

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11月07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	呂日輝	高少芸
黃聰莉	林佩瑋	于佩琳
唐雅玲	林碧涵	鄭美安
林慧琪	林宜萱	謝若茹
林啟南	許博貴	蕭喜培
許昭倩	陳品輝	王于新

五、報告事項

一、技能檢定

本科學生參加華洲家商辦理的即測即評即發證，將於11月26日至12/05日開跑，請各導師及任課老師加強報考學生的餐服學術科，利用時間模擬測驗，並鼓勵學生認真準備，以期順利取得證照。

二、學生研習

1. 茲訂於11/16(五)下午12:50-15:50，邀請天母洋蔥牛排餐廳行政總主廚陳伯昌師傅蒞校指導，教授西餐套餐料理，請三年級西餐任課老師挑選10位學生參與，當天穿著整齊工作服帽，並提早於12:30在西餐實習教室集合完畢，請許博貴老師協助教室佈置及器材準備等相關事宜。
2. 11/17、11/18辦理學生的衛生講習活動，請一年級導師當天務必到校掌控學生狀況，並協調1位老師留校協助管理。
3. 另安排洋玩藝餐廳負責人，於12/03(一)上午09:00-12:00，蒞校指導專題創意料理製作，研習對象為三年級宴會實習課西餐項學生，請許博貴老師協助教室佈置及器材準備等相關事宜。
4. 安排學生校外參觀，實施計劃詳細如附件。
參訪時間：101年11月26日-12月18日
參訪地點：一年級：巴沙諾瓦、漢來大飯店參訪
二年級：義大皇冠假日大飯店
三年級：高雄商旅飯店

三、學校訪視

1. 11/06(二)建教廠校協調會，請建教班導師與會，並將學生反映之意見與問題提出，為學生爭取應有之福利與學習機會。
2. 11/08(四)業師協同教學訪視，請唐雅珍、龔聰莉、林佩瑋三位協同教學教師於中午12:50至圖書館參加會議座談。
3. 11/30(五)實用技能班訪視，請教師確實盡到教學與管理之職責，並務實上課日誌之填寫，及實習教室之清潔管理。

四、國中校慶茶敘及職業試探實作參觀

- 11/03(六)小港茶敘(許博貴)。
- 11/09(五)前金國中博覽會(謝碧霜老師)。
- 11/09(五)福誠高中茶敘、成果展(黃金雯、林慧琪老師)。
- 11/10(六)中山國中博覽會(唐雅珍老師)。
- 11/16(五)美濃國中茶敘(鄭美足老師)。
- 11/18(日)中庄國中茶敘(林佩瑋老師)。
- 11/20(二)牡丹國中職探(林宜萱老師)。
- 11/22(三)甲仙國中職探(唐雅珍老師)。

	<p>11/28(三)鳳西國中職探(唐雅珍老師)。 11/29(四)五甲國中職探(謝碧霜、林宜萱老師)。</p> <p>五、技藝學程班</p> <p>1. 請技藝學程班任課教師開始挑選技藝競賽選手，各職群競賽項目及參賽人數如下： 餐旅職群：飲料調製組 1 人、中餐組 1 人、餐飲服務組 2 人 食品職群：烘焙組 2 人、中式麵食加工組 2 人</p> <p>2. 請技藝學程班任課教師，確實與家長聯繫，並填寫導師手冊，瞭解學生的學習狀況。</p>						
<p>六、討論事項</p>	<p>一、針對 101 年上學期校內技藝競賽，實習處已排定辦理時間，筆試日期自 101 年 12 月 12 日-16 日，術科日期自 101 年 12 月 15 日-30 日，競賽項目及學術科比賽時間，請各專任教師提出討論並協調各競賽項目承辦人員。</p> <p>1. 報名時間：101 年 12 月 03 日-05 日 2. 筆試時間：101 年 12 月 10 日-14 日 3. 術科時間：101 年 12 月 17 日-21 日 4. 競賽項目：口布摺疊藝術、西餐餐桌擺設、中西餐創意料理、托盤達人競技、捏麵人。</p> <p>二、討論餐管科競賽之最高榮譽名稱，以肯定學生的最優獎項。</p> <p>1. 惠娟：金食獎 2. 慧琪：易牙金獎 3. 金雯：金廚獎 4. 聰莉：金精獎 決議：金食獎</p>						
<p>七、臨時動議</p>	<p>無</p>						
<p>八、散會</p>	<p>下午 5 點 10 分</p>						
<p>科主任</p>	<p>許貞敏</p>	<p>實習主任</p>	<p>實習主任 林重仁</p>	<p>教務主任</p>	<p>教務主任 林泰</p>	<p>校長</p>	<p>校長 陳德松</p>

