

高英高級工商職業學校 102 學年度第 1 學期  
餐飲管理科科務會議紀錄

會議時間：102 年 10 月 09 日(星期三)下午 04 時 10 分

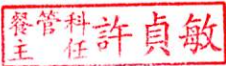



會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：吳孟諭 老師

出席人員：如簽到表

許博英	謝志弘	許雅亭
許志弘	謝志弘	許志弘
黃鈺	林宜萱	謝至偉
周雅君	莫如齊	唐雅玲
葉善怡	林慧琪	余秋晴
黃蘭蓮	盧仲明	

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 10/9	 10/9	 10/11	 10/11

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：無

貳、主席報告：

### 一、教學工作

1. 目前各科題庫已建置完成，請各位老師上網查詢，並試做題目，再請學生上網練習，熟悉各科目章節的題型及內容，只要學生願意花時間練習，多看題目，一定可以達到最有成效的評量。本次定期考查，請出題老師在編製試題時，至少要有 80% 的題目從題庫出題。
2. 教學計畫書的內容整合方面，多數老師的格式及標題未依規定製作，包含科別、班別、年級都要統一，特別是實用技能班的科別為餐飲技術科，任課教師為餐旅群教師，如有教授進修學校的老師，標題為高英高級工商職業學校附設進修學校，須確實擅打正確，檔名：102-2 教學計畫書-科目名稱-餐-年級-班別。
3. 本學期為因應報考中餐丙級技術士檢定考，考生必須具備 8 小時的衛生講習時數，目前已排定講習課程的時間，共有 2 梯次三場(如附表)，請各班導師盡快將報名表及費用收齊繳交(期限 10/18)，以利衛生講習梯次及場次的安排。
4. 學生重補修請以教科書章節後的習作作為作業內容，每一學分需有 3 次面談，以確實掌控學生重補修的進度。
5. 在專題製作方面，每位專任教師負責指導一組學生約 4-5 人，除了加強輔導給予意見及資訊之外，並安排本科合作學校的專業教授協助指導，請務必和教授保持聯繫及意見溝通，讓學生在專題製作上有多元的資源及創作方向。請各位老師於 10/21 前，將負責指導的專題製作電子檔整理完放至.20 的 102.1 的專題製作檔案夾內，由科主任統一彙整列印後，提供給教授參考指教。目前安排 10/24(四)辦理期初專題製作專題演講，邀請高雄應用科大李明聰教授蒞校指導。
6. 本科茲訂於 10/14 進行實習報告抽查，範圍從第 2 週至第 6 週，實習報告內容共 5 次批改分數，請任課老師確實將實習報告批改完成，班導師協助督促學生於時間內收齊，送交科辦公室檢查蓋章。

參、議題討論：

議題一：請各位老師集思廣益，共同討論出能夠應用於教學上的特色課程，提出本科可以研發的產品或發展的項目，藉以提升學生在餐飲領域的學習興趣及層次，增進學習的成就。

討論：

- 一、謝至偉老師：養生餐飲--現代人講求養生觀念，如何吃得健康，減輕身體負擔，中藥是中國傳統的文化寶藏，若以此入菜，美味健康兼具，介紹時可將藥

- 二、唐雅珍老師：可以發展--創業課程，例如冷飲店、炸雞店、小吃店，教導學生分析成本、店面設備、地點分析、問卷設計調查、成品製作、材料來源…等。
- 三、林宜萱老師：輕食料理，以養生為主軸，發展出養生又好吃的料理，例如：食材來源、食材介紹、便當製作、料理競賽。
- 四、林慧琪老師：總舖師體驗之旅—結合辦桌料理開發，發展辦桌文化，可聘請林茂林老師教授傳統宴會(辦桌菜)。
- 五、許博貴老師：鐵板便當—利用鐵板燒製作一些特色菜，以便當的型態設計、呈現。
- 六、高少芸：有機飲食料理—從有機食材種植→選用→烹調料理。另小老師教學數位化，如各班較優秀之專業的課程小老師，示範像殺雞、殺魚、削橄欖型…等等，將其錄製影像成輔助教材，亦可進階成為特色，一來增加學生學習成就，二來實踐教學中的所學，有實質獲得知識和技術，再者同儕的渲染力，一樣是學生，他做得到，大家應該也做得到。
- 七、許雅婷：小吃料理—將傳統料理做改造，加入新元素，發展創意小吃。
- 八、許志弘老師：歐式麵包課程—從酵母開始，教導學生酵母的養育，再運用養成的酵母，製作天然的酵母老麵麵包。

肆、建議事項：

建議在專題製作方面，可以安排本校合作學校的專業教授協助指導。

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：102年10月09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	在專題製作方面，安排本科合作學校的專業教授協助指導。	10/24(四)辦理期初專題製作專題演講，邀請高雄應用科大李明聰教授蒞校指導。	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">餐管科主任許貞敏</div> 已完竣教 授的邀約 10/11
2			授的邀約
3			
4			

