

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 4 月 8 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

吳進新	林宜萱	許雅婷
黃利	唐雅婷	謝三信
黃金聖	言博賢	莫如齊
周彥強	高少芸	陳佳宏
林慧琪	黃蘭連	盧坤明

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 4/10	 4/10	 4/10	 4/10

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

教師提議安排職場參訪時間、地點，提出簽呈與計畫於核准後，實施本科三年級學生職涯體驗職場參訪活動。

貳、主席報告：

1. 三年級實用技能班參與就業導向專班的學生，共有 5 次的業界參訪、3 次業師校內實作課程、2 次校內講座，請各班的導師及任課老師了解實施的時間、地點，相關的計畫如附件。
2. 104 學年度實習材料費申請的實習科目名稱如下：
一年級：中餐烹調 I II、餐旅服務 I
二年級：烘焙食品 I II、飲料調製 I
三年級：專題製作 I II、西餐烹調 I
3. 請二年級導師調查班上有意願報考乙級檢定測試的學生，並將學生名單交至科主任處彙整，以利三年級報考乙級檢定測試的報名費補助。
4. 103 學年度高職優質化輔助方案輔導確定於 5 月 4 日蒞校進行訪視，除了科務工作項目外，請各位老師將平常教學應完成的事項，落實實施執行，包含教學觀察、教學檔案資料、教學歷程網資料更新及補充、班級經營、客製化系統自評他評、導師手冊的紀錄、學生輔導記錄、補救教學、技能指標的檢核與加強等項目。

參、議題討論

議題一：104 年度第三梯即測即評及發證術科測試時間安排，請討論。

決議：104 年度第三梯即測即評及發證學科測試於 5/7 開考，中餐烹調、烘焙食品、飲料調製三職類的術科測試時間，須避開學校第二次定期考查，以及國中參觀時間，請各位老師提出意見及看法。

1. 吳孟諭：因配合校外考生的學科測試時間，校外生中餐烹調及烘焙食品的術科測試時間為 5/7、5/8。
2. 唐雅珍：因樓上樓下用電量的控管因素，飲料調製的術科測試時間必須與中餐烹調、烘焙食品的時間錯開。

3. 科主任：請各檢定考場的負責老師提出協助的學生名單，每個測試場地約 5-6 名學生，有特殊需求的再議。

議題二：進修學校 103 學年度第二學期技能精進輔導課程，請討論。

決議：為精進學生專業技能，提升學生的學習成效，能於畢業後順利與職場接軌，故於學生畢業考結束後，安排技能精進輔導課程，請各位老師提議可安排之實習課程並配合授課。

1. 謝至偉老師：西式點心實習。

2. 許志弘老師：飲料與調酒。

3. 莫如齊老師：中餐烹調實習。

4. 許貞敏主任：西餐烹調實習。

5. 黃承邦老師：中式點心實習。

綜合本科專任教師以上的建議、討論後，詳細的技能精進輔導課程安排如課表（附件一）。

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：104年4月08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

4/10

單位主管：

實習主任洪寶玩

4/10

校長：

校長陳德松

4/10

103 學年度第 2 學期

技能精進輔導課程表

班級：餐管 3-1

導師：邱錦環

五	四	三	二	一	星期	
					第一節	時間
中式點心實習 II 黃承邦	飲料與調酒 II 許志弘	西式點心實習 II 謝志偉	中餐烹調實習 II 莫如齊	西餐烹調實習 II 許貞敏	第一節	18:20 19:05
中式點心實習 II 黃承邦	飲料與調酒 II 許志弘	西式點心實習 II 謝志偉	中餐烹調實習 II 莫如齊	西餐烹調實習 II 許貞敏	第二節	19:10 19:55
中式點心實習 II 黃承邦	飲料與調酒 II 許志弘	西式點心實習 II 謝志偉	中餐烹調實習 II 莫如齊	西餐烹調實習 II 許貞敏	第三節	20:00 20:45
班會 邱錦環	飲料與調酒 II 許志弘	西式點心實習 II 謝志偉	中餐烹調實習 II 莫如齊	西餐烹調實習 II 許貞敏	第四節	20:50 21:35
	飲料與調酒 II 許志弘	西式點心實習 II 謝志偉	中餐烹調實習 II 莫如齊	西餐烹調實習 II 許貞敏	第五節	21:40 22:25

本課程表自 5 月 18 日至 6 月 9 日實施

[一、研習活動計畫書]

高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲管理科
辦理學生就業導向專班校外參觀活動實施計畫

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 103 學年度高職優職化計畫-子計畫「103-4 強化學用合一，強化學生多元發展。」
- 三、本科科務發展計畫。
- 四、本科學生研習計畫。
- 五、本校實用技能學程職涯體驗課程實施規劃表。

貳、目的：

- 一、鼓勵本科學生利用時間進修、研習，增進知能以提高技術能力。
- 二、將餐飲技術科相關實用技能與知識，導引結合產業界技術並讓學生了解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力及提拱學生多元學習管道。
- 三、配合業界參訪，使學生了解各項技能學習未來應用之處，增加學生未來競爭力。

參、辦理單位：餐飲技術科

肆、時間：104 年 04 月 09 日-104 年 04 月 27 日。

伍、地點：麗尊/麗景大酒店（高雄市五福一路 106 號電話：07-2261000）

漢來大飯店(高雄市前金區 801 成功一路 266 號電話 07-2161766)

寒軒大飯店和平店(高雄市苓雅區和平一路 33 號電話 07-7239911)

帕莎蒂娜法式餐廳(高雄市河堤路 298 號電話 07-2161766)

陸、研習人員：餐飲管理科、餐飲技術科三年級學生。

柒、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

103 學年度餐飲管理科辦理學生就業導向專班校外參觀行程表

麗景/麗尊大酒店(吳宏盛經理 0932857067)

漢來美食(王經理 0938651768)

寒軒大飯店(王經理 0932857067)

帕莎蒂娜法式餐廳(袁顧問 0933326406)

班級	帶隊老師	參訪日期	人數	出發時間	返校時間
餐 3-6	高少芸	04/09(四)	52 人	8 : 40	15 : 20
餐 3-4	吳孟諭	04/14(二)	51 人	8 : 40	15 : 20
餐 3-5	呂昭霖	04/14(二)	50 人	8 : 40	15 : 20
餐 3-1	許博貴	04/27(一)	49 人	8 : 40	15 : 20
餐 3-2	周雅君	04/27(一)	49 人	8 : 40	15 : 20
合計			251 人		

[一、研習活動計畫書]

高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲技術科
辦理學生就業導向專班業師蒞校授課實施計畫

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 103 學年度高職優職化計畫-子計畫「103-4 強化學用合一，強化學生多元發展。」
- 三、本科科務發展計畫。
- 四、本科學生研習計畫。
- 五、本校實用技能學程職涯體驗課程實施規劃表。

貳、目的：

- 一、鼓勵本科學生利用時間進修、研習，增進知能以提高技術能力。
- 二、將餐飲技術科相關實用技能與知識，導引結合產業界技術並讓學生了解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力及提拱學生多元學習管道。

參、辦理單位：餐飲技術科

肆、時間：104 年 04 月 23、24 日上午 9：00-12：00。

伍、地點：本科實習教室。

陸、講授業師：4/23 漢來美食羅嶸主廚、4/24 麗尊大酒店黎致均主廚。

柒、研習人員：餐飲技術科三年級學生。

捌、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。