

**國立臺東專科學校附設高職部 112 學年度第 1 學期 家政科
第 2 次科務會議暨教學研究會會議紀錄**

開會時間：112 年 09 月 25 日(星期一) 16 時 10 分

開會地點：精勤校區家政科辦公室

主 席：楊登雅主任

紀錄：倪雲玉

出席人員：詳簽到單(應到人數：5 人，實到人數： 5 人，出席率： 100 %)

列席人員：

主席致詞：今日會議討論 5 項案由。

壹、上次會議決議事項確認：上次會議紀錄(112 年 09 月 08 日)業經簽核(無異議)。有關上次會議討論事項執行情形如下：

討論事項	執行單位	執行情形	裁示
案由一：「討論本學期科工作執掌分配表、段考調查表」案	家政科	執行中	存查
案由二：「修正 112 第 1 學期各科科務行事曆」案。	家政科	通過	存查
案由三：「請各科教師提供科特色國中職涯體驗計畫授課內容」。	家政科	通過	存查
案由四： 「本科擬申辦 113 年度教師赴公民營機構研習計畫」案	家政科	撰寫申請計畫	存查
案由五：「調整家政科 113 課綱」案	家政科	待開放填寫 113 課綱時，再進入系統修正	存查
案由六：「彈性課程增設」案	家政科	未增設科目	存查
案由七：「撰寫議題融入課程教案」案	教學組	通過	存查

貳、報告事項：

單位	報告內容
家政科	<ol style="list-style-type: none"> 1. 近期專業教室多有設備及環境損壞，科已著手進行估價或修繕。請教室管理教師及任課教師協助管理使用，記錄損壞情形並同時知會科辦。 2. 預計 9/28-10/4 填報 113 年度教育部國民及學前教育署補助高級中等學校充實教學及實習設備計畫，有需添購維修設備，請提出。

參、討論事項：

案由一

(提案單位：家政科)

「本科擬申辦 113 年度教師赴公民營機構研習計畫」案，請審議。

說明：增加一合作廠商：台灣西京食品模型。

決議：通過。

案由二

(提案單位：家政科)

「訂定國立臺東專科學校高職部家政科烹飪教室使用管理及租借規定」案，請審議。

說明：如附件 1。

決議：通過。

案由三

(提案單位：家政科)

「報廢行政用桌上型電腦一部」案，請審議。

說明：年久失修，不堪使用，財產編號 3140101-03-002700。

決議：通過。

案由四

(提案單位：家政科)

「提出本科空間需求申請表」案，請審議。

說明：申請烹飪教室空間，如附件 2。

決議：通過。

案由五

(提案單位：家政科)

「提出本科空間/經費/設備需求申請表」案，請審議。

說明：申請烹飪教室風管及其配件維修等修繕經費，如附件 3。

決議：通過。

肆、臨時動議：

無

伍、散會

附件 1

國立臺東專科學校附設高職部家政科烹飪教室使用管理及租借規定(草案)

民國 112 年 9 月 25 日科務會議通過

第一條

國立臺東專科學校附設高職部家政科（以下簡稱本科）為使各活動場所能充分發揮效用，提供校外單位使用善用及善盡管理之責，依本校「國立臺東專科學校場地設備收入收支管理辦法」及「國立臺東專科學校場所使用管理及收費標準」訂定以下規定（以下簡稱本規定）。

第二條

使用本科烹飪教室範圍及設備收費等詳細說明如附件一。

第三條

凡校外單位（各學校、民間團體、學術、藝文社團等）使用本科烹飪教室，應於活動前三十日具文並附活動說明書一式兩份向總務處提出申請，發文前應先聯繫本科討論借用細節是否符合雙方所需，確認後到科填寫申請表(如附件二)。直接向本校總務處提出借用申請概不受理。

