

高英高級工商職業學校 102 學年度第 2 學期  
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：103 年 07 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

黃金豐	許雅新	謝至偉
許文弘	陳佳宏	許博聖
高少芸	唐雅婷	吳孟諭
莫如齊	余秋鳴	黃五偉
林慧琪	黃潔蓮	盧沛明

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 7/9	 7/9	 7/11	

### 壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

1. 暑期丙級檢定輔導，經科內老師決議辦理烘焙食品之集訓研習，實施計畫如附件。
2. 各年級的任教科目書籍版本，經各專任老師，參考討論後達成共識，教科用書建議單如附表。

### 貳、主席報告：

1. 科網頁經各科主任協調後，共有 10 個分類，依序為科介紹、師資陣容、課程教學、教學設備、升學資訊、技能檢定、專題作品、就業輔導、好站連結，網頁內容要隨時更新，請佳宏老師協助科網頁資料的建立與管理。
2. 102 學年度之教師專題研究報告，今年新進教師請注意格式的使用標準，目前查看的結果，包含內容格式、字體大小皆有些紊亂，希望能重新檢視、調整。
3. 請導師及任課老師督促學生，暑假期間積極準備 8 月份的中餐及烘焙學術科檢定考試，對於狀況較差的學生，可以跟家長溝通，必要時可安排學生到校特別輔導。
4. 評鑑工作請協助資料整理、活動成果彙整的老師積極進行，有任何需補充或不足之處，馬上告知科主任，讓整個科務工作趨於完善，也讓評鑑準備工作順利完成。

### 參、議題討論：

議題一：為增進教師教學知能，提升教師教學品質，擬訂於 8 月份辦理 103 學年度校內教師暑假進修研習，研習時間自 103 年 8 月 4 日至 15 日，計 10 天，共 70 小時，研習課程與內容，請老師提出建議、熱烈討論，以利研習計畫之擬定。

議題二：本科經校長指示，於 103 學年度辦理乙級檢定保證班，學生利用假日到校上課學習，加強訓練，提升學生的專業技能，凸顯本科在技能檢定方面的特色表現，請各位老師提供師資及相關建議，於新年度成立乙級檢定保證班。

議題三：檢核 102 學年度科目標執行成效

1. 本科 102 學年度畢業之學生證照取得率如下：
- (1) 中餐烹調丙級：278 張，達全年級取得率 97%
  - (2) 烘焙食品丙級：270 張，達全年級取得率 94%
  - (3) 飲料調製丙級：266 張，達全年級取得率 93%

(4)餐旅服務丙級：41 張， 達全年級取得率 14%

(5)中式麵食丙級：56 張， 達全年級取得率 19%

(6)中餐烹調乙級：2 張， 達全年級取得率 0.7%

(7)烘焙食品乙級：1 張， 達全年級取得率 0.3%

勞委會舉辦的各職類技術士技能檢定證照考試，是具有法律依據的合格標準，參照 101 學年度畢業生證照取得率，本學年度中餐烹調丙級由 90% 成長至 97%；烘焙食品丙級由 79%成長至 94%；飲料調製丙級由 73%成長至 93%；中式麵食丙級由 14%成長至 19%，經由數據統計得知，每個職類通過率皆有成長，本科會繼續秉持著相同的教學理念，持續的輔導本科學生考取證照，希望能達到本科每位畢業生皆能取得一乙三丙的技術士證照。

肆、建議事項：

1. 建議於 8 月份辦理 103 學年度校內教師暑假進修研習，請各位老師討論研習課程與內容。

2. 103 學年度辦理乙級檢定保證班，建議師資聘請培訓學生方面經驗豐富的烘焙師傅陳清妹老師。

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餐飲管理科 103 學年度  
辦理學生【烘焙食品】乙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 103 學年度高職優質化計畫—子計畫「101-4 強化學用合一，促進學生多元發展。」
- 三、本科「科務發展計畫」及學生實際需要。

