8月份會議紀錄

高英高級工商職業學校104學年度第1學期
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：104年8月05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：周彥瑄 老師

出席人員：如簽到表

周彥瑄	許博史	許正修
許雅雯	蔡秋花	高明慧
吳秋	唐雅珩	黃金雯
莫如齊	林宜萱	黃蘭蓮
盧沛明	蔡雯婷	吳佳華
周雅惠	方志欣	

科主任	實習主任	教務主任	校　　長
餐管科主任許貞敏 8/7	實習主任洪寶玩 8/7	教務主任林　泰 8/7	校長陳德松 8/7

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無

貳、主席報告：

1. 8/14 新生註冊日，請老師們協助整書；8/28 早上 9:00~10:00 整書，建教班除外，請老師們共同協助，二、三年級導師可請班上同學幫忙。未完成註冊的同學不發放書本，請導師代為保管。
2. 新的學年度開始，本科專任教師有些微異動，將依教師專長及授課狀況進行科務工作分配，請安排到專業教室管理工作的負責老師，介紹工場設備、電源開關，說明器具借用、善後工作標準及相關注意事項，科務工作職掌分配如附件。
3. 全國商業技藝競賽 9/1 開始報名，請各班導師及專業科目教師共同推薦學、術科都優良的同學，以公開公平的方式遴選出正、副選手。技藝競賽選手名單確認後，請負責訓練的教師要告知家長並徵求家長同意。
4. 學生烘焙乙級訓練練習時程已安排完成，在不影響專業教室課程為原則，讓每位同學都能有充份練習的機會，烘焙乙級訓練課程所需之材料，請各班導師協助學生購買材料。
5. 請積極整理特色課程教材，中華料理繳交至黃承邦老師協助彙整，異國美食繳交至謝至偉老師協助彙整，每冊頁數 100-120 頁。
6. 提醒各位老師於 8 月 18 日前完成教師研習課程數位教材的製作，有任何問題隨即提出及詢問。
7. 8 月 11 日教師研習：Moocs 建置，數位教學網站。
8. 8 月 13 日辦理科大課程諮詢委員會。
9. 8 月 25 日辦理教學檔案觀摩。

參、議題討論

議題一：如何發展各科特色，以提高學生學習興趣，提升各科招生競爭力？請討論。

討論：略。

決議：

1. 特色課程是本科極力推廣的課程，此次更以專業教師進行分組

研究，針對教師的專長，激盪彼此的想法，研究出學生較有興趣的特色課程，讓學生能提升未來的就業競爭力。

2. 透過開會共同討論出具體執行方法，依計劃逐步執行，並定期討論執行之優缺點。
3. 各學科可規劃辦理相關競賽活動，提供獎金、獎狀，鼓勵學生參與，提升學生對學科的學習興趣，強化學生專業能力。
4. 將學科內容融入實務，套用業界實際例子來做說明，如食物中毒案例的分類解析(餐飲安全與衛生)，維生素缺乏的症狀(食物學)。
5. 針對課程需求規劃較活潑生動的試題，增加學習的動力，提高學生學習意願。

議題二：104 學年度本科專業圖書的推薦選購，請討論。

說明：請各位老師針對特色課程-中華料理、異國美食等課程，推薦合適的參考用書，以提供學生更豐富的圖書資源。

討論：略。

決議：

1. 博貴老師：柏克萊圖書有許多餐飲相關的書籍，可上網參閱選購。
2. 承邦老師：全華出版社近期有出版餐飲料理書籍，有參考書單可供選購。
3. 依據老師們提供的訊息及資料，本學期擬選擇 12 冊共 24 本參考用書，書籍名稱如附件。

議題三：如何加強專題製作教學，培育學生參加競賽能力，請討論。

討論：略。

決議：

1. 教師透過寒、暑假精進研習強化專題製作的課程教學，把握專題製作的重點，給予學生更明確的製作方向。

2. 邀請科大教授進行專題製作演講，引導學生了解專題製作的動機目的，以及製作的方法。
3. 可以利用情境模擬演練教學加強學生對課程印象及活用專業技巧，並不只於書本文字內容，使學生對專題課程內容興趣倍增。
4. 設計專題課程內容，需斟酌學生個別差異妥善分組，因材施教，適性教學，使難易度適中，令學生更具成就感。
3. 提供餐飲相關之精進教材、內容、範本，引發學生之思維及個人之創意。
4. 陳述明確有意義的學習目標，增加校外教學活動或校外實習機會，不只能豐富學生的學習經驗，提高學生的學習成就，並增加學習興趣，對於教師提及的工作經驗，較能有所回應。

議題四：本學期專題製作指導老師與科技校院教授之安排，請討論。

討論：略。

決議：

1. 三年級專題製作課程指導導師：高少芸、林宜萱、唐雅珍、黃金雯、莫如齊老師。
2. 科技校院教授：高雄應用科大李明聰教授、大仁科大周佳蓉教授、美和科大周清富教授。
3. 專題製作指導老師與科技校院教授對應表如附件。

