

國立臺東專科學校(高職部)112 學年度第 1 學期 家政科

第 4 次科務會議暨教學研究會會議紀錄

開會時間：113 年 01 月 04 日(星期四) 12 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 4 項案由。

壹、上次會議決議事項確認：上次會議紀錄(112 年 11 月 13 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： 「本科擬申辦 113 年度教師赴公民營機構研習計畫」案	家政科	通過	存查
案由二： 「討論 112-2 課程選書單」案	家政科	通過	存查
案由三： 「112-2 朱美珍老師兼課」案	家政科	通過	存查
案由四： 「討論 112-2 課程初配表」案	家政科	通過	存查
案由五： 「討論 112 學年公開授課」案	家政科	執行中	存查

貳、報告事項：

單位	報告內容
家政科	<ol style="list-style-type: none">1. 113 課綱第 1 次檢視結果如附件 1，未上傳紀錄已請教學組上傳，其餘格式問題已修改完成。2. 近期實習工場多有設備或器具損壞，科已著手進行估價或修繕。請工場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，並督促學生做好工場設備器具及內外整潔。3. 因一學期業務費僅 10000 元，需多份資料時，請先列印一份，再用影印方式，以節約碳粉。4. 烹飪教室炸油請一鍋多組使用，當次用完即倒入樓梯下濾油桶收集。5. 期末大掃除請協助指導學生打掃，烹飪教室分配工作如附件 2，請檢視是否調整。其他專業教室請管理及任課教師分配。

參、討論事項：

案由一

(提案單位：家政科)

「114 固定資產預算」案，請審議。

說明：提出 114 年家政科固定資產需求，如附件 3。

決議：通過。

案由二

(提案單位：家政科)

「申辦 113 第二梯公民營」案，請審議。

說明：預計與那都蘭工作室申辦一場 113 暑期公民營研習。

決議：通過。

案由三

(提案單位：家政科)

「討論本科遴聘業界專家協同教學案」，提請討論。

說明：

一、本科依總體課程計畫書之專業實習科目，是否遴聘業界專家協同教學。

二、業界專家協同教學所需開設科目及技能項目為何？

決議：申請 113 業師協同教學，所開設的科目為家政二烹飪，學習火候的掌控、調味的技巧、刀工等。家政二美容美體實務，學習。家政三點心製作，學習點心食材及層次的搭配，多種西式點心的製作流程及技巧。

案由四

(提案單位：家政科)

「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。

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畫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科目教學內容及技能項目補充教材之編寫，請討論。

決議：113 學年度所開設科目為家政二烹飪、家政二美容美體實務及家政三點心製作，符合本群科課程綱要，也符合台東產業發展需要。原任課教師與業師共同規畫討論研擬教學內容、活動設計、技能補充教材等等。

案由五

(提案單位：家政科)

「討論本科報廢財產一批」，提請討論。

說明：因設備老舊不堪使用，提請報廢，項目如附件 4。

決議：通過。

肆、臨時動議：

無

伍、散會

附件 1

113 學年度課程計畫-檢視結果-專業群科
(140401)國立臺東專科學校附設高職部
(家政群)家政科

第 1 次檢視

項目	項次	檢視項目	檢核結果	檢視意見	學校回應
伍、課程發展與規劃	5-1	「科教育目標」應對應產業人力需求及科專業能力。	符合	5-7 科課程地圖的彈性學習時間及團體活動時數，請依各學期逐一填寫。5-9 群科課程表-教學科目學分數表中，一年級烹飪列在校訂選修，但科課程地圖呈現校訂必修，請修正。	5-7 依委員意見修正。 5-9 依委員意見修正。
	5-2	「科教育目標」之撰寫宜以學校培育人才的角度撰寫。	符合		
	5-3	「科專業能力」之撰寫宜以學生具備能力的角度撰寫。	符合		
	5-4	科教育目標和科專業能力應有「終身學習」及「職業道德」的項目內容	符合		
	5-5	「科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表」應確實填寫及勾選對應	符合		
	5-6	「課程規劃與科專業能力對應檢核表」應確實填寫及勾選對應。	符合		
	5-7	科課程地圖應包含學校願景或學生圖像(擇一項)、科別名稱、年級、學期、部定科目、校訂科目、學分數、團體活動、彈性學習時間、「校訂多元選修科目」與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展」。	再檢視		
	5-8	科課程地圖須呈現「校訂多元選修科目」與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展」的連結關係	符合		
	5-9	其他	再檢視		
陸、群科課程表	6-1	科目內容有其學習先後順序者，應依序開設	符合	6-7 科目若為上下學期課程，請於備註欄註明第一學期及第二學期。部定分已有備註，未備註科目請檢視補充。例如烘焙實務等...	6-7 依委員意見修正。
	6-2	部定科目所設置之學年、學期或學分數，應依群科課程綱要建議之授課年段與學分配置開設。(不符者應說明，請委員審查說明)	符合		
	6-3	校訂科目每一科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。(不符者應說明，請委員審查說明)	符合		
	6-4	校訂科目應符合「不可重複開設相同學習內容之課程」原則。	符合		
	6-5	校訂必修科目須規劃於高二下或高三開設「專題實作」2~6 學分，其餘學期不得開設。	符合		
	6-6	校訂必修科目與部定必修科目之學分數合計，不得超過畢業及格學分數 160 學分。	符合		
	6-7	新增或修改校訂科目應規劃教學大綱，各主要單元分配節數以不超過 9 節為原則。	再檢視		
	6-8	校訂選修如為原班級選修，備註欄不得填寫多選一(多擇一)。	符合		
	6-9	多元選修方式應採同科單班選修、同科跨班選修、同群跨科選修或同校跨群選修等方式擇項開課，供學生選修。	符合		

