

個人學習檔案





班級:三年智班

學號:10000000

姓名:黃 〇〇

學校:喬治高職

我的學習檔案目錄



一.	簡歷表	3
二.	自傳中文&英文	4
三.	讀書計畫	11
四.	推薦函	15
五.	歷年成績單	17
六.	獎懲紀錄	19
七.	證照證明	21
八.	實務經歷	23
九.	獎狀證明	26
十.	校內外活動	45
十一.	社團證明	58
十二.	作品集	60
	1. 伴手禮	
	2. 烘焙食品	
	3. 西餐烹調	
	4. 中餐烹調	
	5. 飲料與調酒	
	6. 台式料理	
	7. 日式料理	
	8. 101學年度第一學期班際拉拉舞比賽	
	9. 下午茶概況-以水舞饌為例小論文	
	10. 公共服務	
	11. 閱讀心得	
	12. 文藝欣賞	



揚起帆~

掌穩舵~

從我原頁開始。

簡歷表

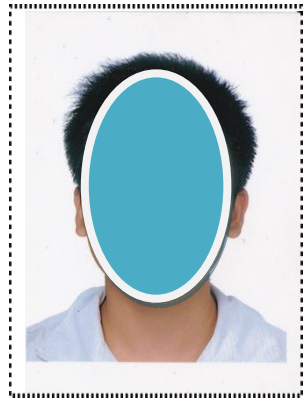


<h1>黃 O O</h1>		HUANG, WO-MOOO		
出生日期	00 年 00 月 00 日			
身高	168 cm	體重	56 kg	
聯絡電話	(02)28000000	手機	0980000000	
興趣	烹飪(中餐)、烘焙(麵包、甜點)、閱讀			
E-Mail	000000000@yahoo.com.tw			
教育程度	高職	臺北市私立喬治高級工商職業學校		
	國中	新北市公立鷺江國民中學		
	國小	新北市功力蘆洲國民小學		
獎學金	2013 年國泰金融集團客戶獎學金 101 學年度第 2 學期成績優異獎學金 101 學年度第 1 學期成績優異獎學金 100 學年度第 2 學期成績優異獎學金 100 學年度第 1 學期成績優異獎學金			
幹部經歷	101 學年度第 2 學期-學藝股長 101 學年度第 2 學期-國文小老師 101 學年度第 1 學期-英文小老師 100 學年度第 2 學期-餐服小老師			
證照	烘焙食品-麵包(丙級) 中餐烹調-葷食(丙級)			
榮譽事蹟	教育局 102 年度高職學生人文閱讀活動閱讀潛力獎 101 學年度第 2 學期班級優良學生 101 學年度第 2 學期第 2 次段考第一名 101 學年度第 2 學期第 1 次段考第一名 101 學年度第 1 學期作文比賽第三名 101 學年度第 1 學期第 2 次段考第一名 101 學年度第 1 學期第 1 次段考第一名 100 學年度第 2 學期第 101 個願望自殺防治校內徵文比賽金句組第一名 100 學年度第 2 學期第 2 次段考第二名 100 學年度第 2 學期第 1 次段考第一名 100 學年度第 1 學期第 2 次段考第一名 100 學年度第 1 學期第 1 次段考第一名			

自傳



中文自傳



一. 自我介紹：

給我自己一個感覺就是內向，總是無法在大場合下暢談自己，私下卻是個喜歡與他人分享喜悅的人。我的志向當然是當個廚師，無時無刻都在加強自己的專業技能，不管是在家動手做做料理，還是在學校指派的公差中，每次的經驗都是為我的未來播出一粒種子，待它發光發熱同時，我更喜歡閱讀寫作，讓自己得以有個紓壓且休閒的環境，讓我在餐飲這方面充滿了構想及無懈可能。

二. 職校起源：

回憶起國小三年級，我跟其他小孩不同的是每次的晚餐時段，他們在看卡通影片，而我是在廚房好奇的看我爸爸在煮晚餐，不疾不徐地完成前置作業，更看他俐落的炒著每樣菜，一段時間後就開始問爸爸我能幫忙些甚麼，而我爸看我還小則是不讓我動刀，而是要我幫忙他洗菜，叫我用看的就好，每天重複的動作到四年級，終於動到刀了，看我爸切完一次，就開始跟著切，依樣畫葫蘆地完成每個程序，甚至到最後在我爸忙時自己跑去翻動鍋中的菜，感覺真的很有趣，買回來大



把大把新鮮的菜，到鍋中體積完全縮小，當下我就有個心願：

「就是我要比爸爸厲害。」

到了國中家裡有開家店在新莊，每逢假日都會到那幫忙，看著尖峰時刻的到來，我媽的手就頓時沒有停過，將一顆顆的鍋貼放入鍋中，還得應付著不停湧上的人群，那個記憶能力我始終做不到，人潮較少時我媽都會讓我滿足我的好奇心，動手做，量少當然好，但是人一多我就忘記誰是誰的，終究打出警急訊號，但這並沒有澆熄我心中對餐飲的渴望，還是不停地訓練自己，讓自己能在這方面比其他人略勝一籌。在國三人人都是為基測努力，而我也不例外，最終的結果成績也不盡理想，就選了更具專業環境的職校來強化自己，讓自己對餐飲方面更趨了解。

三. 職校生活：



上了高職，我比國小、國中更努力的看書，為了不讓爸媽的努力付諸流水，一方面則是不希望自己愧於自己的夢想而不斷地朝目標前進。高一甚至被同學認為只會讀書，

常跟一群人聚在一起就是討論課業，一群人下課就是隔壁班找玩咖，而我依舊坐在位子上看著一本書，但這種

情況沒持續得很久，到最後也是跟大家打成一片，



而我的課業並無因此停止，名次也保持在前三名。

在餐飲技術則是對自己嚴之以律，對每項環節都要求做到完美，不毫有任何差錯，所以在每次老師講解時就是筆記本隨行，邊說邊紀錄，甚至做出來的成品也會拍照！哪來與之後的做比較，讓自己知道哪裡需要改進哪裡是有在進步的。

