

高英高級工商職業學校 103 學年度第 1 學期
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：103 年 08 月 06 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：周雅君 老師

出席人員：如簽到表

黃蘭暎	盧沛明	林宜萱
黃金鑽	周雅婷	許雅婷
蕭靖思	黃立偉	唐雅玢
莫如齊	許博良	余秋鴻
高世芸	吳孟詢	
謝至偉	林宇婷	

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 8/10	 8/10	 8/10	 

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

1. 8 月份辦理 103 學年度校內教師暑假進修研習，研習時間自 103 年 8 月 4 日至 15 日，計 10 天，共 70 小時，研習課程與內容，經老師提出建議、熱烈討論後，擬定之研習計畫如附件。
2. 103 學年度辦理乙級檢定保證班，師資方面已聯繫到在培訓學生方面經驗豐富的烘焙師傅，本科將安排學生於 10 月 5 日起利用假日到校上課學習，讓乙級檢定保證班發揮最大成效。

貳、主席報告：

1. 校內教師研習期間，希望各位老師很用心的參與及投入，藉由研習課程的學習，精進老師們的專業知能，提升專業成長，強化教師素養。
2. 協助檢定工作，負責的同仁務必確實負責，包含設備機具能正常使用，材料提供順暢無誤，確保考場零疏失，有任何問題隨即反應。
3. 請各班導師於檢定測試結束後，協助統計班上學生的證照取得狀況，學術科如有未通過學生，將名單交給科主任，以安排檢定未通過的暑假特訓輔導。
4. 基訓班導師請配合實習處工作，確實將基訓班的相關資料，包含測驗成績、行為表現、出缺勤紀錄、取得之學分數計算…等製作完成上傳及繳交至實習處謝組長。
5. 請許博貴老師將赴公民營機構研習的資料彙整，希望透過校內教師研習的課程，將所學回饋給本科其他教師，視同老師也經歷過三天數場完整的研習課程，每場次的研習，請老師都能記錄重點，並書寫研習心得。
6. 暑假的教師研習，希透過教師彼此交流，相互研習學養知識，以期豐富彼此教學內容，藉由教學經驗交流，使教學方法與過程更形流暢，達到更佳的教学效益與成效，並提供學生更佳多元的學習管道。
7. 暑假期間建教生的課程進度一定要落實，學校於 8/25、26、27 辦理建教班期末考，請各任課教師在 8/18 前將考卷繳交至科主任處彙整。

參、議題討論：

議題一：暑假教師進修研習方面，請老師針對特色課程-異國美食的製

作，提出個人研習的菜餚名稱，並利用研習期間，確實完成研發製作，並將製作過程、注意事項詳細記錄及拍照。

議題二：請老師針對 103 學年度的特色課程，以及專題製作的項目，提供意見並討論，是否有特殊的設備或器材需要增購或更新，因實習教室空間有限，有關設備放置的位置要事先規劃好。

肆、建議事項：

1. 請老師針對特色課程-異國美食的製作，提出個人研習的菜餚名稱，並利用研習期間，確實完成研發製作。
2. 針對 103 學年度的特色課程，以及專題製作的項目，請老師提供意見並討論，特殊的設備或器材的需求。

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：103年08月06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	建議利用暑假研習期間製作異國美食料理，確實完成特色課程的研發製作。	將教師討論出的結論做成計畫，經核准後實施。	餐管科 主任 許貞敏 8/6
2	因應特色課程的實施，請老師提出設備需求，建議汰舊更新本科的設備。	經熱烈討論後，教師達成共識，提出設備需求如附件。	餐管科 主任 許貞敏 8/6
3			
4			

承辦人：餐管科主任 許貞敏
8/6

單位主管：實習主任 洪寶玩
8/6

校長：校長 陳德松
8/11

**高英高級工商職業學校 103 學年度
餐飲管理科辦理校內教師暑假進修研習實施計畫**

壹、依據：

- 一、本校「教務工作發展計畫」。
- 二、本校 103 學年度高職優質化補助方案子計畫「103-1 精進創新思維，推動教師專業成長」。

貳、目的：

- 一、增進教師教學知能，提升教師教學品質。
- 二、鼓勵教師專業成長，強化教師教學素養。
- 三、透過教學經驗交流，使教學方法與過程更形流暢，達到更佳的教育效益與成效，並提供學生更佳多元的學習管道。
- 四、教師彼此交流，相互研習學養知識，以期豐富彼此教學內容。

