

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 04 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：周雅君 老師

出席人員：如簽到表

許博貴	謝 至 偉	高 亦 芸
許雅婷	唐雅玢	許文弘
王 鈺 婷	陳佳宏	莫如齊
黃金雲	柯宜慧	林慧琪
謝碧霜	李秋晴	黃南蓮
盧仲明		

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> 4/10	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">實習主任 洪寶玩</div> 4/10	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">教務主任 林 泰</div> 4/11	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">校長陳德松</div> 4/11

## 壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

前次會一科內教師建議 102 學年度職涯體驗參訪活動的時間、地點，茲訂於 5/12 前往淨園雞場咖啡休閒農場。

## 貳、主席報告：

### 一、教學工作

1. 針對三年級升學考試的專業科目，如：餐旅概論、餐旅服務、飲料調製等進階課程，是否需要修訂課程的名稱?請老師們共同研議並提出看法。另外在課程教授方面，希望能夠共同研討出一套有助於學生學習，且有實質效果的模式，以提供教師參酌，增進教學的成效。
2. 請各位老師確實實施重修輔導，並依排定的時間，檢查重修作業之書寫情況，多給予鼓勵及督促，使學生能如期完成重修的功課。在補救教學方面，請老師依學生狀況進行輔助，利用課餘時間協助學習低落的學生，加強其不足之處，提升其學習成就。
3. 近日常發生學生因未能完成實習課的善後作業，而耽誤下課時間，來不及搭上校車返家情事，造成家長、導師及學校的困擾，請任課老師務必注意放學的時間。

### 二、專題製作

茲訂於 5 月 08 日辦理二、三年級的專題製作成果發表，請指導老師加強學生的報告內容，希望藉由三年級學長姊的分享，讓二年級學弟妹了解專題的流程及製作的重點，以期有未來製作專題的構思及想法，及早做好相關課業的準備。

### 三、即測即評及發證

1. 本科辦理 103 第一梯即測即評及發證，5/5 開始展開術科技能檢定，共有三個職類要進行測試，試場需準備的相關工作非常繁瑣，有請各位專任教師積極配合及協助，工作分配如附件。
2. 為強化本科學生的技能學習，提升其學習成效，茲排定 4/19、20、26、27，5/3、4、10 等假日期間，進行各技能檢定職類的研習。

### 四、菁英獎技能競賽

辦理二、三年級校內菁英獎技能競賽，競賽項目有中餐廚藝、餐飲服務及烘焙項目，請林慧琪、林宜萱、謝碧霜三位老師負責規劃，其他老師配合執行。計畫、辦法如附件。

參、議題討論：

議題一：假日丙檢研習，辦理假日飲料調製、中餐烹調、烘焙食品等項目之集訓研習，辦理時間、人數，實施計畫如附件。

議題二：校外技藝競賽，2014年第14屆杜康盃調酒暨托盤大賽，於4月11日舉辦，請各位老師鼓勵班上同學參加競賽，參賽學生加強練習需經導師、任課老師同意，並至科辦公室申請公差單，以確實掌握學生的訓練狀況。

肆、建議事項：2014年第14屆杜康盃調酒暨托盤大賽於4月11日舉辦，建議各位老師鼓勵並推薦班上同學參加競賽。

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 04 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	2014 年第 14 屆杜康盃調酒暨托盤大賽，於 4/10 日舉辦，請各位老師鼓勵班上同學參加競賽。	2014 年第 14 屆杜康盃調酒暨托盤大賽，請莫如齊老師及雅君協助帶隊參加。	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">餐管科主任許貞敏</div> <span style="color: blue; font-size: small;">4/10</span>
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