高職生涯的三年中，我覺得非常得充實自己，不單單是技術，它甚至在許許多多的活動中教予我們團隊默契，一個班就是一個團體，沒有你個人因素而來拖垮整個群體。在每次的活動中，爭吵代表著是一種溝通方式，有良好的溝通必能展現出好的一個團，在餐飲方面，不管內場外場，它都是一個體系，唯有大家的堅持努力，才有未來的成功關鍵。未來的我、現在的我，將繼續朝夢想前進。

四. 實務經驗：



除了本身的課程外，我也積極地參與校內外的實習機會，讓自己更具備經驗及社會歷練，參加過大大小小的餐會及國中技藝班的技術人員，如：空大社團尾牙、西餐禮儀

及國中技藝班會議餐會…等，最讓我開心的就是擔任專技小天使，教國中生做屬於他們的甜點，看每一個都跟自己一樣熱衷於餐飲，埋頭就是認真的做，不停



地發問，甚至在此次還可以聽到師傅教予你其他技巧，比別人有更多的經驗，所以每次的實習中，都是我吸收經驗及技巧的良源，別人不要的我都撿起來做，餐飲沒有一樣是輕鬆的，唯有抱著對餐飲的熱忱，才能屢屢提升自己的能力。

五. 未來期望：

我對我自己的未來給了很大的期許，在大學裡，繼續完成我對於餐飲的熱忱，加強高職生涯裡的技術能力，並且把外語能力修好，出去國外闖蕩一番，對於現在的我，那是個遙不可及的夢，還是得具備許多應有的能力，要不然還是會被打回來的。一分耕耘，一分收穫，用毅力來成就未來，創造出無限可能，我的未來要由我自己創造，其他人只能在這條路扮演著推手，還是得靠自己的努力，朝著自己的志向與夢想前進，在餐飲區塊貢獻自己也貢獻他人。





英文自傳

My name is HUANG, WOO-M000, a 18-year-old male. **I** am 5 feet and 3 inches tall. I weight 123.2 pounds. I am living in Lujou in Taipei County now. My hometown is a beauty place named Jungjeng Chiu in Taipei City. There are four people in my family. We have been living a happy life. I major in 餐飲管理科 and am going to graduate from 私立喬治高職.

Chocolate Club, Fellowship Ciub

I am patient and often concentrate on details. Besides, if I need to work overtime, it won't be a problem for me as I am manageable and vigorous, too. Moreover, I have a broad variety of topic and therefore can get along with people easily. I always give top priority to the quality of my tasks. Pressure would not affect my enthusiasm about work because I know the way of changing pressure into the power that could arouse me. In word, I have a strong confidence that I can work well under pressure.

My English is above average.

Allow me to briefly introduce the computer skills which I have. I've spent a lot of time on learning papaerwork.

As for paperwork, I am proficient in date processing and summarizing and Chines typing and I can type about 60 words per minute and computer typesetting with



Word.

In order to become more experienced, I am longing to put what I've learned into practice instead of sitting at home. Besides, it's my short-term goal to get certificates relating with what I am going to do as possible as I can. Moreover, for the purpose of keeping improving myself, I need to assimilate more knowledge and absorb myself in professional skills. By doing so, I can make efforts and contribute to the company.

I will appreciate if I can be given an opportunity of an interview. Thanks for your consideration.



讀書計畫



讀書計畫

一. 學習動機：

求學的過程中，接受了諸位老師的教導及幫忙，又加上好友及家人的精神鼓勵，使得我有著源源不絕的動力來完成夢想，自己的學習態度也從升上高職後完全蛻變，課業及專業技能也達一定水準。

成長的過程裡，漸漸了解到態度決定你的一切，有良好的態度，讓老師看到你想學的一面，才能比他人學得更多，就因為這樣，人一旦成功後，不能忘本，更因要將自己所學回饋於社會、服務於眾人。

二. 學習計畫：

學生計畫將來大學以修習課程為主，在選較技術性理論的課程，多方面學習及閱讀相關領域的知識，在專業技能上，加深學術上的資訊，並加以探討及摸索，使自己能在此有所突破。外語能力也是一大目標，讓自己提升外語溝通能力，並與外國人溝通試膽，為將來出國遊學及工作上做準備。此外為了因應目前資訊日新月異且發達的時代，



學習電腦技能也是不可或缺的一環，整合所學習的知能，使得自己能在各方面有所突破。

大學課程只有短短4年，學生我將充分利用這短短的時間，學生計畫第一年以校定的必修科目及基礎的專業科目修課為主，這方面由學生利用推甄至開學期間，學習相關的知識，提升自己的不足，並吸取相關知識。

在大一一入學，也能迅速銜接，並投入進行各項專案研究；大二除了繼續原定的專業課程，也會積極的選修相關科目，讓自己的知能及技術能走向多元，並且積極考取證照，鄭定自己的學習基礎及腳步；大三則是將時間放於專業實習及考取相關乙級證照，讓別人及自己看見是有在成長的；大四則是為自己規劃出實務職場經驗，經學校培養餐飲業中的部門職員，且提供相關部門的實習機會，進而提升目前台灣整體餐飲業之服務品質。

三. 學生在大學四年期間時間規劃，整理如下：

一. 現階段主體規劃(高職畢業後)

- (1)準備推甄四技二專
- (2)增加工作經驗
- (3)閱讀相關書籍



(4)對於大學四年課程作時間規劃

二. 短程規劃(從錄取到正式入學)

- (1) 加強電腦及外語能力
- (2) 參加國內相關課程研習及講座
- (3) 籌備考取相關專業證照

三. 中程規劃(大學期間)