參、辦理單位：教務處、餐飲管理科

肆、研習時間：103 年 8 月 4 日至 15 日，計 10 天，共 70 小時。

伍、研習內容：

- 一、赴公民營機構研習心得分享（4 小時）品牌行銷（3 小時）
- 二、業務來源及行銷實務（4 小時）義聯集團義大世界（3 小時）
- 三、（4 小時）客房、餐飲、宴會接單策略與技巧（3 小時）從行銷面看客速與服務
- 四、教師專題製作教學分享（7 小時）
- 五、教授專題製作教學指導（7 小時）
- 六、外聘專家指導泰式料理實作研習（7 小時）
- 七、外聘專家指導精緻西點實作研習（7 小時）
- 八、教師前往業界參訪研習（7 小時）
- 九、異國美食實作研習（7 小時）
- 十、異國美食實作研習（7 小時）
- 十一、課程配當表如【附件一】

陸、參加人員：本學科所有教師。

柒、經費：由 103 學年度高職優質化補助方案補助，不足由本校編列預算支付。

- 捌、全程參加研習教師由本校給予研習證明。
- 玖、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

【附件一】

**高英高級工商職業學校 103 學年度
餐飲管理科辦理校內教師暑假進修研習課程配當表**

日期	節次	時間	課程內容	主持人/主講人	備註
8月4日 星期一	一	08:20~10:00	赴公民營機構研習 心得分享	許博貴	
	二	10:20~12:00	赴公民營機構研習 心得分享	許博貴	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	品牌行銷	許博貴	
	四	15:20~16:00	品牌行銷	許博貴	
8月5日 星期二	一	08:20~10:00	業務來源及行銷 實務	許博貴	
	二	10:20~12:00	業務來源及行銷 實務	許博貴	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	義聯集團義大世界	許博貴	
	四	15:20~16:00	義聯集團義大世界	許博貴	
8月6日 星期三	一	08:20~10:00	客房、餐飲、宴會接 單策略與技巧	許博貴	
	二	10:20~12:00	客房、餐飲、宴會接 單策略與技巧	許博貴	
		12:00~13:20	午餐休息	許博貴	
	三	13:20~15:00	從行銷面看客服與 客訴	許博貴	
	四	15:20~16:00	從行銷面看客服與 客訴	許博貴	

日期	節次	時間	課程內容	主持人/主講人	備註
8月7日 星期四	一	08:20~10:00	教師專題製作教學 分享	餐旅群教師	
	二	10:20~12:00	教師專題製作教學 分享	餐旅群教師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	教師專題製作教學 分享	餐旅群教師	
	四	15:20~16:00	教師專題製作教學 分享	餐旅群教師	
8月8日 星期五	一	08:20~10:00	教師專題製作教學 指導	李明聰教授	
	二	10:20~12:00	教師專題製作教學 指導	李明聰教授	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	教師專題製作教學 指導	李明聰教授	
	四	15:20~16:00	教師專題製作教學 指導	李明聰教授	
8月11日 星期一	一	08:20~10:00	外聘專家指導泰式 料理實作研習	林茂林老師	
	二	10:20~12:00	外聘專家指導泰式 料理實作研習	林茂林老師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	外聘專家指導泰式 料理實作研習	林茂林老師	
	四	15:20~16:00	外聘專家指導泰式 料理實作研習	林茂林老師	

日期	節次	時間	課程內容	主持人/主講人	備註
8月12日 星期二	一	08:20~10:00	外聘專家指導精緻西點實作研習	林宥君老師	
	二	10:20~12:00	外聘專家指導精緻西點實作研習	林宥君老師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	外聘專家指導精緻西點實作研習	林宥君老師	
	四	15:20~16:00	外聘專家指導精緻西點實作研習	林宥君老師	
8月13日 星期三	一	08:20~10:00	教師前往業界參訪研習	餐旅群教師	
	二	10:20~12:00	教師前往業界參訪研習	餐旅群教師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	教師前往業界參訪研習	餐旅群教師	
	四	15:20~16:00	教師前往業界參訪研習	餐旅群教師	
8月14日 星期四	一	08:20~10:00	異國美食實作研習	餐旅群教師	
	二	10:20~12:00	異國美食實作研習	餐旅群教師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	異國美食實作研習	餐旅群教師	
	四	15:20~16:00	異國美食實作研習	餐旅群教師	

日期	節次	時間	課程內容	主持人/主講人	備註
8 月 15 日 星 期 五	一	08:20~10:00	異國美食 實作研習	餐旅群教師	
	二	10:20~12:00	異國美食 實作研習	餐旅群教師	
		12:00~13:20	午餐休息		
	三	13:20~15:00	異國美食 實作研習	餐旅群教師	
	四	15:20~16:00	異國美食 實作研習	餐旅群教師	

(1)特色課程預計規劃實施專業教室與設備名稱，如下表：

專業教室名稱	設備名稱	數量	備註
中餐實習教室	專業瓦斯爐台	12 台	
	工作桌	12 台	
	冷凍冰箱	1 台	
	冷藏冰箱	1 台	
西餐實習教室	四口爐附烤箱	12 組	
	明火烤箱	4 台	
	鐵板燒	1 座	
	冷凍冰箱	1 台	
	冷藏冰箱	1 台	