

高英高級工商職業學校 103 學年度第 2 學期
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：104 年 2 月 4 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

黃金雲	許雅君	謝至信
林宜萱	洪寶玩	莫如齋
唐雅玲	高洪	許志誠
陳宏	林宗婷	周弄璋
余秋信	林宗婷	吳孟訓
蕭靖恩	黃蘭蓮	盧坤明

科主任	實習主任	教務主任	校 長
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">餐管科主任 許貞敏</div> 2/5	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">實習主任 洪寶玩</div> 2/5	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">教務主任 林 泰</div> 2/5	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">校長 陳德松</div> 2/6

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

為配合本科特色課程內容之實施，增加本科特色課程教學內涵，本科教師提出實際需求之參考用書，採購書單如附件一，圖書館已協助將其列入103學年度第二學期優質化計畫圖書採購內容。

貳、主席報告：

1. 本週為學校的教師研習週，感謝各位老師的熱烈參與，希望所安排的研習課程，能提升老師的專業知識與技能，也可以對老師的教學工作有所幫助，每次研習後的問卷調查表及心得感想，請老師們用心填寫，有任何建議請盡量提出，以做為日後辦理相關研習的參考。
2. 本週五(2/6)的教師行動研究發表，請老師務必全力以赴，積極完成PPT及WORD的製作報告，當天發表需有成品展示，週四下午請所有老師協助完成場地布置，包含桌椅排列及展示區的擺設。
3. 下週二(2/10)為學生專題製作發表暨初賽活動，請老師通知各自的學生組別提前到校準備，週四(2/5)李明聰教授將前來指導攝製及電腦作業的相關事宜，下週一(2/9)開放PPT報告練習，請把握時間及機會。
4. 學校茲訂於2/6下午辦理全校教職員「雲端研習」，共分為2個梯次，請至人事室查詢公告，確定研習的梯次及時間。

參、議題討論

議題一：辦理國中技藝競賽食品職類相關事宜，請討論。

討論：略。

決議：本校將於3/12(週四)辦理高雄市104年度國中技藝競賽，本科所承辦的職類為食品職群，共有烘焙組及中式麵食加工組兩考場，有關事前的準備及當天的工作分配，已有針對老師們的教學專長做配置(詳細如附件)，有問題或意見請提出。

1. 所有海報製作由科主任負責編製完成，雅君協助送廣設科列印。
2. 當天競賽的場次及崗位數，於報到時抽籤決定，籤筒及籤條由雅君負責準備。
3. 請各考場的負責老師提出場內協助的學生名單，每個考場5名共10名，其餘協助引導、餐飲服務、計分、機動…等學生名單由科辦另

議題二：請提出 104 學年度職場參觀教學活動時間、地點，請討論。

說明：

- 一、依國教署補助學生業界實習和職場體驗計畫提出職場體驗之需求。
- 二、本科預計於 104 年 10、11、12 月及 105 年 2、3 月，配合 104 學年度國教署補助學生業界實習和職場體驗計畫，辦理職場參觀教學活動。

討論：略。

決議：配合 104 學年度國教署補助學生業界實習和職場體驗計畫，辦理職場參觀教學活動，本科茲訂於 104 年 10、11 月安排學生參訪漢來大飯店、巴沙諾瓦餐廳、麗尊大酒店；105 年 2、3 月安排學生參訪寒軒大飯店、屏東龍泉啤酒廠、帕莎蒂娜餐廳。

議題三：國中技藝課程班級數增加，導致上課教室不足，如何因應請討論。

決議：下學期技藝課程茲因班級數多，實習教室在使用上供不應求，課程需做適時的調整，請老師提出意見及看法。

1. 因技藝課程上課班級數明顯增加，導致實習教室不敷使用，建議向學校提出上課的困難處，增加空教室以因應實習教室之不足。
2. 可調整部分課程，增加餐飲服務項目，讓學生學習檯布鋪設、服務叉匙的操作運用及餐桌擺設的課程，可增加學習的範圍，拓展專業知識領域。
3. 建議課程安排如下：
食品職群：中式麵食、中式米食、烘焙、飲調、餐服。
餐旅職群：中餐烹調、西餐烹調、烘焙、飲調、餐服。
4. 綜合餐管科老師以上建議、討論後，詳細課程內容安排如課表。

肆、建議事項：請學校安排空教室，提供給本科規劃為餐服、調酒專業教室，以因應實習教室不足的狀況。

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：104年2月04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	下學期的技藝課程上課班級數明顯增加，導致實習教室不敷使用，建議學校增加空教室以因應實習教室之不足。	志學大樓二樓第3間至第5間空教室，提供給餐飲管理科運用。	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;"> 教務主任 林 泰 </div> 2/6
2			
3			
4			

承辦人： 餐管科主任 許貞敏

2/6

單位主管：

實習主任 洪寶玩

2/6

校長：

校長 陳德松

2/6

高雄市 104 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>3/11(三) 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> <p>3/12(四) 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。(餐服) 4.術科評分表計算與成績登錄。(測試完畢，成績冊交予主任) 5.術科試場協助學生： 餐 2-4： 餐 1-5： * 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： 黃金雯</p>	<p>林宜萱 唐雅珍</p>	<p>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)：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)</p>

