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12月12日(星期四)下午04時10分

會議地點：餐飲管理科導師室

主　　席：許貞敏 主任　　紀錄：周雅君 老師

出席人員：如簽到表

許博雯	陳怡君	林宜萱
謝昭勳	邱志元	謝至偉
黃金雯	莫如濟	唐雅珍
許雅甯	董書儀	余秋怡
林慧琪		

科主任	實習主任	教務主任	校　　長
餐管科主任許貞敏 12/12	實習主任洪寶玩 12/12	教務主任林泰 12/16	校長陳德松 12/16

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

實習教室蟑螂、老鼠的處理狀況，已於 12/01 完成除蟲滅蟑的消毒工作，再持續觀察處理後的實質效果。

貳、主席報告：

一、請各國中技藝班教師，利用上課時間評選競賽選手，針對有參賽意願的學生進行測驗，挑選出最優秀的學生出賽。「餐旅職群」口布項：為星光燦爛及主教帽兩款，廚藝項：為刀工。「食品職群」烘焙項：為磅秤使用及擠花，中式點心項：為磅秤使用及包水餃。

二、今年度國中技藝競賽場地已確定，餐旅職群在三信家商，食品職群在中山工商，本科無辦理相關競賽。寒假技藝競賽集訓時間為元月 22-24 日，共計三天，有口布組、廚藝組、烘焙組、中式麵食組四個班，屆時再安排負責集訓教學的教師。

三、學生校外參訪或校內授課講座研習，請導師提醒班上學生要穿著整齊的制服，並攜帶筆及筆記本，帶隊老師負責拍照記錄。

四、12/06 本科學參加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。

五、因本月份的活動較多，所以統一律定參展的項目，「博覽會」以口布、餐桌擺設、餅乾為主，飲料提供紅茶，實作為銅鑼燒製作。「成果展」以各類組（中餐、中點、烘焙、餐服）整體展出，並搭配銅鑼燒、蛋捲、盒酥的製作，提供紅茶、雞尾酒飲料。

六、請各位專任教師加強學生專題製作的進度與內容，目前的學習狀況 似乎較偏重實務操作的部分，專題電子檔的 APA 與內容，請指導老師協助跟催，本科預計於元月初辦理專題製作成果報告，校長會蒞臨聆聽與指教。

七、12/14(六)假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」，請莫如齊老師帶領兩位高三學生參與研習，以進一步了解專題製作的技巧及方向。

八、12/21、12/22(六、日)假高雄餐旅大學辦理「2013 餐旅教育產學創意專題製作成果發表競賽」，請林慧琪老師帶隊參賽。本科茲訂於 12/20(五)於餐服教室發表，請指導老師要求及訓練學生，於專題製備完成後，熟練口頭報告的流暢度，期許學生有優
異的表現。

參、議題討論：

議題一：請各位老師針對12月份的國中支援活動，包含國中校慶成果展、博覽會、茶敘，討論並提出展示的內容及需求。

討　論：

一、林宜萱老師：在動態方面，除了銅鑼燒的製作外，希增加盒酥項目，以豐富成果展的內容，建議多購買幾台盒酥機，以因應需求。

二、唐雅珍老師：因為各國中的校慶非常集中，同一天即有十多所學校辦理校慶慶祝活動，有許多器具需再請購，例如：圓托盤、麵包夾、調酒缸、酒杓……等。

三、黃金雯老師：現場操作虹吸式咖啡，除具有觀賞價值外，現場咖啡飄香更具實質效果。建議添購 syphon 咖啡煮具。

四、林慧琪老師：可以應景的擺設聖誕節商品，如聖誕樹、薑餅屋、及餅乾。

以上老師的建議，所有老師皆有共識，將盡快申請及購買。

議題二：本科102學年度第一學期校內技藝競賽，請各職類相關的任課老師共同討論出競賽的項目、方式、時間、地點，並選出負責教師，於12/9前擬定競賽辦法，本競賽需於12/31前完成。

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 12 月 12 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	本科 102 學年度第一學期校內技藝競賽，請各職類相關的任課老師共同討論競賽的項目、方式、時間、地點。	本科 102 學年度第一學期校內技藝競賽，訂定於 102.12.20 至 103.01.03 期間。	已完成計畫內容 餐管科主任許貞敏 12/13
2	12/28 屏東縣政府辦理之蜜糖土司創意料理競賽，請派學生參加。	12/28 屏東縣政府辦理之蜜糖土司創意料理競賽，由許志弘老師帶參賽。	已送簽至計畫 餐管科主任許貞敏 12/13
3			
4			

