

國立臺東專科學校(高職部)112 學年度第 1 學期 家政科

第 5 次科務會議暨教學研究會會議紀錄

開會時間：113 年 01 月 19 日(星期五) 11 時 30 分

開會地點：精勤校區家政科會議室

主 席：楊登雅主任

紀錄：倪雲玉

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

列席人員：

壹、主席致詞：今日會議討論 2 項案由。

貳、上次會議決議事項確認：上次會議紀錄(112 年 01 月 04 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：「114 固定資產預算」案	家政科	已交送主計室	存查
案由二：「申辦 113 第二梯公民營」案	家政科	申辦中	存查
案由三：「討論本科遴聘業界專家協同教學案」，提請討論。	家政科	申辦中	存查
案由四：「討論 113 學年度遴聘業界專家協同教學依配合群、科特色或產業發展需要課程規劃協商案，提請討論。	家政科	申辦中	存查
案由五：「討論本科報廢財產一批」，提請討論	家政科	留存備查	存查

參、報告事項：

單位	報告事項
家政科	1. 謝謝各位老師帶領學生整理各專業教室。 2. 期末前需繳交或上傳的表件要記得。

肆、討論事項：

案由一

(提案單位：家政科)

「討論參加 113 年度教育部教學卓越獎」案，提請討論。

說明：部主任指示今年度由家政科報名參加。

決議：同意。

案由二

(提案單位：家政科)

「113 學年度遴聘業界專家協同教學依配合群、科特色或產業發展需要課程規劃協商案」，提請討論。

說明：

- 一、申辦課程是否依配合群、科特色或產業發展需要，請說明。
- 二、有關業界專家參與共同規劃教學內容與教學活動設計內容，請討論。
- 三、有關業界專家參與專業實習(務)科目教學內容及技能項目補充教材之編寫，請討論。

決議：

- 一、申辦課程為烹飪、點心製作，皆為符合本家政群科之特色，配合科發展目標，增強學生參與家事類技藝競賽知能，家政群全國專題製作競賽，也符合學生興趣所在。
- 二、烹飪課程與陳依靖業師、點心製作與林峰誠業師，共同討論教學內容及項目，並討論課程執行流程及教學分工等。
- 三、有關教學內容及技能項目與業師討論後，呈現如各科實習進度表，參閱附件 1。

伍、臨時動議

無

陸、散會

附件 1 實習進度表

113-1 家政二烹飪

週次	年	月	日	開始節	結束節	單元名稱	技能項目	業師姓名
1	2024	9	6	2	4	開學準備週		
2	2024	9	13	2	4	器具及食材		
3	2024	9	20	2	4	中式菜餚介紹		
4	2024	9	27	2	4	米飯類的烹調	燜煮糯米技能	陳依靖
5	2024	10	4	2	4	麵食類的烹調	和麵技巧	
6	2024	10	11	2	4	肉類的烹調	肉類油炸溫度技巧	陳依靖
7	2024	10	18	2	4	第一次段考		
8	2024	10	25	2	4	參訪		
9	2024	11	1	2	4	家禽類的烹調	家禽類去骨技巧	陳依靖
10	2024	11	8	2	4	家禽類的烹調	宮保調味技巧	
11	2024	11	15	2	4	海鮮類的烹調	煎魚技巧	陳依靖
12	2024	11	22	2	4	蛋類的烹調	勾芡蛋花技巧	
13	2024	11	29	2	4	蛋類的烹調	蒸蛋技巧	陳依靖
14	2024	12	6	2	4	第二次段考		
15	2024	12	13	2	4	豆製品的烹調	鑲豆腐技巧	陳依靖
16	2024	12	20	2	4	蔬菜類的烹調	魚香調味技巧	
17	2024	12	27	2	4	湯類的烹	倒扣技巧	陳依靖
18	2024	1	3	2	4	術科測驗		
19	2025	1	10	2	4	術科測驗		
20	2025	1	17	2	4	大掃除		
21	2025	1	24	2	4	第三次段考		

113-2 家政二烹飪

週次	年	月	日	開始節	結束節	單元名稱	技能項目	業師姓名
1	2025	2	7	2	4	開學準備週		
2	2025	2	14	2	4	器具及食材		
3	2025	2	21	2	4	台灣菜	蛋捲技巧	陳依靖
4	2025	2	28	2	4	廣東菜	咕咾調味技巧	
5	2025	3	7	2	4	江浙菜	松鼠黃魚技巧	陳依靖
6	2025	3	14	2	4	江浙菜	脆皮蝦球技巧	陳依靖
7	2025	3	21	2	4	參訪		
8	2025	3	28	2	4	四川菜	麻婆調味技巧	陳依靖
9	2025	4	4	2	4	兒童節		
10	2025	4	11	2	4	湖南菜	左宗棠調味技巧	
11	2025	4	18	2	4	術科測驗		
12	2025	4	25	2	4	術科測驗		
13	2025	5	2	2	4	北平菜	鍋塌技巧	陳依靖
14	2025	5	9	2	4	第二次段考		

