

高英高級工商職業學校 102 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：101 年 5 月 15 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)感謝與會的教授蒞臨指導，我們歡迎高雄應用科大李明聰教授、樹德科大林宥君教授、以及和春技術學院林茂林教授，希望透過今天的會議研討，能從各位學者專家的身上挖到寶。

(二)討論的議題包含課程計畫建議、校選課程的擬定、專題製作的主題及發展方向、科的發展特色……等，請老師們針對這些議題提出看法，有任何問題及時提出，用心接收教授們給予的建議及指教。

(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 102 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：102 學年度第 1 學期餐飲管理科正規班專業科目依 101 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 101 學年度「教學科目與學分數表」。

討論內容：

(一)102 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)102 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. 課程排定可以針對台灣小吃、酒席菜去研發及展現，三年級的專題製作及宴會餐飲實習課程可以善加利用。
2. 將相關職類乙丙級的檢定內容融入教學課程當中。
3. 可增設商業管理及網路設計的先備知識，搭配美食網購的課程，做為美食網路行銷，形成高英餐管科的特色之一。
4. 請擬定每週專題進度表，方便控管，對應窗口老師選定，並將未來需求提出。

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 102 學年度第 1 學期餐飲管理科實用技能學程專業科目「每週授課節數表」，請討論。

說明：102 學年度第 1 學期餐飲管理科實用技能學程專業科目依 101 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 101 學年度「教學科目與學分數表」。

討論內容：略

決議：102 學年度第 1 學期餐飲管理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 102 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：102 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 101 學年度課程調整計畫表。

討論內容：略

決議：102 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：課程的進行當中，

九、散 會： 17時10分

餐管科
主任 許貞敏

5/16

教務組
組長 陳大元

5/20

教務主任 林 泰

5/20

校長 陳德松

5/20

高英高級工商職業學校 102 學年度第 1 學期

餐管 科課程發展委員會簽到表

會議時間：102 年 5 月 15 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	彭怡倩	彭怡倩
專任教師	陳佳宏	陳佳宏	專任教師	蕭書培	蕭書培
專任教師	林宜萱	林宜萱	專任教師	謝佩雯	謝佩雯
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	黃立偉	黃立偉	專任教師	吳曉喬	吳曉喬
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	專任教師	高少芸	高少芸
專任教師	呂昭霖	呂昭霖	專任教師	許志弘	許志弘
專任教師	林慧琪	林慧琪	專任教師	林宇婷	林宇婷
專任教師	余秋鴻	余秋鴻	專任教師		

學者專家簽名：

單位	職稱	姓名	簽名
和春技術學院	餐飲管理系教授	林茂林	林茂林
高雄應用科技大學	觀光休閒系教授	李明聰	李明聰
樹德科技大學	餐旅管理系教授	林宥君	林宥君

高英高級工商職業學校 102 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	102 年 5 月 15 日(三)
審查地點	餐服教室
課程審查 建議事項	專業台灣小吃, 酒席菜 培訓學生當選手各地比賽, 美食 各項調理課程
其他建議 事項	課程排定丙, 乙級的課程。 美食團購的課程。
專家學者簽名:	林茂林

高英高級工商職業學校 102 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	102 年 5 月 15 日(三)
審查地點	餐服教室
課程審查 建議事項	請擬定每週專題進修表，方便控管。 對口職聖老師選定。 未來需求提出。
其他建議 事項	
專家學者簽名：	李明弘

高英高級工商職業學校 102 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	102 年 5 月 15 日(三)
審查地點	餐服教室
課程審查 建議事項	1. 餐飲科特色: 提昇學生丙級及格率進而輔導學生考取乙級証照。 ② 從烘焙食品多元化將課程引入中式糕餅食証照。 專題製作
其他建議 事項	
專家學者簽名:	林君友