

高英高級工商職業學校 102 學年度第 1 學期
餐飲管理科科務會議紀錄

會議時間：102 年 08 月 19 日(星期一)下午 04 時 10 分

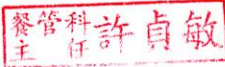
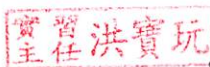


會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：周雅君 老師

出席人員：如簽到表

謝博貴	陳偉宏	林宜萱
許怡倩	許雅婷	謝至偉
謝名榮	許志宏	莫如齊
黃金榮	唐雅婷	辜嘉揚
余秋鴻	林慧琪	

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 8/19	 8/19	 8/21	 8/21

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無

貳、主席報告：

一、技藝班

1. 本次會議將針對技藝班課程進行討論，餐旅職群及食品職群有不同的課程規劃及項目，請各位老師參考目前所排定的課程項目，進行討論，可增加適合的實作課程，刪減掉不適合的，並將有待修正的配方提出，再藉由教師研習，試作其他不同的比例配方，以製作出更符合國中技藝學程的課程需求。
2. 技藝學程班的班級任課老師已分配就緒，請各任課老師挑兩位優秀的學長姊擔任技藝班輔導班長職務，並將名單送至圖書館技藝中心。

二、實習教室管理

1. 有關實習教室的管理，由學校統一制訂管理表格，含實習場所檢查表、實習日誌、實習材料申請表、實習材料管制表、實習設備檢查表、每日清潔檢查表，開學後會以卷宗分類，請各任課老師依規定確實填寫。
2. 實習教室負責教師及科務工作分配如附件一，請老師依安排的職務確實負責，完成交辦事務。

三、教師研習

1. 暑假教師研習擬訂於 8/27、28、29 三天實施，內容依上次科務會議討論的課程進行，研習計畫及詳細內容如附表二。
2. 8/19 起本校辦理 18 個小時的十二年國教課程研習，地點在圖書館，請所有老師一律參加，並於研習結束後，至科辦進行議題研討及經驗分享。

四、學生課程

三年級蔬果切雕課程，需使用雕刻刀及砧板，為方便課程之進行及操作，每人要繳交 130 元購買刀具，三年級學生名單確定後，即送交廠家免費幫學生在刀具上刻上學生姓名。

五、茶敘服務

1. 支援仁武國中校長就職茶敘餐飲服務。
2. 8/14 支援大仁國中校長就職茶敘餐飲服務。
3. 8/26 支援五甲國中在正修科大辦理高中、國中、小學校長會議茶敘餐飲服務。

參、議題討論：

議題一：請每位老師分享個人教學及備課的經驗，藉由分享集思廣益，將教學工作做到最好。

討論：

一、許博貴老師：因為理論課基本上比較枯燥乏味，怕學生的學習意願會降低，

所以可加入業界的實務經驗融合課程，會比較有趣一些，像宜萱老師教房務的時候就會播放些相關影片給學生觀看參考。平時我也會多關注美食資訊來融入課程，讓學生能夠多元學習，也可加入一些異國料理到課程裡，會比較容易學習。平時和學生的互動關係、方式也要良好，教學會更有成效。

- 二、呂昭霖老師：學校的要求會比較嚴格，所以實習老師必須以身作則，頭髮、工作服，都必須穿戴整齊，尤其是要從班級帶過來實習教室的時候一定要排隊帶過來，上課的秩序維持、學生的上課品質，都要注意。了解學校的地理位置，各實習工廠的電燈、瓦斯、開關都要知道位置以及如何操作。
- 三、謝碧霜老師：我是管理烘焙教室的老師，往後只要有上課使用到烘焙教室，課後都要整理、清潔乾淨，若請公差檢查發現有不乾淨的地方，會再請老師回來整理清潔，工廠的整潔非常重要，請大家都要配合。
- 四、林慧琪老師：上實習課最基本的一定要要求學生將工作服帽穿戴好，即使在前面上課也要注意學生的安全，這點非常重要，不可以讓學生受傷。
- 五、科主任：主要是讓學生養成好習慣，注重生活品德教育，空課的老師如果發現上實習課的學生有任何問題狀況，都要互相幫忙、協助管理。上課的器具、材料，事前都要先準備好，可以請學生協助，上課的狀況都要掌握好，不論課堂課或者實習課都要事先規範、確實要求。

