

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：103 年 01 月 08 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：周雅君 老師

出席人員：如簽到表

謝 豐	陳 德 松	許 雅 君
鄭 心 儀	謝 必 雅	許 志 宏
黃 鈞	林 宜 萱	謝 至 偉
莫 如 齊	唐 雅 玲	葉 書 怡
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> 1/8	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">實習主任 洪寶玩</div> 1/8	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">教務主任 林 泰</div> 1/10	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">校長陳德松</div> 1/10

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

本科 102 學年度第一學期校內技藝競賽，包含中餐烹調、烘焙泡芙、西式餐桌擺設、口布摺疊、西餐創意料理等項目，已於 02.12.20 至 103.01.03 期間競賽完成，成績於 1/7 日公告後由實習處辦理彙整進行頒獎。

貳、主席報告：

一、技藝學程

1. 提醒國中技藝班教師，利用最後幾次的上課時間，發放、填寫問卷，及書寫本學期的上課學習心得，並將上課的照片彙整好，以利技藝班成果冊之製作。
2. 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，已安排負責集訓教學的教師(如附表)，請任課教師依表執行訓練課程，有任何問題提早告知以利調整。

二、班級事務

1. 茲訂於 1/8 上午 9 點-12 點，辦理職涯體驗的校內授課講座，特別邀請阿囉哈食品公司張小華副總經理蒞校授課，分享職場的工作經驗及經營理念，請當天上午的任課老師準時帶學生至烘焙教室參與講座。
2. 學期接近尾聲，請督導學生完成專題製作的進度與內容，還沒完成問卷調查的組別，要把握時間製作及發放問卷，學期結束若有尚未完成者，寒假須到校繼續努力。
3. 請各班導師提供班上優秀的學生，參與教官室大隊部的公差訓練及篩選，讓學生多一些不同的體驗，要求自我、成長進步。
4. 請導師推薦學生參加 2014 總統教育獎遴選活動，對象為「身處逆境，仍能力爭上游，發揮人性積極面，出類拔萃，具有表率作用的優良學子」，報名截止日期 1 月 20 日止。
5. 科辦公室開放學生借閱圖書已久，但學生之借閱率不高，請老師鼓勵班上學生多借閱書籍，以養成良好的閱讀習慣。

三、校外競賽

1. 12/28 本科學生參加屏東縣政府辦理之蜜糖土司創意料理競賽，榮獲第二名佳績，這次得獎給老師及學生很大的鼓勵及肯定，校長表示可以藉以發展成為特色。給予協助。
2. 本次口布競賽雖沒能得名，但學生認真練習的態度值予肯定，往後的任何賽事，希望各位老師能針對比賽的各項資訊提供看法，

四、即測即評

本校試務中心即日起辦理即測即評學科測試，請導師宣導並協助報名。

參、議題討論：

議題一：請擔任三年級升學考科的任課老師，針對各種不同版本的參考用書，用心參閱，並將使用後的優缺點提出討論。

議題二：茲訂於 1/23、1/27 辦理寒假教師研習，聘請餐飲工會理事長林茂林師傅蒞校指導，研習項目為本科的特色課程：中華料理，請各位老師集思廣益，討論出研習的課程及內容。

議題三：每位教師於學期結束前需完成一份行動研究的專題報告，請務必積極製作，完成後之電子檔繳交科統一印製成冊。另自編教材的部分，請老師們盡快協調及確定教材的內容，並將電子檔整理好。

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：103年01月08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	寒假技藝競賽集訓時間為元月 22-24 共計三天，有口布組、廚藝組、烘焙組、中式麵食組四個班，安排負責集訓教學的教師。	已安排負責集訓教學的教師(如附表)，請任課教師依表執行訓練課程。	已擬定計畫 餐管科主任 許貞敏 1/9
2	1/23、1/27 辦理寒假教師研習，聘請餐飲工會理事長林茂林師傅蒞校指導，請各位老師集思廣益，討論出研習的課程及內容。	1/23、1/27 教師研習課程內容，經老師提出建議、熱烈討論後，擬定之研習課程。	已聯繫導師 餐管科主任 許貞敏 1/9
3			
4			

承辦人：餐管科主任 許貞敏
1/9

單位主管：實習主任 洪寶玩
1/9

校長：校長 陳德松
1/9

高英高級工商職業學校

102 學年度餐旅群餐服口布項技藝學程選手集訓課程表

一	二	三	四	五	期星
			2/20	2/21	期日 次節
			術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	1
			林宜萱	林宜萱	教師
			術科操作 練習	術科操作 練習	2
			林宜萱	林宜萱	教師
			術科操作 練習	術科操作 練習	3
			林宜萱	林宜萱	教師
			成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	4
			林宜萱	林宜萱	教師
			學科複習	學科複習	5
			周雅君	周雅君	教師
			學科測驗	學科測驗	6
			周雅君	周雅君	教師
			學科加強	學科加強	7
			周雅君	周雅君	教師

