

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 11 月 05 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

莫如齊	許志弘	許博恩
謝文川	李鈞	唐雅珩
林宜萱	黃金雯	李秋晴
黃台偉	周彥廷	高弘宏
葉靖恩	陳佳宏	黃蘭蓮
盧沛明		

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 	 	 	 

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

本科已提出設備需求申請，增購義式濃縮咖啡機、純水開飲機、雙人床*2、房務工作車*2，待核准後執行。

貳、主席報告：

1. 本月份起實施起實施國中技藝學程班的實用技能班宣導，請任課老師依照指定時間將學生帶至餐服教室，由科主任主講進行相關宣導活動，當天授課內容請提前準備，或依實際狀況提前向金雯老師調整。
2. 學生的特色課程研習，茲訂於 11/28、12/5(週五)辦理，特聘請林茂林師傅、洋蔥餐廳行政總主廚陳伯昌師傅蒞校授課指導，計畫如附件。
3. 本校 103 學年度辦理鳳山區高中職均質化技職再造餐旅職群創意特色課程教師知能研習，研習時間 103 年 12 月 6 日(六)，課程表如附件。
4. 11/4 在台北體育館舉辦的第八屆王品盃托盤賽，本科餐 3-1 學生林詩妤榮獲最佳儀態獎，從 800 多位選手當中脫穎而出，非常不容易，感謝許博貴老師的指導與付出。
5. 實習教室的使用及管理方面，請任課老師確實要求學生的善後工作，並於打掃完畢後，至科辦公室請技佐協助檢查。每天下班前負責老師應至負責區域檢查瓦斯、門窗開關，特別是西餐、中餐 A 實習教室等直接對外的門窗要確實鎖好。
6. 本年度全國商業技藝競賽，辦理日期於 12 月 2 日-4 日，地點在彰化高商，屆時請林宜萱老師、許志弘老師帶隊參加，事前該準備的工作請盡速處理完成(訂房確認及預訂火車票)，有任何問題即時反映解決。
7. 國中博覽會的展出項目，除了老師設計的靜態展示內容之外，動態方面包含有 syphon 咖啡、冰紅茶、銅鑼燒、白醬義大利麵、土司合酥，所有器材請出任公差的老師確實檢視，以免有漏掉或不足的情況。
8. 本次作業抽查方面有幾個問題請任課老師注意及改進：

許志弘老師：批改作業分數的依據，希望能有批分標準。教師簽名及批分在右上方，日期及週數不可空白。製作心得及注意事項一定要要求學生書寫。

陳佳宏老師：學生的實習報告沒有按時批改，並有積壓情況，請確實改進。

莫如齊老師：批改狀況良好、但分數普遍過低，實習報告書寫整齊、內容充實者，宜多予鼓勵。

許雅婷老師：學生未寫心得，請老師要要求~。

參、議題討論

議題一：請針對本科現有的狀況，提出符合餐管科的科特色。

決議：經熱烈討論後，本科特色如下：

1. 師資年輕有活力，專業素養佳，技術能力強，師生互動零距離。
2. 設備新穎完善，專業教室耗資千萬，為中餐烹調、烘焙食品、飲料調製檢定考場。
3. 餐飲專題創意製作，提升學生研發製備的專業能力。
4. 多元化專業社團培訓，有蔬果切雕、捏麵人、傳統調酒、創意廚藝、養生料理等研習社。
5. 蔬果切雕多元發展，建立專業餐飲美學觀念，提升學生文學素養。
6. 教學有方法，培訓有技巧，證照取得一級棒，升學就業一把罩。

議題二：請討論 103 學年度第一學期校內技藝競賽的競賽項目以及負責之教師，以利提前擬定競賽辦法。

決議：老師們希望能藉由競賽活動，激發學生的學習動機，活絡本科學生的學習氣氛，競賽內容除了技能的評比之外，同時包含學科的測試，藉以提升學生的專業知識與素養，辦理的競賽項目如下。