- (1) 完成大學學士學位
- (2) 提升專業技術能力，並持續加強外語能力
- (3) 接受在教育訓練，創造升遷機會

四. 長程規劃(大學畢業後)

大學畢業後，往博士、碩士學位繼續進修，進修期間為出國進修做計劃，如：國外遊學打工、在該餐廳拜師學藝…等。待一切穩定後，利用空閒時間投入志工行列，關懷社會且回饋我們所學，並參與社會工作，為社會盡一份心力。秉持「活到老、學到老」的精神，繼續學習第二專長，享受學習的樂趣，達成終身學習心願，若有機會，我會將我的所學藉由教育來傳承，使下一代在知識、技術等方面能有更好的表現。



推薦函



推薦函



歷年成績單

獎懲紀錄



獎懲紀錄

班級：養三智							
學號	姓名	座號	記錄類別	次數	發生日期	發生原因	清單號
			嘉獎	1	2011/11/25	回收廢電池1.5公斤	有效記錄
			嘉獎	1	2011/12/12	週記總查閱優良	有效記錄
			小功	1	2011/12/26	參與100-1淨山活動	有效記錄
			嘉獎	2	2012/3/9	出席率連四週達99%以上	有效記錄
			嘉獎	2	2012/6/7	擔任小老師表現優良	有效記錄
			小功	1	2012/6/7	完成行動綠生活課程	有效記錄
			嘉獎	1	2012/6/13	週記書寫認真	有效記錄
			小功	1	2012/8/29	「第101個願望」徵文金句組第一名	有效記錄
			小功	1	2012/8/29	「第101個願望」徵文金句組第一名	有效記錄
			嘉獎	0	2012/11/7	國文月書法比賽第三名	有效記錄
			嘉獎	1	2012/11/7	國文月作文比賽第三名	有效記錄
			嘉獎	2	2012/11/14	四大競賽出席率四週連續達標	有效記錄
			小功	1	2012/11/20	捐血250cc	有效記錄
			嘉獎	2	2013/1/17	英文III小老師	有效記錄
			小功	1	2013/4/9	捐血250cc	有效記錄
			嘉獎	2	2013/6/10	學藝股長	有效記錄
			嘉獎	2	2013/6/19	擔任國文小老師表現良好	有效記錄
			嘉獎	1	2013/10/23	生涯學習檔案第三名	有效記錄
			嘉獎	2	2013/11/4	國文月作文比賽第二名	有效記錄
			小功	1	2013/11/12	捐血250CC	有效記錄
			嘉獎	2	2013/12/31	102-1擔任班級幹部	有效記錄
			嘉獎	2	2014/1/6	102-1擔任小老師表現良好	有效記錄



證照證明



證照證明



101年度在校生丙級專業技能檢定測試成績通知單

中文姓名: [redacted] 准考證號: 07721-3-17110417
英文姓名: [redacted] 就讀學校: 臺北市私立喬治高級工商職業學校
身分證號: F1295**** 科系班級: 餐飲管理科1年級仁職校部
出生日期: 民國 [redacted] 檢定職類: 烘焙食品-麵包

學科成績	術科成績	評定結果
95	及格	合格發證

說明: 一、通知 台端參加在校生專業技能檢定丙級技術士技能檢定學、術科測試之成績。
二、本通知單之中文姓名、身分證號碼、出生日期等資料如有錯誤,或對於成績有疑異者,請立即向原報檢學校登記申請更正基本資料或成績復查。
三、對評定成績如有異議,應於接到成績通知單後10日內,持成績單影本向原報檢學校登記,由原報檢學校彙整後,統一向各分區召集學校實業處提出查復,逾期不予受理,並成績覆查以一次為限。
四、成績僅學科或術科一項及格者,該項測試成績自隔年度起,成績保留三年,請妥善保存本成績單。
五、評定結果為「合格」者於收到本單3日內,請繳交證照費160元至原報檢學校之技能檢定辦理單位,報名時符合特定對象身分並提出申請者免繳證照費。
六、本成績單於本年度未發證前視同臨時及格證明,有效日期自即日起至101年9月30日內有效,分召集學校及行政院勞工委員會(中研辦公室)將不製發臨時證明書。

分區召集學校: 臺北市立木柵高級工業職業學校

烘焙食品-麵包丙級證照



102年度在校生丙級專業技能檢定測試成績通知單

中文姓名: [redacted] 准考證號: 07602-3-27110936
英文姓名: [redacted] 就讀學校: 臺北市私立喬治高級工商職業學校
身分證號: F1295**** 科系班級: 餐飲管理科2年級智班職業學校
檢定職類: 中餐烹調-葷食(全測)

學科成績	術科成績	評定結果
98.75	及格	合格發證

說明: 一、通知 台端參加在校生專業技能檢定丙級技術士技能檢定學、術科測試之成績。
二、本通知單之中文姓名資料如有錯誤,或對於成績有疑異者,請立即向原報檢學校登記申請更正基本資料或成績復查。
三、對評定成績如有異議,應於接到成績通知單後10日內,持成績單影本向原報檢學校登記,由原報檢學校彙整後,統一向各分區召集學校實業處提出查復,逾期不予受理,並成績覆查以一次為限。
四、成績僅學科或術科一項及格者,該項測試成績自隔年度起,成績保留三年,請妥善保存本成績單。
五、評定結果為「合格」者於收到本單3日內,請繳交證照費160元至原報檢學校之技能檢定辦理單位,報名時符合特定對象身分並提出申請者免繳證照費。
六、本成績單於本年度未發證前視同臨時及格證明,有效日期自即日起至102年9月30日內有效,分召集學校及行政院勞工委員會(中研辦公室)將不製發臨時證明書。

