高英高級工商職業學校 104 學年度第二學期
餐飲管理科課程發展委員會會議紀錄

一、會議時間：104 年 12 月 16 日（星期三）下午 4 時 10 分

二、會議地點：餐服教室

三、主 持 人：許貞敏

四、出席人員：如簽到單　　紀錄：周彥瑄

五、主席報告：

(一)感謝各位學者專家、業界專家蒞臨指導，協助本科特色課程發展，特色課程係十二年國教的重要政策，教育部第二期技職再造計畫中，鼓勵學校發展特色課程，落實校有特色亮點的目標，期透過各位學者專家的指導，發展出本科特色課程。

(二)本科已於上學期完成一門大學的先修課程，感謝合作大學的協助與指導，已有 52 位同學取得先修課程學分證明，期待未來能與各大學有更多合作機會，使學生學習與大學接軌，共創雙贏策略。。

(三)本校推動教育部遴聘業界專家協同教學計畫，未來期待與科技校院專家學者合作，配合本校專業課程，進行更進階的協同教學內容。

(四)透過教育部第二期技職再造計畫，在業師教學及職場參訪教學上有許多補助，期待透過科技校院與產業界緊密的合作關係，協助本校推薦業界專家及職場參訪廠家。

六、提案討論：

案由一：規劃 104 學年度第二學期餐飲管理科正規班專業科目「教學科目與學分數表」校選課程，請討論。

說　明：104 學年度第二學期餐飲管理科正規班專業科目依 104 學年度教學科目與學分表進行。

討　論：104 學年度第一學期校選課程經學生校訂選修科目選課調查後如下：

(一)一年級校選課為：食物學Ⅰ(2 學分)、餐飲安全與衛生Ⅰ(1 學分)

(二)二年級校選課為：餐旅日文與會話Ⅰ(2 學分)、烘焙實務Ⅰ (4 學分)、中式點心製作實習Ⅰ(3 學分)

(三)三年級校選課為：餐旅日文與會話Ⅲ(2 學分)、餐飲管理Ⅰ(2 學分)、飲料與調酒進階Ⅰ(2 學分)、餐旅服務進階Ⅰ(2 學分)、宴會餐飲實習Ⅰ(4 學分)、西餐烹調實習Ⅰ(4 學分)、蔬果切雕實習Ⅰ(2 學分)

決　議：依 104 學年度教學科目與學分表實施。

案由二：訂定 105 學年度餐飲管理科正規班專業科目「教學科目與學分數表」，請討論。

說　明：105 學年度學年度餐飲管理科正規班專業科目課程延續 104 學年度課程，請依實際需求及校本精神調整後，配合教務處實施課程計畫送審。

討　論：

(一)105 學年度教師建議修正課程內容如下：

1. 依 104 學年度教學科目與學分數表調整如下表：

課程名稱	上課學期	原學分數	修訂學分數	備註
餐旅概論進階Ⅰ	三上	3	0	
餐旅概論進階Ⅱ	三下	3	0	
餐飲管理Ⅰ	三上		3	
餐飲管理Ⅱ	三下		3	

2. 各年級新增空白課程一節及閱讀一節，以供班級導師及補救教學應用。

3. 課程規劃應符合本科教學目標，各年段學習的課程應能銜接先前之學習內容，同時也要顧及專業科目和實習科目的比例。

(二)學者專家課程建議內容如下：

1. 辦理協同教學課程，本人針對此議題可提供「專業餐飲英語」課程的協同教學，或提供系上業界教師至科內教學或講座，如本校的客座教授名廚阿基師等。

2. 針對〝特色課程〞及〝協同教學〞和春餐飲系陳重光教授可教授異國料理、飲食開發。本校願意將貴校學生帶到本校內，由陳教授親自授課。

3. 宜從南部地區的特產配合未來社會的需求出發，看學校較欠缺哪方面專長的老師，科大這邊在選擇合適的老師來配合。

4. 中、西餐與烘培過程，產品成品展示可以透過電子書、影片製作保存下來，飲料課程可以搭配資訊相關課程。結合地方農產品深入研發及文化導入。Ex:大寮紅豆導入(烘培、中西餐)業師可在地方特產品之食材認識與理解(環境)配合。

5. 貴科若有意發展「親子健康餐飲」產業課程，不論是特色課程發展、大學先修課程或是欽子餐廳職場參訪，輔英幼保系期盼貴科可以讓我們師資可以和學生互動。

決　議：討論後之課程計畫，如附件一，送交全校課程發展委員會審核後，呈　校長核示後實施。

案由三：訂定 105 學年度餐飲技術科實用技能學程專業科目「每週授課節數表」，請討論。

說　明：105 學年度學年度餐飲技術科實用技能學程專業科目延續 103 學年度課程，請各位教師依實際需求及校本精神調整後，配合教務處實施課程計畫送審。

討　論：

(一)105 學年度教師建議修正課程內容如下：

1. 依 104 學年度教學科目與學分數表調整如下表：

課程名稱	上課學期	原學分數	修訂學分數	備註
餐飲安全與衛生 I	一上	1	2	
餐飲安全與衛生 II	一下	1	2	

2. 各年級新增空白課程一節及閱讀一節，以供班級導師及補救教學應用。

3. 課程規劃應符合本科教學目標，各年段學習的課程應能銜接先前之學習內容，同時也要顧及專業科目和實習科目的比例。

(二)學者專家課程建議內容同上。

決　議：討論後之課程計畫，如附件二，送交全校課程發展委員會審核後，呈　校長核示後實施。

案由四：訂定 105 學年度餐飲管理科輪調式建教合作班課程調整計畫表，請討論。

說　明：105 學年度學年度餐飲管理科輪調式建教合作班課程調整計畫表專業科目延續 104 學年度課程，請各位教師依實際需求及校本精神調整後，配合教務處實施課程計畫送審。

討　論：略。

決　議：討論後之課程計畫，如附件三，送交全校課程發展委員會審核後，呈　校長核示後實施。

七、臨時動議：

八、主席結論：

再度感謝與會的學者專家，您所提供的寶貴意見及看法，都是我們課程發展的重要依據，本科專任教師將透過科務會議討論，研擬出本科學生的需求與培育未來競爭力，落實本科特色課程的發展。

九、散　會：5 時 30 分

科主任：餐管科主任許貞敏 12/18　教務主任教務主任林泰 12/8　校長：校長陳德松 12/21

高英高級工商職業學校 104 學年度第二學期

餐飲管理科科課程發展委員會簽到表

會議時間：104 年 12 月 16 日（星期三）下午 4 時 10 分

會議地點：本科餐服教室

與會人員請簽名

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
科主任	許貞敏	許貞敏	專任教師	黃蘭璞	黃蘭璞
專任教師	林宜萱	林宜萱	專任教師	盧沛明	盧沛明
專任教師	唐雅珍	唐雅珍	專任教師	謝至偉	謝至偉
專任教師	黃金雯	黃金雯	專任教師	許雅婷	許雅婷
專任教師	許博貴	許博貴	專任教師	廖雅慧	廖雅慧
專任教師	高少芸	高少芸	專任教師	韓雲婷	韓雲婷
專任教師	莫如齊	莫如齊	專任教師	吳佳華	吳佳華
專任教師	黃承邦	黃承邦	技　佐	周雅君	周雅君
專任教師	周彥瑄	周彥瑄	技　佐	力志欽	力志欽