高英高級工商職業學校102學年度第2學期
餐飲管理科科務會議紀錄

會議時間：103年05月07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

許博惠	許雅惠	謝至偉
高明芳		唐雅珍
黃金雯	莫如齊	許志弘
林宜萱	林慧瑛	
謝碧霞	余秋娥	
吳亞謝		

科主任	實習主任	教務主任	校　　長
餐管科主任許貞敏 5/7	實習主任洪寶玩 5/7	教務主任林　泰 5/9	校長陳德松 5/9

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. 因配合國中參觀及宣導活動，學生表現稍嫌散漫，請各位任課老師依進度正常上課，如被安排班級宣導，請妥善安置學生，並給予功課書寫，日後依學校排定進行補課。
2. 招生期間，請各位老師確實掌握班上學生的出勤狀況，不可讓學生認為有機可趁的逃避上課，如有老師需要帶學生外出協助，應告知導師及任課老師，以避免造成後續問題。
3. 請一年級導師及中餐實習任課老師，共同督促學生的學習，學科持續加強及測驗，術科請指派練習項目作為回家功課，並將成品傳給老師檢視，老師應適時給予指導及肯定，鼓勵學生透過實作精進技能。
4. 持續要求學生完成老師指定的功課，不可忽視部分怠惰的學生，這是基本的本分，應讓其養成正確的學習態度。

二、校內技藝競賽

本年度第二學期校內技藝競賽預計於 6 月初辦理，等一下請老師針對競賽項目、方式、時間、工作分配等提出討論，研擬辦法後實施。

三、 校外技藝競賽

2014 年的 12 屆五洲盃調酒暨托盤大賽，於 5 月 20 日舉辦請各位老師鼓勵班上同學踴躍參加，參賽學生加強練習需經導師、任課老師同意，並至科辦公室申請公差單，以確實掌握學生的訓練狀況。

四、職涯體驗校外參訪

辦理 102 學年度第二學期學生職涯體驗校外參訪活動，參訪時間、地點、班級人數、帶隊老師等計畫如附件。

參、議題討論：

議題一：科務發展計畫

討　論：一、提升乙級證照合格率，推動乙級證照保證班，針對本科學生有意願考取中餐乙級證照及烘焙乙級之栽培。

二、特色課程，針對中華料理及異國料理，利用暑假教師研習之外，及結合業師協同教學。

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 05 月 07 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	2014 年第 12 屆五洲盃調酒暨托盤大賽，於 5/20 日舉辦，請各位老師鼓勵班上同學踴躍參加。	2014 年第 12 屆五洲盃調酒暨托盤大賽，請莫如齊老師及雅君協助帶隊參加。	餐管科主任許貞敏 5/8
2			
3			
4			

承辦人：餐管科主任許貞敏 5/8　單位主管：實習主任洪寶玩 5/8　校長：校長陳德松 5/9

[一、研習活動計畫書]

高英高級工商職業學校102學年度
餐飲管理科辦理校內學生校外職涯體驗活動實施計畫

壹、依據：

一、本校「中長程發展計畫」。

二、本校102學年度高職優職化計畫-子計畫「101-4強化技能致用，精進學生專業能力。」

三、實用技能學程職涯體驗課程規劃。

四、本科科務發展計畫。

五、本科學生研習計畫。

貳、目的：

一、鼓勵本科學生利用時間進修、研習，增進知能以提高技術能力。

二、將餐飲管理科相關實用技能與知識，導引結合產業界技術並讓學生了解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力及提拱學生多元學習管道。

參、辦理單位：餐飲技術科

肆、參訪時間：103年05月12日(星期一)。

伍、參訪地點：淨園機場咖啡休閒農場(高雄市小港區明聖街135巷10弄12號)

陸、參訪人員：餐飲技術科三年級學生。

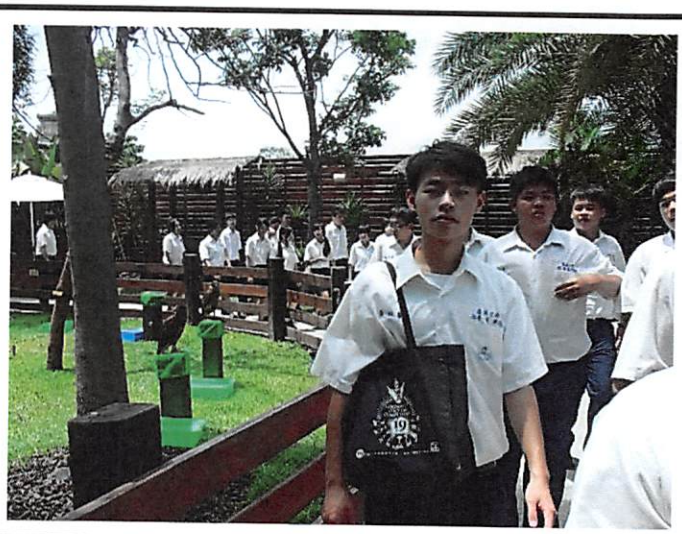
班級	帶隊老師	參訪日期	人數	出發時間	抵達時間	返校時間
餐3-4	許博貴	05/12(一)	50人	9：40	10：00	13：20
餐3-5	許志弘	05/12(一)	51人	9：40	10：00	13：20
餐3-6	謝碧霜	05/12(一)	51人	9：40	10：00	13：20
合計			152人			

柒、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

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學年度職涯體驗參訪活動			
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	淨園機場咖啡休閒農場	
活動日期	103年05月12日		參加人數	老師：3人 學生：152人
活動內容	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。			
活動摘要	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，藉由淨園機場咖啡休閒農場的參訪行程，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。			

照片說明	職場參觀休憩中



照片說明	職場參觀行程

照片說明	整齊隊伍行進中

照片說明	環境優雅的淨園農場

照片說明	享用現場提供的餐點

照片說明	職涯體驗開心合照

高英高級工商職業學校辦理102學年度活動成果

活動名稱	2014年第12屆五洲盃全國調酒大賽			
主辦單位	中華民國國際調酒協會 美和技術學院	活動地點	美和技術學院	
活動日期	103年05月20日		參加人數	老師：2人 學生：40人
活動內容	一、本競賽最主要的目的在培養學生對傳統調酒的興趣，進而提升學生在飲調方面的技能與專業能力，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	由國際調酒協會、及大仁科技大學所主辦的「2014年第12屆五洲盃全國調酒大賽」，乃為提昇台灣調酒文化水準，希將酒類文化與知識更融入一般民眾生活，為2014年金爵獎國際調酒大賽暖身，並增進學生專業調酒知識與專業素質、技術，提供上台發揮機會，培養出國際級的選手，站上國際調酒競賽舞台。 本校餐管科學生，在校學習認真、表現優秀，本次在103年05月20日「2014年第12屆五洲盃全國調酒大賽」傳統調酒組中，蔡宜瑾、陳政利、李政宇、吳佳靜、王淨柔、歐倢君、陳嘉甄同學榮獲佳作獎項，托盤大賽中，**郭玲瑋、林彥廷榮獲殿軍**；田庭瑄、李培杰、方梓仔、胡嘉豪、謝欣汝、陳鴻欽等人榮獲佳作獎項。 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	參賽學生展現優美儀態

照片說明	參賽學生賽前準備

照片說明	參賽學生展現優美儀態

照片說明	參賽學生與科主任大合照

照片說明	得獎學生與科主任合照

照片說明	得獎學生接受頒獎