15	2025	5	16	2	4	素菜	素排骨技巧	陳依靖
16	2025	5	23	2	4	其他菜系	丸子成形技巧	
17	2025	5	30	2	4	其他菜系	盤飾技巧	陳依靖
18	2025	6	6	2	4	術科測驗		
19	2025	6	13	2	4	術科測驗		
20	2025	6	20	2	4	大掃除		
21	2025	6	27	2	4	第三次段考		

113-1 家政三點心製作

週次	年	月	日	開始節	結束節	單元名稱	技能項目	業師姓名
1	2023	8	28	1	4	預備週		
2	2023	9	4	1	4	課程環境設備等介紹		
3	2023	9	11	1	4	點心概論	烘焙計算	
4	2023	9	18	1	4	點心常用材料	秤料技巧	
5	2023	9	25	1	4	點心類實作	切割成型酥餅技巧	林峰誠
6	2023	10	2	1	4	麵包類實作	麵團基發判斷技巧	
7	2023	10	9	1	4	第一次段考		
8	2023	10	16	1	4	麵包類實作	麵團分割技巧	
9	2023	10	23	1	4	點心類實作	擠注成型餅乾技巧	林峰誠
10	2023	10	30	1	4	麵包類實作	麵團滾圓技巧	
11	2023	11	6	1	4	麵包類實作	發酵判斷	
12	2023	11	13	1	4	點心類實作	慕斯類製作技巧	林峰誠
13	2023	11	20	1	4	麵包類實作	烤焙溫度判斷	
14	2023	11	27	1	4	第二次段考		
15	2023	12	4	1	4	點心類實作	餡料製作技巧	林峰誠
16	2023	12	11	1	4	麵包類實作	出爐脫模及保存	
17	2023	12	18	1	4	麵包類實作	裹油類麵包技巧	
18	2023	12	25	1	4	技能測驗		
19	2024	1	1	1	4	元旦		
20	2024	1	8	1	4	打掃		
21	2024	1	15	1	4	第三次段考		

113-2 家政三點心製作

週次	年	月	日	開始節	結束節	單元名稱	技能項目	業師姓名
1	2024	1	29	1	4	預備週		
2	2024	2	19	1	4	課程說明		
3	2024	2	26	1	4	蛋糕類基礎實作	全蛋打發技巧	
4	2024	3	4	1	4	蛋糕類實作	分蛋技巧	林峰誠
5	2024	3	11	1	4	蛋糕類基礎實作	蛋白打發技巧	
6	2024	3	18	1	4	蛋糕類實作	粉油打發技巧	
7	2024	3	25	1	4	第一次段考		

8	2024	4	1	1	4	甜點類基礎實作	延壓餅乾製作技巧	林峰誠
9	2024	4	8	1	4	甜點類實作	擠注成型餅乾製作技巧	
10	2024	4	15	1	4	甜點類基礎實作	糊化(餡)技巧	
11	2024	4	22	1	4	點心包材	包裝	
12	2024	4	29	1	4	甜點類實作	糊化麵糊膨大類技巧	林峰誠
13	2024	5	6	1	4	點心行銷	攝影及文案	
14	2024	5	13	1	4	第二次段考		
15	2024	5	20	1	4	甜點類實作	塔皮製作技巧	林峰誠
16	2024	5	27	1	4	技能測驗		
17	2024	6	3	1	4	技能測驗		
18	2024	6	10	1	4	大掃除		
19	2024	6	17	1	4	畢業		
20	2024	6	24	1	4	畢業		
21	2024	6	14	1	4	畢業		

國立臺東專科學校

112 學年度第 1 學期家政科第 5 次科務會議暨教學研究會簽到單

時 間：113 年 01 月 19 日（星期五）11 時 30 分

地 點：精勤校區家政科辦公室

主 席：楊登雅

出 席：（應到人數：5 人，實到人數：5 人，出席率：100%）

出席人員 簽 到		列席人員 簽 到	
許良慧	許良慧	初貳伍	陳俊謙
王麗淳	王麗淳	GAYA 酒店	林峰誠
張均憶	張均憶		
楊登雅	楊登雅		
倪雲玉	倪雲玉		