102 學年度餐旅群餐服口布項技藝學程選手集訓課程表

一	二	三	四	一	期星
2/24	2/25	2/26	2/27	3/1	期日 次節
術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	1
林宜萱	林宜萱	林宜萱	林宜萱	林宜萱	教師
術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	2
林宜萱	林宜萱	林宜萱	林宜萱	林宜萱	教師
術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	3
林宜萱	林宜萱	林宜萱	林宜萱	林宜萱	教師
成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	4
林宜萱	林宜萱	林宜萱	林宜萱	林宜萱	教師
學科複習	學科複習	學科複習	學科複習	學科複習	5
周雅君	吳孟諭	周雅君	周雅君	周雅君	教師
學科測驗	學科測驗	學科測驗	學科測驗	學科測驗	6
周雅君	吳孟諭	周雅君	周雅君	周雅君	教師
學科加強	學科加強	學科加強	學科加強	學科加強	7
周雅君	吳孟諭	周雅君	周雅君	周雅君	教師

高英高級工商職業學校

102 學年度餐旅群餐服廚藝項技藝學程選手集訓課程表

一	二	三	四	五	期星
			2/20	2/21	期日 次節
			術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	1
			林慧琪	林慧琪	教師
			術科操作 練習	術科操作 練習	2
			林慧琪	林慧琪	教師
			術科操作 練習	術科操作 練習	3
			林慧琪	林慧琪	教師
			成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	4
			林慧琪	林慧琪	教師
			學科複習	學科複習	5
			周雅君	周雅君	教師
			學科測驗	學科測驗	6
			周雅君	周雅君	教師
			學科加強	學科加強	7
			周雅君	周雅君	教師

102 學年度餐旅群餐服廚藝項技藝學程選手集訓課程表

一	二	三	四	一	期星
2/24	2/25	2/26	2/27	3/1	期日 次節
術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	1
林慧琪	林慧琪	林慧琪	林慧琪	林慧琪	教師
術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	2
林慧琪	林慧琪	林慧琪	林慧琪	林慧琪	教師
術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	3
林慧琪	林慧琪	林慧琪	林慧琪	林慧琪	教師
成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	4
林慧琪	林慧琪	林慧琪	林慧琪	林慧琪	教師
學科複習	學科複習	學科複習	學科複習	學科複習	5
周雅君	周雅君	周雅君	周雅君	周雅君	教師
學科測驗	學科測驗	學科測驗	學科測驗	學科測驗	6
周雅君	周雅君	周雅君	周雅君	周雅君	教師
學科加強	學科加強	學科加強	學科加強	學科加強	7
周雅君	周雅君	周雅君	周雅君	周雅君	教師

高英高級工商職業學校

102 學年度餐旅群餐服中式麵食項技藝學程選手集訓課程表

一	二	三	四	五	期星
			2/20	2/21	期日 次節
			術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	1
			唐雅珍	唐雅珍	教師
			術科操作 練習	術科操作 練習	2
			唐雅珍	唐雅珍	教師
			術科操作 練習	術科操作 練習	3
			唐雅珍	唐雅珍	教師
			成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	4
			唐雅珍	唐雅珍	教師
			學科複習	學科複習	5
			吳孟諭	吳孟諭	教師
			學科測驗	學科測驗	6
			吳孟諭	吳孟諭	教師
			學科加強	學科加強	7
			吳孟諭	吳孟諭	教師

102 學年度餐旅群餐服中式麵食項技藝學程選手集訓課程表

一	二	三	四	一	期星
2/24	2/25	2/26	2/27	3/1	期日 次節
術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	術科講解 示範教學	1
謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	教師
術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	2
謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	教師
術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	術科操作 練習	3
謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	教師
成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	成品呈現 討論缺失	4
謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	謝碧霜	教師
學科複習	學科複習	學科複習	學科複習	學科複習	5
吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	教師
學科測驗	學科測驗	學科測驗	學科測驗	學科測驗	6
吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	教師
學科加強	學科加強	學科加強	學科加強	學科加強	7
吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	吳孟諭	教師

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 蜜糖吐司校園創意料理王選拔賽		
主辦單位	屏東縣政府	活動地點	屏東縣體育館
活動日期	102 年 12 月 28 日		參加人數 老師：3 人 學生：6 人
活動內容	<p>一、本競賽最主要的目的在培養學生對烘焙製作的興趣，進而提升學生在烘焙方面的技能與專業能力，奠定未來餐飲相關知能之發展。</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。</p>		
活動摘要	<p>由屏東縣政府所主辦的「2013 蜜糖吐司校園創意料理王選拔賽」，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。</p> <p>本校餐管科蔡勇昇、湛馨菀、唐琬晴、黃奕中、林詩妤、石依靚同學，在校學習認真、表現優秀，本次在 102 年 12 月 28 日「2013 蜜糖吐司校園創意料理王選拔賽」中，榮獲第二名的佳績，消息傳回學校，全體師生同感榮耀。</p> <p>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！</p>		