行政院勞工委員會(中研辦公室) 1011-102-1-07602
臺北市立木柵高級工業職業學校 印

中餐烹調-葷食丙級證照



實務經歷



實務經歷

年/月/日	實務名稱
101/1/14、15	空大社團尾牙
101/2/10	國中技藝班開訓-製作心心相印餅乾
101/2/14	國中技藝班開訓
101/3/27	國中技藝班-小天使
101/6/22、23	中餐丙證服務人員
101/7/3、4	署輔營專技小天使
101/9/7	製做鳳梨酥
101/9/10	製做鳳梨酥
101/12/28	香格里拉台北遠東國際大飯店
102/3/5	專技小天使
102/3/19、20	專技小天使
102/3/26	專技小天使
102/4/4	製做鳳梨酥
102/4/9	專技小天使
102/4/16	專技小天使
102/6/12	老松國小西餐禮儀
102/6/14	永吉國小西餐禮儀



印象最深刻是有一段陣子很夯了愛克蕾雅變形泡芙，就在我實習中有幾次專技做過，怎樣說印象深刻呢？就是學弟妹們第一次接觸，有一些幾乎是戰後現場，所以現場人員就會下去協助他們，而他們在幾麵糊時，因為他們有些擠花帶動剪太小，倒置擠出來的形體過細，根本無法進行烤焙，只好教他們重新來過啦！有時候實習過程中，真的是既好笑也很有趣，看學弟妹們有模有樣地做出他們的成品給老師打分數及拍照，那些快樂的表情真的難以忘懷。

自己也小事一下身手，說實在的，要裝飾的跟老師一樣其實還是要繼續加強，在每一次我都覺得我有小小的在進步，都樂在其中，老師也教了我很多技巧，使我受益良多。



其實很多老師都跟我們常說不要在意成不成功，而是要在意過程，的確是！經驗才是最重要的，凡走過必留下痕跡，痕跡就是我們的經驗，誰搶也搶不走，所以我們要為我們的將來做打算及規劃，創造出自己的天。



獎狀證明



獎狀證明

一. 校內獎狀

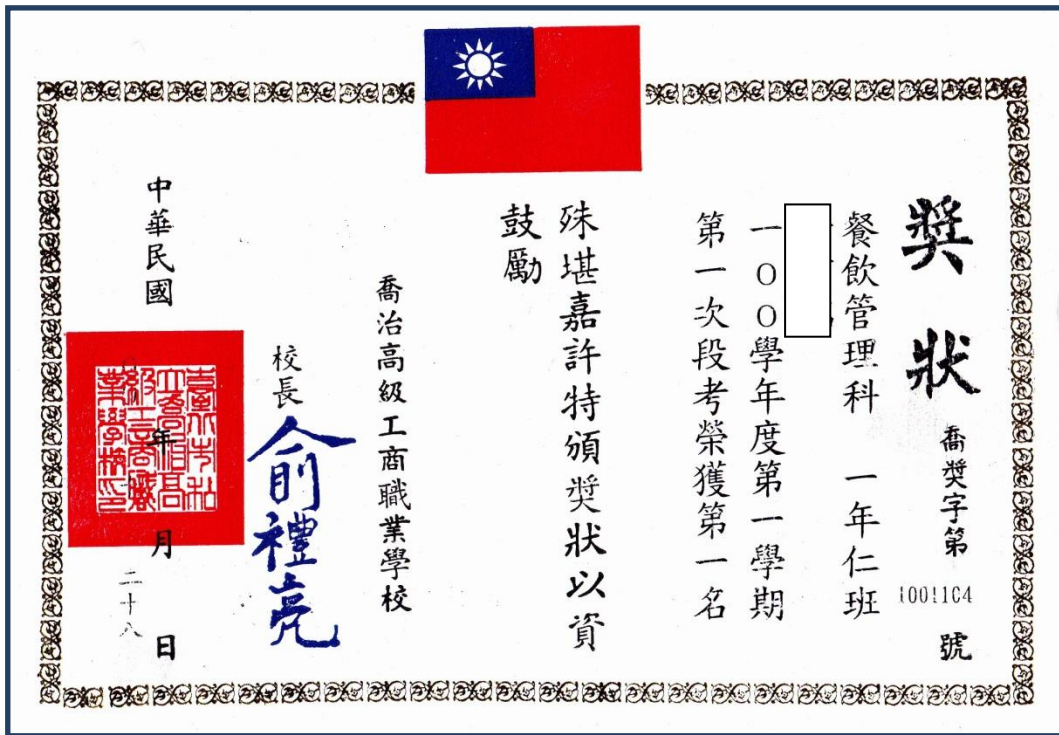
- 100 學年度第一學期第一次段考-第一名
- 100 學年度第一學期第二次段考-第一名
- 100 學年度第一學期-學業成績優異
- 100 學年度第一學期 全勤獎
- 100 學年度第二學期第一次段考-第一名
- 100 學年度第二學期第二次段考-第二名
- 100 學年度第二學期-學業成績優異
- 100 學年度第二學期第 101 個願望自殺防治校內徵文比賽金句組-第一名
- 101 學年度第一學期第一次段考-第一名
- 101 學年度第一學期第二次段考-第一名
- 101 學年度第一學期-學業成績優異
- 101 學年度第一學期 全勤獎
- 101 學年度第一學期國文月競賽作文比賽-第三名
- 101 學年度第二學期第一次段考-第一名
- 101 學年度第二學期第二次段考-第一名
- 101 學年度第二學期-學業成績優異
- 101 學年度第二學期 全勤獎
- 101 學年度第二學期班級優良學生
- 101 學年度第二學期 擔任學藝股長
- 台北市 102 年度高職學生人文閱讀活動閱讀潛力獎
- 102 學年度第一學期第一次段考-第一名
- 102 學年度第一學期第二次段考-第一名
- 102 學年度第一學期-學業成績優異
- 102 學年度第一學期 全勤獎
- 102 學年度第一學期國文月競賽作文比賽-第二名