	6-10	校訂選修科目應開設學生應選修學分數之1.2~1.5倍之選修課程，其中開設多元選修方式科目，應讓學生修足應選修學分數之0.2倍以上學分數。	符合		
	6-11	校訂科目中專業及實習科目之科目名稱或教學大綱應符合科目屬性及名稱檢核	符合		
	6-12	多元選修方式如跨不同科目屬性開設，其專業科目、實習科目，開設學分數應滿足專業與實習80學分之畢業條件。註：若校訂多元選修之科目中含有一般科目、專業科目或實習科目同時跨屬性選修者，不予以計算於80學分之中。	符合		
	6-13	實習科目學分數應開設45學分以上。註：若多元選修之科目中含有一般科目、專業科目及實習科目同時跨屬性選修者，不予以計算於45學分之中。	符合		
	6-14	校訂多元選修科目應與科專業能力之規劃內容相符應	符合		
	6-15	多元選修方式開設科目開課方式正確勾選	符合		
	6-16	同科單班及同科跨班不得開設於第一學年第一學期	符合		
	6-17	同時段開課科目之授課年段與學分數應一致	符合		
	6-18	其它	符合		
玖、學生選課規劃與輔導一	9-1	各科別基礎性科目不宜由該科別與他科學生同時段選修，以免本科學生重複學習。	符合		
	9-2	各科別進階性科目不宜由該科別與他科學生同時段選修，以免他科學生缺乏先備知識。	符合		
	9-3	其他	符合		
檢視結果		總評意見		學校回應	
補充說明或修正後再檢視		1.未上傳會議資料，請補充。2.請依據檢視意見修正。		1.補充會議資料。2.依委員意見修正。	

附件 2

112A 烹飪教室期末大掃除

日期/班級	組區域 (1-13 組)	公共區域
01/10(二) 家三	1.成品桌(1-13 組) 2.鍋蓋、鍋蓋架、蒸籠、湯鍋(爐台下的器具，洗刷好放成品桌上) (1-13 組)	1.透明冰箱、冷凍冰箱 2.左右倉庫 3.冰箱前工作區(水槽、桌面、層板、器具等等) 4.示範區(含黑板)
01/10(二) 進家三	1.燒鍋、抹油(1-13 組) -鍋子處理好先暫放冰箱前工作區)	1.新油桶、油桶架 2.麵粉架、麵粉桶 3.太白粉桶、地瓜粉桶
01/11(三) 家二	1.水槽及水槽下層板(1-13 組) 2.小工作台(1-13 組) (包含桌面、層板及器具洗刷) 3.拖地板(1-13 組)	1.後走廊(地板、拖把槽、掃具、洗衣機) 2.前門(含紗門) 3.後門(含紗門)
01/12(四) 家一	1.排油煙機(1-13 組) 2.爐台區(含開關面、層板) (1-13 組) 3.爐台旁窗戶、磁磚(1-13 組) 4.拖地板(1-13 組)	1.截油槽、水溝 2.樓梯下廢油區(集油桶及其旁邊地板、器具)
01/12(四) 進家一	1.磨刀(1-13 組+示範)	1.三台分離式冷氣濾網 2.公用桌及層板 3.垃圾桶、廚餘桶及桶架
01/13(五) 家三	1.大工作台及上方層板(1-13 組) (包含桌面、層板及器具洗刷) 2.油桶、調味罐，及其放置的小鐵方盤 (1-13 組) 3.拖地板(1-13 組)	1.攪拌機、烤箱、發酵箱 2.烤盤架(推車式，還有 13 組烤箱下) 3.全部組外地板(含全部烤箱附近地板，成品桌下的地板，大工作台下的地板，冰箱前地板、黑板前的地板)
01/16(一) 進家二	1.刷拖地板(1-13 組) 2.成品桌(成品桌上器具歸位) (1-13 組) 3.最後水槽倒稀釋漂白水(1-13 組+示範組)	1.全部組外地板(含全部烤箱附近地板，成品桌下的地板，大工作台下的地板，冰箱前地板、黑板前的地板) 2.前走廊及樓梯 3.13 組旁鐵架 4.抹布洗晾

