

臺南市亞洲高級餐旅職業學校
104 學年度第 2 學期第 1 次教學研究會議紀錄

一、時間：105 年 2 月 17 日(星期三)下午 16：30

二、地點：3 樓會議室

三、主席：書校長國範

紀錄：呂建億組長

四、出(列)席人員：如簽到表

五、主席致詞：

(一)開學第一週上課情況不佳，請各教師能即時進入正常上課狀況。

(二)期初召開教學研究會，各科針對整體課程規劃、教學進度等進行協調討論。

(三)下學年度專案計畫準備提出申辦，請各科視須要精進的課程提交教務處納入計畫。

六、上次決議執行情形：

案由一：本校 105 學年度觀光事業科課程總體計畫書修正如附件，提請討論。(教務處)

執行情形：網頁製作更正電腦應用、導遊實務與自行車導覽概要連續排課，以便學生校外教學，並聘請知名導遊人員授課。

案由二：「專題製作」課程改進方案，提請討論。(教務處)

執行情形：聘請大專校院師資以專題製作協同教學方式進行，增進師生同步學習成長，同時著重成果產出。

案由三：研議 104 學年度第 2 學期採用教科書版本，提請討論。(教務處)

執行情形：依各科教學研究會採用教科用書，並完成訂書作業。

七、工作報告：

教務處：

(一)104 學年度第二學期均質化及精進優質計畫，請各子計畫負責人落實執行，並如期將活動成果上傳網站。

(二)國際餐旅特色班專業群科特色招生報名 105 年 3 月 21 日~25 日，本校預定 105 年 3 月 5 日(星期六)上午 9:00 辦理招生說明會，請全體同仁加強此班的招生宣導，讓國中端學生及家長選擇就讀。

(三)已預約報名餐飲技術科的新生，請鼓勵報名實用技能學程輔導分發(國立新營高工主辦，報名日期 5 月 26~27 日)，不論是否選讀國中技藝學程皆可報名，錄取報到上傳後將不能再報名免試。

(四)各處室網頁園地，請隨時更新充實，並發揮創意與專業，讓網頁活潑化，吸引更多人瀏覽，若有技術問題可提出。

(五)各科目(含實習)定期考試和日常考查成績一律登錄欣河線上系統，以利學生查詢及管理，並計算學期成績後列印記分冊(有分數)，連同原記分冊裝訂後送註冊組存查。

(六)104 學年度第 2 學期教學進度表請於 105 年 2 月 26 日(星期五)前上傳 moodle 學習平台。

(七)104 學年度精進優質計畫輔導訪視定於 105 年 4 月 14 日(星期四)上午，請各子計畫負責人及早因應準備。

實習處：

(一)C 棟教室進行改裝整修工程，完工後申請飲料調製丙級考場。

(二)均質化 5 月 12~13 日辦理 2 場 3 小時咖啡烘焙(手烘體驗)。

(三)開學第一週執行實習工廠安全守則宣導工作。

(四)辦理國中技藝學程職業試探，3 月 29 日下午崇明國中 4 班、3 月 14 日下午安平國中 2 班。

(五)105 年即測即評及發證，第一梯次烘焙考試(2 月 22 日~3 月 7 日)麵包 5 天、蛋糕 5 天。

(六)餐技科三年級於 4 月 27~28 日進行咖啡師考照。

(七)5 月 26 日(星期四)辦理 104 學年度畢業成果展。

(八)請國中技藝學程導師確實核對學生名單與基本資料。

(九)6 月 20 日(星期一)辦理中式麵食、飲料調製證照考試。

(十)本學期預訂申請飲料調製、餐飲服務、旅館等檢定考場。

餐管科：

(一)依據「明日台灣廚師精神宣言」內容(如附件)，學校全面推動食育教育，培養學生了解廚師的社會責任，請各老師能將品質、永續、天然…公義等十項精神，融入現有課程中教學，期盼師生能抱持共同理想，一同改變食物的生產方式，確保飲食安全、生態永續及文化傳承，使我們的學生都能更具社會意識。

(二)本學期三年級餐管科甲、乙班(宴席烹調)，將請任課老師排入特色課程：鐵板燒料理(跑班)4次、廣東菜(粵菜)4次、台灣料理(台菜)4次，共12週課程。

(三)本學期餐技科(日式烹調)、餐管科(日式料理)無跑班制，將請任課老師排入特色課程：淮陽菜3次、廣東菜(粵菜)3次、台灣料理(台菜)3次、異國料理3次，共12週課程。

(四)本學期餐技科二年級中餐烹調將請任課老師排入台灣小吃、客家美食及傳統節慶料理等特色課程。

(五)二年級餐飲管理科及餐飲技術科學生，分三梯次至巴沙諾瓦小港店職場體驗半日(含午餐)及高雄餐旅大學參訪半日，活動合計共進行一日，詳細內容，待實施計畫公告。

(六)2月22日至3月7日為烘焙檢定，E41、E42烘焙教室為考場，F11飲調教室為報到場所。請上課老師及班級注意無法使用教室，並改為課堂課。

(七)4月18日至5月4日為餐服檢定，FB1客房教室及禮堂為考場，F11飲調教室為報到場所。請上課的老師及班級注意無法使用教室，並改為課堂課。

(八)因有些老師需忙於檢定考場，如有較晚進教室，務必請學藝股長至教務處或餐管科報備，也請導師及班級見諒。

八、提案討論：

案由一：餐飲技術科二三年級因就業導向課程(實習課程)偏多，造成實習材料費支出顯著增加，提請討論。(教務處)