102 學年度第一學期生涯學習檔案競賽-第三名

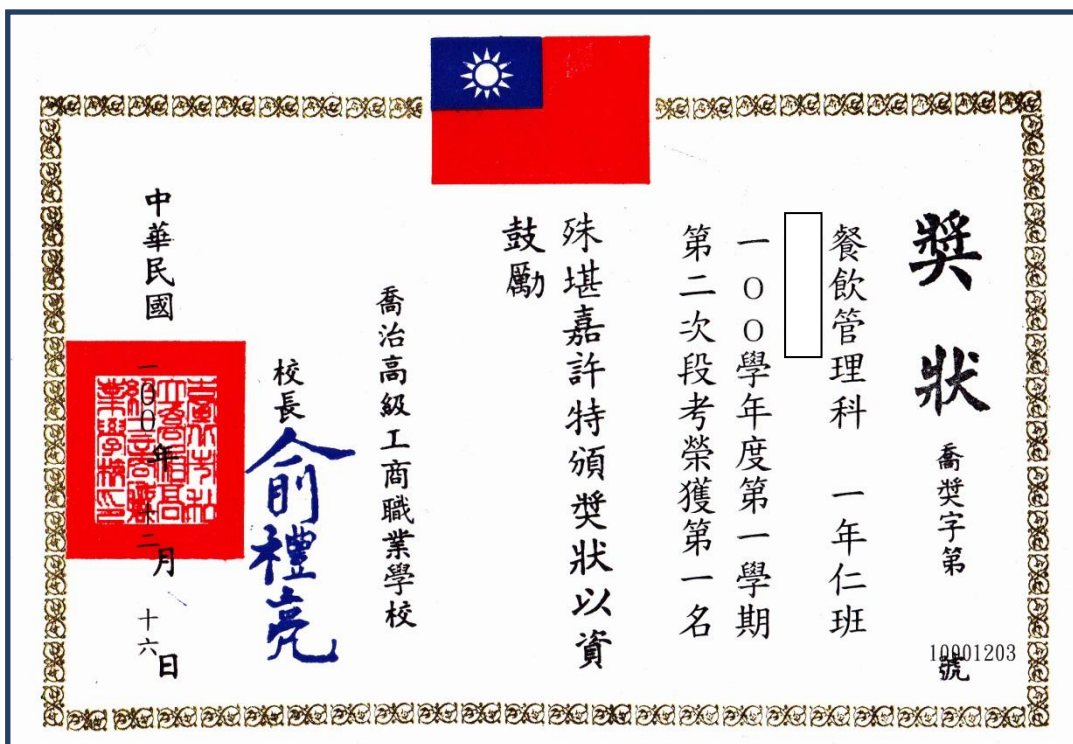
102 學年度第一學期 擔任副班長

第七屆王品盃托盤大賽參賽證明

2014 年寒假閱讀活動



100 學年度第一學期第一次段考-第一名



100 學年度第一學期第二次段考-第一名



臺北市私立喬治高級工商職業學校
GEORGE VOCATIONAL HIGH SCHOOL OF TAIPEI

喬證字第10303002 號

幹部當選證書

學生 於民國 102 年 09 月 09 日，
獲選擔任 102 學年度第 1 學期 三年智班
副班長。特頒此狀，以茲證明

校長 俞禮亮



中 華 民 國 103 年 1 月 13 日

102 學年度第一學期 擔任副班長

第七屆
王品盃托盤大賽
The 7th Wowprime Cup Tray Carrying 2013

參賽證明

茲證明 私立喬治工商餐飲管理科

四人於 2013 年 11 月 5 日
組隊參加「第七屆王品盃托盤大賽」，謹致此狀以資嘉勉並致謝忱。

王品集團 董事長 戴勝益
2013 年 11 月 5 日

王品集團 wowprime

第七屆王品盃托盤大賽參賽證明

校内外活動

路跑活動



各式各樣的路跑等，都能讓我感受到自己體能上的增長，而第一次參加就跑了10公里，萬萬沒想到我能完

成。



醒吾科技大學參訪

臺北市私立喬治高級工商職業學校

101 學年度第 2 學期「技職院校教育參訪」心得

科別：餐飲科

班級：二智

學號：

姓名：

日期：102 年 2 月 23 日 時間：13 時 30 分至 16 時 參訪學校：醒吾科技大學

◎◎校外教學學習心得 ◎◎註：1. 請將您快樂的學習心得以正楷字書寫下來 2. 嚴禁使用簡體字及火星文

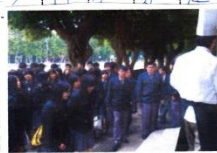
這次花了整個下午的時，參觀科技大學，說好嗎？也沒有，但它們的設備與師資都在好不過了，幾乎都業界名廚，也不能小看他們這一點，出去比賽也是有得名，但不知為何對自己的期望還不錯的，不一定要這周，至少比較了期解大學的模式，看它們的規模很大，跟我們相比真的好，也許這就是差別吧！看看其他學校模式都一樣。這次去還學了許多，聽他學生在說了一些道理，例如：他說了我們進去是不需要丟學校和自己的臉，要為了自己而努力，不要老老老跟別人比，在來是另外一個老師在遊去當老師時只有一張證照，被學生笑了，結果現在一百多張，國內外都有，只花了短短大半年時間，這並不是他是老師，而是他有在努力，他還說了他中廚乙級考三次都沒過，但他沒有放棄，而跟我們說了很謝謝他們，讓他增加了很多經驗，我則是抱著羨慕的看法吧！大半年做了那麼多事，那我們高中三年又做了什麼事，不是要更充實自己在這區域有所進步，不要沉溺在溫室中當花花草草，對餐飲這塊地方要展現的差強人意不難，而是你在當中努力了什麼，這次旅途由我學了許多，而不是在那拍就結束。



