

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 09 月 04 日(星期四)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：吳孟諭 老師

出席人員：如簽到表

謝博貴	陳信宏	謝至偉
許子情	許雅婷	周雅君
謝志翔	許志弘	莫如齊
黃金雲	唐雅玲	葉喜怡
林宜葦	余秋晴	林慧琪

科主任	實習主任	教務主任	校 長
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">餐管科主任 許貞敏</div> 9/4	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">實習主任 洪寶玩</div> 9/4	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">教務主任 林 泰</div> 9/6	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">校長陳德松</div> 9/6

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無

貳、主席報告：

一、教學工作

1. 開學第二週，為因應學校快速的節奏及效率，請各位老師積極將班級經營就緒，教學工作及實習課程，確實依照新的表格及規定填寫清楚，以落實實習教室的管理。並請所有任課老師將各實習教室之使用須知及注意事項詳細說明、規範清楚，必要時給予測驗以強化學生正確的學習觀念及態度。
2. 上課時請各任課老師注意學生上課情形，課堂上不可讓學生睡覺或做其他跟上課無關的事，實習課注意學生操作上的安全。
3. 本科新進教師同仁，如對班級管理或教課方面，有任何問題或需要協助的地方，歡迎隨時找主任或較有經驗的老師詢問，亦可透過科務會議共同研議及討論。
4. 會議進行中，請各位老師作重點紀錄，例如各班級狀況需注意修正的問題、科務工作的配合情事、實習教室的管理，國中參觀的時間，避免忘記造成疏失。

二、課程規劃

1. 教學計劃書、進度、綱要、大要、及教案，請各位老師依照所分配的科目，準時製作完成並上傳至科之網路平台。
2. 針對科的發展特色，請各位專任教師集思廣益，共同討論出屬於本校餐管科的特色課程，目前有一提案是--結合地方特產製作相關產品，再配合本科所設計的 Logo 發展高英伴手禮。

三、技能檢定

1. 二、三年級請填寫上學期取得技術士證照的學生名單及職類，以申請記功獎勵。
2. 本科學生證照統計一覽表，不包含電腦中英文輸入或 TQC 等證照。
3. 第三梯即測即評及發證，從 9/11 起開始報名，截止日期至 9/23，請導師協助調查統計班上報檢的學生人數，並將統計結果報至科辦彙整。

四、建教廠商巡場

1. 請各位老師開始依分配之廠家，安排巡廠事宜，相關資料的準備及填寫，請洽少芸老師。
2. 每週請確實上網填報巡場資料，勿有遺漏或填報錯誤情況。

參、議題討論：

議題一：針對有效教學的議題，請各位老師發表意見及想法，幫助學生有效學習。

討論：

- 一、莫如齊老師：培養學生興趣，不強迫，讓學生產生興趣進而主動詢問學習，老師要有特殊的風格，引發學生學習興趣很重要，上課的語調也很重要

二、林宜萱老師:保持教學熱忱，上課的方式，例如:上食物學講到食物 可以讓大
家想食物顏色，學生就會回答，達到良好互動。也可以配合時下流行的東西，
結合餐飲，讓學生更有興趣學習。

三、主任:學生有時會問到，飯店實習時，主管所教的實作方式為何跟學校學的不
太一樣?老師可以從各種不同的角度，去分析不同飯店經營型態、風格的差異
性，讓學生了解餐旅服務業涉及層面很廣且具彈性，所以應多方面學習。