肆、建議事項：無

伍、臨時動議：無

陸、散會：下午 5 時 20 分

餐管科職掌：

一、許貞敏：

- (一) 擬訂長程、短程發展計畫。
- (二) 實習設備及材料申購及經費申請。
- (三) 擬訂並執行科務計畫、各項章則及經費預算事項。
- (四) 主持科務並負責各科正常實習教學之事項。
- (五) 會同教務處排定科內專業科目教師任課課程事宜。
- (六) 編訂課程設計，教學改進及研究發展計畫。
- (七) 校內技藝競賽有關事項。
- (八) 教學研究會之召開、主持事項。
- (九) 科務會議之召開、主持事項。
- (十) 課程發展委員會之召開、主持事項。
- (十一) 規劃並執行實習課程計畫。
- (十二) 推動、宣導有關安全衛生規定事項。
- (十三) 實習機具設備、實習材料之請購初核及主持驗收事項。
- (十四) 實習工場之佈置，安全維護及機具保養事項。
- (十五) 實習場地及教學設備之使用及管理事項。
- (十六) 輔導學生參加校外技藝競賽等事項。
- (十七) 輔導本科學生升學、就業及參加技能檢定事項。
- (十八) 建教合作班實習廠家訪查與考核學生實習情形。
- (十九) 督導科實習教室整潔維護事項。
- (二十) 規劃、辦理學生校外參觀等事項。
- (二十一) 規劃、辦理學生校內技藝競賽等事項。
- (二十二) 辦理建教班基礎訓練。

二、林慧琪：

- (一) 學生專題製作內容檢視、修改、整合及進度掌控。
- (二) 教師專題研究整合及進度掌控。
- (三) 學生專題成績統整。
- (四) 學生研習(教授專題指導)。

三、許博貴：

- (一) 學生校外參觀接洽聯繫。
- (二) 學生研習(外聘教師教學示範)。
- (三) 西餐實習教室管理。

四、林宜萱：

- (一) 辦理校內技藝競賽、菁英盃-餐服項。
- (二) 房務教室管理

五、周雅君：

- (一) 建教班學生輔導訪視紀錄表整合。
- (二) 建教生補救教學課程整理。
- (三) 教師巡場上網登錄跟催。

六、謝碧霜：

- (一) 指導全國技藝競賽烘焙類。
- (二) 指導烘焙食品乙級課程。
- (三) 指導烘焙食品蛋糕裝飾類相關競賽。

七、莫如齊：

- (一) 指導全國技藝競賽餐服類。
- (二) 指導傳統調酒相關競賽。
- (三) 茶敘博覽會器材配置。

八、唐雅珍：

- (一) 校外檢定資訊蒐集。
- (二) 協助學生報考校外檢定。
- (三) 調酒專業教室管理。

九、謝至偉：

- (一) 烘焙實習教室管理。

十、黃金雯：

- (一) 技藝班材料訂購及管理。
- (二) 技藝班材料配置及管控。

十一、高少芸：

- (一) 高職部乾貨材料訂購及管理。

十二、許雅婷：

- (一) 餐服專業教室管理。
- (二) 餐服輪值實習人員訓練及排班。

十三、許志弘：

- (二) 中餐 B 實習教室管理。

十四、陳佳宏：

- (一) 中餐 A 實習教室管理。

高英高級工商職業學校 102 學年度辦理校內教師進修實施計畫

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 102 學年度高職優質化計畫—子計畫「102-1 精進創新思維，推動教師專業成長。」
- 三、本科科務發展計畫

貳、目的：

- 一、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。
- 二、將餐飲技能融入教學，結合產業界技術及了解社會脈動需求，提昇教師專業作業能力。
- 三、增進教師教學知能，改良教學方式，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：102 年 8 月 27、28、29 日。

伍、研習內容：

- 一、土鳳梨蔓越莓酥（7 小時）。
- 二、中式麵食-點心製作（7 小時）。
- 三、中式麵食-點心製作（7 小時）。
- 四、課程配當表如【附件一】

陸、參加教師由本校給予研習證明。

柒、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

【附件一】

**高英高級工商職業學校 102 學年度
餐管科辦理暑假教師研習課程配當表**

日期	節次	時間	課程內容	主持人/主講人	備註
8月27日 星期二	一	08:00~10:00	中式點心-土鳳梨蔓越莓酥研習	陳佳宏老師	
	二	10:00~12:00	中式點心-土鳳梨蔓越莓酥研習	陳佳宏老師	
	三	13:00~14:00	中式點心-台式蘿蔔糕製作研習	林慧琪老師	
	四	14:00~16:00	中式點心-台式蘿蔔糕製作研習	林慧琪老師	
8月28日 星期三	一	08:00~10:00	中式點心-燒賣製作研習	唐雅珍老師	
	二	10:00~12:00	中式點心-燒賣製作研習	唐雅珍老師	
	三	13:00~14:00	歐式月餅製作研習	許志弘老師	
	四	14:00~16:00	歐式月餅製作研習	許志弘老師	
8月29日 星期四	一	08:00~10:00	鐵板燒製作研習	許博貴老師	
	二	10:00~12:00	鐵板燒製作研習	許博貴老師	
	三	13:00~14:00	馬卡龍製作研習	莫如齊老師	
	四	14:00~16:00	馬卡龍製作研習	莫如齊老師	