貳、目的

- 一、為提昇餐管科學生烘焙製作專業技能，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、總務處、會計室、餐飲管理科。

肆、研習日期：103 年 10 月 05、12、19、26 日，11 月 02、09、16、23、30 日，12 月 07、14 日，共 11 天。

伍、研習地點：烘焙實習教室。

陸、研習內容

- 一、烘焙食品職類乙級技能檢定試題。
- 二、課程配當表如【附件一】

柒、參加人員：餐飲管理科、餐飲技術科三年級學生。

捌、經費

- 一、材料費：材料費每天為 500 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）：13000 元／每人。

玖、獎勵辦法：通過乙級技術士檢定並取得乙級技術士證者，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。

**【烘焙食品】 職類乙級技術士技能檢定訓練課程配當表**

日期	時間	上課內容
08/02(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
08/09(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
08/16(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
08/23(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
09/06(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
09/13(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
09/20(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
09/27(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
10/04(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
10/11(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
10/18(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作
10/25(日)	08:20~15:45	考題講解、示範及實作

104 年度烘焙食品乙級訓練班報名統計表

編號	班級	姓名	費用(10000/人)	合計
1	餐 2-1	王思晴	10,000	
2	餐 3-5	林祐萱	10,000	
3	餐 3-5	余佳君	10,000	
4	餐 3-3	謝瓊瑩	10,000	
5	餐 3-3	吳姿穎	10,000	
6	餐 3-1	陳泰言	10,000	
7	餐 3-1	郭秀萍	10,000	
8	餐 3-1	李佳玲	10,000	
9	餐 3-1	薛千瑩	10,000	
10	餐 3-5	何怡靜	10,000	
11	餐 3-4	黃幸琪	10,000	
12	餐 3-3	洪涓鎔	10,000	
13	餐 3-3	吳尹貞	10,000	
14	餐 3-4	蔡泓穎	10,000	
15	餐 3-4	馬奕妃	10,000	
16	教師	周雅君	10,000	
17	教師	高少芸	10,000	
總計		16 人	10,000	160,000

(4)餐旅服務丙級：41 張， 達全年級取得率 14%

(5)中式麵食丙級：56 張， 達全年級取得率 19%

(6)中餐烹調乙級：2 張， 達全年級取得率 0.7%

(7)烘焙食品乙級：1 張， 達全年級取得率 0.3%

勞委會舉辦的各職類技術士技能檢定證照考試，是具有法律依據的合格標準，參照 101 學年度畢業生證照取得率，本學年度中餐烹調丙級由 90% 成長至 97%；烘焙食品丙級由 79%成長至 94%；飲料調製丙級由 73%成長至 93%；中式麵食丙級由 14%成長至 19%，經由數據統計得知，每個職類通過率皆有成長，本科會繼續秉持著相同的教學理念，持續的輔導本科學生考取證照，希望能達到本科每位畢業生皆能取得一乙三丙的技術士證照。

肆、建議事項：建議於 8 月份辦理 103 學年度校內教師暑假進修研習，請各位老師討論研習課程與內容。

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 103 學年度餐管科教師設備建議採購一覽表

項次	設備名稱	用途說明	數量	單位	建議人
1	製冰機	教學用	1	台	謝至偉
2	乾燥機	教學用	2	台	唐雅珍
3	瓦斯爐台(含水槽)	教學用	13	組	陳佳宏
4	截爐式排油煙罩	教學用	13	組	陳佳宏
5	發酵箱	教學用	3	台	許志弘
6					

## 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07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	擬定於8月份辦理103學年度校內教師暑假進修研習，請各位老師討論研習課程與內容。	經老師提出建議、熱烈討論後，擬定之研習計畫如附件。	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>已完竣計畫擬定</span> <span>餐管科主任 許貞敏</span> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 5px;">7/10</div>
2			
3			
4			

承辦人： 餐管科主任 許貞敏 單位主管： 實習主任 洪寶玩 校長： 校長陳德松