

高英高級工商職業學校 103 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會簽到表

會議時間：103 年 5 月 14 日（星期三）下午 4 時 10 分

會議地點：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 | 高少芸 | 高少芸 |
| 專任教師 | 陳佳宏 | 陳佳宏 | 專任教師 | 許志弘 | 許志弘 |
| 專任教師 | 林宜萱 | 林宜萱 | 專任教師 | 林慧琪 | 林慧琪 |
| 專任教師 | 唐雅珍 | 唐雅珍 | 專任教師 | 許博貴 | 許博貴 |
| 專任教師 | 黃金雯 | 黃金雯 | 專任教師 | 謝至偉 | 謝至偉 |
| 專任教師 | 莫如齊 | 莫如齊 | 專任教師 | 謝碧霜 | 謝碧霜 |
| 專任教師 | 許雅婷 | 許雅婷 | | | |

高英高級工商職業學校 103 學年度第 1 學期
餐飲管理科 課程發展委員會會議紀錄

一、會議時間：103 年 5 月 14 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：周雅君

五、主席報告：

- (一)感謝各位教授於百忙中抽空蒞臨指導，依據教育部頒課程標準負責規劃全校總體課程計畫，校定必選課程、上課節數，審查自編教科用書，希望透過今天的課程發展委員會會議研討，能多聽聽專家們的意見，獲取各位教授的寶貴經驗。
- (二)討論的議題包含課程計畫建議、校選課程的擬定，請教授及老師們針對這些議題提出看法，有任何問題隨即提出，並教授們給予意見及指教。
- (三)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。

六、提案討論：

案由一：規劃 103 學年度第 1 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：103 學年度第 1 學期餐飲管理科正規班專業科目依 103 學年度教學科目與學分表進行，請各位教師依目前實際上課狀況調整 102 學年度「教學科目與學分數表」。

討論內容：

(一)103 學年度第 1 學期校選課程經學生校訂選修科目選課調查後如下：

一年級校選課為：食物學 I (2 學分)、餐飲安全與衛生 I (2 學分)

二年級校選課為：餐旅日文與會話 I (2 學分)、烘焙實務 I (5 學分)、菜單設計 I (3 學分)

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)、餐飲實務 I(2 學分)、調酒實務 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)

(二)103 學年度教師建議修正課程內容如下：無

(三)學者專家課程建議內容如下：

1. 請科主任評估學校及學生的課程發展提出需求，列出課程主軸、支援項目、配合時間，依各教授的專長屬性作項目分配，由今天的 8 所科技大學、技術學院的教授協助指導。
2. 各科大要針對學校所提出的需求，請專家領域教授全力支援配合，期望對學校及學生的發展及成長，做最適切的協助。
3. 學校可依 SWOT 分析、產業連結、餐飲特色之強化與具體化，清楚了解自身的優劣勢、威脅及機會，再視情況請科大支援。
4. 請科主任將開課計畫書及學者專家審查意見表，e-mail 至教授信箱，待教授詳細看過開課計畫書後，再將審查意見及擬定之相關計畫寄回科主任處。
5. 科內教師應分工，各課程主軸安排一位老師作為對應的窗口，科主任事務繁忙分身乏術，教授可以直接跟負責的教師對應，減輕科主任的負擔，提升效率。

決議：依學生票選排定正規班校科目課，以及教師建議與學者專建議修正，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。

案由二：檢討 103 學年度第 1 學期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：103 學年度第 1 學期餐飲技術科實用技能學程專業科目依 103 學年度「每週授課節數表」，請各位教師依目前實際上課狀況調整 102 學年度「教學科目與學分數表」。

討論內容：略

決議：103 學年度第 1 學期餐飲技術科實用技能學程專業科目「每週授課節數表」，經教師建議及學者專家建議送交全校課程發展委員會審核後，如附件二，呈 校長核示後實施。

案由三：檢討 103 學年度第 1 學期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：103 學年度第 1 學期餐飲管理科建教合作班依照餐飲管理科輪調式建

教合作班課程調整計畫表，請各位教師依目前實際上課狀況修正 102 學年度課程調整計畫表。

討論內容：略

決議：103 學年度第 1 學期餐飲管理科輪調式建教合作班課程調整計畫表，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：無

八、主席結論：再度感謝與會的教授，您所提供的寶貴意見及看法，將詳盡記錄及彙整，各任課老師將達成共識，研擬出最適合學生學習的課程安排，落實本科的技職教育。

九、散 會： 17 時 00 分

餐管科
主任 許貞敏

5/15

教組
學長 陳彥伶

5/16

教務
主任 林 泰

5/16

校長 陳德松

學者專家簽名：

| 單位 | 職稱 | 姓名 | 簽名 |
|--------|---------|-----|-----|
| 積步學院 | 助理教授 | 劉若涵 | 劉若涵 |
| 東方設計學院 | 執行長 | 齊禹濤 | 齊禹濤 |
| " | 助理教授 | 曾國政 | 曾國政 |
| 大正科技大學 | 助理教授兼副 | 邵以恩 | 邵以恩 |
| 南台科技大學 | 副教授兼系主任 | 黃旭怡 | 黃旭怡 |
| 高苑科技大學 | 副教授 | 蔡建村 | 蔡建村 |
| 正修科技大學 | 助理教授 | 李碧瑛 | 李碧瑛 |
| 美和科大 | 講師 | 劉上裕 | 劉上裕 |
| 華僑大學 | 顧問 | 蔡銘 | 蔡銘 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

高英高級工商職業學校 103 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會學者專家審查意見表

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 審查時間 | 103 年 5 月 14 日(三) |
| 審查地點 | 餐服專業教室 |
| 課程審查 建議事項 | 系的目標特色明確，課程規劃符合系上所需。 建議如果加上採購學、成本會計這樣讓學生更懂得如何支配資源。 |
| 其他建議 事 項 | 無 |
| 專家學者簽名：和春技術學院 餐飲管理系劉若涵老師 | |

高英高級工商職業學校 103 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會學者專家審查意見表

| | |
|--------------|-------------------|
| 審查時間 | 103 年 5 月 14 日(三) |
| 審查地點 | 餐服專業教室 |
| 課程審查 建議事項 | |
| 其他建議 事 項 | |
| 專家學者簽名： | 李 珂 歌 |

高英高級工商職業學校 103 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會學者專家審查意見表

| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 審查時間 | 103 年 5 月 14 日(三) |
| 審查地點 | 餐服專業教室 |
| 課程審查 建議事項 | 本校基本專業課程妥善，輔導學生考照成績斐然，課程加強學生基本之熟練度，尚加入搭配業界商品，課程更實用、活用，可增加學生學習興趣，和跟業界結合。 |
| 其他建議 事項 | |
| 專家學者簽名： | 蔡敏 |

高英高級工商職業學校 103 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會學者專家審查意見表

| | |
|--------------|------------------------------------------|
| 審查時間 | 103 年 5 月 14 日(三) |
| 審查地點 | 餐服專業教室 |
| 課程審查 建議事項 | |
| 其他建議 事項 | 可增加課程設計、教學方法、教師專業成長營。 可增加教師到餐飲業界觀摩學習。 |
| 專家學者簽名： | 黃旭松 |