

高英高級工商職業學校 104 學年度第 2 學期
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：105 年 2 月 17 日(星期三)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：周彥瑄 老師

出席人員：如簽到表

高少芸	唐雅婷	黃金雲
謝博志	歐敏倩	林宜萱
周彥瑄	葉靖恩	謝至偉
許雅婷	黃承升	林宇婷
余秋晴	黃序蓮	盧沛明
吳任華	力志欽	周雅君
韓紫婷	莫如喬	

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 2/19	 2/19	 2/19	

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

一、建議事項：建議邀請巴沙諾瓦李副總經理志勇蒞臨學校分享有關人際關係溝通技巧，以強化教師的學校行銷與招生能力。

執行情形：已於 1/26 邀請巴沙諾瓦李副總經理志勇蒞臨學校，分享有關人際關係溝通技巧，強化教師的學校行銷與招生能力。

二、建議事項：建議聘請東南亞姊妹會許珍妮、曾瑪蘭老師蒞校指導特色課程，異國美食-越南菜、緬甸菜、印尼菜等菜餚製作。

執行情形：已於 2/1-2/3 聘請東南亞姊妹會許珍妮、曾瑪蘭老師蒞校指導特色課程，異國美食-越南菜、緬甸菜、印尼菜等菜餚製作，提昇本科專任教師專業技術能力。

貳、主席報告：

1. 本學期教學計畫書，各科目負責老師分配如下：

少芸老師：餐飲管理、中式點心實習

雅慧老師：食物學、宴會餐飲實習

彥瑄老師：餐旅概論

如齊老師：中餐烹調、餐飲安全與衛生

至偉老師：烘焙實務

承邦老師：菜單設計、蔬果切雕實習

宜萱老師：餐旅服務、房務技術

博貴老師：西餐烹調實習、餐服進階

雅珍老師：飲料調製

金雯老師：飲調進階、專題製作

雅婷老師：餐服進階

2. 本學期辦理特色課程業師協同教學，請各位老師踴躍推薦業師名單，進行方式包含業界專家演講、特色課程-異國美食製作，各實習課的任課老師都可提出合適的業師名單，配合課程協同教師進行教學活動。

3. 104 學年度本科教師專題研究成果發表，請外請攝影師拍攝 10 分鐘影片錄製為教材影片，請老師利用時間加強練習並自行錄影，再依缺失做修正。

4. 教師單元教學影片拍攝，請安排 1-2 位學生演示及介紹，並依設定的單元多練習幾次使增加熟練度，老師先自行拍攝再依缺失做修正，時間約控制在五分鐘左右，下週五前完成所有前置作業。
5. 分組教學要落實，請依學生程度做異質性分組(採 S 型分組，每 5 人一組)。
6. 國中技藝競集訓時間自 2/23-3/8 共 10 天，集訓負責教師分配如下，請兩位教師協調上課時間，以利集訓課程順利進行。
廚藝：黃承邦、莫如齊
口布：林宜萱、許雅婷
烘焙：謝至偉、廖雅慧
中點：唐雅珍、許博貴
7. 實習工作服內要穿著白襯衫(白上衣不脫直接穿上工作服)。
8. 本學期預計於三、四月份進行教師教學檔案、教學觀摩互評，請依公告的組別實施互評。
9. 學生實習課程實作及技藝學程班上課要記得拍照、上傳。
10. 實習課及技藝班上課要用到的器具材料或其他物品，請老師事先準備好，勿於上課期間請學生來拿，若忘了事先請領或借用，請任課老師至科辦自行處理。
11. 依校長指示本科要成立學校服務團隊，男女同學各 20 位共 40 人，名單已傳至 line 群組，請各位導師確認學生名單，有任何問題請提出，之後安排集合訓練及任務分配時，請各位導師協助轉達班上學生。

參、議題討論

議題一：辦理本學期學生職涯體驗校外參訪相關事宜，請討論。

說明：請三年級導師共同商討研議參訪的地點、時間，以利聯繫廠家安排參訪活動。

討論：

決議：

1. 高少芸老師建議參訪協同教學業師張君海主廚服務的餐廳-台灣松鶴喜宴餐廳，可以讓教師及學生參與內場的實務操作，以及宴會餐廳的外場服務流程。

2. 黃金雯老師建議參訪君鴻國際大飯店，。
3. 唐雅珍老師建議參訪 104 學年度暑假教師參訪活動地點-馬玉山觀光工廠，可觀摩馬玉山系列產品的製作、包裝等流程。
4. 林宇婷老師建議左營滷味工廠，可讓學生了解食品加工廠的作業流程。