承辦人：餐管科主任許貞敏 12/13　單位主管：實習主任洪寶玩 12/13　校長：校長陳德松 12/16

高英高級工商職業學校辦理102學年度活動成果

活動名稱	2013和春盃「非米不可-米穀粉創意廚藝競賽」			
主辦單位	和春技術學院餐飲管理系	活動地點	和春技術學院中餐教室	
活動日期	102年12月06日		參加人數	老師：3人 學生：8人
活動內容	一、本競賽最主要的目的在培養學生對中餐烹調的興趣，進而提升學生在烹調方面的技能與專業能力，奠定未來餐飲相關知能之發展。 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。 三、引導高職教師重視專業課程教學，以逐級競賽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。			
活動摘要	由高雄市政府客家事務委員會所主辦的2013和春盃「非米不可-米穀粉創意廚藝競賽」，乃為提昇台灣餐飲文化水準，希將餐飲文化與知識更融入一般民眾生活，增進學生專業的餐飲知識與專業素質、技術，提供學生發揮的機會，培養出國際級的選手，站上國際餐飲競賽舞台。 本校餐管科胡家豪、 陳冠利、 林培倫、 吳允淪、 陳振宇、 詹金雄、洪立昇、 林易增同學，在校學習認真、表現優秀，本次在102年12月06日2013和春盃「非米不可-米穀粉創意廚藝競賽」中，榮獲佳作、最佳口感獎、最佳外觀獎，消息傳回學校，全體師生同感榮耀。 校長陳德松表示，本校落實專業學習，重視學生的技能與專業能力，並鼓勵同學參與校內外大小競賽，拓展學習視野與機會，建立專業自信，很高興許多高英的孩子，透過學習和參賽的過程找到自信與努力的方向，進而走向更有目標的人生。對年輕人來說，這是相當好的訓練。也對於同學們能在競賽中大放異采，感到相當的欣慰，對同學們優異的表現則給予大大的肯定！			

照片說明	學生參賽作品

照片說明	學生參賽作品

照片說明	科主任與參賽學生合影

照片說明	比賽成品展示

照片說明	餐管系主任頒發獎狀給得獎學生

照片說明	監評長頒發獎狀給得獎學生

高英高級工商職業學校辦理102學年度活動成果

<table>
<tr><td>活動名稱</td><td colspan="3">102學年度校外參訪活動</td></tr>
<tr><td>主辦單位</td><td>餐飲管理科</td><td>活動地點</td><td>巴莎諾瓦連鎖餐廳、漢來大飯店、高雄商旅餐廳</td></tr>
<tr><td>活動日期</td><td colspan="2">102年10月31日-12月23日</td><td>參加人數
老師：6
學生：308人</td></tr>
<tr><td>活動內容</td><td colspan="3">一、本校外參訪活動最主要的目的在培養學生對餐飲相關職場的認識與了解，進而提升學生在餐飲方面的認知與專業能力，奠定未來餐旅相關知能之發展。
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。
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。</td></tr>
<tr><td>活動摘要</td><td colspan="3">為協助學生與職場接軌，提升就業準備力與適應力，瞭解並認識就業市場發趨勢與產業現況，特別針對本科學生辦理餐飲相關企業參訪，藉由漢來大飯店、高雄商旅飯店、巴莎諾瓦高雄港店的參訪行程，瞭解流通服務產業所涵蓋的層面相當廣泛，廣義的流通產業，在行業上包括了各行業批發、零售、物流、量販、百貨、超市、連鎖、專櫃等業種。
流通產業扮演著連結消費者與供應商之間的重要橋樑，以實體或虛擬的呈現方式引導消費者消費。無論是何種經營體系，都必須藉由流通通路協助暢通其產品。有鑑於此，未來流通服務產業將朝向「國際化」、「資訊化」、「多元化」、「連鎖化」的趨勢發展，本參訪活動對本校青年學子實質幫助頗大，有助未來就業市場之選擇。</td></tr>
</table>

照片說明	參觀職場企業簡介

照片說明	內場實務學習觀摩

照片說明	咖啡實務學習觀摩

照片說明	外場實務學習

照片說明	開心享用餐廳美食

照片說明	校外參觀大合照

高英高級工商職業學校辦理102學年度活動成果

<table>
<tr><td>活動名稱</td><td colspan="4">102學年度職涯體驗參訪活動</td></tr>
<tr><td>主辦單位</td><td>餐飲管理科</td><td>活動地點</td><td colspan="2">客來斯麥麵包廠、漢來大飯店、龍泉啤酒廠</td></tr>
<tr><td>活動日期</td><td colspan="2">102年10月31日-12月17日</td><td>參加人數</td><td>老師：9人
學生：456人</td></tr>
<tr><td>活動內容</td><td colspan="4">一、本職涯體驗活動最主要的目的在培養學生對餐飲相關職場的認識與了解，進而提升學生在餐飲方面的認知與專業能力，奠定未來餐旅相關知能之發展。
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。
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。</td></tr>
<tr><td>活動摘要</td><td colspan="4">為協助學生與職場接軌，提升就業準備力與適應力，瞭解並認識就業市場發趨勢與產業現況，特別針對本科學生辦理餐飲相關企業參訪，藉由漢來大飯店、龍泉啤酒廠、客來斯麥麵包廠的參訪行程，瞭解流通服務產業所涵蓋的層面相當廣泛，廣義的流通產業，在行業上包括了各行業批發、零售、物流、量販、百貨、超市、連鎖、專櫃等業種。
流通產業扮演著連結消費者與供應商之間的重要橋樑，以實體或虛擬的呈現方式引導消費者消費。無論是何種經營體系，都必須藉由流通通路協助暢通其產品。有鑑於此，未來流通服務產業將朝向「國際化」、「資訊化」、「多元化」、「連鎖化」的趨勢發展，本參訪活動對本校青年學子實質幫助頗大，有助未來就業市場之選擇。</td></tr>
</table>

照片說明	麵包廠參觀介紹

照片說明	麵包廠參觀介紹

照片說明	職場參觀休憩中

照片說明	職場參觀休憩中

照片說明	客來斯麥麵包廠

照片說明	職涯體驗開心大合照