第四條

申請使用後，若使用時段與本校或本科安排課程相同，則使用單位無條件放棄申請。若已繳費則全額退費。本校及本科皆不負任何賠償責任。

第五條

校外單位使用烹飪教室，除在烹飪教室門口外，及一樓上樓處，不得於校園內另設宣傳旗幟及海報等，以維校園景觀。所使用時間如遇人力不可抗拒之因素，如設備突然不明原因故障，得提出延期或當次退費之要求，但本校不負任何賠償責任。

第六條

使用單位於辦理活動期間，除必要人員外，本校不提供停車位。

第七條

如有下列情事之一者，本校得拒絕並停止其使用：

- 一、使用事實與申借內容不符者。
- 二、有損建築與設備器材者。
- 三、轉借其他單位使用者。
- 四、為特定政治團體從事宣傳或活動。

第八條

使用場所內外各種設備及器具未經保管人員同意，不得擅自啟用，倘有毀損情事，應負賠償責任。如需加佈置或增接設備，應事先徵得本科負責人員之同意(項目細項於申請書備註上註明)。

第九條

使用時需正確使用環境、器具及設備，不得破壞環境、器具及設備，不能移動設備，也不能使用未經申請之設備及器具。未經申請就使用設備及器具，視同損害設備，需照價賠償，並扣全部押金。若造成實質損害，屬需維修項目，則需額外賠償維修金額。

第十條

使用時，場所內並不得有商業營業行為。

第十一條

使用後，恢復借用前原貌，所有借用單位攜帶或產生之產品、垃圾、廚餘及回收等請自行帶離。環境、設備及器具清潔並歸位，其餘未盡事項請依照現場本科管理人員說明。經本科服務人員與借用單位核對無誤(檢核表如附件三)，借用單位以「繳交押金證明單」領回押

金，空白繳交押金證明單如附件四。

第十二條

所收之基本使用費之 30%納入校務基金，20%水電費，10%折舊費，其餘供作管理單位之管理費用。

第十三條

教室整潔規範請參閱「國立臺東專科學校高職部家政科烹飪教室安全衛生使用管理規則」，規則如附件五。

第十四條

申請使用教室時，活動內容或課程需與家政推廣類別相關，且經本校同意。

第十五條

活動或課程內容所需耗材需由借用單位自備。

第十六條

其他未竟管理事項，依現場本科管理及服務人員做最後解釋。

第十七條

本規定經本科科務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附件一

國立臺東專科學校附設高職部家政科烹飪教室使用場地範圍及設備收費表

項次	項目	收費	備註
1	烹飪教室基本使用費	半日 12500 元。整日 25000 元。 使用期間授課教師全為本科教師，則半日 10000，整日 20000。	基本使用範圍為烹飪教室空間、工作崗位內工作區域及所提供器具(詳如說明)，教學需要之擴音機設備，不含空間內其他任何設備及機具。半日上時段為 8:00-12:00 或 13:00-17:00。整日時段為 8:00-17:00。
2	本科服務人員費用	半日 2000。整日 4000。	環境及設備之介紹、檢查等相關服務。
3	冷氣使用費	半日 500 元。整日 1000。	因烹飪教室為頂樓，夏日炎熱，冷房效果不佳，借用單位請審量。
4	攪拌機使用費	半日 500。整日 1000。	未經申請使用，扣除押金。
5	烤箱使用費	半日 500。整日 1000。	未經申請使用，扣除押金。
6	發酵箱	半日 500。整日 1000。	未經申請使用，扣除押金。 切勿更動發酵箱設定，更動視同損壞設備，照價賠償 90000 元。
7	逾時費	每超過 30 分鐘加收 500 元，不足 30 分鐘以 30 分鐘計算。	以最後參加人員皆離開、清潔善後完畢，本科管理人員與借用單位共同檢核完畢為借用時間結束點。 有逾時事實時才收取費用。以本科場地管理及服務人員認定時間。
8	損害器具或設備等	依照品項原價或維修金額賠償。	是否損害依本科管理人員認定。
9	押金	每時段為 5000 元。	借用完畢，經本科管理或服務人員偕同借用單位檢核無誤後，借用單位以繳交押金證明單領回全數押金。
10	冰箱使用費	半日 500。整日 1000。	冰箱可用空間不大，因有平日上課所需食材，請借用單位審量。冰箱內勿放入燙熱物品。課程結束後借放之材料需全部帶走。
11	其他非崗位器具	每種器具半日 500。整日 1000。	明細填入申請表中，每時段借用器具為一式。