肆、建議事項：

1. 博貴老師：有部分的電源開關距離水龍頭太近，建議實習教室內水龍頭旁邊之電源插座加裝保護蓋，以確保使用電源插座的安全。
2. 至偉老師：烘焙實習教室第 10 組攪拌機支撐架、螺帽組掉落，希能申請加裝。
3. 承邦老師：中餐 A 實習教室前後門，及監評教室的門滾輪毀損，開啟困難，建議汰換門下方的滾輪以利開關。

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
科技校院學者協助本校各科發展人員一覽表

科別：餐飲管理科

姓　名	服務單位	職　稱	專　長	連絡方式
陳正奇	和春技術學院 觀光休閒系	講師	遊程規劃 設計	Email:saki@fotech.edu.tw 手機:0922-970718
黃淑敏	和春技術學院 餐飲管理系	助理教授	食品安全營養學	Email:mingo206@fotech.edu.tw 手機:0921-741577
吳佳華	和春技術學院 企管系	助理教授	經濟學、 統計分析、 中餐	Email:h0921538@yahoo.com.tw 手機:0933-296779
蔡建樹	高苑科技大學 觀光系	副教授	經濟學、 市場調查、 美食文化	Email:t80018@cc.kyu.edu.tw 手機:0928-781262
馮柏菁	輔英科大 休憩系	副教授	遊程規劃 休閒教育 安全教育	Email:ph013@fy.edu.tw 手機:0921-572805
林顯全	輔英科大 應用外語系	副教授	應語文教學	Email:en015@fy.edu.tw 手機:781-1151(#6440)
王瑞宏	輔英科大 幼保系	助理教授	課程設計 坐月子服務 承接市政規劃	Email:c0710@ms33.hinet.net 手機:0929-259911
楊志芳	崑山科大 餐飲學程	副教授	專業餐飲 英語 國際禮儀	Email:cfyang@mail.ksu.edu.tw 手機:0921-229651
周清富	美和科大 餐旅系	助理教授	食品加工 食品衛生	Email:x00011064@neilo.edu.tw 手機:0912-311484
曾國書	台南應用科大餐飲系	助理教授	食品加工 飲料調製 食物學	Email:t10097@mail.tut.edu.tw 手機:0912-015081

郭欣易	大仁科大 餐旅系	助理教授 系主任	客房管理 餐飲管理	Email:fksy823@tajen.edu.tw
				手機:0935-010179
吳許得	正修科大 餐管系	副教授	餐飲衛生與安全 HACCP 實務	Email:wsd8245@yahoo.com.tw
				手機:0920-148917
廖奕雯	嘉藥科大 資管系	助理教授	數位學習導論與設計 企業資源規劃	Email:pinkwen923@mail2000.com.tw
				手機:0921-733116
許淑真	遠東科技大學 餐飲管理系	系主任/ 副教授	菜單設計 餐飲創意與美學 營養學	Email:sujenhsu@feu.edu.tw
				手機:0937-205645
李政達	輔英科技大學 保健營養系	主任	食品衛生與安全 HACCP 理論與實務	Email:chtali2002@yahoo.com.tw
				手機:0915-660498
王竣騰	和春技術學院	教務長		Email:chip_wang@fotech.edu.tw
				手機:0988-897681
黎瓊麗	美和科技大學觀光系	副教授 兼觀光系主任	觀光英文 餐飲英文	Email:jonnieli54@gmail.com
				手機:0912-992557

高英高級工商職業學校
科技校院學者協助本校各科發展人員一覽表

科別：餐飲管理科

姓　名	服務單位	職　稱	專　長	連絡方式
李明聰	高雄應用科大	教授		Email: 手機: 0922-204333
林宇平	東方設計學院	餐飲管理系教授兼系主任	品質機能展開服務設計	Email: a9297@mail.tf.edu.tw 手機: 0921-295756
				Email: 手機:
				Email: 手機:
				Email: 手機:
				Email: 手機:
				Email: 手機:
				Email: 手機:

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：104 年 8 月 05 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	建議實習教室內水龍頭旁邊之電源開關加裝保護蓋。	申請加裝實習教室內電源開關保護蓋，其餘暫不使用的電源插座以膠帶封住。	總務處 總務主任 邱俊諭 8/7
2	烘焙實習教室第 10 組攪拌機建議加裝支撐架、螺帽組。	申請加裝烘焙教室攪拌機支撐架、螺帽組。	總務處 總務主任 邱俊諭 8/7
3	中餐 A 實習教室前後門，及監評教室的門滾輪毀損，開啟困難。	申請更換中餐實習教室前後門及評審教室門的滾輪。	總務處 總務主任 邱俊諭 8/7
4			

