

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 11 月 06 日(星期三)下午 04 時 10 分

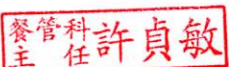



會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：吳孟諭 老師

出席人員：如簽到表

洪寶玩	陳松	謝至偉
許子倩	許志人	許雅婷
黃金榮	周雅君	莫如蘭
林宜萱	謝昭霜	唐雅玲
葉善培	李秋晴	林慧琪

科主任	實習主任	教務主任	校長
 1/7	 1/7	 1/8	 1/8

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

特色課程的部分已決議如下：

- (一)世界美食：針對各國較具知名度的菜餚，運用當地特殊食材，設計富有創意的主題及內容，製作出富有異國風情的佳餚。例如：義大利菜、法國料理、韓國料理、印度料理、日本料理、泰國菜、墨西哥料理等異國料理。
- (二)中華料理：道地的地方料理，結合創意的時尚，添加具有地方元素的濃厚色彩，發展出具有代表性的本國料理。例如：廣東菜、四川菜、浙江菜、台灣小吃、宴會菜、辦桌菜等本國料理。

貳、主席報告：

- 一、請各任課老師依第一次定期考查不及格學生名單，進行補救教學，補救教學為期三週的時間，老師應指導學生上線測驗，每個科目需建立考場製作3份試題，要求學生於期限內完成測驗，如成績表現有進步，再視情況決定是否將不及格的成績修改及格。
- 二、本年度本科教師教學觀摩茲訂於11/13的第二節進行，地點在餐飲管理科調酒教室，請唐雅珍老師確實做好示範教學的事前準備工作，包含當天的上課教案、講義、教室布置、媒體運用、、、等所有專任老師蒞臨現場，希望藉由課程教授的過程觀摩學習，以了解其他老師的教學現況、教室的情境管理及如何掌握學生的學習成效。
- 三、在專題製作方面，目前積極聯繫技專校院教授及業師加入指導行列，請各位老師務必主動積極的把握教授前來指導的機會，的內容隨時跟教授請益，製作的進度要掌握好，有任何需要之處，可透過網路傳遞，充分運用時間、空間，縮短距離。
- 四、本年度本科參與教師評鑑的互評名單，請於會後填寫完成，教師尚未取得初階研習的證書，因不具評鑑教師的資格，只能接受評鑑。

參、議題討論：

議題一：請各位老師針對班級管理及教學工作，提出問題及建議，透過本科討論後，研議出解決方案，或呈學校協助處理。

討論：

- 一、林宜萱老師：近期學生掉錢事件頻傳，除了加強宣導及防範之外，希望學校可在弘道大樓四樓裝設監視攝影機，以嚇阻學生偷竊行為。
- 二、唐雅珍老師：關於特教生成績之評量方式，是否可以參照教育部訂定之標準，以降低學障生之不及格率。
- 三、黃金雯老師：弘道大樓的導師室及教室的網路，不論有線或無線經常無法使

用，導致有些課程進行中斷，或補救教學之實施困難，請學校協助解決。

四、林慧琪老師：實習工場蟑螂的問題，希盡快解決。已連繫消毒公司勘查、估價、進行瞭解，會立即安排消毒滅蟑工作。

肆、建議事項：無

伍、臨時動議：無

陸、散會：下午 5 時 20 分

高英高級工商職業學校會議建議/決議事項管制表

- 一、 會議名稱：餐管科科務會議
 二、 會議時間：102年11月06日(星期三)下午04時10分
 三、 建議事項：

項目	決議/建議事項	執行(處理)情況	執行/會辦單位
1	請各位老師集思廣益，共同討論出能夠應用於教學上的特色課程，提出本科可以研發的產品或發展的項目。	世界美食：針對各國較具知名度的菜餚，運用當地特殊食材，設計家有創意的主題及內容，製作出富有異國風情的佳餚。 中華料理：道地的地方料理，結合創意的時尚，添加具有地方元素的濃厚色彩，發展出具有代表性的本國料理。	餐管科主任許貞敏 已完備討論內容
2	12/06 和春技術學院舉辦和春盃非米不可創意料理競賽，能派學生參加。	12/06 和春盃非米不可創意料理競賽，請陳佳宏老師以及科主任協助交通往返，雅君協助帶隊。	餐管科主任許貞敏 已完備討論
3	12/14 高雄應用科技大學辦理「102年教育部補助技職校院建立策略聯盟計畫-專題製作研習會」，需指派一組學生參加。	請莫如齊老師帶領兩位高三學生參與研習，以進一少了解專題製作的技巧及方向。	餐管科主任許貞敏 已交付老師處理
4	12/21、12/22 高雄餐旅大學辦理「2013 餐旅教育產學創意專題製作成果發表競賽，請派一組學生參賽。	請林慧琪老師帶隊參賽，12/20於餐服教室發表請指導老師要求及訓練學生。	餐管科主任許貞敏 已交付老師處理

