

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 06 月 08 日(星期三)下午 04 時 10 分

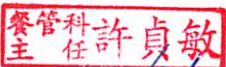
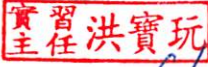


會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：周彥瑄 老師

出席人員：如簽到表

許貞敏	林宜萱	周彥瑄
葉靖恩	許博恩	謝正偉
許雅奇	黃秋	高少芸
唐雅琪	林宇婷	黃金寶
余秋囑	莫如齊	黃國漢
盧仲明	韓雲婷	刁志敏
周雅君		

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 6/13	 6/13	 6/13	 6/13

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無。

貳、主席報告：

1. 105 年度第 2 梯即測即評及發證於 7/11 開始學科測試，本科術科測試日期如下：
中餐烹調：7/12、13、14、15、19、20、21、22、26，計 9 天。
烘焙食品：7/12、13、14、15、19、20，計 6 天。
飲料調製：7/27、28、29、8/1、2，計 5 天。
2. 本科第一次辦理中餐丙級新考題即測即評術科測試，請負責中餐檢定考場的老師：承邦、如齊、少芸和志欽，於 6/26(週日)至大仁科技大學觀摩學習術科檢定場地的標準作業流程，請各位老師確實將中餐新丙級檢定的相關規定充分了解，以期順利執行術科測試場地的承辦工作
3. 請二年級導師協助宣導，本科於暑假期間辦理學生烘焙實務創課研習，時間自 8/8~8/12，計 5 天，請鼓勵班上有意願且積極努力、認真向學的學生參加。
4. 奉校長指示，全校各科教師均須朝著取得第 2、第 3 張餐旅相關的乙級證照努力，請各位老師提出個人要取得的下一張乙級證照職類。

參、議題討論

議題一：辦理學生暑假烘焙實務創課研習課程，請討論。

說明：奉校長指示於暑假期間辦理學生精進教學的研習課程，有關辦理的時間、研習的課程項目、教學的師資，請老師討論。

討論：略。

決議：

1. 請二年級導師協助宣導班上學生踴躍參加。
2. 學生烘焙實務創課研習的項目及課程內容，經老師們討論後，以烘焙食品乙級檢定的題組為主體做創意變化。
3. 學生精進教學的研習時間，目前暫定於 105 年 8 月 8 日至 12 日，計 5 天。

4. 師資方面擬請本科烘焙專任教師謝至偉老師教授烘焙創意課程。
5. 討論確定後，擬定計畫提出簽呈，於校長核准後執行。

議題二：辦理暑假教師精進研習課程，請討論。

說明：教師暑假精進研習的項目共有三大項：教師赴公民營訓練心得分享、技能訓練、特色課程研習。請各位老師依個人專長提出負責教授的課程項目及內容。

討論：略

決議：

1. 目前每位老師已取得的乙級技術士證職類不盡相同，針對多數人想取得的第二、三張乙級證照開設研習課程，經所有老師的討論後確定開設中餐、烘焙級調酒乙級研習課程。
2. 師資方面，本科教師多人均持有餐飲相關乙級證照，依教師個人專長安排負責教授的課程項目。
中餐：黃承邦、莫如齊、高少芸、許博貴
烘焙：謝至偉、唐雅珍
調酒：許雅婷、黃金雯
3. 特色課程擬邀請業界專家陳老師蒞校指導異國美食料理。
4. 教師赴公民營訓練的心得分享，報告人有周彥瑄、高少芸、唐雅珍、林宜萱、莫如齊、許雅婷、黃金雯等教師，請於赴公民營訓練結束後，將研習的相關資料、講義、簡報製作完成，再跟科內專任教師做心得的報告分享。
5. 另安排一天的職場參觀研習，時間地點可再研議討論，待聯繫廠家確認後定案。
6. 暑假教師研習的鐘點費及材料費，由學校提撥經費支出，期許所有老師皆能全程參與，認真學習，順利考取餐飲相關乙級證照。

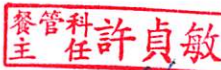
肆、建議事項：今年度中餐烹調新丙級的題目，對教師及學生而言是新的挑戰，包含刀工及烹調法均頗具難度，中餐任課教師提議辦理暑假丙級集訓強化學生的技術能力。

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6月8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	今年度中餐烹調新丙級的題目，對教師及學生而言是新的挑戰，包含刀工及烹調法均頗具難度，中餐任課教師提議辦理暑假丙級集訓強化學生的技術能力。	已於6月16日提出簽呈及學生暑假丙級檢定訓練實施計畫，經核准後於7月1日起開始集訓研習。	餐管科  6/16
2			
3			

承辦人：


6/16

單位主管：


6/16

校長


6/16