肆、建議事項：無

伍、臨時動議：無

陸、散會：下午 5 時 20 分

102 (1) 餐飲管理科課表-依課程名稱排序

班級	課程名稱	學分數	任課老師	時間	實習教室	教學計畫書
餐2-4(實用)	中式點心製作實習	4	許志弘			
餐2-5(實用)	中式點心製作實習	4	林慧琪			
餐2-6(實用)	中式點心製作實習	4	許志弘			許志弘
餐1-1(正規)	中餐烹調實習 I	5	陳佳宏			
餐1-5(實用)	中餐烹調實習 I	6	莫如齊			
餐1-3(實用)	中餐烹調實習 I	6	林慧琪			
餐1-4(實用)	中餐烹調實習 I	6	唐雅珍			
餐1-7(建教)	中餐烹調實習 I	5	莫如齊			莫如齊
餐2-1(正規)	菜單設計 I	3	陳佳宏			
餐2-2(正規)	菜單設計 I	3	莫如齊			
餐2-7(建教)	菜單設計 I	3	許博貴			莫如齊
餐2-1(正規)	烘焙實務 I	5	許志弘			
餐2-2(正規)	烘焙實務 I	5	許志弘			
餐2-7(建教)	烘焙實務 I	4	謝至偉			謝碧霜
餐2-4(實用)	西式點心製作實習	5	謝志偉			
餐2-5(實用)	西式點心製作實習	5	謝碧霜			
餐2-6(實用)	西式點心製作實習	5	謝碧霜			謝碧霜
餐3-1(正規)	西餐烹調實習 I	4	呂昭霖			
餐3-2(正規)	西餐烹調實習 I	4	許博貴			
餐3-7(建教)	西餐烹調實習 I	4	呂昭霖			
餐3-4(實用)	西餐烹調實習 I	4	許博貴			
餐3-5(實用)	西餐烹調實習 I	4	許貞敏			
餐3-6(實用)	西餐烹調實習 I	4	許博貴			許博貴
餐2-4(實用)	房務技術 I	2	許雅婷			
餐2-5(實用)	房務技術 I	2	林宜萱			
餐2-6(實用)	房務技術 I	2	林宜萱			林宜萱
餐2-1(正規)	餐旅服務 III	2	黃金雯			
餐2-2(正規)	餐旅服務 III	2	黃金雯			
餐2-7(建教)	餐旅服務 III	3	林宜萱			黃金雯
餐1-1(正規)	食物學 I	2	陳佳宏			
餐1-5(實用)	食物學 I	2	呂昭霖			
餐1-3(實用)	食物學 I	2	林宜萱			
餐1-4(實用)	食物學 I	2	謝碧霜			陳佳宏
餐3-4(實用)	宴會餐飲實務 I	4	林慧琪			林慧琪
餐3-5(實用)	宴會餐飲實務 I	4	唐雅珍			唐雅珍
餐3-6(實用)	宴會餐飲實務 I	4	謝碧霜			謝碧霜
餐3-1(正規)	宴會餐飲實習 I	4	陳佳宏			陳佳宏
餐3-2(正規)	宴會餐飲實習 I	4	許博貴			許博貴
餐3-7(建教)	宴會餐飲實習 I	4	高少芸			高少芸
餐3-1(正規)	專題製作 I	3	陳佳宏			
餐3-2(正規)	專題製作 I	3	林宜萱			
餐3-7(建教)	專題製作 I	3	高少芸			
餐3-4(實用)	專題製作 I	3	林慧琪			
餐3-5(實用)	專題製作 I	3	莫如齊			
餐3-6(實用)	專題製作 I	3	謝碧霜			陳佳宏
餐2-4(實用)	飲料實務 I	3	許雅婷			
餐2-5(實用)	飲料實務 I	3	黃金雯			
餐2-6(實用)	飲料實務 I	3	唐雅珍			唐雅珍
餐2-1(正規)	飲料與調酒 I	3	黃金雯			
餐2-2(正規)	飲料與調酒 I	3	唐雅珍			
餐2-7(建教)	飲料與調酒 I	3	唐雅珍			唐雅珍
餐3-1(正規)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦			
餐3-2(正規)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦			
餐3-7(建教)	蔬果切雕實習 I	3	黃承邦			
餐3-4(實用)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦			

餐3-5(實用)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦		
餐3-6(實用)	蔬果切雕實習 I	2	黃承邦		黃承邦
餐3-1(正規)	調酒實務 I	2	黃金雯		
餐3-2(正規)	調酒實務 I	2	許志弘		
餐3-7(建教)	調酒實務 I	2	謝至偉		
餐3-4(實用)	調酒實務 I	2	謝至偉		
餐3-5(實用)	調酒實務 I	2	許志弘		
餐3-6(實用)	調酒實務 I	2	謝至偉		謝至偉
餐2-1(正規)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷		
餐2-2(正規)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷		
餐2-4(實用)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷		
餐2-5(實用)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷		
餐2-6(實用)	餐旅日文與會話 I	2	林宇婷		
餐3-1(正規)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷		
餐3-2(正規)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷		
餐3-4(實用)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷		
餐3-5(實用)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷		
餐3-6(實用)	餐旅日文與會話 III	2	林宇婷		林宇婷
餐1-1(正規)	餐旅服務技術 I	3	許貞敏		
餐1-5(實用)	餐旅服務技術 I	3	黃金雯		
餐1-7(建教)	餐旅服務技術 I	3	許雅婷		
餐1-3(實用)	餐旅服務技術 I	3	林宜萱		
餐1-4(實用)	餐旅服務技術 I	3	許貞敏		許雅婷
餐1-1(正規)	餐旅概論 I	2	莫如齊		
餐1-5(實用)	餐旅概論 I	2	黃金雯		
餐1-3(實用)	餐旅概論 I	2	許志弘		
餐1-4(實用)	餐旅概論 I	2	高少芸		
餐1-7(建教)	餐旅概論 I	3	高少芸		許志弘
餐1-1(正規)	餐飲安全與衛生 I	2	陳佳宏		
餐1-5(實用)	餐飲安全與衛生 I	2	許貞敏		
餐1-3(實用)	餐飲安全與衛生 I	2	林宜萱		
餐1-4(實用)	餐飲安全與衛生 I	2	林慧琪		林慧琪
餐3-1(正規)	餐飲實務 I	2	黃金雯		
餐3-2(正規)	餐飲實務 I	2	林宜萱		
餐3-7(建教)	餐飲實務 I	2	許雅婷		
餐3-4(實用)	餐飲實務 I	2	謝至偉		
餐3-5(實用)	餐飲實務 I	2	謝至偉		
餐3-6(實用)	餐飲實務 I	2	許雅婷		謝至偉
餐3-1(正規)	餐飲管理 I	2	許雅婷		
餐3-2(正規)	餐飲管理 I	2	高少芸		
餐3-7(建教)	餐飲管理 I	3	高少芸		
餐3-4(實用)	餐飲管理 I	2	許雅婷		
餐3-5(實用)	餐飲管理 I	2	許雅婷		
餐3-6(實用)	餐飲管理 I	2	高少芸		高少芸
餐3-4(實用)	職涯體驗 I	1	林慧琪		
餐3-5(實用)	職涯體驗 I	1	莫如齊		
餐3-6(實用)	職涯體驗 I	1	謝碧霜		林慧琪
合計		290			