	全文之ppt檔	ppt檔	12/14晚上 12:00前	50分	每人 + -50分 第三次定期考查

致謝

中文摘要

壹、前言

一、製作動機

二、製作目的

三、製作架構

四、製作預期成效

貳、理論探討

參、專題製作

一、設備及器材

二、製作方法與步驟

三、專題製作

肆、製作成果

伍、結論與建議

一、結論

二、建議

參考文獻

附錄

高英高級工商職業學校 餐飲管理科 科務會議紀錄

一、日期：101年10月03日16時10分

二、地點：餐飲管理科導師室

三、主席：許貞敏 主任

四、出席：(出席簽名) 記錄：林佩瑋 老師

黃金雲	林智丞	鄭美足
蔡聰利	林智丞	林慧琪
林佩瑋	高少芸	林宜萱
唐雅玲	于佩珊	謝蕊茹
林啟南	許博賢	葉書嫻
黃昭儀	陳志輝	王子新

五、報告事項

一、技能檢定

1. 學校對於各科乙級檢定及格率的要求越來越高，各科備感壓力，站在學校的立場，取得一張乙級證照，對於學生升學及學校招生，比統測升學考來得有機會及價值，所以希望乙級訓練學生全力以赴，爭取學校及個人的榮譽。
2. 目前在本科接受乙級課程訓練及全國技能競賽集訓學生有 15 位。(如附表)。學生集訓期間，由本科控管，包含學習狀況及行為表現，學科測驗不符合老師要求者，停訓一週。
3. 中餐或烘焙乙級證照的取得非常不易，學生訓練過程當中，每天皆有一定的實作課程安排，以及不定期的學科測驗，學校的功課很多，尤其是共同科目，所以希望本科老師達成共識，以專案處理的方式，讓學生在作業方面減輕壓力，得以全心投入在學術科的準備上。成績方面請老師斟酌給分，多給學生支持及鼓勵。

二、班級管理

1. 101-1 賃居生與工讀生訪視紀錄繳交狀況，訪視紙本及電子檔尚有餐 1-7、餐 2-2、餐 3-6 三個班級，請導師盡快繳交。
2. 請導師加強學生服儀檢查，並將頭髮的標準再次提醒，勿以個人喜好或突發奇想理怪頭，自找麻煩並影響班級管理。
3. 弘道大樓樓上學生將寶特瓶、水、泡麵...等垃圾往樓下丟，請導師瞭解班上狀況，並告誡學生，強化其公德心。
4. 本學期第一次作業抽查訂於 10 月 22-24 日(星期一-三)實施，實習報告依規定全部抽查；專業科目：一年級抽查餐旅概論，二年級抽查餐服技術，三年級抽查餐飲管理。
5. 請各任課老師公告學生實習成績，口頭公告或紙本公告皆可。

三、學生研習

1. 下週一(10/8)下午 13:00-15:00，邀請高應大李明聰教授到校專題演講，對象為本科三年級學生，地點在致學大樓二樓廣場，請導師及各任課老師知會學生，屆時請任課老師集合學生、準時入場。
2. 天母洋蔥牛排餐廳左營分店 10 月份正式開幕，前天公司老闆及主管南下面試員工，老師如有優秀的學生可提供名單，讓本科畢業學生有更多機會從事相關行業，習得更精進的技能。
3. 茲訂於 11/17、11/18 辦理衛生講習，請各班將參加人數確定後，至科辦公室領取報名表填寫資料，並請學生準備身分證正反面影本各一張，相片 1 吋 2 張。報名費用 400 元，午餐費 50 元。

