

高英高級工商職業學校 102 學年度第 1 學期
餐飲管理科科務會議紀錄

會議時間：102 年 09 月 04 日(星期四)下午 04 時 10 分

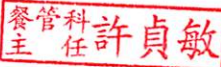



會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：吳孟諭 老師

出席人員：如簽到表

| | | |
|-----|-----|-----|
| 謝博貴 | 陳信宏 | 謝至偉 |
| 許子情 | 許雅婷 | 周雅君 |
| 謝志翔 | 許志山 | 莫如齊 |
| 黃金芳 | 唐雅玢 | 葉喜怡 |
| 林宜萱 | 余秋晴 | 林慧琪 |
| 黃蘭蓮 | 盧中明 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| 科主任 | 實習主任 | 教務主任 | 校 長 |
|  9/5 |  9/5 |  9/6 |  9/6 |

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無

貳、主席報告：

一、教學工作

1. 開學第二週，為因應學校快速的節奏及效率，請各位老師積極將班級經營就緒，教學工作及實習課程，確實依照新的表格及規定填寫清楚，以落實實習教室的管理。並請所有任課老師將各實習教室之使用須知及注意事項詳細說明、規範清楚，必要時給予測驗以強化學生正確的學習觀念及態度。
2. 上課時請各任課老師注意學生上課情形，課堂上不可讓學生睡覺或做其他跟上課無關的事，實習課注意學生操作上的安全。
3. 本科新進教師同仁，如對班級管理或教課方面，有任何問題或需要協助的地方，歡迎隨時找主任或較有經驗的老師詢問，亦可透過科務會議共同研議及討論。
4. 會議進行中，請各位老師作重點紀錄，例如各班級狀況需注意修正的問題、科務工作的配合情事、實習教室的管理，國中參觀的時間，避免忘記造成疏失。

二、課程規劃

1. 教學計劃書、進度、綱要、大要、及教案，請各位老師依照所分配的科目，準時製作完成並上傳至科之網路平台。
2. 針對科的發展特色，請各位專任教師集思廣益，共同討論出屬於本校餐管科的特色課程，目前有一提案是--結合地方特產製作相關產品，再配合本科所設計的 Logo 發展高英伴手禮。

三、技能檢定

1. 二、三年級請填寫上學期取得技術士證照的學生名單及職類，以申請記功獎勵。
2. 本科學生證照統計一覽表，不包含電腦中英文輸入或 TQC 等證照。
3. 第三梯即測即評及發證，從 9/11 起開始報名，截止日期至 9/23，請導師協助調查統計班上報檢的學生人數，並將統計結果報至科辦彙整。

四、建教廠商巡場

1. 請各位老師開始依分配之廠家，安排巡廠事宜，相關資料的準備及填寫，請洽少芸老師。
2. 每週請確實上網填報巡場資料，勿有遺漏或填報錯誤情況。

參、議題討論：

議題一：針對有效教學的議題，請各位老師發表意見及想法，幫助學生有效學習。

討論：

- 一、莫如齊老師：培養學生興趣，不強迫，讓學生產生興趣進而主動詢問學習，老師要有特殊的風格，引發學生學習興趣很重要，上課的語調也很重要

- 二、林宜萱老師:保持教學熱忱，上課的方式，例如:上食物學講到食物 可以讓大家想食物顏色，學生就會回答，達到良好互動。也可以配合時下流行的東西，結合餐飲，讓學生更有興趣學習。
- 三、主任:學生有時會問到，飯店實習時，主管所教的實作方式為何跟學校學的不太一樣?老師可以從各種不同的角度，去分析不同飯店經營型態、風格的差異性，讓學生了解餐旅服務業涉及層面很廣且具彈性，所以應多方面學習。