議題二：高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程班技藝競賽，請討論。

說明：本校於 3/10(四)辦理國中教育課程技藝競賽，本科承辦食品職群術科競賽，針對競賽準備相關事宜提出意見，請討論。

討論：略

決議：

1. 博貴老師：中式米麵食比賽場地在中餐 B 實習教室，因瓦斯爐口部分有阻塞情況，建議於賽前請廠商進行清理維護。
2. 雅珍老師：中餐 B 實習教室的水龍頭出水量非常不穩定，常有水壓過低現象，建議請專人診斷改善。
3. 至偉老師：電子磅秤部分故障無法使用，請學校斟酌增購；另外烘焙教室的編號 1、2、8 的電烤箱燈泡壞掉，須申請更換燈泡。
4. 至偉老師：有關技藝競賽的完成時間，請主任協調監評老師，以確認計時的標準。
5. 請志欽向本校體育組借編號背心，1-12 號共 4 組，及早作好準備。
6. 國中教育課程技藝競賽的工作分配如附表。

肆、建議事項：

1. 中餐實習教室的水龍頭出水量非常小，除水壓問題外，是否因裝設已久阻塞或老舊，請派專人診斷檢修。
2. 建議於國中技藝競賽前一週，請廠商進行中餐實習教室的瓦斯爐爐口清理維護，以及烘焙實習教室電烤箱等機具設備的運作檢修。

伍、臨時動議：無。

陸、散會：下午 5 時 20 分

高英高級工商職業學校會議建議/決議事項管制表

一、 會議名稱：餐管科科務會議

二、 會議時間：105年2月17日(星期三)下午04時10分

三、 建議事項：

項目	決議/建議事項	執行(處理)情況	執行/會辦 單 位
1	中餐實習教室的水龍頭出水量非常小，除水壓問題外，是否因裝設已久而阻塞或老舊，請派專人診斷檢修。	經向本校總務處提出申請維修後，已於2/19由本校技工拆解水管路線進行清理，目前出水量正常。	總務處
2	建議於國中技藝競賽前一週，請廠商進行中餐實習教室的瓦斯爐爐口清理維護，以及烘焙實習教室電烤箱等機具設備的運作檢修。	本科已提出申請，並通知廠家於國中技藝競賽前一週內，完成維護檢修工作。	總務處
3			

承辦人： 餐管科主任 許貞敏

2/19

單位主管：

實習主任 洪寶玩

2/19

校長：

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽

【高英工商考區】場地佈置暨競賽工作分配表

場地	工作內容	負責人	備註
<p>中式麵食加工 【中餐製作教室 B】</p>	<p>3/09(三)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 競賽崗位數：12 人，計三場 2. 設備、器具準備 3. 材料準備 4. 評審電話聯絡確認到達高英時間 (最慢 8:20 要到高英) 5. 場地佈置(崗位牌、海報張貼、成品評分室) <p>3/10(四)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 術科競賽活動執行。 2. 術科試場換場清潔，換上新的製作報告表。 3. 監評茶水服務。(房務教室) 4. 術科評分表計算與成績登錄。(測試完畢，成績冊交予科主任) 5. 術科試場協助學生： <ul style="list-style-type: none"> 餐 3-4： 餐 3-4： * 著中餐廚師服(上衣、圍裙、服務人員名牌) 7. 術科競賽情形拍照、選手成品照： <p>林宜萱</p>	<p>唐雅珍</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評分表(置評審會議室) 2. 海報： <ol style="list-style-type: none"> (1) 玻璃門外(由考場內向外貼)：中點製作競賽試場 (2) 白板張貼中點製作競賽試場、中點製作試題說明，共 2 張 3. 製作報告表附原子筆 4. 場次選手名單 5. 時間分配表 6. 計算機 7. 成績冊(填術科成績即可)

【高英工商考區】場地佈置暨競賽工作分配表

<p>食品烘焙 【烘焙製作教室】</p>	<p>3/09(三)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.競賽崗位數：12 人，計三場 2.設備、器具準備 3.材料準備 4.評審電話聯絡確認到達高英時間 (最慢 8:20 要到高英) 5.場地佈置(崗位牌、海報張貼、成品評分室) <p>3/10(四)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.術科競賽活動執行。 2.換場前 10 分鐘派人至選手預備區通知主任。 3.術科試場換場清潔，換上新的製作報告表。 4.監評茶水服務。(房務) 5.術科評分表計算與成績登錄。(測試完畢，成績冊交予科主任) 6.術科試場協助學生： 餐 3-5：林祐萱、餐 2-3：王怡婷 餐 2-1：王思晴 * 著烘焙廚師服(上衣、圍裙、服務人員名牌) 7.術科競賽情形拍照、選手成品照： 高少芸 	<p>謝至偉</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.評分表(置評審會議室) 2.海報： (1)玻璃門外(由考場內向外貼)：食品烘焙競賽試場 (2)白板張貼食品烘焙競賽試場、食品烘焙試題說明，共 2 張 3.製作報告表附原子筆 4.場次選手名單 5.時間分配表 6.計算機 7.成績冊(填術科成績即可)
---------------------------------	---	------------	--