承辦人：餐管科主任許貞敏 10/11     
 單位主管：實習主任洪寶玩 9/12     
 校長：校長陳德松 10/14

# 高英高級工商職業學校 102 學年度餐飲管理科辦理 中餐烹調丙級衛生講習實施計畫

## 壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校優質化。
- 三、本科學生研習計畫

## 貳、目的：

- 一、為提昇餐管科學生餐旅之專業技能，並配合學生專業課程實施，以期達成餐飲管理科培育目標。
- 二、培育學生良好的工作態度及榮譽感，取得技能檢定技術士證照。

## 參、辦理單位：餐飲管理科

肆、研習日期：102 年 11 月 09 日、102 年 12 月 14 日，共 2 天。

伍、研習地點：餐服教室、調酒專業教室。

## 陸、研習內容：

- 一、中餐烹調丙級衛生講習。
- 二、課程配當表如附件。

柒、參加人員：餐飲管理科學生。

捌、經費：每人 450 元（含午餐及講義費用），由學生自費。

玖、預期目標：一、培養學生更精進的專業知識及技能。

二、提高中餐烹調丙級檢定及格率。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

高雄縣中餐服務人員職業工會中餐烹調丙級衛生講習課程表

102年11月09日(星期六)

地點：高英工商(調酒教室)

時 間	課 程 內 容	講 師
08：00~08：20	報 到	主辦單位
08：20~08：30	主持人致詞	古來生理事長
08：30~10：10	食品中毒概論	甲仙區衛生所 講師：呂焜輝老師
10：10~11：50	餐飲衛生法規	高雄市政府衛生局 講師：謝秀琪老師
12：00~13：00	午 餐	休 息
13：00~14：40	膳食營養	高雄市政府衛生局 講師：楊東潁老師
14：50~16：30	中餐烹調技能檢定 衛生操作須知	高雄市政府衛生局 講師：蔡智仁老師
16：30	快樂賦歸	

高雄縣中餐服務人員職業工會中餐烹調丙級衛生講習課程表

102年11月09日(星期六)

地點：高英工商(餐服教室)

時 間	課 程 內 容	講 師
08：00~08：20	報 到	主辦單位
08：20~08：30	主持人致詞	古來生理事長
08：30~10：10	食品中毒概論	高雄市政府衛生局 講師：鍾佩雯老師
10：10~11：50	餐飲衛生法規	甲仙區衛生所 講師：呂焜輝老師
12：00~13：00	午 餐	休 息
13：00~14:40	膳食營養	高雄市政府衛生局 講師：蔡智仁老師
14：50~16：30	中餐烹調技能檢定 衛生操作須知	高雄市立聯合醫院 講師：謝藍琪老師
16：30	快樂賦歸	

## 高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	專題製作技專校院指導研習（期初）-李明聰教授		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	志學大樓二樓
活動日期	102 年 10 月 24 日，共計 3 小時	參加人數	學生 270 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 說明本校知識及技能雙重並行之落實程度，極力培養學生未來升學及就業之根基。</li> <li>2. 教育學生目前國內推動專題之重要性及必須性。</li> <li>3. 協助教師對於專題製作主題方向提供明確的指導。</li> </ol>		
活動摘要	<p style="text-align: center;">本校依據校內中長程發展計畫，並配合 101 學年度「高職優質化計畫—強化技能致用，精進學生專業能力」於 102 年 10 月 24 日辦理「專題製作技專校院指導研習」，由餐管科三年級同學參加。</p> <p>▲辦理情形：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對各組製作架構進行討論，教授協助各組教師及學生釐清問題，修正原有架構，以適合該專題製作之延續及發展。</li> <li>2. 透過專題製作期初研習活動，提供學生正向的專題製作流程及思考，此專題製作展現的舞台，也使所有三年級同學能見賢思齊，藉由此研習活動，更瞭解專題製作的概念及方法，以引起學習動機，進而能創新開發產品。</li> </ol> <p>▲效益簡述：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 藉由研習，能更清楚專題製作的重點，並提升自我更加精進。</li> <li>2. 教授針對各組提出具體建議，並指導如何進行專題內容的修正，能提升專題內容的實用性以利產品之研發及推廣。</li> <li>3. 在教授指導下，高職學生亦能做出具水準的作品，也因多次協調，使同學了解團隊合作的力量。</li> <li>4. 針對電腦軟體之運用也得到許多寶貴知識，可應用在教學上教授亦協助將本期相關教材製作成數位媒體檔案，可供教師及學生參閱，提升本科數位教材資源。</li> <li>5. 協助本科師生參加全國專題實務製作競賽爭取榮譽</li> </ol>		



照片說明

教授講授專題製作架構



照片說明

教授分析操作過程嚴謹性



照片說明

教授分析操作過程嚴謹性



照片說明

老師及學生認真聽講



照片說明

老師及學生認真聽講



照片說明

老師及學生認真聽講