肆、建議事項：無

伍、臨時動議：無

陸、散會：下午5時20分

102 (1) 餐飲管理科課表-依課程名稱排序

| 班級 | 課程名稱 | 學分數 | 任課老師 | 時間 | 實習教室 | 教學計畫書 |
|----------|----------|-----|------|----|------|-------|
| 餐2-4(實用) | 中式點心製作實習 | 4 | 許志弘 | | | |
| 餐2-5(實用) | 中式點心製作實習 | 4 | 林慧琪 | | | |
| 餐2-6(實用) | 中式點心製作實習 | 4 | 許志弘 | | | 許志弘 |
| 餐1-1(正規) | 中餐烹調實習 I | 5 | 陳佳宏 | | | |
| 餐1-5(實用) | 中餐烹調實習 I | 6 | 莫如齊 | | | |
| 餐1-3(實用) | 中餐烹調實習 I | 6 | 林慧琪 | | | |
| 餐1-4(實用) | 中餐烹調實習 I | 6 | 唐雅珍 | | | |
| 餐1-7(建教) | 中餐烹調實習 I | 5 | 莫如齊 | | | 莫如齊 |
| 餐2-1(正規) | 菜單設計 I | 3 | 陳佳宏 | | | |
| 餐2-2(正規) | 菜單設計 I | 3 | 莫如齊 | | | |
| 餐2-7(建教) | 菜單設計 I | 3 | 許博貴 | | | 莫如齊 |
| 餐2-1(正規) | 烘焙實務 I | 5 | 許志弘 | | | |
| 餐2-2(正規) | 烘焙實務 I | 5 | 許志弘 | | | |
| 餐2-7(建教) | 烘焙實務 I | 4 | 謝至偉 | | | 謝碧霜 |
| 餐2-4(實用) | 西式點心製作實習 | 5 | 謝志偉 | | | |
| 餐2-5(實用) | 西式點心製作實習 | 5 | 謝碧霜 | | | |
| 餐2-6(實用) | 西式點心製作實習 | 5 | 謝碧霜 | | | 謝碧霜 |
| 餐3-1(正規) | 西餐烹調實習 I | 4 | 呂昭霖 | | | |
| 餐3-2(正規) | 西餐烹調實習 I | 4 | 許博貴 | | | |
| 餐3-7(建教) | 西餐烹調實習 I | 4 | 呂昭霖 | | | |
| 餐3-4(實用) | 西餐烹調實習 I | 4 | 許博貴 | | | |
| 餐3-5(實用) | 西餐烹調實習 I | 4 | 許貞敏 | | | |
| 餐3-6(實用) | 西餐烹調實習 I | 4 | 許博貴 | | | 許博貴 |
| 餐2-4(實用) | 房務技術 I | 2 | 許雅婷 | | | |
| 餐2-5(實用) | 房務技術 I | 2 | 林宜萱 | | | |
| 餐2-6(實用) | 房務技術 I | 2 | 林宜萱 | | | 林宜萱 |
| 餐2-1(正規) | 餐旅服務 III | 2 | 黃金雯 | | | |
| 餐2-2(正規) | 餐旅服務 III | 2 | 黃金雯 | | | |
| 餐2-7(建教) | 餐旅服務 III | 3 | 林宜萱 | | | 黃金雯 |
| 餐1-1(正規) | 食物學 I | 2 | 陳佳宏 | | | |
| 餐1-5(實用) | 食物學 I | 2 | 呂昭霖 | | | |
| 餐1-3(實用) | 食物學 I | 2 | 林宜萱 | | | |
| 餐1-4(實用) | 食物學 I | 2 | 謝碧霜 | | | 陳佳宏 |
| 餐3-4(實用) | 宴會餐飲實務 I | 4 | 林慧琪 | | | 林慧琪 |
| 餐3-5(實用) | 宴會餐飲實務 I | 4 | 唐雅珍 | | | 唐雅珍 |
| 餐3-6(實用) | 宴會餐飲實務 I | 4 | 謝碧霜 | | | 謝碧霜 |
| 餐3-1(正規) | 宴會餐飲實習 I | 4 | 陳佳宏 | | | 陳佳宏 |
| 餐3-2(正規) | 宴會餐飲實習 I | 4 | 許博貴 | | | 許博貴 |
| 餐3-7(建教) | 宴會餐飲實習 I | 4 | 高少芸 | | | 高少芸 |
| 餐3-1(正規) | 專題製作 I | 3 | 陳佳宏 | | | |
| 餐3-2(正規) | 專題製作 I | 3 | 林宜萱 | | | |
| 餐3-7(建教) | 專題製作 I | 3 | 高少芸 | | | |
| 餐3-4(實用) | 專題製作 I | 3 | 林慧琪 | | | |
| 餐3-5(實用) | 專題製作 I | 3 | 莫如齊 | | | |
| 餐3-6(實用) | 專題製作 I | 3 | 謝碧霜 | | | 陳佳宏 |
| 餐2-4(實用) | 飲料實務 I | 3 | 許雅婷 | | | |
| 餐2-5(實用) | 飲料實務 I | 3 | 黃金雯 | | | |
| 餐2-6(實用) | 飲料實務 I | 3 | 唐雅珍 | | | 唐雅珍 |
| 餐2-1(正規) | 飲料與調酒 I | 3 | 黃金雯 | | | |
| 餐2-2(正規) | 飲料與調酒 I | 3 | 唐雅珍 | | | |
| 餐2-7(建教) | 飲料與調酒 I | 3 | 唐雅珍 | | | 唐雅珍 |
| 餐3-1(正規) | 蔬果切雕實習 I | 2 | 黃承邦 | | | |
| 餐3-2(正規) | 蔬果切雕實習 I | 2 | 黃承邦 | | | |
| 餐3-7(建教) | 蔬果切雕實習 I | 3 | 黃承邦 | | | |
| 餐3-4(實用) | 蔬果切雕實習 I | 2 | 黃承邦 | | | |