【高英工商考區】場地佈置暨競賽工作分配表

<p style="text-align: center;">評審會議室 茶敘服務佈置 【房務教室】</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.分為二區，各3位評審，計6位 2.餐飲服務準備(含人員、餐點) 3.場地佈置(海報張貼) 4.成績計算： 餐 2-3：李熾婷 餐 2-3：黃子喬 5.服務同學： 餐 2-3：朱昭華 餐 2-3：林意涵 <li style="padding-left: 20px;">* 著餐服(上衣、圍裙、別金色名牌)，女生需穿絲襪、高跟鞋 7.評審會議拍照:林宜萱 	<p>許雅婷</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.海報：玻璃門外(由考場內向外貼)：評審會議室×2 2.評審資料袋(含評分表、技藝競賽實施辦法、原子筆、競賽行程表、餐旅職群競賽時間分配表) 3.茶敘所需器具及佈置(雅婷) 4.7:30 餐服集合,服務人員:
<p style="text-align: center;">選手預備區</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 中式麵食加工:西餐實習教室 2 烘焙:餐服專業教室 3.引導同學： 中式麵食： 餐 3-4：馬奕妃 烘焙： 餐 3-4：黃幸琪 	<p>許博貴</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.海報：玻璃門外(由考場內向外貼)：選手預備區 2.選手簽到表 3.塑膠椅 4.白報紙 5.長桌各2張(置放選手名牌及工作服) 6.術科競賽場次編號(名牌夾)

<p>評分表 製作報告表 術科編號名牌</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評分表依不同職類評分表格製作 (請瞭解評分方式, 以協助評審評分), 該表格當天會放置在評審會議室。 2. 製作報告表請依選手場次及術科爐台編號放置在工作崗位上, 附高英筆。 3. 術科編號名牌, 於選手預備區即配戴好。 4. 選手工作服請技藝班導師負責借, 科辦提供包裝所需物品(含塑膠袋、寫上選手編號、姓名的卡片、膠帶), 於3/8星期二之前, 將選手工作服(含上衣、圍裙、帽子)交給科辦發給學生。 	<p>許貞敏 周雅君</p>	<p>※大家必看啲!</p>
---------------------------------	---	--------------------	----------------

※請老師注意，凡是您班上學生有參與本次活動學生，請於3/09(三)11:10(第四節課)至餐服教室集合找科主任。謝謝！

※所有參與老師請於競賽當天依學校規定穿著。

※所有拍攝完之照片，請於3/10(四)當天傳至.20/104 國中技藝競賽照片。

※3月12日(星期四)競賽活動工作分配表

時間	活動項目	地點	備註	餐管科準備事項
08:00~08:30	選手報到	志學大樓 二樓廣場	1.領隊報到 2.選手報到(憑學生證辦理)	7:30 至志學大樓協助報到及 現場抽籤 中點製作 宜萱 食品烘焙 少芸
08:00~08:30	裁判會議	房務教室		雅婷
08:10~08:30	茶敘	圖書館	水果 3 種、糕點 6 盤、咖啡	雅君
08:10~08:30	學科監評會議	校長室	學科監評說明會議	至校長室開會
08:30~08:50	典禮開始	志學大樓 二樓廣場	介紹各職群監評老師	8:20 引導學生至志學大樓 工作內容：引導各選手至學科 測驗試場，並於測驗後帶至術 科試場 中點製作 餐 3-4：陳嘉甄、黃麗雯 餐 3-4：簡仕杰、 食品烘焙 餐 3-4：潘雅婷、胡家偉 餐 3-4：鍾家如
09:00~09:40	學科測驗	志學大樓 行政大樓 二樓教室	第九試場(食品烘焙 15、美容 24) 第十試場(中式點心 14、美髮 26)	
10:00~15:20	術科競賽	各科術科 場地	7.食品職群 10:00~15:20	大家加油!!!
12:00	學科成績公佈	志學大樓 二樓廣場	監評午餐時間	雅婷、如齊
12:00~12:30	午餐/休息	圖書館 志學大樓 學生餐廳		中午工作人員皆提供午餐(含老 師及學生，如為吃素的老師，則 給 5 0 元)
14:30~16:00	公佈競賽成績	志學大樓 二樓廣場		術科成績交給主任
16:00	平安賦歸			