# 高英工商職校 103 年度第一梯次即測即評及發證【中餐烹調】丙級檢定工作

事前準備工作	負責人	檢定期間工作分配	負責人員
場地管理、設備維修、水電瓦斯	孟諭	報到、簽退、拍照	洪如瑩、鍾家如
調味料、乾貨訂購、打包	少芸	餐飲服務(午餐、茶水)	蔡宜謹、孫婉菱
生鮮材料訂貨	如齊	配菜區、進貨處理	潘冠霖、洪立昇、吳允淪、王祈鈞
場地佈置(器具、調味料配置、檢 定場內佈置)	佳宏	監評協調、開場抽籤	貞敏、慧琪老師
場地佈置(成品評分室中B、抽簽說明會場調 酒,更衣室房務、善後處理區中A外含海報、看板、 桌椅、)	博貴	監場(肥皂水、清水、掃地 用具整理、補料、廚餘桶)	洪世裕、李培杰、盧品辰
文書、資料整理、抽籤	少芸	善後整理(成品處理、碗盤 換洗、倒垃圾)	潘冠霖、洪立昇、吳允淪、 王祈鈞

工作內容	第一場	5/07 (三)	5/08 (四)	5/12 (一)	5/13 (二)					
監評茶水	7:30 前	孟諭	孟諭	孟諭	孟諭					
監評協調會	07:30~08:00	貞敏	貞敏	貞敏	貞敏					
報到、出借	07:30~08:00	家如 如瑩	家如 如瑩	家如 如瑩	家如 如瑩					
開場抽籤 調酒	08:00~08:20	貞敏	貞敏	貞敏	貞敏					
配菜 西餐	08:00~08:20	佳宏	佳宏	博貴	博貴					
		立昇 冠霖	立昇 冠霖	立昇 冠霖	立昇 冠霖					
監場(補料) 中A	08:30~11:30	如齊	如齊	佳宏	佳宏					
		品辰 培杰	品辰 培杰	品辰 培杰	品辰 培杰					
換場	11:30~12:00	品辰 培杰	品辰 培杰	品辰 培杰	品辰 培杰					
成品處理中B	12:00~12:30	全員	全員	全員	全員					
換洗碗盤中B	12:30~13:00	全員	全員	全員	全員					
工作內容	第二場									
報到、出借	12:00~12:30	家如 如瑩		家如 如瑩	家如 如瑩					
開場抽籤 調酒	12:30~12:50	貞敏		貞敏	貞敏					
配菜 西餐	12:30~12:50	允倫 祈鈞		允倫 祈鈞	允倫 祈鈞					
		立昇 冠霖		立昇 冠霖	立昇 冠霖					
監場(補料) 中A	13:00~16:00	如齊		佳宏	佳宏					
		品辰 培杰		品辰 培杰	品辰 培杰					
成品處理中B	16:00~16:30	全員		全員	全員					
換洗碗盤中B (倒垃圾)	16:30~17:00	全員		全員	全員					

高英工商職校 103 年度第一梯次即測即評【烘焙食品】丙級檢定工作分配表

前置工作內容	負責人員	工作內容
場地規劃、設備維修	貞敏、孟諭	1.設備、器具維修申購
場地佈置	志弘	1.考場海報佈置(含測驗試場、考生休息區、考生報到處、評分室、評審室、考題說明海報) 2.烘焙檢定場標示立牌 3.評分室(餐服教室):需有成品桌、1-14 號碼立牌、評審評分區(需有評審桌, 3 張評審椅, 磅秤, 鋸齒刀、砧板) 4.考生報到處:長方桌 1 張, 椅子 2 張 5.考生休息區:需有鐵椅 1-14 張, 椅背依序貼上 1-14 號碼牌。 6.檢定場:白板需張貼考場位置圖及應檢人服裝參考圖。
器具、材料	碧霜	1.烘焙食品-麵包項測驗相關材料及器具。
文書資料	宜萱	1.報到處:考生簽到表、考生號碼牌、參考配方表、製作報告表。 2.監評室:監評簽到表、監評費領據(有 4 張)、評分表(技術評分表、評審總表、成績記錄登記表)、監評會議記錄(一天 1 張) 監評疑義處理紀錄表(一天 2 張) 成績紀錄彌封袋(一天 2 張)、測驗資料彌封袋
測試日工作內容	負責人員	工作內容
監評餐飲服務 (早、午餐、茶點)	孟諭	1.監評早餐.茶水.中午午餐.水果服務.下午茶服務
報到、開場	宜萱	1.抽籤:考生號碼籤(1-14 號;可用竹筷製作)、透明簽筒 2 只、綠色簽筒 10 支、題組簽 7 支、數量簽 3 支。 2.監評:每場次需有儀器、材料、器具檢查紀錄表各 1 張。 3.考生:每場次需有材料、器具檢查紀錄表各 1 張。
監場	至偉、碧霜	1.考生突發狀況處理。
善後	至偉	1.場地復原及清潔。
考場服務→添補材料 →換場		1.場地復原及清潔。