**使用說明：

1. 使用範圍為本校家政科烹飪教室之硬體空間(桌、椅)、擴音設備、電扇、已申請之工作崗位(含瓦斯使用、器具及水源水槽)、飲水機。
2. 每崗位的器具及數量參考:剝刀 1、片刀 2、熟食刀 1、瓷燴盤 1、瓷 8 吋圓盤 3、瓷 10 吋圓盤 2、瓷扣碗 1、瓷湯碗 1、瓷小碗 3、瓷魚盤 1、小鐵碗 6、小鐵盆 6、餐具籃(筷 6 雙、小鐵湯匙 3)、大漏勺 1、小漏勺 1、夾子 1、湯匙 1、湯杓 1、鍋鏟 2、削皮刀 1、刮麟刀 1、量匙 1 組、防燙夾 1、量杯 1、鐵圓盤 6、鐵方盤 3、中鐵方盤 1、大鋼盆 3、疏離 1、洗菜盆 1、蒸籠 1(蓋、蒸層、底鍋)、湯鍋 1。實際依本科工作人員與租借人員相互核對現場器具及數

量表簽名為據。

3. 因烹飪教室老舊，水電管路等需常維修，而科無充裕經費可經常維修，也需有服務人員從旁管理，為使平時上課能順利正常使用，不因設備損壞而無法進行課程，因此租借金額高。
4. 因學校單位電力供給有限，若需使用插座電源，需事先提出使用數量及設備種類與本科討論是否可用。

附件二

國立臺東專科學校附設高職部家政科烹飪教室借用申請表

申請日期： 年 月 日

租用單位 (全銜)			
租用單位 住址		租用單位 電話	
申請人(聯 繫人)姓名		申請人 (聯繫人)手機	
使用 日期/時段	年 月 日 <input type="checkbox"/> 8:00-12:00 <input type="checkbox"/> 13:00-17:00 <input type="checkbox"/> 8:00-17:00 (半日 12000。整日 24000。) 		基本使用費小計：
另借設備	<input type="checkbox"/> 冷氣 <input type="checkbox"/> 攪拌機 <input type="checkbox"/> 烤箱 <input type="checkbox"/> 發酵箱 <input type="checkbox"/> 冰箱 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (半日 500。整日 1000)		小計：
另借器具			小計：
是否使用插座	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 使用插座數量： 使用設備名稱及數量：		
押 金	使用完畢，檢查無誤，以「繳交押金證明單」領回押金。		5000 元
合計			
<p><input type="checkbox"/>本單位申請人(聯繫人)_____已確實詳閱「國立臺東專科學校附設高職部家政科烹飪教室使用管理及租借規定」及「國立臺東專科學校附設高職部家政科烹飪教室安全衛生使用管理規則」並願意遵守。</p> <p style="text-align: right;">中華民國 年 月 日</p>			

附件三

烹飪教室使用完畢檢核表

檢查日期：

項次	檢核內容	檢核結果			備註
1	電源關閉:擴音設備、電扇、電燈、抽油煙機及其他借用設備	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	
2	工作崗位清潔:水槽、工作台、爐台、地板、器具	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	
3	工作崗位器具:數量及擺放位置	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	
4	垃圾、廚餘、回收、材料、成品及包裝材或借用單位自行攜帶之物品等等清潔	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	
5	非工作崗位地板清潔	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	
6	借用時間內使用並清潔完畢。	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	
7	是否有器具、設備或其他損壞?	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	
8	借用單位繳回「繳交押金證明單」,並領回全數押金。	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	
9	其他:	是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	不適用 <input type="checkbox"/>	