[一、研習活動計畫書]

高英高級工商職業學校 101 學年度
餐飲管理科辦理校內學生校外參觀活動實施計畫

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 101 學年度高職優職化計畫-子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科科務發展計畫。
- 四、本科學生研習計畫。

貳、目的：

- 一、鼓勵本科學生利用時間進修、研習，增進知能以提高技術能力。
- 二、將餐飲管理科相關實用技能與知識，導引結合產業界技術並讓學生了解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力及提拱學生多元學習管道。

參、辦理單位：餐飲管理科

肆、研習時間：101 年 12 月 03 日-101 年 12 月 06 日。

伍、研習地點：漢來大飯店（高雄市前金區成功一路 266 號）。

陸、研習人員：餐飲管理科、餐飲技術科一、三年級學生。

班級	帶隊老師	參訪日期	人數	出發時間	抵達時間	返校時間
餐 1-1	侯宛君	12/05(三)	49 人	08:40	09:30	12:00
餐 1-4	鄭美足	12/03(一)	51 人	12:00	12:50	15:30
餐 1-5	林慧琪	12/06(四)	51 人	08:40	09:30	12:00
餐 3-5	林宜萱	12/10(一)	46 人	08:40	09:30	12:00
合計			197 人			

柒、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

[一、研習活動計畫書]

高英高級工商職業學校 101 學年度
餐飲管理科辦理校內學生校外參觀活動實施計畫

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 101 學年度高職優職化計畫-子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科科務發展計畫。
- 四、本科學生研習計畫。

貳、目的：

- 一、鼓勵本科學生利用時間進修、研習，增進知能以提高技術能力。
- 二、將餐飲管理科相關實用技能與知識，導引結合產業界技術並讓學生了解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力及提拱學生多元學習管道。

參、辦理單位：餐飲管理科

肆、研習時間：101 年 11 月 26 日。

伍、研習地點：高雄義大皇冠假日飯店（高雄市大樹區學城路一段 153 號）。

陸、研習人員：餐飲管理科、餐飲技術科二年級學生。

班級	帶隊老師	參訪日期	人數	出發時間	抵達時間	返校時間
餐 2-2	許博貴	11/26(一)	49 人	11:00	11:50	15:30

柒、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

[一、研習活動計畫書]

高英高級工商職業學校 101 學年度
餐飲管理科辦理校內學生校外參觀活動實施計畫

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 101 學年度高職優職化計畫-子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科科務發展計畫。
- 四、本科學生研習計畫。

貳、目的：

- 一、鼓勵本科學生利用時間進修、研習，增進知能以提高技術能力。
- 二、將餐飲管理科相關實用技能與知識，導引結合產業界技術並讓學生了解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力及提拱學生多元學習管道。

參、辦理單位：餐飲管理科

肆、研習時間：101 年 11 月 26 日-101 年 12 月 18 日。

伍、研習地點：高雄商旅（高雄市新興區民族二路 33 號）。

陸、研習人員：餐飲管理科、餐飲技術科二、三年級學生。

班級	帶隊老師	參訪日期	人數	出發時間	抵達時間	返校時間
餐 3-1	林佩瑋	11/26(一)	37 人	09:30	10:00	13:00
餐 3-2	于佩珍	11/29(四)	47 人	09:30	10:00	13:00
餐 3-4	唐雅珍	11/26(一)	52 人	09:30	10:00	13:00
餐 3-6	陳品樺	12/05(三)	49 人	09:30	10:00	13:00
餐 2-1	林啟南	12/05(三)	45 人	08:40	09:30	13:30
餐 2-4	龔聰莉	12/07(五)	54 人	08:40	09:30	13:30
餐 2-5	王千銘	12/04(二)	51 人	08:40	09:30	13:30
餐 2-6	謝碧霜	12/06(四)	54 人	08:40	09:30	13:30
餐 3-3	黃金雯	12/12(三)	37 人	08:40	09:30	12:00
餐 2-8	高少芸	12/18(二)	25 人	11:00	11:50	15:30
合計			451			

柒、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

[一、研習活動計畫書]

高英高級工商職業學校 101 學年度
餐飲管理科辦理校內學生校外參觀活動實施計畫

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 101 學年度高職優職化計畫-子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科科務發展計畫。
- 四、本科學生研習計畫。

貳、目的：

- 一、鼓勵本科學生利用時間進修、研習，增進知能以提高技術能力。
- 二、將餐飲管理科相關實用技能與知識，導引結合產業界技術並讓學生了解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力及提拱學生多元學習管道。