# 高英工商職校 103 年度即測即評【飲料調製】丙級檢定工作分配表

前置工作內容	負責人員	工作內容
場地規劃、設備維修	貞敏、孟諭	1.設備、器具維修申購
場地佈置	金雯、雅婷	1.考場海報佈置(含測驗試場、考生休息區、考生報到處、評分區、評審室、考題說明海報) 2.飲調檢定場標示立牌 3.考生報到處：長方桌 1 張，椅子 2 張 4.考生休息區：需有鐵椅 1-18 張，椅背依序貼上 1-18 號碼牌。 5.檢定場：白板需張貼考場位置圖及應檢人服裝參考圖。
器具、材料	雅珍、孟諭	飲料調製項測驗相關材料及器具。
文書資料	雅婷	1.報到處：考生簽到表、考生號碼牌、參考配方表、製作報告表。 2.監評室：監評簽到表、監評費領據(有 7 張)、評分表(技術評分表、評審總表、成績記錄登記表) 監評會議記錄(一天 1 張)、監評疑義處理紀錄表(一天 2 張)、成績紀錄彌封袋(一天 2 張)、測驗資料彌封袋
測試日工作內容	負責人員	工作內容
監評餐飲服務 (早、午餐、茶點)	宜謹 家如	1.監評早餐.茶水.中午午餐.水果服務.下午茶服務
報到、開場	雅婷 雅珍	1.抽籤：每場次 1 號考生代表抽題。 2.監評：每場次需有儀器、材料、器具檢查紀錄表各 1 張。 3.考生：每場次需有材料、器具檢查紀錄表各 1 張。
監場	雅珍、金雯	考生突發狀況處理。
善後	金雯、雅婷	場地復原及清潔。
考場服務→添補材料 →換場	孟欣、心怡 秋青、仲慈	材料區布置、檢查擦試器具、生鮮材料入冰箱。
補水區	謝守一、陳仲承	工作檯水桶補水
飲水機	黃欣敏	熱水器補水、工作檯面整理。
倒水區	莊少軒	準備濾網供考生過濾廢水，整理洗手台。
咖啡機	馬奕妃	飲用水補充、清潔整理咖啡機
冰塊區	邱育林、郭尚瑋	隨時補充冰塊
成績區	孫婉菱	每題測驗結束後收取成績單至成績區

**高英高級工商職業學校 102 學年度  
餐管科辦理學生專題製作成果分享實施計畫**

壹、依據：

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 102 學年度高職優質化計畫—子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科教師及學生專題製作實際需要。

貳、目的：

- 一、提升學生專業技能水準，增進專題製作之能力。
- 二、配合專題製作課程實施，指導學生創意專題製作。
- 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 06 月 05 日上午 09:00~12:00，共 3 小時。

伍、研習內容：專題製作成果發表。

陸、指導老師：餐管科專任教師

柒、參加人員：餐飲管理科專業科目教師。

捌、經費：無

玖、參加教師由本校授予研習證明。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。



# 高英高級工商職業學校餐飲管理科 102 學年度

## 專題製作成果分享時間表(表一)

日期：103 年 05 月 08 日(星期四)

時間	組別	專業教師	專題主題	指導學生(班級/姓名)
08:20   08:35	1	謝碧霜	紅鳳	餐 3-6 黃欣敏、張簡維揚 黃結豪、李嘉瑄
08:35   08:50	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
08:50   09:05	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
09:05   09:20	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
09:20   09:35	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
09:35   09:50	6	陳佳宏	雪凍雞蛋	餐 3-1 黃明勝、謝宗佑、王昱翔、宋承豪
09:50   10:05	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
10:05   10:20	8	許志弘	紅麩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
10:20   10:35	9	高少芸	紅粉佳人	餐 3-7 潘慧婷、洪揚欽、郭子瑜、蘇鈺琇
10:35   10:50	10	林宜萱	純翠鮮檬	餐 3-2 林雅婷、黃雅莉、陳玉樺、曾僑安
10:50   11:05	11	陳佳宏	旺來湯包	餐 3-1 林大鈞、吳煥宏、王皓威
11:05   11:20	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
11:20   11:35	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
11:35   11:50	14	黃金雯	蒜香拿鐵	餐 3-6 張雅婷、傅綉緯、王玟婷、李政宇