承辦人：餐管科主任許貞敏

單位主管：實習主任洪寶玩

校長：校長陳德松

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	專題製作技術指導研習-蔡銘老師		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科辦公室
活動日期	102 年 11 月 05 日，共計 2 小時	參加人數	學生 15 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明本校知識及技能雙重並行之落實程度，極力培養學生未來升學及就業之根基。 2. 教育學生目前國內推動專題之重要性及必須性。 3. 協助教師對於專題製作主題方向提供明確的指導。 		
活動摘要	<p style="text-align: center;">為精進學生專業能力，於 102 年 11 月 05 日辦理「專題製作技術指導研習」，由餐管科三年級同學參加。</p> <p>▲辦理情形：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對各組製作架構進行討論，由蔡銘老師協助各組教師及學生釐清問題，修正原有架構，以適合該專題製作之延續及發展。 2. 透過專題製作期初研習活動，提供學生正向的專題製作流程及思考， 3. 此專題製作展現的舞台，也使所有三年級同學能見賢思齊，藉由此研習活動，更瞭解專題製作的概念及方法，以引起學習動機，進而能創新開發產品。 <p>▲效益簡述：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由蔡銘老師的技術指導，能更清楚專題製作的重點，並提升自我更加精進。 2. 蔡銘老師針對各組提出具體建議，並指導如何進行專題內容的修正，能提升專題內容的實用性以利產品之研發及推廣。 3. 在專業教師指導下，高職學生亦能做出具水準的作品，也因多次協調，使同學了解團隊合作的力量。 4. 針對電腦軟體之運用也得到許多寶貴知識，可應用在教學上教授亦協助將本期相關教材製作成數位媒體檔案，可供教師及學生參閱，提升本科數位教材資源。 5. 協助本科師生參加全國專題實務製作競賽，爭取榮譽。 		



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

老師及學生用心聆聽



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

老師及學生用心聆聽



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	專題製作技術指導研習-林宥君老師		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科辦公室
活動日期	102 年 11 月 06 日，共計 2 小時	參加人數	學生 15 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明本校知識及技能雙重並行之落實程度，極力培養學生未來升學及就業之根基。 2. 教育學生目前國內推動專題之重要性及必須性。 3. 協助教師對於專題製作主題方向提供明確的指導。 		
活動摘要	<p style="text-align: center;">為精進學生專業能力，於 102 年 11 月 06 日辦理「專題製作技術指導研習」，由餐管科三年級同學參加。</p> <p>▲辦理情形：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對各組製作架構進行討論，由林宥君老師協助各組教師及學生釐清問題，修正原有架構，以適合該專題製作之延續及發展。 2. 透過專題製作期初研習活動，提供學生正向的專題製作流程及思考， 3. 此專題製作展現的舞台，也使所有三年級同學能見賢思齊，藉由此研習活動，更瞭解專題製作的概念及方法，以引起學習動機，進而能創新開發產品。 <p>▲效益簡述：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由林宥君老師的技術指導，能更清楚專題製作的重點，並提升自我更加精進。 2. 林宥君老師針對各組提出具體建議，並指導如何進行專題內容的修正，能提升專題內容的實用性以利產品之研發及推廣。 3. 在專業教師指導下，高職學生亦能做出具水準的作品，也因多次協調，使同學了解團隊合作的力量。 4. 針對電腦軟體之運用也得到許多寶貴知識，可應用在教學上教授亦協助將本期相關教材製作成數位媒體檔案，可供教師及學生參閱，提升本科數位教材資源。 5. 協助本科師生參加全國專題實務製作競賽，爭取榮譽。 		