102.2.27
潘韻文



餐飲管理科主任 楊雯雯



教學組長 姚玉容



代理教務主任

讓我了解大學的大概模式是怎樣，該往那個方面來努力



捐血活動

其實在喬治看人家捐血，我也一直想去嘗試，看前幾次卻因年齡未到無法參與此活動，終於讓我等到機會了，而我也在學校捐了三次，幾乎是只要有我就會去，我會去參加這活動不僅僅是為了自己也是為了他人，俗話說捐血一袋救人一命，這句話說得很好，現在我們有能力當然要有所付出阿！將來我們有需要時他人才會伸出援手。



這當中雖然是說都有捐，到了當天卻還是很緊張，畢竟針也是蠻粗的一根，而我當然也要忍一時之痛啊！是為了他人痛一下又如何呢？這過程當中我是快樂的，因為換個角度想想我是在救人，血型也是O型，不單單只是為了求學求技術，也是將自己投身於此，為社會多貢獻一分心力。

這三次的過程中我有2次是填寫家長同意書的，因為未成年，慶幸的是家人也很支持我的想法，讓我在此行沒有留下任何遺憾，就算畢業後，我仍然會在此活動盡一份心力，付出該付出的，只要是好的活動對我有幫助的活動，我一定都會參加。



王品盃托盤大賽

這是我第一次參加托盤大賽，從一開始知道這訊息，再從校內選拔中脫穎而出到報名，前前後後不停的練習，練習自己的儀態及穩定度，倒了再來一次，持續的練習，也練習了整個團隊的默契。



到了現場，緊張的氣氛更是隨著各路好手齊聚一堂時急遽上升，有大專院校、職校甚至海外學校都與我們共襄盛舉此大賽，讓自己得以知道自己的程度和在。比賽當中，看著人家的隊呼及默契上，都是精心安排，

我們也不甘示弱地展現自己獨樹一格的地方，就是想爭先光彩。



比賽雖然沒讓我們爭下名次，卻也讓我們得到了經驗，看人家是怎麼獲勝，整整 100 多組參賽者，為何就 12 組能晉級呢？重點我想我們輸在速度及一些技巧上的純熟度，看了他公布的成績，我們如果都有拿到也非難事，還是要好好的練習才是最基本的。這次沒得獎，不代表下次就不會得獎，再接再厲並未此失利做檢討，我想我們會越來越進步



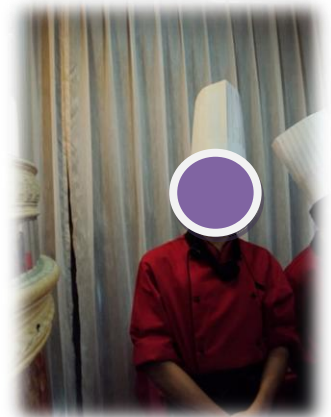
畢業製作



這個畢業製作是將三年所學所呈現的一個大活動，從練習到當天，我們經過無數次的開會爭吵，才有今天完美的結束。這些過程充滿著悲歡離合，但大家的想法始終如一，就是要做好自己的畢業製作，放學留下來練習到7至8點，各個單位都加緊地為自己份內的事所努力，而身為主

廚的我也要好好督處我們各個內場所該做的任何事。就怕有一個出錯就會很麻煩。

到了當天我們盛事的開始，好緊張啊！都是各個來賓，所有席次都做得滿滿，甚至還加桌，那喜悅感真的是頓時湧上心頭，更開心的是看著自己所做的甜點佳餚依依的被嘉賓們取用時，那感覺真的是



不知該怎麼形容，告訴自己努力是值得的，團隊是成功的，而其結束我們還是得為此活動做出檢討會，畢竟還是有很多可以再進步的空間。



這活動讓團隊能發揮出他們各自的想法，逐一的討論開會，培養了團隊的默契，及各單位互相討論開會，讓整個活動能完整的進行，也許還是有些不完美，但我們的努力與檢討，都是我們未來成功的關鍵。




社 團 證 明

臺 北 市 私 立 喬 治 高 級 工 商 職 業 學 校

學生學習活動認證卡

1010607 製表

科 別		班 級		學 號		姓 名	
餐飲管理科		三年智班		[]		[]	
100 學年度 上學期	100 學年度 下學期	101 學年度 上學期	101 學年度 下學期	102 學年度 上學期	102 學年度 下學期		
參 與 社 團 擔 任 幹 部							
巧克力社	巧克力社	團契社	團契社			社 團	
班 級 幹 部 (檢附證明)							
	餐服小老師	英文小老師	國文小老師 學藝股長	專科小老師 副班長			
校 內 競 賽 (檢附證明)							
第 16 週出席 率第 3 名 第 17 週出席 率第 3 名	第 101 個願望 自製防治徽文 比賽金句組第 一名	國文月作文比 賽第三名 第 9 週出席率 第 3 名		生涯學習檔案 第三名 國文月作文比 賽第二名			
校 外 競 賽 (檢附證明)							
				王品盃托盤大 賽參賽證明			
其 他 特 殊 事 蹟 (檢附證明)							
學業成績優異	學業成績優異	學業成績優異	班級優良學生 學業成績優異	高職學生人文 閱讀潛力獎 學業成績優異			
導師	科主任	訓育組長	學務主任	校長			
張月珠	張月珠	黃雅萍	黃雅萍	校長 俞禮亮			



作品集



伴手禮



土鳳梨酥



火山爆發塔



奶油布丁蛋糕



千層棒



馬卡龍



德式布丁



鴛鴦酥



香蕉蛋糕



檸檬炸彈蛋糕

心得感想：

整整一年在學伴手禮這個課程，真的覺得它很有趣，每一樣產品都有它的包裝盒及袋子，畢竟這是要送人的東西，一定會比較注重於外觀包裝。學了那麼多產品，才知道要做出一樣好吃的東西，勢必花費時間也較久，還要用心去做，而不是隨便擰擰麵皮就可以做出的東西，也是要經過醒麵、鬆弛的程序，那麼多的產品雖只放上九張，但每一樣都深深印入我心