高英高級工商職業學校餐飲管理科 102 學年度  
專題製作成果分享時間表(表二)

日期：103 年 05 月 08 日(星期四)

時間	參加班級	組別	專題主題	學生
第一節 08:20   09:00	餐 2-4 餐 2-5	1	紅鳳	餐 3-6 黃欣敏、張簡維揚 黃結豪、李嘉瑄
		2	輕鬆桔品	餐 3-4 牟芝萱、田婷瑄、洪世裕 李培杰、楊宛庭
		3	鳳梨求抹茶	餐 3-5 吳珈俊、章硯博、黃俊維 劉鎮豪、蕭丁源
第二節 09:10   10:00	餐 2-4 餐 2-5	4	宇治/可可吐司	餐 3-4 吳姿儀、吳佩芸 潘柔晴、林均璘、王詠儀
		5	彌濃綠寶石	餐 3-4 蕭喻丞、朱晏暄、林瑋晴 陳振宇、詹金雄
		6	雪凍雞蛋	餐 3-1 黃明勝、謝宗佑、王昱翔 宋承豪
		7	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
第三節 10:10   11:00	餐 2-1 餐 2-6	8	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
		9	紅粉佳人	餐 3-7 潘慧婷、洪揚欽、郭子瑜 蘇鈺琇
		10	純翠鮮檬	餐 3-2 林雅婷、黃雅莉、 陳玉樺、曾僑安
		11	旺來湯包	餐 3-1 林大鈞、吳煥宏、王皓威
第四節 11:10   12:00	餐 2-2 餐 2-7	12	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
		13	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
		14	蒜香拿鐵	餐 3-6 張雅婷、傅綉緯、王玟婷 李政宇

**高英高級工商職業學校餐飲管理科 102 學年度  
辦理學生【飲料調製、烘焙食品、中餐烹調】丙級技術士技能檢  
定訓練實施計畫**

壹、依據

- 一、本校「中長程發展計畫」。
- 二、本校 102 學年度高職優質化計畫—子計畫「101-4 強化技能致用，精進學生專業能力。」
- 三、本科「科務發展計畫」及學生實際需要。

貳、目的

- 一、為提昇餐管科學生飲料調製、烘焙製作、中餐烹調等專業技能，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、結合產業界技術，將餐飲技能融入教學，以使學生瞭解社會動脈需求，提昇學生技術作業能力。
- 三、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：教務處、實習處、餐飲管理科。

肆、研習日期：103 年 04 月 18、19、26、27，05 月 3、4 日，共 6 天。

伍、研習地點：調酒專業教室、烘焙實習教室、中餐實習教室。

陸、研習內容

- 一、飲料調製、烘焙食品、中餐烹調等職類丙級技能檢定試題。
- 二、課程配當表如【附件一】

柒、參加人員：餐飲管理科、餐飲技術科一、二年級學生。

捌、經費

- 一、材料費：材料費每天為 300 元，由學生自理。
- 二、教師鐘點費：以實際報名人數計算鐘點費。
- 三、交通：自理（嚴禁騎乘機車）。
- 四、總計（預估）：300-600 元／每人。

玖、獎勵辦法：通過丙級技術士檢定並取得丙級技術士證者，記小功乙次，以茲鼓勵。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

**【飲料調製】 職類丙級技術士技能檢定訓練課程配當表**

日期	時間	上課內容
04/19(六)	08：20~15：45	A1-A6，6組考題講解、示範及實作
04/20(日)	08：20~15：45	B6-B11，6組考題講解、示範及實作
04/26(六)	08：20~15：45	C11-C1，6組考題講解、示範及實作
04/27(日)	08：20~15：45	A1-A6，6組考題講解、示範及實作
05/03(六)	08：20~15：45	B6-B11，6組考題講解、示範及實作
05/04(日)	08：20~15：45	C11-C1，6組考題講解、示範及實作