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導



照片說明

教授分析操作過程嚴謹性



照片說明

老師及學生認真聽講



照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導

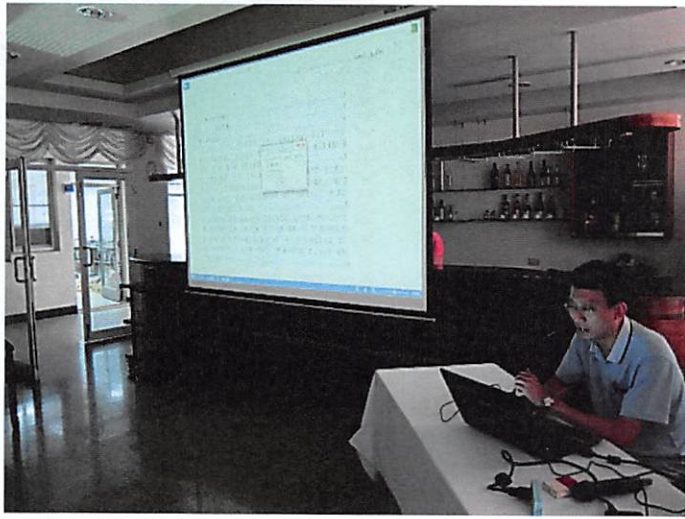


照片說明

業界師傅針對專題製作技術指導

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	專題製作技術指導研習-李明聰老師		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科辦公室
活動日期	102 年 11 月 07 日，共計 2 小時	參加人數	學生 15 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明本校知識及技能雙重並行之落實程度，極力培養學生未來升學及就業之根基。 2. 教育學生目前國內推動專題之重要性及必須性。 3. 協助教師對於專題製作主題方向提供明確的指導。 		
活動摘要	<p style="text-align: center;">為精進學生專業能力，於 102 年 11 月 07 日辦理「專題製作技術指導研習」，由餐管科三年級同學參加。</p> <p>▲辦理情形：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對各組製作架構進行討論，由李明聰老師協助各組教師及學生釐清問題，修正原有架構，以適合該專題製作之延續及發展。 2. 透過專題製作期初研習活動，提供學生正向的專題製作流程及思考， 3. 此專題製作展現的舞台，也使所有三年級同學能見賢思齊，藉由此研習活動，更瞭解專題製作的概念及方法，以引起學習動機，進而能創新開發產品。 <p>▲效益簡述：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由李明聰老師的技術指導，能更清楚專題製作的重點，並提升自我更加精進。 2. 李明聰老師針對各組提出具體建議，並指導如何進行專題內容的修正，能提升專題內容的實用性以利產品之研發及推廣。 3. 在專業教師指導下，高職學生亦能做出具水準的作品，也因多次協調，使同學了解團隊合作的力量。 4. 針對電腦軟體之運用也得到許多寶貴知識，可應用在教學上教授亦協助將本期相關教材製作成數位媒體檔案，可供教師及學生參閱，提升本科數位教材資源。 5. 協助本科師生參加全國專題實務製作競賽，爭取榮譽。 		



照片說明

教授分析專題製作內容



照片說明

老師及學生認真聽講



照片說明

老師及學生們用心聆聽



照片說明

老師及學生虛心受教



照片說明

老師及學生認真聽講、勤做筆記



照片說明

教授分析專題製作的內容

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	102 學年度學生衛生講習研習		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科實習教室
活動日期	102 年 11 月 09 日、12 月 14 日	參加人數	老師：6 人 學生：230 人 學生：120 人
活動內容	<p>一、本研習最主要的目的在培養學生對中餐烹調安全與衛生的正確觀念，進而提升學生在中餐方面的技能與專業能力，奠定未來餐旅相關知能之發展。</p> <p>二、落實全國高職學生之專業學習，培養創新思考模式，提昇實作及知識整合。</p> <p>三、引導高職教師重視專業課程教學，以實務操作的方式拓展學生參與學習之視野與機會，體現課程綱要規劃意旨。</p>		
活動摘要	<p>本研習主要透過專業講師的課程講述，針對餐飲相關的餐飲衛生安全、食物營養及成分、餐飲衛生管理相關法規、餐飲製備等注意事項.....，給予學生正確的認知與工作態度，提昇餐管科學生專業的知識、技能，以期達成餐飲管理科培育目標，讓學生有良好的態度及榮譽感，以順利取得技能檢定技術士證照。</p> <p>衛生講習時數為報考中、西餐技術士技能檢定之必備條件，報考丙級檢定測試需具備至少八小時之衛生講習時數，方符合報考資格，所以每一位餐飲管理科學生，皆須利用課餘時間，安排衛生講習的課程，以強化學生在餐飲製作上的專業能力，以達到取得技術士證照應具有的條件。</p>		



照片說明

報到簽名：學生踴躍參加衛生講習課程

照片說明

講師講授餐飲安全衛生相關規範及注意事項



照片說明

講師講授餐飲安全衛生相關規範及注意事項

照片說明

學生踴躍參加衛生講習課程



照片說明

講師講授餐飲安全衛生相關規範及注意事項

照片說明

學生踴躍參加衛生講習課程