烘焙食品



水果奶烙



天使蛋糕



波羅麵包



核桃酥



桂圓蛋糕



烤布蕾



水果塔



薑餅屋



菠蘿泡芙

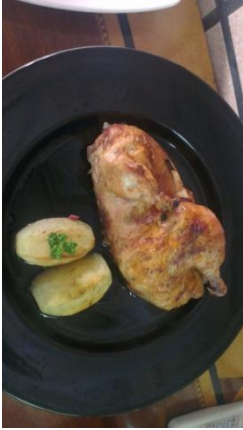
心得感想：

回想起來，一年級剛進去就是先學烘焙，大家的心都還未定，做東西都吵吵鬧鬧的，一段時間才穩定下來，在這其中學了許許多多的產品，有餅乾、蛋糕等，裡面打擊最大的就是餅乾，因為都是手工的關係，它的外觀看起來就歪七扭八，又因為她是巧克力口味的，看起來就不好吃，但經過了一段時間後，現在似乎沒有那個問題了，每次的上課至結束，都會告訴自己下次要更好，不斷的蛻變在蛻變，現在要快進入另個階段，目標依然如此，學習的點點滴滴，將是我往後更進步的範本。





西餐烹調



原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯



德式熱馬鈴薯沙拉



匈牙利燴牛肉附奶油飯



奶油洋菇濃湯



紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵



巧克力慕斯



鮭魚沙拉三明治



雞肉清湯附蔬菜小丁



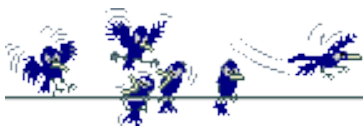
時蘿黃瓜沙拉

心得感想：

西餐這們課看似簡單，其實他內涵的意義很多，也沒那麼好操作，有些幾乎是很耗時的，而且它是極具注重衛生的，在考試時旁邊都會配置小冰箱。超有趣的，很少看它加許多調味料，有些幾乎是利用蔬菜本身的甜味帶出它的感覺及顏色。

在學校雖然教得不深，卻也讓我知道了其中的深奧。





中餐烹調



松鼠鱸魚



乾煸四季豆



無錫排骨



芋頭燒小排



蒜味四季豆



翡翠蛋炒飯



豆豉燒小排



蝦皮煎蛋



樹子蒸魚

心得感想：

到了二年級，中餐多半是為了考取我們的證照，一開始對中餐並不抱太大的期望，但是前後不斷地複習在製作，信心就這麼起來了，不慌不忙地做完每一樣，及聆聽老師對我們的評語，從刀工上到衛生上，老師不斷地對我們要求，最終的目標還是希望我們能考到屬於自己的證照，最終也沒讓自己失望。回想起來，在一開始接觸時，火候的大小幾乎是我的致命傷，有時做出來的東西顏色都偏暗，到了下學期也就慢慢的改善，到現在絲毫對中餐沒以前的那麼懼怕，反道是樂在其中，這多虧是老師的叮嚀與教誨。





飲料與調酒



白桃烏龍



酸梅烏龍



紅茶拿鐵



蘇打綠茶



羅望子肉桂汁



莫西多



蘭姆可樂



紅酒賓治



櫻花

心得感想：

飲調真的是給人一種神祕感，五顏六色的，尤其是他的層次，印象最讓我深刻的就是紅茶拿鐵，它是我練很久才讓他的層次分明，有幾次奶泡一下去就跟它融為一體，我也看過有些人拼命的加糖讓他懸浮在上面，但是口感上當然甜得讓人受不了，所以我就卓在於奶泡身上，要如何讓它是帶點稠度的，一成功我超開心的，一紅一白的層次，怎麼看都好看。調酒課程則是讓人既期待又興奮，因為平常當然都很難碰觸到這些，只能藉由學校的課程，但這都不會影響到我們對他的興趣。





台式料理



瓜仔雞湯



炖大補鰻



脆皮燒雞



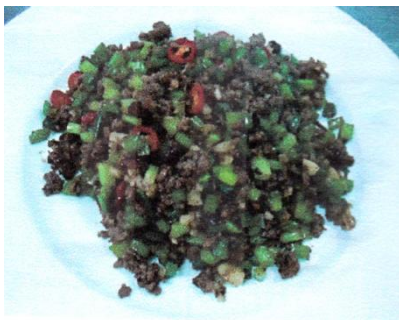
鹹酥小排骨



透抽酥



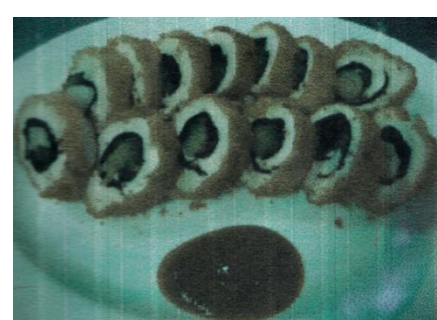
雙色饅頭



蒼蠅頭



豆包烤素鴨



香蒜雞捲

心得感想:

這門課回想起來，有些時候都是在混亂中完成，因為一年級的關係，對一些事情都顯得生疏，論刀工阿!火侯阿!在那時都還是要加強的，有一次蝦子過油，結果下去都黑了!臉也跟著綠了，經過幾星期後也蛻變了，懂得要如何控制。印象最深的是雙色饅頭，那時頭腦浮現著這要怎麼發酵阿!結果是用蒸籠耶!那個水還不能滾，太熱還會發不起來，那時我就告訴自己，頭腦不能老是死死了，不是某樣東西就一定要是那樣，方法是人家想出來的，所以不必為了這樣，還是有許多替代的發法，在這裡我看見我自己的成長，也學了很多。