借用單位確認簽名：

本科檢查人員確認簽名：

附件四

繳交押金證明單

茲收到_____ (單位)申請借用國立臺東專科學校附

設高職部家政科烹飪教室押金 5000 元整，以此證明。

國立臺東專科學校附設高職部家政科

中華民國 年 月 日

附件五

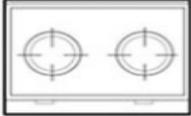
國立臺東專科學校附設高職部家政科烹飪教室安全衛生使用管理規則

中華民國 112 年 5 月 9 日家政科科務會議通過

- 一、國立臺東專科學校附設高職部家政科烹飪教室安全衛生使用與管理規則參考職業安全衛生法之相關規定訂定。
- 二、為確保實習課程進行時，達到安全衛生預防災害，於每學期第一次進行實習課程時，對學生施以必要之安全衛生教育訓練課程並簽名。
- 三、本教室供科內每週排定之專業實習課程教學用。未排定之相關課程，請教師於使用前 7 日前提出申請並登記，未通過申請者不得使用。
- 四、非本教室財產或物品(設備、器材、用具等)一概不得移入使用；教室內亦不得擺放學生之私人物品。
- 五、為確保實習安全與衛生，進入本教室請穿戴正確實習服裝(包含圍裙、網帽、包鞋，廚師服依任課教師規定)，指甲不過長也不塗指甲油，手禁戴錶或及飾品(若無法去除則戴乳膠手套全程實作)，禁配耳飾。教室內不得攜帶及食用外食及飲料(飲用水除外)，不得嬉戲奔跑、大聲喧嘩，並配合任課老師之相關規範。
- 六、每次上課前學生需檢視小組內工作區域，若有不潔、器具數量不對，請填寫紀錄表單並完成清潔，並將器具擺放正確及確認器具數量符合規定(器具數量不對，報請任課老師同意後，至倉庫或 13 組旁鐵架補充或放回)。
- 七、課程結束後，須完成小組內工作區域清潔，包含
 1. 水槽乾淨無殘渣、洗碗精及菜瓜布等，濾網內殘渣請倒入廚餘桶)。
 2. 爐台面、爐台後方、工作台面、成品桌台面，菜瓜布用少許清潔劑刷後抹布擦乾。
 3. 炒鍋清潔後烘乾倒扣。
 4. 關閉瓦斯開關(爐台下方)。
 5. 器具確實清潔後請按平面圖(附件 1)擺放，並確認數量符合規定。
 6. 抹布洗淨晾至成品桌下方。
 7. 調味瓶及油瓶擦拭乾淨放置小鐵方盤上置於大工作桌上(靠近小工作桌側)。
 8. 擦拭層板。
 9. 地板掃過後使用稀釋清潔劑刷過，用拖把拖乾。
- 八、課程結束後，須完成公共區域整潔：
 1. 門、冷氣、電風扇、電燈、擴音設備、瓦斯總開關(後門走廊外)、烤箱確實關閉。
 2. 地板、冰箱、倉庫、未使用組別、教師示範區、公用材料、公用桌、掃具、非小組內器具、13 組旁鐵架上器具等確實清潔及整理。
 3. 垃圾、廚餘、資源回收在課程結束後拿到指定位置，並清潔桶子。
 4. 截油槽確實清潔。請在排水溝上沖洗濾網，以免柏油路上整片廚餘及油漬。
- 九、糖類(會長螞蟻)、奶粉或奶製品(易變質的)、蛋等請存放冷藏冰箱。芝麻及堅果類(易有油耗)、魚肉海鮮類等請存放冷凍。冰箱內食材請妥善包裝依照班級或公用材等規劃標示區域擺放，若無法按區域放置請務必標示班級。
- 十、拆封之調味料請務必放入瓶罐中存放。
- 十一、更換瓦斯時請務必通知科辦，並確實更換鐵門上標示。
- 十二、油炸盡可能當次課程多組共用，當次重複使用，使用完畢倒入烹飪教室樓下綠色廢油