102 年度飲料調製集訓報名統計表

編號	班級	人次	費用(300/天)	合計
1	餐 2-1	37	300	11100
2	餐 2-2	38	300	11400
3	餐 2-4	34	300	10200
4	餐 2-5	45	300	13500
5	餐 2-6	42	300	12600
6	餐 2-7	28	300	8400
總計				67200

**【烘焙食品】 職類丙級技術士技能檢定訓練課程配當表**

日期	時間	上課內容
04/26(六)	08：20~15：45	考題講解、示範及實作
05/03(六)	08：20~15：45	考題講解、示範及實作

## 102 年度烘焙食品集訓報名統計表

編號	班級	人次	費用(300/天)	合計
1	餐 2-7	30	300	9000
總計				9000

**【中餐烹調】 職類丙級技術士技能檢定訓練課程配當表**

日期	時間	上課內容
04/20(日)	08：20~15：45	301 題組，6 組考題講解、示範及實作
04/26(六)	08：20~15：45	302 題組，6 組考題講解、示範及實作

## 102 年度中餐烹調集訓報名統計表

編號	班級	人次	費用(300/天)	合計
1	餐 1-7	56	300	16800
總計				16800

# 高英高級工商職業學校 102 學年度菁英獎技能競賽實施計畫

## 壹、依據：

- 一、本校學生多元技能成長計畫。
- 二、本校強化技能致用，精進學生專業技能計畫。
- 三、本校校務發展計畫。

## 貳、目的：

- 一、鼓勵學生重視技能學習，提高技術水準，加強學生考取技術證照之信心，充實未來接軌世界的競爭能力。
- 二、激發學生參加公開競賽之興趣與榮譽感。
- 三、輔導培育學生參加全國性及國際性之競賽。

## 參、參加對象：各科二、三年級學生。

## 肆、競賽職類：

- 一、汽車科：汽車修護、機器腳踏車修護。
- 二、電機科：室內配線、工業配線。
- 三、資訊、電子科：電腦修護、工業電子。
- 四、廣告設計科：商業廣告、電腦繪圖。
- 五、資料處理科：文書處理、商業簡報。
- 六、餐飲管理科：中餐烹飪、烘焙、餐飲服務。
- 七、美容科：美髮組、美容組。