日式料理



奶油炒雞胸



日式玉子蒸



鯛魚南蠻漬



日式咖哩飯



沙朗沙拉



和風沙拉



和風蒸魚



天婦羅



鮭魚炒飯

心得感想：

日式料理在台灣這幾年似乎有升高的趨勢。這課的學習過程中，我不單單只是在學技術，還聽了許多老師講的道理，看才是最重要的，而不是連看都不看就一直問，我心想這是基本的。有一句話讓我思考很久，成績重要還是真的有學到東西重要，甚至說了，架設我現在給你 100 分，出去人家會給你幾分，我想的確，但我卻想兩者兼具，努力出來的成果總是要有個評價，才能使後續有更強大的行動力。



101 學年度第一學期班際拉拉舞比賽



這活動一開始真的不怎麼順利，在要知道要比這活動大家都在討論衣服啦！老師也在幫我們降低學舞費用。我個人不太贊成此活動，因為要花費一筆很大的費用，但換個角度想，它使我們整個團結起來，一起留校與老師練舞，大家互相幫忙及指導，在練舞過程中也是有爭吵，但終究是為了這個比賽。

在比賽當天，個個把自己整妝打扮，老師也幫我們畫了圖騰阿！老師整個就是比我們還要緊張，整個氣氛隨著比賽而更沉重，大家都蓄勢待發。

表演一結束，大家心中的大石都放下了，期待最終的成績，可惜是我們無緣得名，但是大家的努力與成果，告訴了我們，我們是最棒的，永遠的第一名，過程中大家都是開心的努力的，所以名次固然不重要。

在這活動中，我們所學的是團結且合作的精神，而非一定要得到名次，大家為了這個活動，把一切事物排開，就是為了要與大家排練，雖然最終無緣，但是大家的革命情感永遠牢記在心，還是得謝謝舞蹈老師及拋下事務的班導，他們的陪伴及教導，我們才能如此。





閱讀心得

臺北市私立喬治高級工商職業學校

101年6月份好書閱讀心得

班級 / 學號	一仁 1000735	學生姓名	<input type="text"/>
中文書名	我所看見的未來	原文書名	我所看見的未來
書籍作者	嚴長壽	書籍編譯者	李桂芳
出版單位	天下遠見出版	出版年月	2008.11
閱讀期間	101年5月2日~5月30日	心得撰寫日	101年5月9日

(針對此書之介紹)
相關書訊

1971年,台灣被迫退出聯合國,看到國家遇到這麼大的外交屈辱,我心中非常挫折,但是,剛退伍下來,還在為自己的生存、工作而掙扎的我,實在也感覺不到自己能為國家做什麼事

(摘錄有意義之文字)
內容摘錄

亞都飯店在1979年開幕時,在大飯店林立中獨闢蹊徑,定位為商務旅館,鎖定國際商務客。因為策略成功,開幕十幾年,亞都飯店的住戶率一向表現不俗

我的觀點(心得)至少三百字

這本書讓我了解很多人生的大道理,如果要問,這一生到底什麼力量在驅使我不斷前進?而作者說,我從來不認為推動觀光旅遊,是為一家公司賺錢或為個人求舞台,更從來不曾把它當作我的目標。我始終相信,觀光旅遊有更重大的意義,就是和全世界做朋友,而且是讓台灣和全世界做朋友。我聽完這番話是真的很有他的道理,像我現在的餐飲科,也是要有很多人做朋友,人緣廣大,這樣才會得到自己想要的,捨去自己所不要的東西,這是我一生最大的信念,也是作者最大的信念,讓我又多了不少知識。

黃
101.5.29
柏璋





文藝欣賞

附件三

臺北市私立喬治高級工商職業學校

一〇一學年度第二學期「校外教學、環境教育暨藝文欣賞」學習心得表

科別：餐飲料 班級：二智 座號： 姓名：

日期：102年4月12日 時間：7時至17時 活動地點：麥客田園傳統米食與農村體驗之旅

◎◎校外教學學習心得 ◎◎ 註：1. 請將您快樂的學習心得以正楷字書寫下來 2. 嚴禁使用簡體字及火星文

這次我們來到了北埔的農場，只不過天氣不放假。這次比以往少了極限體驗，也許是因為下雨的關係吧！幾乎在室內過，這次有體驗擲菜、板條、坑窯、紅龜糕，雖然這些在以前就玩過了，畢竟機會很少，所以還是融在其中，唯一一個牛車，它竟然是用機器在拉，而且超級搖的啦！做一做還會暈咧！這次去還有學習到板條是怎麼做的，其實用一用還是有點無聊，因為是下雨嘛！所以有一段時間就是做在那吃飯聊天，之後就跑去老街玩，說真的，沒人哪！一群人泡在便利商店混時間，最掃興的是還有人辦告別會，所以時間到了拍完照就走了，校外教學最討厭就是下雨，做什麼都被限制，也沒有下次了，只剩下畢旅了，希望那天我們可以都很高興的去，天氣也開心的回應我們。



102.4.17
潘韻名

餐飲管理科
主任 楊雯雯

副育 黃雅萍

學務坦亞亞
主任 王仁八八



喬治工商餐飲科三年級 名 同學您好：

由於您的參與，讓本次的「生涯學習檔案競賽」增添許多色彩，您真的很棒、很優秀，評選過程中，也讓評審老師們傷透腦筋！或許競賽的結果無法盡如人意，咱們的評審老師有小小的評語與提醒要告訴您……

- 「1.檔案內容精簡明晰.有條理,能呈現個人風格
- 2.部分目錄(如推薦函.歷年成績單.獎懲記錄.社團證明)內容空白，較為可惜」

承辦單位：木柵高工輔導室 2013.11