承辦人：餐管科主任許貞敏 8/7　　單位主管：實習主任洪寶玩 8/7　　校長：校長陳德松 8/7

高英高及工商職業學校104學年度餐飲管理科科務工作職掌：

一、許貞敏：

（一）擬訂長程、短程發展計畫。

（二）實習設備及材料申購及經費申請。

（三）擬訂並執行科務計畫、各項章則及經費預算事項。

（四）主持科務並負責各科正常實習教學之事項。

（五）會同教務處排定科內專業科目教師任課課程事宜。

（六）編訂課程設計，教學改進及研究發展計畫。

（七）校內技藝競賽有關事項。

（八）教學研究會之召開、主持事項。

（九）科務會議之召開、主持事項。

（十）課程發展委員會之召開、主持事項。

（十一）規劃並執行實習課程計畫。

（十二）推動、宣導有關安全衛生規定事項。

（十三）實習機具設備、實習材料之請購初核及主持驗收事項。

（十四）實習工場之佈置，安全維護及機具保養事項。

（十五）實習場地及教學設備之使用及管理事項。

（十六）輔導學生參加校外技藝競賽等事項。

（十七）輔導本科學生升學、就業及參加技能檢定事項。

（十八）建教合作班實習廠家訪查與考核學生實習情形。

（十九）督導科實習教室整潔維護事項。

（二十）規劃、辦理學生校外參觀等事項。

（二十一）規劃、辦理學生校內技藝競賽等事項。

（二十二）辦理建教班基礎訓練。

二、周彥瑄：

（一）全國專題競賽進度掌控。

（二）二樓餐飲調教室管理。

（三）科務會議紀錄、整理。

三、許博貴：

（一）學生校內研習校外參觀接洽聯繫。

（二）學生校內競賽-托盤項。

（三）西餐實習教室管理。

四、莫如齊：

（一）茶敘器材配置。

（二）博覽會器材配置。

（三）餐會、茶敘水果準備。

五、林宜萱：

（一）房務教室管理。

（二）二樓房務教室管理。

（三）教師研習。

（四）辦理校內技藝競賽-房務項。

六、周雅君：

（一）建教班學生輔導訪視紀錄表整合。

（二）科主任交辦工作。

（三）教師巡場上網登錄跟催。

七、謝至偉：

（一）辦理校內技藝競賽、菁英盃-烘焙項。

（二）烘焙上課材料盤點及申請。

（三）烘焙教室管理。

（四）負責烘焙術科檢定考場。

（五）科網頁更新。

八、唐雅珍：

（一）校外檢定資訊蒐集與報考。

（二）調酒專業教室管理。

（三）負責飲調術科檢定考場。

九、黃承邦：

（一）校內技藝競賽-果雕項。

（二）全國商業技藝競賽選手培訓-廚藝類。

（三）中餐A實習教室管理。

（四）負責中餐術科檢定考場。

十、黃金雯：

（一）技藝班材料訂購及管控。

（二）材料室管理。

（三）全國商業技藝競賽選手培訓-餐服項。

（四）特色課程-中華料理彙整、編撰。

十一、高少芸：

（一）高職部乾貨材料訂購及管理。

（二）建教廠家巡場人員與時程表配置。

（三）教師專題研究報告進度掌控。

（四）特色課程-異國美食彙整編撰。

十二、施彩娟：

（一）餐服專業教室管理。

（二）餐服輪值實習人員訓練及排班。

（三）辦理校內技藝競賽、菁英盃-餐服項。

十三、廖雅慧：

（一）中餐B實習教室管理。

（二）指導學生烘焙乙級課程訓練。

（三）全國商業技藝競賽選手培訓-烘焙項。

十四、許雅婷：

（一）二樓餐服教室管理。

（二）飲調課程生鮮材料訂購。

（三）其他科務新增工作。

十五、力志欽：

（一）實習教室設備、器具、材料申購、維修、管理。

（二）實習教室各項表冊跟催、整理。

（三）科主任交辦工作。

104學年度高英工商圖書館優良圖書推薦單

推薦科別：餐管科科

編號	書名	作者	出版社	ISBN國標碼	備註
1	It' sMAISMOOTHIE為日常帶來多一點幸福的101道夢幻蔬果者	Mai Kitamura	教育之友	9789865783396	2本
2	法國麵包教父的甜點配方	艾瑞克·凱瑟	三采	9789863424017	2本
3	初心	江振誠	平安文化	9789578038646	2本
4	百款餐巾摺疊美麗設計寫真解說集	日本		9784416811726	2本
5	賞心悅目的桌上裝飾	日本		9784388060726	2本
6	摺餐巾紙巾63種摺餐巾和 紙巾的方法	張或華	美勞教育出版	9576920426	2本
7	中華料理時尚派對	顏永裕	塞尚圖文	9789868386921	2本
8	咖啡新手的第一本書:從8歲~88歲看圖就會煮咖啡	許逸純	朱雀	9789866029479	2本
9	咖啡拉花:51款大師藝術拉花	林冬梅	四塊玉文創	9789865661328	2本
10	達人開課:教你一手玩調酒	日本	楓書房	9789865775360	2本
11	大衛•畢格斯的調酒魔法書:教你輕鬆調出137款經典COCKTAILS	大衛•畢格斯	大都會文化事業有限公司	9789866152184	2本
12	世界拉花冠軍的頂尖Espresso咖啡技法(中英對照)	澤田洋史	邦聯文化	9789865944841	2本