

穀保高級家事商業職業學校

103 學年度第 2 次課程發展委員會 會議記錄



中華民國 104 年 05 月 07 日

簽 於教務處

主旨：謹陳 103 學年度第 2 學期課程發展委員會會議紀錄，陳請核閱。

說明：

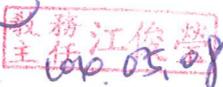
- 一、本學期課程發展委員會已於 4 月 22 日召開完畢，各委員針對議題熱烈討論。
- 二、職將討論內容及提議完成紀錄，供日後執行相關事務之參考依據。
- 三、會議紀錄彙整成冊如附件。
- 四、陳核。

職  104 /05/07

敬陳

教務主任：

臧亞萍


104.05.07

校長：

臧亞萍



2. 5/8

簽到表

會議名稱：103 學年度第 2 學期課程發展委員會議

會議時間：104 年 04 月 22 日 下午 16：20~17:30

會議地點：音樂教室

簽名：

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
校長	嚴英哲	嚴英哲	家長會長	施錫發	請假
教務主任	江俊瑩	江俊瑩	家長代表	張重雄	張重雄
學務主任	陳素瑜	陳素瑜	本國語文 召集人	李宜諳	李宜諳
實習主任	洪晨羸	洪晨羸	外國語文 召集人	蘇芷蓁	蘇芷蓁
輔導主任	黃愉雯	校外研習	數學領域 召集人	楊素華	楊素華
教學組長	臧亞萍	臧亞萍	體育領域 召集人	葉芋嬾	葉芋嬾
註冊組長	楊淑媛	楊淑媛	社會領域 召集人	劉志松	劉志松
建教組長	周琮智	周琮智	藝術領域 召集人	蘇佳川	蘇佳川
實習組長	蘇素華	監考	護理自然 領域召集人	施宇書	請假及返國
特教組組長	彭文綺	彭文綺	國防通識 召集人	陳錦龍	陳錦龍
時尚科主任	張雅嫻	張雅嫻	教師代表	朱家宏	朱家宏
多媒科主任	吳慧萍	吳慧萍	教師代表	郭素玉	郭素玉
商經科主任	尹麗珠	公出	教師代表	吳漢鑽	吳漢鑽
觀光科主任	戴敏合	戴敏合	學生代表	李欣佩	李欣佩
資處科主任	徐麗娟	徐麗娟	學生代表	陳凱育	請假
餐飲科主任	江裕春	江裕春	會議助理	李文玲	李文玲

家長代表 馮國益 馮國益

103 學年度第二學期課程發展委員會會議紀錄

一、 會議時間：104 年 04 月 22 日 16:20-17:40

二、 會議地點：音樂教室

三、 會議主席：教務主任江俊瑩

四、 紀錄人：教學組長臧亞萍

五、 會議討論議題：

- (一) 104 學年度課綱審查結果說明
- (二) 104 學年度實用技能學程「職涯體驗」學分實施更動
- (三) 104 學年度業界實習及職場體驗實施計畫說明
- (四) 綜合職能科新課綱校定選修實習科目增設「基礎烘焙 I-II」科目
- (五) 104 學年度新課綱，各群科修訂證照抵免課程學分
- (六) 104 學年度師資結構增聘說明
- (七) 104 學年度課程及師資調配方向
- (八) 104 學年度課程師資排課原則說明
- (九) 臨時動議

六、 會議內容：

教務主任：

感謝各位委員及教師代表蒞臨參加本學期課程發展委員會會議，今日進行的議題如目錄所列，待會兒相關提案請提案人說明，現在，請教學組長開始進行會議流程。

教學組長：

1. 校長、榮譽會長張會長、主任、各位召集委員、三位教師代表及班聯會學生代表，首先感謝各位今天的與會。今日課程發展委員會會議的流程，誠如各位委員手邊的資料，現在讓我們逐一進行。
2. 103 學年度第一學期課程發展委員會的提案，經會議決議後，於今年 1 月呈報課綱完畢。依據審查結果，104 學年度商經科、多媒科審查通過；資處科、時尚科為修正後通過，本組依據委員意見進行修正並再次提報，故此兩科已通過無誤；本次餐旅群委員較注重細節處，故觀光科、餐飲科課綱呈報結果為修正後複審。經與兩科科主任討論修改後，再次呈報，亦通過無誤。
3. 依據去年經驗，課綱審定公文於 3 月底前將由新北市教育局統一公布，但經

詢問承辦此業務之顏龍源主任，全新北市仍有一所學校之一類科仍待修正，但基本上，本校六個科已全數通過，目前靜待審定文號公告。

4. 此次觀光科、餐飲科課綱略有修正有：原校訂科目飲料與調酒進階、餐旅概論進階、餐旅服務進階、中餐進階、烘焙進階等，因應委員指示，不宜有「進階」字樣，本校針對以上科目刪除「進階」，刪別往上增加，審查通過。
5. 有關六科呈報之課綱內容，請委員參閱會議手冊第 1-12 頁。

討論議題

- 議題一：104 學年度實用技能學程「職涯體驗」學分實施更動案，請建教組長說明。

建教組琮智組長：

本校 104 學年度實用技能學程計有餐飲技術科及美容造型科，有關於校外實習 144 小時抵免「職涯體驗」2 學分，經與科主任協調，為避免學生校外實習後，認為可抵免此 2 學分，造成該科目日常課程老師授課進行不易，故將其改成須同時搭配至業界實習 144 小時。另外，因應申辦教育部第二期技職教育再造「高級中等學校學生業界實習和職場體驗計畫」，實用技能學程之「職涯體驗」2 學分需更改至第二年段實施，故在此一併修正 103 學年度入學生。