參、辦理單位：餐飲管理科

肆、研習時間：101 年 11 月 30 日-101 年 12 月 05 日。

伍、研習地點：巴沙諾瓦連鎖餐廳高雄港店（高雄市鼓山區蓬萊路 19 號）。

陸、研習人員：餐飲管理科、餐飲技術科一年級學生。

班級	帶隊老師	參訪日期	人數	出發時間	抵達時間	返校時間
餐 1-2	林絮涵老師	11/30(五)	49 人	08:30	09:00	13:00
餐 1-6	彭怡倩老師	12/05(三)	50 人	11:00	11:30	15:30
合計			99 人			

柒、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 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施計畫

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。
- 三、利用此競賽遴選出優秀選手，代表學校參加全國技藝競賽，為校爭取榮譽。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科一、二、三年級學生。

肆、競賽項目：【高英盃托盤達人賽】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：初賽：101 年 12 月 10-14 日，餐服教室。

決賽：101 年 12 月 18 日上午 9:30~11:30，致學大樓二樓。

柒、競賽項目：

- 一、學科（30%）：餐旅服務第一冊：第一章、第六章；競賽時間 30 分鐘。
- 二、術科（70%）：25 公尺折返，以托盤端送礦泉水 2 罐、水杯(8 分滿)2 杯、可林杯 2 杯、酒單 1 份；競賽時間 1 分 30 秒。

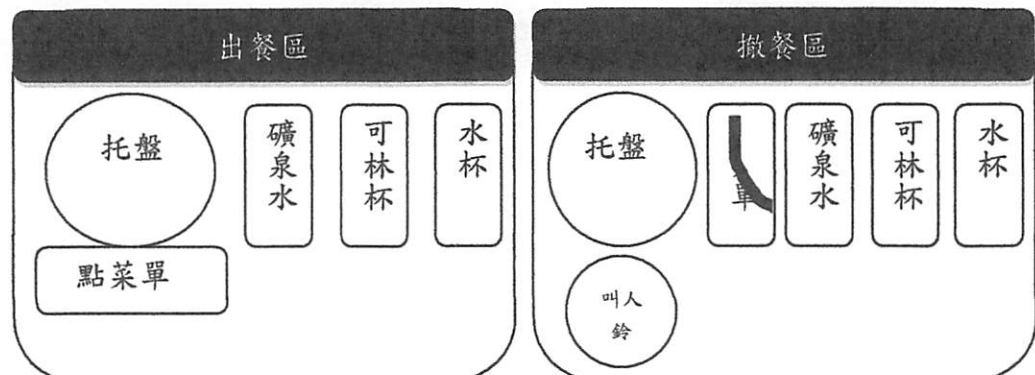
捌、評判標準：

- 一、本科專業教師擔任評審。
- 二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	服裝、儀態	10%
2	安全與衛生	10%
3	托盤姿勢及平穩度	40%
4	正確性	20%
5	完成時間	20%
合 計		100%

三、注意事項：

- (一)、服裝規定：請參賽者著餐廳服勤用正式服裝(女性若為長髮需綁髮髻)，並配掛餐巾。
- (二)、出餐區/撤餐區餐具位置圖：



高英高級工商職業學校 101 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施計畫

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

一、提昇本科學生烘焙食品專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。

二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科一、二、三年級學生。

肆、競賽職種：【**創意捏麵人**】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：101 年 12 月 21 日（星期五） AM08:30 開始，烘焙製作教室。

柒、競賽項目：

一、學科（30%）：二、三年級學科範圍：烘焙課本，第三章烘焙材料介紹

一年級學科範圍：中餐丙級檢定學科，工作項目 08：營養知識

；競賽時間 40 分鐘。

二、術科（70%）：聖誕派對；競賽時間 90 分鐘。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	創意性	30%
2	外觀	30%
3	技巧	30%
4	衛生習慣	10%
合 計		100%

三、注意事項：

（一）、依照衛生及安全標準（請著正確之工作服帽），如有違反則不予評分；逾時未完成亦不予評分。

（二）、學校提供：黏土、底座（8 吋圓型模大小）。

（三）、自備：白膠、捏麵人工具、可使用現成裝飾物（不能超過主體 20%）。

（四）、主題內容：1. 人物需有兩個以上，人物高為 7 公分以上，其他裝飾自由創作。

2. 需先準備菜卡。菜卡大小約長 20 公分；寬 8 公分。

3. 菜卡背面要寫設計理念。

4. 成品需現場製作。

玖、報名日期：101 年 12 月 03 日～12 月 07 日止。（本週五放學前截止，每人限報一職類）

拾、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

高英高級工商職業學校 101 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施計畫

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科二年級學生。

肆、競賽職種：【西式餐桌擺設】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：101 年 12 月 18 日（星期二） PM13:00 開始，餐服教室。