項次	競賽項目	報名對象	負責教師	備註
1	創意口布摺疊	一年級	許雅婷	
2	托盤達人競賽	一、二、三年級	許博貴	
3	中餐烹調-刀工	一年級	陳佳宏	
4	客房實務-單人	二年級	黃金雯	

	床鋪設			
5	餐廳服務-餐桌擺設	二年級	林宜萱	
6	烘焙食品-捏麵人造型設計	二年級	謝志偉 許志弘	
7	創意果雕美學	三年級	黃承邦	
8	西餐創意料理	三年級	許博貴	

議題三：有正規班的學生反應：實用技能班的共同科目的課程內容較簡易，試題難易度較淺，在成績方面，正規班學生似乎較為吃虧一事，請共同科目教師提出看法及說明。

決議：國文老師表示：考試的題目全部從書本內出題，只要上課認真聽講，考前充分準備，學生取得分數不會有不公允的問題。

肆、建議事項：無。

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 11 月 05 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	無		
2			
3			
4			

承辦人：

餐管科主任 許貞敏

單位主管：

實習主任 洪寶玩

校長：

校長陳德松

【附件一】

高英高級工商職業學校 103 學年度辦理鳳山區高中職均質化
技職再造【餐旅】職群創意特色課程教師知能研習課程表

研習日期：103 年 12 月 06 日(六)

項次	時間	研習內容	主講人/主持人	備註
1	08:00~08:30	報 到		
2	08:30~09:20	技職教育餐旅職群簡介 與未來發展方向	餐飲管理科 許貞敏主任	
3	09:20~10:50	異國美食-泰式料理	許珍妮、曾瑪蘭 講師	
4	10:50~11:00	休 息		
5	11:00~11:50	異國美食-泰式料理	許珍妮、曾瑪蘭 講師	
6	11:50~13:00	午餐及午休	餐飲管理科 許貞敏主任	
7	13:00~14:30	異國美食-泰式料理	許珍妮、曾瑪蘭 講師	
8	14:30~14:40	休 息		
9	14:40~15:30	異國美食-泰式料理	許珍妮、曾瑪蘭 講師	
10	15:30~16:00	綜合座談	餐飲管理科 許貞敏主任	

**高英高級工商職業學校 103 學年度
餐管科辦理學生特色課程中華料理研習實施計畫**

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 103 學年度高職優質化計畫—子計畫「103-4 強化學用合一，促進學生多元發展。」
- 三、本科研習計畫。

貳、目的：

- 一、提升學生專業技能水準，增進廚藝製作之能力。
- 二、使學生了解社會動脈需求，提供學生多元學習管道。
- 三、提升學生專業技能水準，培養未來升學或就業之競爭力。

參、辦理單位：餐飲管理科

肆、研習時間：103 年 12 月 05 日 下午 08：30~11：30，共 3 小時。

伍、研習地點：中餐 B 實習教室

陸、研習內容：特色課程中華料理製作。

柒、指導師傅：高雄市餐飲業職業工會 林茂林師傅。

捌、參加人員：餐飲管理科二、三年級學生。

玖、經費：由本校編列預算支付。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時亦同。

**高英高級工商職業學校 103 學年度
餐管科辦理學生特色課程異國美食研習實施計畫**

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 103 學年度高職優質化計畫—子計畫「103-4 強化學用合一，促進學生多元發展。」
- 三、本科研習計畫。

貳、目的：

- 一、提升學生專業技能水準，增進廚藝製作之能力。
- 二、使學生了解社會動脈需求，提供學生多元學習管道。
- 三、提升學生專業技能水準，培養未來升學或就業之競爭力。

參、辦理單位：餐飲管理科

肆、研習時間：103 年 11 月 28 日 下午 08：30~11：30，共 3 小時。

伍、研習地點：西餐實習教室

陸、研習內容：特色課程異國美食製作。

柒、指導師傅：天母洋蔥股份有限公司行政總主廚 陳伯昌師傅。

捌、參加人員：餐飲管理科二、三年級學生。

玖、經費：由本校編列預算支付。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時亦同。