四、建教生巡場

1. 建教生巡場輔導記錄照片及補充教學照片、訪視紀錄表，請各巡場老師整理好後，放至 20，並將輔導記錄冊的資料填寫完整交至科辦彙整(附上各建教班學生基本資料)。

	<p>2. 昭霖組長已將建教生巡場訪視照片放在.20,請老師自行上網下載,以因應9月份實習處相關資料的製作與繳交。</p> <p>五、教師研習、家長懇談會</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部餐旅群科中心請老師上網填寫技能檢定職類意見調查表。 2. 本年度本科教師教學觀摩訂於10月25日實施,示範教學教師為林啟南老師,課程進行地點中餐B實習教室,時間下午13:00-15:00,計2小時,請各位老師於13:15分至指定地點觀摩學習。 3. 本年度家長懇談會訂於10/20(六)實施,請各位老師確實聯絡家長,誠摯邀請家長蒞臨參加,並請各實習教室負責老師加強環境衛生的清潔管理。 <p>六、國中校慶茶敘及職業試探實作參觀</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 10/17(三)梓官國中校內參觀。 2. 10/18(四)美濃國中參觀實作。(慧琪、雅珍老師) 3. 10/19(五)瑞豐國中參觀實作。(碧霜、佩璋老師) 4. 10/25(四)福誠高中茶敘。(黃金雯老師) 5. 10/27(六)仁武高中校慶成果展。(林啟南老師) <p>七、技藝學程班</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 101學年度技藝學程班實用技能班宣導時間一覽表(如附件) 2. 建議學程班任課教師,可以從當天在實習教室上課的學生當中,挑選適當人員協助,較不影響輔導班長或協助學生在其他共同科目的課業學習及成績。
<p>六、討論事項</p>	<p>一、102年度即測即評暨即測即評即發證之期程(如附表),受理報名已無人數設限,請各位老師討論本科辦理的職類有無實施上的困難,時間上能否配合。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 為配合學校政策(每位學生在畢業前要取得3張證照),還有建教生回校的時間,經老師們熱烈討論後,認為第一場次、第二場次即測即評即發證皆有開辦的必要。 2. 至於校外人士之報考,因無人數設限,屆時再依實際狀況因應。 <p>二、在校生技能檢定是否持續進行?目前其他各科均表態不辦理在校生技檢,學科測試可能會因人數不足而被安排至他校實施,請老師們提出意見,達成共識。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以本科學生數量及考照需求,在校生檢定仍應實施辦理,否則無法消化報考學生。 2. 學科測試如安排至他校測試,再來解決學生交通問題。

七、臨時動議		無					
八、散會		下午5點10分					
科 主 任	許真敏 10/3	實 習 主 任	實習主任 林重仁 10/3		教 務 主 任	教務主任 林泰 10/3	
			校長 陳德松 10/3				

**高英高級工商職業學校 101 學年度
餐管科辦理學生專題製作期初實務研習實施計畫**

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 101 學年度高職優質化計畫—子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科教師及學生專題製作實際需要。

貳、目的：

- 一、提升學生專業技能水準，增進專題製作之能力。
- 二、配合專題製作課程實施，指導學生創意專題製作。
- 三、提升學生專業技能水準，培養未來升學或就業之競爭力。

參、辦理單位：餐飲管理科。

肆、研習時間：101 年 10 月 8 日下午 12:50~15:50，共 3 小時。

伍、研習內容：專題演講、專題製作指導。

陸、指導教授：高雄應用科技大學 李明聰教授。

柒、參加人員：餐飲管理科專業科目教師、餐管科三年級學生。

捌、經費：由本校編列預算支付，經費概算表如【附件一】。

玖、參加教師由本校授予研習證明。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

**高英高級工商職業學校 101 學年度
餐管科辦理學生專題製作期中實務研習實施計畫**

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 101 學年度高職優質化計畫—子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科教師及學生專題製作實際需要。

貳、目的：

- 一、提升學生專業技能水準，增進專題製作之能力。
- 二、配合專題製作課程實施，指導學生創意專題製作。
- 三、提升學生專業技能水準，培養未來升學或就業之競爭力。

參、辦理單位：餐飲管理科。

肆、研習時間：101 年 10 月 29 日下午 12:50~15:50，共 3 小時。

伍、研習內容：專題製作指導。

陸、指導教授：高雄應用科技大學 李明聰教授。

柒、參加人員：餐飲管理科專業科目教師、餐管科三年級學生。

捌、經費：由本校編列預算支付，經費概算表如【附件一】。

玖、參加教師由本校授予研習證明。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。