照片說明

學生比賽現況

照片說明

學生比賽現況



照片說明

比賽成品展示

照片說明

比賽成品展示



照片說明

得獎學生開心合影

照片說明

科主任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

活動名稱	102 學年度辦理職涯體驗業界授課講座		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	烘焙實習教室
活動日期	103 年 01 月 08 日共計 3 小時	參加人數	學生 152 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由業界專長的實作經驗，培養學生取得專業技能及參加技能競賽的實力。 2. 透過專家學者的專業學習及指引，期望學生在未來進入職場後得以直接與職場接軌，避免學校所學習內容與職場間產生落差。 3. 使學生學習到市場上最新流行趨勢，真正地與實務相結合。 		
活動摘要	<p>本校為輔導餐管科學生對餐飲的多元了解，並提升未來從業之專業技能，考取餐旅相關證照，落實職業教育之技藝成效，故聘請家族企業阿囉哈食品公司的張小華副總經理蒞臨學校，分享餐飲職場上的工作現況與經驗，並指導學生如何因應工作職場的需求與變化，傳授職場行銷及市場分析的要領，期許藉由聘請業界專業人士的授課教學達到下列目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過業界專家授課，使學生於課程中學習到食品經營的正確理念，餐飲業者首重職業道德，需以消費者的立場，製備安全衛生、營養好吃的優良食品，給消費者食用。 2. 業師可直接傳授職場實際經驗，使學生了解職場的工作態度及產業資訊。 3. 業師介紹多達 40 多種的滷味產品，並提供食材及製作的相關資訊，使學生進一步了解職場經營的製作變化及產品多樣化。 4. 業界專家教授之內容，跳脫學校教學課程設定之範疇，增加學生學習興趣，提升學生學習成效。 5. 本校餐飲技術科學生經過業師指導，可提升餐飲製作及經營上的專業知識及技能，以利未來進入職場的能力培養。 		



照片說明

科主任介紹授課講師的學經歷



照片說明

阿囉哈滷味食品張小華副總經理分享職場工作經驗



照片說明

三年級實用技能班職涯體驗業師授課講座



照片說明

三年級實用技能班職涯體驗業師授課講座



照片說明

學生用心聆聽業師的經驗分享

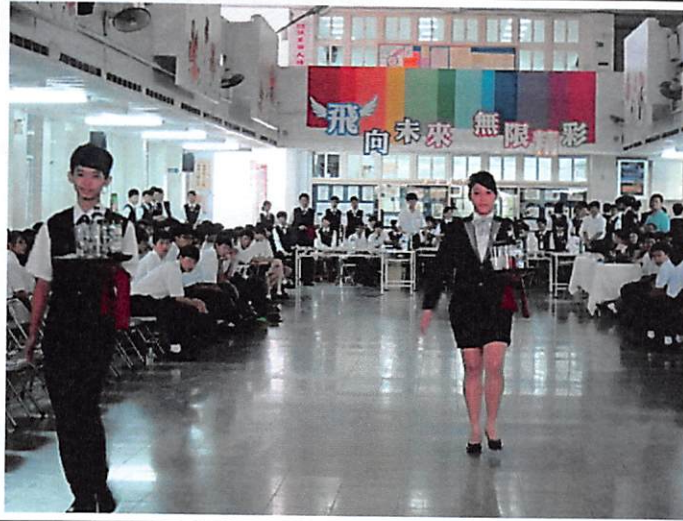


照片說明

學生踴躍參加職涯體驗業師授課講座

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 學年度校內技藝競賽		
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 12 月 20 日-103 年 1 月 3 日	參加人數	老師：16 人 學生：181 人
活動內容	<p>一、本競賽最主要的目的在培養學生對餐飲方面的正確觀念及認知，進而提升學生在烘焙、中餐烹飪、餐服技術的技能與專業能力，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>由餐飲管理科所主辦的「102 學年度校內技藝競賽」，乃為提昇學生中西餐烹飪、烘焙、餐服的技術水準，希將中西餐烹飪、烘焙、餐服技術與知識更融入學習之課程當中，並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，站上國際競賽舞台。</p> <p>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！</p>		



照片說明

托盤達人競賽



照片說明

西餐創意料理競賽



照片說明

西式餐桌擺設競賽



照片說明

餐服口布摺疊競賽



照片說明

中餐烹調競賽



照片說明

烘焙泡芙競賽