附件 3

國立臺東專科學校校務基金提送固定資產預算說明表-教學設備(教學單位) 中華民國 114 年度

提報單位:家政科

單位:千元

優先 順序	設備名 稱	單 位	數 量	單 價	總 價	效益分析	
						用途	編列說明
1	土司切 片機	家 政 科	1	40	40	<input checked="" type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	課程名稱及每週節數:烹飪、餐點設計與實 務、菜單設計、膳食營養與實務、銀髮族營 養實務等烹飪教室課程除進行科內課程也經 常配合社區、國中生體驗課程等
2	彩妝桌 (附雙面 鏡及抽)	家 政 科	2	33	66	<input type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	課程名稱及每週節數 :家政美學、美容美體 實務、時尚美學實務等除進行科內課程也經 常配合社區、國中生體驗課程等
3	碎紙機	家 政 科	1	13	13	<input checked="" type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	經常有不宜外洩個人資訊須銷毀
4	彩色雷 射印表 機	家 政 科	1	72	72	<input checked="" type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	課程名稱及每週節數 :每科目皆須列印學習 單、紀錄表格或通知等等行政業務需要
5	章魚燒 機	家 政 科	1	35	35	<input checked="" type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	課程名稱及每週節數:烹飪、 特色料理設計 實務、膳食營養與實務、點心製作、專題製 作等烹飪教室課程除進行科內課程也經常配 合社區、國中生體驗課程等
6	雞蛋糕 機	家 政 科	1	40	40	<input checked="" type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	課程名稱及每週節數:烹飪、 特色料理設計 實務、膳食營養與實務、點心製作、專題製 作等烹飪教室課程除進行科內課程也經常配 合社區、國中生體驗課程等
7	專業烘 爐	家 政 科	1	98	98	<input checked="" type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	課程名稱及每週節數:烹飪、 特色料理設計 實務、膳食營養與實務、點心製作、專題製 作等烹飪教室課程除進行科內課程也經常配 合社區、國中生體驗課程等
8	電子娃 娃	家 政 科	1	66	66	<input checked="" type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	課程名稱及每週節數 :嬰幼兒發展照護食 物、幼兒教保活動設計與實務、幼兒教保概 論、教保實務等課程除進行科內課程也經常 配合社區、國中生體驗課程等
	合計				430		

國立臺東專科學校校務基金提送固定資產預算說明表-電腦設備及電腦軟體 中華民國 114 年度

提報單位:家政科

單位:千元

優先 順序	設備名 稱	單 位	數 量	單 價	總 價	效益分析	
						用途	編列說明
1	桌上型 電腦(含 顯示螢 幕)	家 政 科	1	50	50	<input checked="" type="checkbox"/> 屬教學設備_____ <input checked="" type="checkbox"/> 與科務發展、中長程計畫相關 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否經科務會議通過(請檢附 會議紀錄)	課程名稱及每週節數:各課程須製作教學簡 報、學習單、紀錄表格或通知等等，以及各 種行政業務需要



國立臺東專科學校
財產報廢(減損)單



填單日期: 中華民國112年12月26日
填造單位: 家政科
單 號: C3112122600002

第一聯(保管組)

驗證碼: BP2GYU32

第 1 頁 / 共 1 頁

財產編號	財產名稱	單位	數量	單 價	總 價	取得日期	使用 月限	已使用 月 數	已提折舊數額	報廢減損原因	殘值	備註
3149101-03 -002700	桌上型電腦	臺	1	24,867	24,867	1070402	48	68	-24,867	不堪使用		
3140302-01 -000175	M4彩色印表機	臺	1	28,391	28,391	1000328	60	152	-28,391	不堪使用		
小 計			2		53,258				-53,258			
以下空白												



國立臺東專科學校
非消耗品報廢(減損)單



填單日期: 中華民國113年01月03日
填造單位: 家政科
單 號: C3113010300001

第一聯(保管組)

驗證碼: 2P0J6482

第 1 頁 / 共 1 頁

財產編號	財產名稱	單位	數量	單 價	總 價	取得日期	使用 月限	已使用 月 數	已提折舊數額	報廢減損原因	殘值	備註
60704 -017469	貯存櫃	個	1	9,450	9,450	770107	60	431	0	不堪使用		
60704 -017472	貯存櫃	個	1	9,450	9,450	770107	60	431	0	不堪使用		
63010810-04 -000002	手持攪拌器	個	1	1,000	1,000	1071126	24	61	0	不堪使用		
小 計			3		19,900				0			
以下空白												

國立臺東專科學校

112 學年度第 1 學期家政科第 3 次科務會議暨教學研究會簽到單

時 間：113 年 01 月 04 日（星期四）12 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		