## 伍、競賽方式：

- 一、學科競賽：以測驗題為主，佔競賽總成績 30%。
- 二、術科成績：採實際操作，佔競賽總成績 70%。

## 陸、競賽日期：103 年 4 月間

## 柒、競賽項目及配分標準：依照各職類所訂定之辦法實施。

## 捌、競賽獎勵：各競賽職類取菁英獎第 1、2、3 名及佳作若干名。

## 玖、經費：本計畫所需之經費由學校支應。

## 拾、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 102 學年度餐飲管理科菁英獎學生技能競賽實施計畫

壹、依據：102 學年度菁英獎技能競賽實施計畫辦理。

貳、目的：

一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。

二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、競賽人數：餐飲管理科、餐飲技術科二、三年級學生。

肆、競賽內容：

一、學科競賽：以測驗題為主，佔競賽總成績 30 %。

二、術科競賽：採實際操作，佔競賽總成績 70 %。

伍、競賽命題範圍：

一、依據教育部所頒職業學校群科課程綱要之餐旅群課程架構所規定，高一至高三第一學期為止之教材範圍為原則。

陸、競賽時間：

一、學科競賽：50 分鐘。

二、術科競賽：100 分鐘。

柒、報名日期：103 年 03 月 31 日-04 月 03 日

捌、競賽日期、地點：

餐飲服務組：103 年 4 月 08 日，星期二，餐服教室。

中餐廚藝組：103 年 4 月 09 日，星期三，中餐實習教室。

烘焙組：103 年 4 月 11 日，星期五，烘焙實習教室。

玖、獎勵：各競賽職類取菁英獎第 1、2、3 名及佳作 3 名，得獎學生由學校頒發獎盃、獎狀，於公開場合頒獎表揚。

拾、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	2014 年第 14 屆杜康盃全國調酒大賽		
主辦單位	中華民國國際調酒協會 大仁科技大學	活動地點	大仁科技學院
活動日期	103 年 04 月 11 日	參加人數	老師：2 人 學生：40 人
活動內容	<p>一、本競賽最主要的目的在培養學生對傳統調酒的興趣，進而提升學生在飲調方面的技能與專業能力，奠定未來餐旅相關知能之發展。</p> <p>二、落實全國高職學生之專業學習，培養創新思考模式，提昇實作及知識整合。</p> <p>三、引導高職教師重視專業課程教學，以逐級競賽方式拓展學生參與學習之視野與機會，體現課程綱要規劃意旨。</p>		
活動摘要	<p>由國際調酒協會、及大仁科技大學所主辦的「2014 年第 14 屆杜康盃全國調酒大賽」，乃為提昇台灣調酒文化水準，希將酒類文化與知識更融入一般民眾生活，為 2014 年金爵獎國際調酒大賽暖身，並增進學生專業調酒知識與專業素質、技術，提供上台發揮機會，培養出國際級的選手，站上國際調酒競賽舞台。</p> <p>本校餐管科學生，在校學習認真、表現優秀，本次在 103 年 04 月 11 日「2014 年第 14 屆杜康盃全國調酒大賽」傳統調酒組中，蔡宜瑾、陳政利、李政宇同學榮獲佳作獎項。</p> <p>校長陳德松表示，本校落實專業學習，重視學生的技能與專業能力，並鼓勵同學參與校內外大小競賽，拓展學習視野與機會，建立專業自信，很高興許多高英的孩子，透過學習和參賽的過程找到自信與努力的方向，進而走向更有目標的人生。對年輕人來說，這是相當好的訓練。也對於同學們能在競賽中大放異采，感到相當的欣慰，對同學們優異的表現則給予大大的肯定！</p>		





照片說明

參賽學生展現成果



照片說明

參賽學生展現成果



照片說明

參賽學生展現優美儀態



照片說明

參賽學生合影



照片說明

參賽學生展現成果



照片說明

參賽學生榮獲獎項

## 高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	102 學年度餐管科菁英獎技能競賽		
主辦單位	餐飲管理科	活動地點	餐管科實習教室
活動日期	103 年 04 月 9-11 日		參加人數 老師：16 人 學生：51 人
活動內容	<p>一、本競賽最主要的目的在培養學生對餐飲方面的正確觀念及認知，進而提升學生在烘焙、中餐烹飪、餐服技術的技能與專業能力，奠定未來餐旅相關知能之發展。</p> <p>二、落實全國高職學生之專業學習，培養創新思考模式，提昇實作及知識整合。</p> <p>三、引導高職教師重視專業課程教學，以實務操作的方式拓展學生參與學習之視野與機會，體現課程綱要規劃意旨。</p>		
活動摘要	<p>由餐飲管理科所主辦的「102 學年度菁英獎技藝競賽」，乃為提昇學生中西餐烹飪、烘焙、餐服的技術水準，希將中西餐烹飪、烘焙、餐服技術與知識更融入學習之課程當中，並增進學生專業的餐飲知識與專業素質、技術，提供學生發揮的機會，培養出國際級的選手，站上國際競賽舞台。</p> <p>校長陳德松表示，本校落實專業學習，重視學生的技能與專業能力，並鼓勵同學參與校內外大小競賽，拓展學習視野與機會，建立專業自信，很高興許多高英的孩子，透過學習和參賽的過程找到自信與努力的方向，進而走向更有目標的人生。對年輕人來說，這是相當好的訓練。也對於同學們能在競賽中大放異采，感到相當的欣慰，對同學們優異的表現則給予大大的肯定！</p>		



照片說明

烘焙成品



照片說明

校長頒發菁英獎獎盃



照片說明

中餐成品



照片說明

校長頒發菁英獎獎盃



照片說明

餐服餐桌擺設得獎學生



照片說明

校長頒發菁英獎獎盃