桶，不存放於烹飪教室。

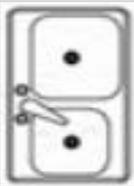
- 十三、實習股長或教師指定人員，每次上課須填寫實習教室使用日誌及機具設備使用記錄表。
- 十四、請有使用醱酵箱的班級每次上課時將醱酵箱內的水倒掉，使用完畢請務必將門打開通風，以免發霉。
- 十五、落地型或桌上型攪拌機機器本體使用完畢需擦拭乾淨，並歸位。配件確實清潔，且配件的數量及編號正確。
- 十六、至科辦旁倉庫領料務必填寫領料單。
- 十七、機具設備等若有損壞請儘速通知科辦。
- 十八、公用材料如麵粉、基本調味料快用完時請通知科辦。
- 十九、愛惜使用教室內設備及物品，若非正常使用致使損壞，需負賠償責任。
- 二十、教室內所有器具設備未經教師許可皆不得攜出教室。
- 二十一、學生上課時，非經教師許可不得擅自離開教室。
- 二十二、實習課程結束後，教師指定人員在每組水槽倒入稀釋漂白水。
- 二十三、實習課程結束後，須經任課教師或教師指定人員檢查通過後方得離去。
- 二十四、每學期末依科辦分配之整潔區域進行大掃除。
- 二十五、小組內器具數量及擺放方式參考附件 1，可依任課老師共同討論後修正。
- 二十六、本辦法經科務會議通過後實施，修正時亦同。

 **爐台區**



爐台區 下方：

- 1.蒸籠 1 組
- 2.湯鍋 1 個

 **水槽區**

水槽區 下：
 洗碗精、菜瓜布、鋼刷

水槽區跟小工作台區 中間隙縫：



- 1.片刀 2 把
- 2.剝刀 1 把
- 3.熟食刀 1 把

小工作台區

小工作台區 上層板：



- 1.燴盤 1 個
- 2.8 吋圓瓷盤 3 個
- 3.10 吋圓瓷盤 2 個
- 4.小瓷碗 3 個
- 5.瓷扣碗 1 個
- 6.瓷湯碗 1 個
- 7.瓷魚盤 1 個

小工作台區 下層板：



- 1.小鐵碗 8 個。
- 2.小鐵盆 8 個(馬口碗)

大工作台區

大工作台區 桌面：



- 1.沙拉油、調味罐(置於鐵方盤上)
- 2.廚餘盆
- 3.餐具籃(鐵筷 3 雙、公用筷 3 雙、小湯匙 3 支)

大工作台區 側邊：



- 1.白色熟食砧板 1 塊
- 2.紅色生食砧板 2 塊

大工作台區 上層板：




- 1.大漏杓 1 支
- 2.小漏杓 1 支
- 3.瀘油網 1 支
- 4.夾子 1 支
- 5.小湯杓 1 支
- 6.大湯杓 1 支
- 7.鍋鏟 2 支
- 8.防燙夾 1 個
- 9.量匙 1 組
- 10.刮鱗刀 1 支
- 11.剪刀 1 把
- 12.削皮刀 1 支
- 13.量杯 1 個