【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>3/11(三)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.競賽崗位數：14 人，計一場 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>3/12(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。(工作人員一律由中 B 後方進入選手預備區，勿繞經考場) 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。(由西餐進入餐服) 5.術科評分表計算與成績登錄。(測試完畢，成績冊交予主任) 6.術科試場協助學生： 餐 2-3：黃瑞英、邱馨儀 餐 1-4：許芳瑜、蔡智全 * 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 許志弘</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 5. 服務同學： <ul style="list-style-type: none"> 餐 3-1：林子超、郭佩真 餐 2-1：蘇文志、餐 2-2：曾思棋 餐 2-3：林鳳茹、陳俊凱 餐 2-4：周俊良、餐 2-5：林鈺凌 * 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:許雅婷 	<p style="text-align: center;">許雅婷 許貞敏</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 【中式麵食加工:西餐實習教室】 【烘焙:餐服專業教室】</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分為 2 區，各 3 位評審，計 15 位 2. 客房劃分為 2 區(含中點製作、食品烘焙) 3. 西餐劃分為 3 區(含中餐製作、西式點心、飲料調製) 4. 引導同學： <ul style="list-style-type: none"> 中式麵食： 餐 3-4： 烘焙： 餐 3-5： 	<p style="text-align: center;">許博貴 莫如齊</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 選手工作服</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. 選手工作服統一於 3 / 11 星期三處理, <u>中午 12:00 前</u>將選手工作服 (含上衣.圍裙.帽子)整理完成, 只要帶衣服來就好, 科辦提供包裝所需物品 (塑膠袋, 寫好選手編號、姓名的卡片, 膠帶, 紙箱) 	<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 / 11 (三) 11:10 (第四節課) 至餐服教室集合找主任。謝謝!

※所有參與老師請於競賽當天著高英水藍背心。

※所有拍攝完之照片, 請於 3/12 (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	餐服教室		雅婷
08:10~08:30	茶敘	圖書館	1.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 餐 3-4 食品烘焙 餐 3-6 餐 3-6
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50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			

高英工商103學年度第二學期餐飲管理科國中技藝學程班實習教室暨課程分配表

週次	週三						週四				
	國中	橋頭中山	林園	仁武興仁	明義	國中	鳳甲	內門	鳥松	大洲	內門
		(餐旅)上	(食品)下	(餐旅)下	(餐旅)下		(食品)下	(食品)上下	(食品)下	(餐旅)下	(餐旅)上下
	老師	許雅婷	林宜萱	呂昭霖	陳佳宏	老師	許博貴	黃金燮	吳孟諭	謝至偉	許貞敏
	組/人	11組/53人	9組/40人	10組/47人	8組/35人	組/人	8組/36人	5組/20人	8組/36人	8組/35人	7組/29人
日期	教室/課程	教室/課程	教室/課程	教室/課程	日期	教室/課程	教室/課程	教室/課程	教室/課程	教室/課程	
1	2/25	烘焙/職群	烘焙/職群	中B/職群	中A/職群	2/26	中A/職群	中B/職群	中A/職群	調酒/職群	中B/職群
2	3/4	烘焙/烘焙1	烘焙/烘焙1	中B/西餐1	中A/中餐1	3/5	中B/烘焙1	中B/中麵1/調1	中A/中麵1	西餐/西餐1	中B/中餐1/調1
3	3/11	烘焙/烘焙2	烘焙/烘焙2	中B/西餐2	中A/中餐2	3/12	中B/烘焙2		中A/中麵2	西餐/西餐2	
4	3/18	烘焙/烘焙3	烘焙/烘焙3	中B/西餐3	中A/中餐3	3/19	中B/烘焙3	中B/中麵2/調2	中A/中麵3	西餐/西餐3	中B/中餐2/調2
5	3/25	西餐/西餐1	中B/中麵1	中A/中餐1	2F3/飲調1	3/26	西餐/中麵1		2F1/餐服1	中A/中餐1	
6	4/1	西餐/西餐2	中B/中麵2	中A/中餐2	2F3/飲調2	4/2	西餐/中麵2	中B/中麵3/調3	2F1/餐服2	中A/中餐2	中B/中餐3/調3
7	4/8	西餐/西餐3	中B/中麵3	中A/中餐3	2F3/飲調3	4/9	西餐/中麵3		2F1/餐服3	中A/中餐3	
8	4/15	2F3/飲調1	餐服/飲調1	烘焙/烘焙1	中B/西餐1	4/16	2F3/飲調1	中B/中米1/調4	中A/中米1	調酒/飲調1	中B/烘焙1調4
9	4/22	2F3/飲調2	餐服/飲調2	烘焙/烘焙2	中B/西餐2	4/23	2F3/飲調2		中A/中米2	調酒/飲調2	
10	4/29	2F3/飲調3	餐服/飲調3	烘焙/烘焙3	中B/西餐3	4/30	2F3/飲調3	中B/中米2/調5	中A/中米3	調酒/飲調3	中B/烘焙2/調5
11	5/6	中A/中餐1	中A/中米1	餐服/餐服1	烘焙/烘焙1	5/7	中A/中米1		中B/烘焙1	中A/烘焙1	
12	5/13	中A/中餐2	中A/中米2	餐服/餐服2	烘焙/烘焙2	5/14	中A/中米2	中B/烘焙1/調6	中B/烘焙2	中A/烘焙2	中B/西餐1/調6
13	5/20	中A/中餐3	中A/中米3	餐服/餐服3	烘焙/烘焙3	5/21	中A/中米3		中B/烘焙3	中A/烘焙3	
14	5/27	2F1/餐服1	2F1/餐服1	中B/飲調1	餐服/餐服1	5/28	2F2/餐服1	中B/烘焙2/調7	2F3/飲調1	2F1/餐服1	中B/西餐2/調7
15	6/3	2F1/餐服2	2F1/餐服2	中B/飲調2	餐服/餐服2	6/4	2F2/餐服2		調酒/飲調2	2F1/餐服2	
16	6/10	2F1/餐服3	2F1/餐服3	中B/飲調3	餐服/餐服3	6/11	2F2/餐服3		調酒/飲調3	2F1/餐服3	
17											
18											

#VALUE!

