

# 1 月份會議紀錄

高英高級工商職業學校 103 學年度第 2 學期  
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：104 年 1 月 7 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

黃金雲	林宜萱	許博中
高川芸	謝至偉	莫如齊
劉小	陳佳宏	周彥瑄
周雅君	許志弘	許飛舟
余秋鴻	林宇婷	吳孟訓
葉靖恩	黃蘭瑛	盧沛明

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 許貞敏 1/8	 洪寶玩 1/8	 林 泰 1/8	 陳德松 1/9

1950年10月

1950年10月

1950年10月

1950年10月  
1950年10月  
1950年10月

1950年10月  
1950年10月  
1950年10月

1950年10月  
1950年10月  
1950年10月

### 壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

本科於 10 月份提出設備需求申請，已於 12/15 完成義式濃縮咖啡機、純水開飲機的購置，12/30 完成 2 張雙人床、2 台房務工作車的增購。

### 貳、主席報告：

1. 本校期末考時間在 1/14-16(週二、三、四)，考完繼續上課，補下學期第 1、2 週的課程，一直到 1/27 才結束，開始放寒假，2/24 開學日即是第二學期的第 3 週，請各位老師將相關訊息告知學生。
2. 學生專題製作發表暨初賽，預計於寒假期間完成，請指導老師積極督促完成專題製作的問卷調查及 word 檔、ppt 檔。
3. 高雄市政府將於明天 1/8(週二)安排韓國濟州島官方單位至本校進行安全學校校園參訪，也會參觀各科實習教室，請各工廠負責教師及學生加強環境整潔，以及上課秩序的維護。
4. 這學期即將告一段落，有關學生獎勵記功及服務時數登記，可以開始處理，女同學的服儀表現方面，必須服儀未違規，頭髮均有依規定綁好、未理男生頭、未著 AB 褲，始可記功獎勵。
5. 校長檢視各科教師的招生展示桌後，對於餐管科老師們的努力及用心非常肯定，希望在招生期間的國中生校內參觀，能夠發揮最大效能，吸引學生就讀本校餐飲管理科。
6. 國中技藝競賽協調會茲訂於 1/22(週四)召開，上午請陳佳宏老師到樹德家商參加餐旅職群協調會，下午由我和雅君負責食品群的協調會議，會議結束再將相關內容告知所有專任教師。
7. 學校茲訂於 1 月 28-30 日三天辦理國中技藝競賽集訓，負責授課教師及集訓課程內容安排，詳細如附件，請各位老師做好事前的準備工作，上課需使用到的器具材料請事先安排，並通知協助的學生服儀要整齊並準時到校。

### 參、議題討論

議題一：寒假教師精進研習的課程內容安排，請討論。

決議：研習課程內容以特色課程中華料理、異國美食為主，三天的時間由學校統一規定時間在 2/2 至 2/6 期間完成。

1. 為配合燕巢國中志工暨教師年菜製作研習活動，本科教師決議研習

時間為 2/2-2/4 三天。

2. 研習課程第一天年菜製作，經由老師們提議及討論，一共有兩個方案，一聘請和春技術學院林茂林老師，二聘請松鶴宴會餐廳張君海師傅前來教學，最後決議由年菜製作專家林茂林老師協助指導。
3. 第二天日式料理製作，聘請竹串燒主廚楊宗熹師傅蒞校指導，老師們希望能學習正統的日式料理，楊師傅有多年的實務經驗，希望藉由職場上不同的料理方式，增進教師更多元化的學習成效。
4. 第三天經由老師提議安排業界參訪活動，經過老師們討論表決，最後決議至漢來弁慶日式料理餐廳參觀，進一步了解餐廳的製作及服務流程。
5. 詳細計畫如附件。

議題二：本科就業專班已由教育部國教署核定通過，茲訂於 1/13(週二) 召開就業導向課程專班協調會議，如何鼓勵學生加入專班，請老師討論。

決 議：

1. 學校應舉辦說明會，讓家長及實用技能班學生了解參加專班的意涵。
2. 因時間較為緊迫，可以以「家長同意書」取代「家長說明會」。
3. 可先召開說明會，再做意願調查，之後再經由廠家面試。
4. 本計畫專班學生於畢業前、後進行赴職場校外實習時，合作廠家提供之福利待遇可先詢問清楚，讓學生安心放心。
5. 依計畫專班需安排學生至業界參訪 2-5 次，安排業界來本校協同教學 7 次，可結合職涯體驗校外參訪。

提議三：請提出本科特色課程採購書單，請討論。

說 明：為配合本科特色課程內容之實施，增加本科特色課程教學內涵，請各位老師提出實際需求之參考用書，以提供 103 學年度第二學期優質化計畫圖書館採購書籍之依據。

討 論：略

決 議：採購書單如附件一，請圖書館協助將其列入 103 學年度第二學期優質化計畫圖書採購內容。

肆、建議事項：

經本科老師推薦，提出實際需求之參考用書，採購書單如附件一，  
建議學校同意購買，以提供本科教師、學生參酌利用。

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：104年1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	為配合本科特色課程內容之實施，增加本科特色課程教學內涵，本科教師提出實際需求之參考用書，採購書單如附件一，請圖書館協助將其列入103學年度第二學期優質化計畫圖書採購內容。	圖書館已協助將其列入103學年度第二學期優質化計畫圖書採購內容。	教務處  <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">教務主任 林 泰</div> 1/9
2			
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

[一、研習活動計畫書]