說明：可能作法，

(一)調整上課方式，例如隔週上實習課程，其餘以示範課程替代。

(二)運用實務(實習)課程安排校外參訪或邀請技專校院蒞校做升學簡介。

(三)設定材料費上限，若超過則停止實作課程。

(四)另酌收材料費。

決議：依可使用全部材料費，學期初協調各科目實習材料費可使用金額範圍。

九、臨時動議：

(一)請導師於2月18日前將各班報考餐服檢定的人數送至羅淑華老師彙整，以利安排後續考前模擬練習。

(二)請總務處每月公佈各班可用實習材料費剩餘款，以利導師隨時掌握實習材料費使用情形。

十、散會：18時0分

教學組長：



教務主任：



校長：





明日台灣廚師精神

- 品質** | 身為廚師，我們深知飲食不只是滿足飽餓而已，除了滿足味蕾外，更關乎食用者的健康和下一代素質。我們使用安全的食材；自己不吃的，絕不能端上客人的餐桌。
- 永續** | 所有的美食都來自大自然恩賜。我們願以廚房中的每一次選擇，鼓勵生產者支持對環境友善的生產方式，維護大地及整體生態系的健康。
- 天然** | 以創意與廚藝凸顯天然食材的優點，善用調味料並減少使用人工風味。
- 多元** | 許多植物品種因單一耕作、或未受超市青睞，正面臨消失；許多海洋動物因為過度捕撈，而面臨滅種危機。廚師能以廚藝引領大眾口感，做出更符合生態的選擇，包括少用深海魚類、拒用魚翅；勇於嘗試與推動新品種，以保護及創造新的滋味。
- 公平** | 我們深知「盤中餐，粒粒皆辛苦」，生產食材的農人是廚師好夥伴。我們願以更公平的經濟模式與小農合作，保有農田與廚房的美好關係。
- 慈悲** | 我們感謝所有因滋養人類而奉獻生命的動植物，盡量選擇養殖及宰殺過程中重視動物福利的業者，並以珍重之心料理，減少食材浪費。
- 文化** | 食物是文化的傳承。現代食品工業限制了食物的選項，也稀釋了傳統。我們立足台灣，有責任透過我們的專業，讓下一代得以品嚐更多消失中的傳統好味道。
- 認同** | 食物是自我認同的身分證，也是讓世界認識台灣的美好媒介。得天獨厚的台灣有多樣性的食材，有原住民的傳統，有客家、閩南風味，有來自中國大陸五湖四海的的菜系、更有東南亞新移民帶來的新滋味。我們將以專業演繹「台灣味」，以食物向世界發聲，讓世界認識台灣的包容與多元。
- 知識** | 作為廚師，是尊榮的職業，我們的專業對大眾有極大影響力。我們可與其他領域專家合作，善用廚師專業幫助大眾認識好食材、真食物，親近料理之藝，吃進健康。
- 公義** | 吃，不只是愉悅，更是生存要件。不論我們的餐廳定位與定價，我們能力所及，將以各自方式照顧弱勢，捐贈、分享、待用餐點或協助弱勢者學習廚藝以自立自助。

臺南市亞洲高級餐旅職業學校
104 學年度第 2 學期第 1 次教學研究會議簽到表

時間：105 年 2 月 17 日（星期三）16：30

地點：本校 3 樓會議室

職 稱	姓 名	簽 到	職 稱	姓 名	簽 到
校 長	書國範	書國範	專任教師	陽佩璇	陽佩璇
教務主任	鄭文章	鄭文章	專任教師	陳佩玲	陳佩玲
學務主任	吳國榮		專任教師	羅淑華	羅淑華
總務主任	黃振忠	黃振忠	專任教師	車秀蘭	車秀蘭
實習主任	施智偉	施智偉	專任教師	楊文秀	楊文秀
進校主任	陸大衛	陸大衛	專任教師	陳永富	陳永富
輔導主任	黃淑珍	黃淑珍	專任教師	鄭貝如	鄭貝如
餐管科主任	莊弘一	莊弘一	專任教師	陳昭榮	陳昭榮
教學組長	呂建億	呂建億	專任教師	張簡明育	張簡明育
註冊組長	許淑雅	許淑雅	專任教師	吳承輯	吳承輯
訓育組長	蘇堯琦	蘇堯琦	專任教師	周玉娟	育嬰假
體衛組長	張蕙雯	張蕙雯	專任教師	楊至仁	楊至仁
實習組長	林麗秋	林麗秋	專任教師	楊美娟	楊美娟
特教組長	李欣瑜	李欣瑜	專任教師	彭聖傑	彭聖傑
專任教師	楊雪慧	楊雪慧			
專任教師	陳秀仁	陳秀仁			
專任教師	鄭夙芬	鄭夙芬			
專任教師	林湘玉	林湘玉			
專任教師	葉惠玲	葉惠玲			
專任教師	陳春美	陳春美			
專任教師	郭凱弘	郭凱弘			
專任教師	洪睦偉	洪睦偉			
專任教師	賴怡禎	賴怡禎			