大工作台區 下層板：




- 1.疏離 1 個
- 2.洗菜盆 1 個
- 3.圓鐵盤 8 個
- 4.大鐵盆 3 個
- 5.打蛋盆 3 個

附件 2

國立臺東專科學校空間需求申請表

申請單位/ 申請人	家政科
需求說明 (含教學用途及課程說明)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每週固定使用烹飪教室課程時數達 19 節，下學期有 22 節，進校 15 節，未含其他訓練及加強課程，使用率高。 2. 現有烹飪教室空間過小及配置不當，無法設置檢定場。 3. 現有烹飪教室設置完成已逾 27 年，設備老舊需要頻繁的維修。 4. 學生須至關山、成功或花蓮檢定，導致報考意願低落，大幅降低學生學習動機及成效。 5. 烹飪教室建置在 2 樓，中大型機具搬運不易，增加許多成本。
符合的計畫 類型	<input type="checkbox"/> 校務發展計畫書 <input type="checkbox"/> 課程規畫書 <input checked="" type="checkbox"/> 科培育計畫 <input checked="" type="checkbox"/> 短中長程計畫 <input type="checkbox"/> 其他：_____
具體需求	<p>(例如：空間需求/用電需求/設備需求/經費需求/其他需求...)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 600M² 以上的空間，可不用連續，但距離不能過遠，設置男女更衣室、評審室、工作區、配菜場地、考生休息區、掃具區、公共材料區、倉儲區等。 2. 設置檢定廠內的環境及硬體設備等配置，如工作檯、水槽及排水、排油煙機、瓦斯爐及供氣設備、瓦斯截斷器、冰箱、截油設備、烤箱、電力系統、冷氣及供氣系統、照明、排水溝、瓦斯、冷氣、拖把水槽、地面防滑等。 3. 設置場內所需器具，如碗盤、烹調用具、清潔用具、儲物器具、標籤等。
預期效益	<p>(例如：技術能力/證照/KPI/計畫)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生報考中餐烹調檢定人數增加。 2. 學生考取中餐烹調檢定人數增加，考取率增加，增強學生自信心。 3. 辦理在校生檢定增加科收入。 4. 開設相關課程與社群、社區共好。 5. 提升本科及本校曝光率。
備註	<p>使用率 (並檢附佐證資料): 每週白天固定課程節 19, 60%。夜校 15 節, 62.5%。日夜 34 節, 61%。若能成為檢定場, 訓練時間、開設相關課程、辦理檢定等都會大幅增加使用率。</p> <p>空間大小 (單位為平方公尺): 600M² 以上</p>

附件 3

國立臺東專科學校 空間/經費/設備需求申請表

申請單位/ 申請人	家政科
提案類型	<input type="checkbox"/> 空間： <input checked="" type="checkbox"/> 經費：維修烹飪教室風管及相關配件(排油煙機設備) <input type="checkbox"/> 設備：
需求說明 (含教學用途及課程說明)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每週固定使用烹飪教室課程時數上學期 19 節，下學期 22 節，進校使用 15 節，未含其他訓練及加強課程，使用率高。 2. 馬達經常性跳電，廠商建議更換馬達，並做好絕緣處理。 3. 風管本身年久鏽蝕多處破洞，蓋板脫落，銜接處老化漏水，渦輪葉片損壞，其中一具已無法使用，其他吸力不足。且下雨時會從風管滲漏水，造成教室內淹水，影響師生操作及健康。
符合的計畫 類型	<input type="checkbox"/> 校務發展計畫書 <input type="checkbox"/> 課程規畫書 <input checked="" type="checkbox"/> 科培育計畫 <input checked="" type="checkbox"/> 短中長程計畫 <input type="checkbox"/> 其他：_____
具體需求	(例如：空間需求/用電需求/設備需求/經費需求/其他需求...) 修繕經費 150,000 元。
預期效益	(例如：技術能力/證照/KPI/計畫) 恢復排油煙效益，保護師生健康，維持良好上課品質。
備註	使用率 (並檢附佐證資料): 每週白天固定課程節 19，60%。夜校 15 節，62.5%。日夜 34 節，61%。 空間大小 (單位為平方公尺): 600M ² 以上

國立臺東專科學校

112 學年度第 1 學期 家政科第 2 次科務會議暨教學研究會簽到單

時 間：112 年 09 月 25 日（星期一）16 時 10 分

地 點：精勤校區家政科辦公室

主 席：楊登雅

出 席：（應到人數：4 人，實到人數：4 人，出席率：100%）

出席人員	簽 到	列席人員 簽 到
許良慧	許良慧	
王麗淳	王麗淳	
張均憶	張均憶	
楊登雅	楊登雅	
倪雲玉	倪雲玉	