高英高級工商職業學校 103 學年度  
餐飲管理科辦理校內教師寒假精進研習實施計畫

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 103 學年度優質化計畫 103-1 精進創新思維，推動教師專業成長。
- 三、本科教師研習計畫

貳、目的：

- 一、增進教師教學知能，提升教師教學品質。
- 二、鼓勵教師專業成長，強化教師教學素養。
- 三、透過教學經驗交流，使教學方法與過程更形流暢，達到更佳的教學效益與成效，並提供學生更佳多元的學習管道。
- 四、教師彼此交流，相互研習學養知識，以期豐富彼此教學內容。

參、辦理單位：餐飲管理科

肆、研習時間：104 年 2 月 2、3、4 日計 3 天，共 21 小時。

伍、研習內容：

- 一、中華料理-年菜製作（7 小時）。
- 二、異國美食-日式料理（7 小時）。
- 三、業界參訪研習（7 小時）。
- 四、課程配當表如【附件一】

陸、參加人員：本學科所有教師。

柒、經費：由本校編列預算支付。

捌、全程參加研習教師由本校給予研習證明。

玖、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

## 【附件一】

高英高級工商職業學校 103 學年度  
餐飲管理科辦理校內教師寒假精進研習課程配當表

日期	節次	時間	課程內容	主持人/主講人	備註
2 月 2 日  星 期 一	一	08:50~10:20	中華料理年菜製備	林茂林老師	
	二	10:30~12:00	年菜製作研習 冰糖紅麴豬肋排	林茂林老師	
		12:00~13:00	午餐休息		
	三	13:00~14:30	紫菜蛋黃蝦仁	林茂林老師	
	四	14:30~16:00	土魷魚羹蓋飯	林茂林老師	
2 月 3 日  星 期 二	一	08:50~10:20	日式料理的內涵	楊宗熹老師	
	二	10:30~12:00	綜合壽司、手卷料理 製作研習	楊宗熹老師	
		12:00~13:00	午餐休息		
	三	13:00~14:30	涼拌鮪魚洋蔥製作 研習	楊宗熹老師	
	四	14:30~16:00	日式炸豬排製作研 習	楊宗熹老師	
2 月 4 日  星 期 三	一	08:50~10:20	教師業界參訪	餐旅群教師	
	二	10:30~12:00	漢來弁慶日式料理 餐廳參訪	餐旅群教師	
		12:00~13:00	午餐休息		
	三	13:00~14:30	漢來弁慶日式料理 餐廳參訪	餐旅群教師	
	四	14:30~16:00	漢來弁慶日式料理 餐廳參訪	餐旅群教師	

103 學年度第二學期高英高級工商職業學校餐管科採購新書一覽表

編號	書名	作者	出版社	數量	ISBN
1	2013 世界廚王台北爭霸賽 - 精選年鑑 ' 13	台北市職業餐飲工會	品度	2	9789578248991
2	玩美創意蛋糕裝飾	何國熙	膳書房	2	9789865898205
3	夢幻翻糖蛋糕：9 位世界頂尖蛋糕設計師+9 款經典蛋糕食譜+3 種萬用甜點糖醬+4 種不同硬度翻糖+26 款各式場合蛋糕	我願意工作室	積木出版社	2	9789865865573
4	翻糖花的奇幻裝飾造型：風靡甜點界的翻糖花，超乎想像的蛋糕裝飾效果	Patricia Santoro	教育之友	2	9789865783266
5	雞尾酒極致對決 471 款競酒優勝酒譜	渡邊一也/監修	楓葉社文化	2	9789866033933
6	料理擺盤：超簡明技法圖解事典	La Vie 編輯部	麥浩斯出版社	2	9789865802752
7	要調酒師最先端雞尾酒譜：香氣、味道、特色全新感受，挑戰你對雞尾酒的想像！（精美珍藏版）	ASAKO ISHIKAWA	瑞昇出版社	2	9789865749057
8	蔬果切雕技法 3：高階應用篇	黃銘波	品度	2	9578248776
9	拉糖藝術教本	旭屋出版	台灣東販	2	9789862513330
10	中國食品雕刻藝術（器皿集）	孔令海	中國輕工業業出版社	2	9787501988082
11	食尚盛盤聖經	宮澤奈奈	台灣東販	2	9789862516157
12	賞心悅目的桌上裝飾：餐巾摺法百變圖解	日本		1	9784388060726
13	工藝蛋糕與裝飾技術 2010 年版(二版)	林廷隆 中華餐旅協會	生活家出版社	2	9789867114730
14	巔峰的廚藝：新加坡御廚郭文秀百道料理聖經	郭文秀	策馬入林	2	9789869067614
15	Kushinobo 美味的串揚	乾晴彥	瑞昇	2	9575266463
16	料理擺盤入門圖解事典：名店主廚 Step by step！食器基礎搭配 200 式	La Vie 編輯部	麥浩斯	2	9789865802141
17	法國麵包教父的經典配方：梅森凱瑟的 80 款歐式麵包及獨家天然液種酵母，讓你在家揉出大師級自然原味	艾瑞克·凱瑟	三采出版社	2	9789863422372
18	果醬的藝術	亨利·戴伯悌	積木	2	9789866595790
19	蒸簡單！真材實料！超省錢！自己做最健康！我也會做的糕&粿 80 道	朱秋樺	出版菊	2	9789866210143
20	培梅食譜（第三冊）中英對照	傅培梅	旗林文化	2	9789866293436
21	世界級大師青木定治 馬卡龍-美食誌	青木定治	康鑑	2	9789865744601