

高英高級工商職業學校 102 學年度第 2 學期
餐飲管理科科務會議紀錄

會議時間：103 年 03 月 12 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

謝博堯	高外芸	林宜萱
謝至偉	許雅婷	許文弘
唐雅珩	陳偉岳	莫如齊
王少卿	黃金雲	林慧琪
謝碧霜	黃蘭蓮	余秋怡
盧中明		

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 3/12	 3/12	 3/14	 3/14

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. 中餐實習課程進行，請任課老師務必提前告知學生上課內容，提醒學生事先預習，示範操作時亦應給固定的調味用量，因學生判斷能力及經驗不足，常過度使用造成浪費，並影響成品的外觀及口感，請老師一定要要求學生正確的製作程序及用量。
2. 上課的食材請負責訂貨的老師，確實掌握量及成本的控管，2月份中餐的食材費用支出偏高，請依實際需求開單，盡量使用當令食材，節省開銷。

二、專題製作

1. 專題製作競賽校內初賽已完成，14組參賽組別中評選出前三名及3組佳作，成績如附表一。另外從參賽組別當中，挑選出3組參加創意組複賽，3組參加專題組複賽，請入選組別的指導老師及學生，參考指導教授的建議修正，持續強化專題word及ppt的內容，做好最充足的準備。
2. 修正完成後請直接將檔案寄給李明聰老師，做最後審查，請利用時間製作成品、擺設及試拍，預計3/20下午在調酒教室正式錄製影片。

三、技藝學程班

技藝學程班技藝競賽已於3/5結束，學生的成績表現尚可，餐服項拿下第1名及第五名及多名佳作；烘焙項第三、四名及佳作；中式麵食及廚藝項僅得佳作。感謝四位指導老師的辛勞，訓練過程很重要，結果不是我們能掌控的，有執行上的疏失或建議，請檢討改進並記錄下來，做為下次集訓參考。

四、教師專業成長

1. 教師專業發展評鑑，請教師積極執行，協調擬訂好確切的時間後向教務處登記，並依規定進行觀察前、中、後的相關紀錄，必須包含書面及照片資料。
2. 教師行動研究，每一年度均需繳交一篇專題報告，100-102年度至少3篇，請於時間內完成。
3. 擬於暑假辦理教師至企業界研習，屆時依計畫進行。
4. 教師教學評量，由任課班級學生評量老師的教學現況，做為教師參考改進的依據。

參、議題討論：

議題一：討論校外參觀的時間、地點，請導師將時間確定後知會科辦公室，以利安排，請討論。

議題二：即測即評在即，學科方面，請班級導師協調任課老師安排檢定學科之複習作業，每週每項檢定科目測驗2次以上，並將成績送交科主任，以了解學生的學習狀況，請討論。

議題三：術科方面要打成績，以督促學生的實務操作狀況，烘焙及中麵的計算請納入學習的重點，任課班級如有學生仍不會計算，請安排學生一對一協助教學，請列出需協助的學生，及對應教導的學生。

肆、建議事項：有關校外參觀的時間、地點，建議導師先將時間確認後，知會科辦公室，以利安排參訪。

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 03 月 12 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	校外參觀的時間、地點，請導師將時間確定後知會科辦公室，以利安排。	102 學年度職涯體驗參訪活動，訂於 5/12 日前往淨園機場咖啡休閒農場。	已擬定計畫 餐管科主任許貞敏 3/13
2			
3			
4			

承辦人： 餐管科主任許貞敏 3/13
 單位主管： 實習主任洪寶玩 3/13
 校長： 校長陳德松 3/14

高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	學生創意專題製作競賽-李明聰、郭德賓、李碧琪老師		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	本校圖書館
活動日期	103 年 03 月 07 日，共計 3 小時	參加人數	學生 180 人
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 教育學生目前國內推動專題之重要性及必須性。 3. 協助教師對於專題製作主題方向提供明確的指導。 		
活動摘要	<p style="text-align: center;">為精進學生專業能力，於 103 年 03 月 07 日辦理「102 學年度創意專題製作競賽」，由餐管科三年級同學參加。</p> <p>▲辦理情形：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本創意專題競賽邀請高雄餐旅大學郭德賓教授、高雄應用科大李明聰教授、正修科技大學李碧琪教授蒞校擔任評審工作。 2. 本創意專題競賽組別計有 14 組參加，各組依抽籤順序進行報告，每組報告時間 10 分鐘，進行討論，由李明聰老師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。 2. 透過本創意專題製作競賽活動，提供學生正向的專題製作流程及思考，學生的表現相當優異，除了給學生展現的舞台之外，也使所有三年級同學能見賢思齊，並藉由此競賽活動，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。 <p>▲效益簡述：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每一位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，能更清楚專題製作的重點，更提升專題內容的實用性以利產品之研發及推廣，協助本科師生參加全國專題實務製作競賽，爭取榮譽。 2. 在專業教授的指導下，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。 3. 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。 		



照片說明

科主任主持專題製作競賽



照片說明

本校校長蒞臨勉勵與會教師及學生



照片說明

學生進行專題製作報告



照片說明

郭德賓教授指導講評



照片說明

李碧琪教授指導講評



照片說明

李明聰教授指導講評

高英高級工商職業學校餐飲管理科 102 學年度 專題製作競賽成績表

日期：103 年 03 月 07 日(星期五)

組別	專業教師	專題主題	指導學生(班級/姓名)	總成績	名次
1	謝碧霜	紅鳳	餐 3-6 黃欣敏、張簡維揚 黃結豪、李嘉瑄	79.3	
2	林慧琪	輕鬆桔品	餐 3-4 牟芝萱、田婷瑄、 洪世裕、李培杰、楊宛庭	83	
3	許雅婷	鳳梨求抹茶	餐 3-5 吳珈俊、章硯博、 黃俊維、劉鎮豪、蕭丁源	82	
4	謝至偉	宇治/可可吐司	餐 3-4 吳姿儀、吳佩芸 潘柔晴、林均璘、王詠儀	80	
5	林慧琪	彌濃綠寶石	餐 3-4 蕭喻丞、朱晏暄、 林瑋晴、陳振宇、詹金雄	80	
6	陳佳宏	雪凍雞蛋	餐 3-1 黃明勝、謝宗佑、 王昱翔、宋承豪	78.8	
7	莫如齊	初戀-水果慕斯之研究	餐 3-5 劉瓊心、林玉貞、 許鈴瑋、蕭雅君、簡吟蓉	83.6	
8	許志弘	紅麴粉對泡芙感管品 評之研究	餐 3-2 曾雅晴、周靜芳、 朱慧珍、鄭蕙文	78.5	
9	高少芸	紅粉佳人	餐 3-7 潘慧婷、洪揚欽、 郭子瑜、蘇鈺琇	85.3	佳作
10	林宜萱	純翠鮮檬	餐 3-2 林雅婷、黃雅莉、 陳玉樺、曾僑安	90.6	1
11	陳佳宏	旺來湯包	餐 3-1 林大鈞、吳煥宏、 王皓威	84.6	佳作
12	唐雅珍	水晶上的火紅天空-火 龍果果汁之探討	餐 3-5 朱幸玫、吳佳靜、 蔡宜瑾、蔡竺吟、陳怡伶	85.3	3
13	許博貴	原味覺醒-非米莫屬	餐 3-2 潘羿萱、陳建銘、 陳政利、陳誼秀、馮璽珍	86.3	2
14	黃金雯	蒜香拿鐵	餐 3-6 張雅婷、傅綉緯、 王玟婷、李政宇	84.3	佳作