柒、競賽項目：

- 一、學科（30%）：餐具辨識、餐桌擺設範圍(請參閱餐旅服務 I、II 冊)；競賽時間 40 分鐘。
- 二、術科（70%）：西式餐桌擺設二人份(含派送麵包)；競賽時間 10 分鐘。

捌、評判標準：

- 一、本科專業教師擔任評審。
- 二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	正確度	30%
2	熟練度	30%
3	觀感(含服儀、安全衛生)	30%
4	時間掌控	10%
合 計		100%

三、注意事項：

(一)、服裝規定：請參賽者著餐廳服勤用正式服裝。

♂ 男生：髮不挑染、不蓋耳、不及領、長褲、白襯衫、領結、背心或短外套、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲。

♀ 女生：綁髮髻(黑色髮網；短髮者需梳理整齊)、短裙、白襯衫、領結、背心或短外套、黑色包頭鞋、著絲襪(膚色)、上淡妝。

(二)、提供所有競賽設備、器具、布巾類。

(三)、逾時不予計分。

玖、報名日期：101 年 12 月 03 日~12 月 07 日止。(本週五放學前截止，每人限報一職類)

拾、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

高英高級工商職業學校 101 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施計畫

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

一、提昇本科學生中餐烹調專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。

二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科二、三年級學生。

肆、競賽職種：【**創意料理**】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：101 年 12 月 19 日（星期三） AM09:30 開始，中餐製作教室（A）。

柒、競賽項目：

一、學科（30%）：中餐烹調乙級檢定題庫（生活家出版社／選擇題）；競賽時間 40 分鐘。

二、術科（70%）：創意料理；競賽時間 90 分鐘。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項目：

項次	項目	配分	項次	項目	配分
1	取量	10%	5	調味	10%
2	刀工	20%	6	創意	20%
3	火候	20%	7	安全衛生	10%
4	觀感	10%	合 計		100%

三、注意事項：

（一）、洗滌、切割完全依照衛生及安全標準（請著正確之工作服帽），如有違反則不予評分；逾時未完成亦不予評分。

（二）、提供中餐刀具、砧板、工作台、特殊器皿或鍋具（需於比賽前二天向科辦登記申請）。

（三）、比賽材料：1. 學校提供：基本調味料（含沙拉油、鹽、砂糖、胡椒粉、醬油、香油、米酒、蕃茄醬、太白粉、地瓜粉）。

2. 自備：副材料、特殊調味料、可自行購置器皿或向科辦借用。

（四）、主題內容：

1. 內容需有主體（雞胸肉）。

2. 以製作“餐”為主。

3. 不需準備菜卡，但須當場填寫主題名稱（菜名）及設計理念。

4. 所有食物皆需現場製作。

玖、報名日期：101 年 12 月 03 日～12 月 07 日止。（本週五放學前截止，每人限報一職類）

拾、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

高英高級工商職業學校 101 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施計畫

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科一年級學生。

肆、競賽項目：【口布摺疊藝術】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：101 年 12 月 27 日（星期四） PM13:00 開始，餐服教室。

柒、競賽項目：

一、學科（30%）：口布摺疊範圍；競賽時間 40 分鐘。

二、術科（70%）：指定造型二款（星光燦爛、和服）；創意造型一款；競賽時間 5 分鐘。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	創造性(創意，創意造型命名)	30%
2	專業性（專業信心、服儀、美觀）	30%
3	技術性（技術、熟練性、衛生安全）	30%
4	完成時間	10%
合 計		100%

三、注意事項：

(一)、服裝規定：請參賽者著餐廳服勤用正式服裝。(須戴白手套)

♂ 男生：髮不挑染、不蓋耳、不及領、長褲、白襯衫、領結、背心或短外套、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲。

♀ 女生：綁髮髻(黑色髮網；短髮者需梳理整齊)、短裙、白襯衫、領結、背心或短外套、黑色包頭鞋、著絲襪(膚色)、上淡妝。

(二)、提供競賽用口布三條，顏色分別為紅色（星光燦爛）、橙色（和服）、黃色（創意造型口布），創意口布需為該主題命名並製作創意名牌，缺少者不予計分。
逾時未完成亦不予評分。

玖、報名日期：101 年 12 月 03 日～12 月 07 日止。(本週五放學前截止，每人限報一職類)

拾、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。