高英高級工商職業學校

103學年度餐飲管理科
【課程發展委員會會議紀錄】

辦理日期:103年08月-104年07月

高英高級工商職業學校 103 學年度第二學期

餐飲管理科課程發展委員會簽到表

會議時間：103 年 12 月 17 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	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	許雅婷	許雅婷
專任教師	黃承邦	黃承邦	專任教師		
專任教師	周彥萱	周彥萱	專任教師		

諮詢學者專家簽名：

單　位	職　稱	姓　名	簽名
草船借箭	顧問	蔡益銘	
大仁科大營養系	助理教授	許鈺山	
大仁科大	講師	詹玉琪	
東方設計大學	執行長	黃惠冬	
和春技術學院	教授	周清雲	
和春技術學院	副教授	林茂林	

高英高級工商職業學校 103 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：103 年 12 月 17 日（星期三）下午 4 時 10 分

二、會議地點：本科餐服教室

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）本學期課程發展委員會很榮幸邀請到高雄應用科大、和春科技大學、大仁科技大學、美和科技大學、樹德科技大學、等專家學者蒞臨本科，指導課程修定並提供科務發展建議，請教授針對課程排定、實習教室設備環境、上課教材與專題製作等相關議題，提出寶貴意見。

（二）討論本科下學期教學科目、學分數及每週授課節數，為因應學校的課程安排，需調整部分科目及學分數，增加 1 學分的閱讀課及 1 學分的空白課程，請專業教師針對 101、102、103 課程綱要教學科目與學分(節)數表內容實施發展之規劃提出討論。

（三）課程規劃請考慮是否符合本科教學目標，專業科目和實習科目的比例，年段學習的課程安排是否能銜接學生先前的學習內容。

（四）為了提升學生能力，激發老師研發課程之創意，並促進同仁的團隊合作，希望藉由本次課程討論，請老師們多集思廣益，激盪出創意的火花，對於特色課程設計給予意見。

六、提案討論：

案由一：規劃 103 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：103 學年度第二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。

討　論：103 學年度第二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)

(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)、菜單設計Ⅰ(2 學分)

(三)三年級校選課為：餐旅日文與會話Ⅲ(2 學分)、餐旅概論進階Ⅰ(2 學分)、餐旅服務進階Ⅰ(2 學分)、飲料與調酒進階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 103 學年度教學科目與學分表實施。

案由二：訂定 104 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：104 學年度學年度餐飲管理科正規班專業科目課程延續 103 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)104 學年度教師建議修正課程內容如下：

1. 依 103 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	2	0	
餐飲安全與衛生Ⅱ	一下	2	0	
菜單設計Ⅰ	二上	3	2	
菜單設計Ⅱ	二下	3	2	
烘焙實務Ⅰ	二上	5	4	
烘焙實務Ⅱ	二下	5	4	

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. 104 學年度教師建議修正課程內容同 103 學年度。

2. 學者專家課程建議內容同 103 學年度。

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 104 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：104 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)104 學年度教師建議修正課程內容如下：

1. 依 103 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	2	0	

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Ⅱ	一下	2	0	
中式點心製作Ⅰ	二上	4	3	
中式點心製作Ⅱ	二下	4	3	
西式點心製作Ⅰ	二上	5	4	
西式點心製作Ⅱ	二下	5	4	

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. 104 學年度教師建議修正課程內容同 103 學年度。

2. 學者專家課程建議內容同 103 學年度。

3. 針對特色課程之延續課程做加強。

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 104 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：104 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 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)104 學年度教師建議修正課程內容依 103 學年度教學科目與學分數表，如附件。

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。

案由五：訂定本科特色課程模組，請討論。

說　明：為配合 105 學年度課程綱要及教育部技職再造推動務實致用特色課程計畫，並依照學校本位課程綱要內容，科課程特色模組宜由各校依據自身辦學目標(學校目標、群目標或科目標)，將校本課程系統化，並將不同特色課程模組對應至專業技能的養成。

科課程特色模組規劃理念係指在部定課程一般科目、群專業科目及實習科目的基礎上，於校訂必(選)修課程中建構學生專業技術能力的學習渠道，每一個課程特色模組對應一項專業實務能

力，學生在完成每一個課程特色模組的學習後，即能具備一項專業實務能力。

科課程特色模組設計原則：

1. 以能力導向為設計重心，每一特色模組可培育學生具備一種項專業實務能力。
2. 特色模組為校訂課程，科目屬性以實習科目為主，如因群科特性(如：外語群、商管群)需要亦可列入專業科目。
3. 每一模組科目數以四至六科為宜，且科目之間應具開設的先後順序，以符合學習邏輯。
4. 每一科目以開設一至二學期為宜，每學期之學分數 2 至 3 學分為原則，如非特殊因素，不宜開設單一學期 1 學分之課程。
5. 各科特色模組之課程，可以是必修或選修課程。
6. 科特色模組應與科教育目標及科培育專業能力相互呼應。
7. 設計科課程特色模組，應先確立科教學目標，再分析此一目標下學生經由三年的學習所應具備的實務能力，再據以發展能力本位的實務課程。

討　論：

決　議：104 學年度本科的特色課程模組建構如下，配合 104 學年度課程一併實施

課程特色模組	科目		科目屬性	每周授課時數						備註
	名稱	學分		第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
中華料理模組	食物學ＩＩＩ	4	專業科目	2	2					
	餐飲安全與衛生ＩＩＩ	4	專業科目	2	2					
	餐旅概論ＩＩＩ	4	專業科目	2	2					
	中式點心製作實習ＩＩＩ	6	實習科目			3	3			
	中餐烹調實習ＩＩＩ	8	實習科目	4	4					
	宴會餐飲實習ＩＩＩ	8	實習科目					4	4	
異國美食模組	餐旅服務技術ＩＩＩ	4	專業科目	2	2					

課程特色模組	科目		科目屬性	每周授課時數						備註
	名稱	學分		第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
	烘焙實習ⅠⅡ	10	實習科目			5	5			
	西餐烹調實習ⅠⅡ	8	實習科目					4	4	

七、臨時動議：無

八、主席結論：

(一)感謝各位學者專家的指教，本科教師與教授之間成立 line 群組，透過此管道諮詢與討論，增加彼此互動，希望往後無論是在課程、專題製作或特色課程的指導方面，皆能保持密切聯繫，

(二)藉由今天的課程發展委員會會議，希望能充分應用各技專校院提供的資源，提昇本科學生的專業素養，使學生的學習更多元、精進，期許在各項校外競賽，如全國專題比賽、全國技能競賽、論文比賽榮獲佳績。

(三)

九、散　會：17 時 30 分

科主任：餐管科主任許貞敏 12/19

教務主任：教務主任林泰 12/19

校長：校長陳德松 12/19

高足盈校 英才輩出

高雄縣高英高級工商職業學校
校址：高雄縣大寮鄉鳳林三路 19 巷 44 號
電話：(07) 7832991
網址：www.kyicvs.khc.edu.tw
E-Mail：kyic@kyicvs.khc.edu.tw