| | | | | | |
|----------|-------------|-----|-----|--|-----|
| 餐3-5(實用) | 蔬果切雕實習 I | 2 | 黃承邦 | | |
| 餐3-6(實用) | 蔬果切雕實習 I | 2 | 黃承邦 | | 黃承邦 |
| 餐3-1(正規) | 調酒實務 I | 2 | 黃金雯 | | |
| 餐3-2(正規) | 調酒實務 I | 2 | 許志弘 | | |
| 餐3-7(建教) | 調酒實務 I | 2 | 謝至偉 | | |
| 餐3-4(實用) | 調酒實務 I | 2 | 謝至偉 | | |
| 餐3-5(實用) | 調酒實務 I | 2 | 許志弘 | | |
| 餐3-6(實用) | 調酒實務 I | 2 | 謝至偉 | | 謝至偉 |
| 餐2-1(正規) | 餐旅日文與會話 I | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐2-2(正規) | 餐旅日文與會話 I | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐2-4(實用) | 餐旅日文與會話 I | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐2-5(實用) | 餐旅日文與會話 I | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐2-6(實用) | 餐旅日文與會話 I | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐3-1(正規) | 餐旅日文與會話 III | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐3-2(正規) | 餐旅日文與會話 III | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐3-4(實用) | 餐旅日文與會話 III | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐3-5(實用) | 餐旅日文與會話 III | 2 | 林宇婷 | | |
| 餐3-6(實用) | 餐旅日文與會話 III | 2 | 林宇婷 | | 林宇婷 |
| 餐1-1(正規) | 餐旅服務技術 I | 3 | 許貞敏 | | |
| 餐1-5(實用) | 餐旅服務技術 I | 3 | 黃金雯 | | |
| 餐1-7(建教) | 餐旅服務技術 I | 3 | 許雅婷 | | |
| 餐1-3(實用) | 餐旅服務技術 I | 3 | 林宜萱 | | |
| 餐1-4(實用) | 餐旅服務技術 I | 3 | 許貞敏 | | 許雅婷 |
| 餐1-1(正規) | 餐旅概論 I | 2 | 莫如齊 | | |
| 餐1-5(實用) | 餐旅概論 I | 2 | 黃金雯 | | |
| 餐1-3(實用) | 餐旅概論 I | 2 | 許志弘 | | |
| 餐1-4(實用) | 餐旅概論 I | 2 | 高少芸 | | |
| 餐1-7(建教) | 餐旅概論 I | 3 | 高少芸 | | 許志弘 |
| 餐1-1(正規) | 餐飲安全與衛生 I | 2 | 陳佳宏 | | |
| 餐1-5(實用) | 餐飲安全與衛生 I | 2 | 許貞敏 | | |
| 餐1-3(實用) | 餐飲安全與衛生 I | 2 | 林宜萱 | | |
| 餐1-4(實用) | 餐飲安全與衛生 I | 2 | 林慧琪 | | 林慧琪 |
| 餐3-1(正規) | 餐飲實務 I | 2 | 黃金雯 | | |
| 餐3-2(正規) | 餐飲實務 I | 2 | 林宜萱 | | |
| 餐3-7(建教) | 餐飲實務 I | 2 | 許雅婷 | | |
| 餐3-4(實用) | 餐飲實務 I | 2 | 謝至偉 | | |
| 餐3-5(實用) | 餐飲實務 I | 2 | 謝至偉 | | |
| 餐3-6(實用) | 餐飲實務 I | 2 | 許雅婷 | | 謝至偉 |
| 餐3-1(正規) | 餐飲管理 I | 2 | 許雅婷 | | |
| 餐3-2(正規) | 餐飲管理 I | 2 | 高少芸 | | |
| 餐3-7(建教) | 餐飲管理 I | 3 | 高少芸 | | |
| 餐3-4(實用) | 餐飲管理 I | 2 | 許雅婷 | | |
| 餐3-5(實用) | 餐飲管理 I | 2 | 許雅婷 | | |
| 餐3-6(實用) | 餐飲管理 I | 2 | 高少芸 | | 高少芸 |
| 餐3-4(實用) | 職涯體驗 I | 1 | 林慧琪 | | |
| 餐3-5(實用) | 職涯體驗 I | 1 | 莫如齊 | | |
| 餐3-6(實用) | 職涯體驗 I | 1 | 謝碧霜 | | 林慧琪 |
| 合計 | | 290 | | | |