教學組長：

校外實習 1 學分需有 72 小時校外實習，故 2 學分等同需有 144 小時之校外實習，但目前課程進行上無法有空白課程，且通常一次實習需至少一天 8 小時，該科目僅 2 節/週，無法帶至校外做實習活動。為因應此狀況，請老師於第 24 頁案由部分，將「校外實習 144 小時抵免」等字刪除，於 2 學分後面加上「需至業界實習 144 小時」字樣。

- 議題二：104 學年度業界實習及職場體驗實施計畫說明。

建教組琮智組長：

依據 104 年 4 月 21 日主管會議訂定並通過之「穀保家商業界實習和職場體驗實施計畫」，業界實習於高二三實施，期程約 1-6 週，若各科有提案，將來可能在交通及保險部分有政府補助。另外，職場體驗類似各科自辦之校外教學，需針對該科課程內容有相關性進行辦理，每學期以 5 次為限。

教學組長：

1. 此提案於主管會議通過後，需送交課程發展委員會提案通過，此為必要程序，相關計畫內容請參閱第 28-31 頁。
2. 業界實習以實用技能班為主，職場體驗則實上皆可辦理。在此提醒科主任，在申辦職場體驗活動時，請慎選體驗場所及體驗課程是否與專業有直接相關，切勿為了辦理而辦理，尤其目前四技二專各校參訪增多，若

再加上職場體驗，日常基本教學課程將無法正常進行，學生學習權益將遭受影響。再者，誠如第 27 頁辦法第 2 點，職場體驗活動，每班每學期以五次為限，意指一至五次，而非一定要每學期五次，這部分請各科主任注意。

● **議題三：綜合職能科新課綱校定選修實習科目增設「基礎烘焙 I-II」科目。**

特教組長：

1. 此提案已先行於特教推行委員會議中經充分討論並有共識後，提報到課程發展委員會進行表決。本校綜職科本來於高三才進行烘焙課程，但為鼓勵學生於高三參加檢定，僅一年的課程勢必不足，故增設高二「基礎烘焙」課程。
2. 但有鑑於本校餐飲科專業教室不足的可能性，故本組已先行和科主任協調，屆時若有多餘教室，則安排基礎烘焙課程，反之，則有兩種因應方案：一，本科已購買數樣烘焙器具，若可於一般教室內進行，則以此方式授課；二，若第一方案不可行，則選修其他實習科目。

● **議題四一六：證照抵免學分案**

內容如資料第 35-39 頁，請委員參閱。其中第 37 頁觀光科提案單，辦法第一點：抵免日語會話 I II，學分數各 2，2 為誤植，請更正為 3。

● **議題七：103 學年度師資結構說明。**

(一) 外國領域

104 學年度若以每人 16 節來計算，呈現少 6 堂課的現象，其中一位擔任行政人員，若在新學年有異動的話，則短缺節數將更多，預估英文老師應僅達基本鐘點。

(二) 數學領域

數學領域在每人 17 節的計算下，尚呈現少 3 節的現象，且這已將圓妮師跨多媒領域 6 節及新學年多三選修進階數學共 6 學分計算進去始得此結果，萬一無以上兩因素，新學年的數學老師，每人或僅能 15 節。

(三) 商經領域

商經科呈現的資料為每人平均 15 節，此乃採較保守的估計，即新學年商一僅以一班來計算所得的結果。

(四) 餐飲領域

餐飲科新學年將呈現剩餘 155 節課程，目前確定朱育慧老師於 104 學年度回到日校行列，扣除育慧老師的 20 節，餐飲科仍有 135 節剩餘課程，目前是由兼課教師或業師來因應，新的學年是否要增聘師資，有待上級長官定奪。

- (五) 總體來看，104 學年度將以英文、數學及商經科面臨較令人憂心的課堂數減少、逼近基本堂數的狀況。
- (六) 有關 104 學年度課程及師資調配方向，請參閱第 41 頁，以下摘要重點說明。本學年自然領域聘任三位兼課教師，再者健護老師僅一人，故本學年健護及自然領域聯合召開教研會，由於健護老師本身為建教班導師須外出訪視，再者自然領域為兼課師，造成聯絡及溝通上的不易，故新學年是否聘任自然領域的代理教師，請上級思考。
- (七) 另外，請同仁注意第八點，尤其科主任在排課時，請務必盡量朝合格專業專任教師教授理論專業課程，技術教師教授實習課程為排課方向；當然，有些類科由於合格專業教師數不足，無法確實落實，但請仍朝第八點的原則辦理，勿有恰好顛倒的狀況發生。
- (八) 針對第十一點，去年的課程發展委員會已討論過，品格教育確定 104 學年度入學新生於高二時取消品格教育，換言之，今年的高一新生，邁入高二的品格教育為本校最後一年實施，在目前授課教師黎文貞老師無第二專長的情形下，105 學年度將無課程可授課，僅將此現況報告予各位委員及上級長官知悉。
- (九) 資料第 42 頁的內容，請科主任以此作為新學年度排課原則參考：課程充足的情形下，老師以超鐘點 6 節為上限，若有教授國技班，則上限可到 7 節。另外，因應此原則，4/27 起的教學研究會，本組會附上授課需求調查表，由於專任教師的排課已說明，故表格內其中一欄「授課需求」填寫人員主要以兼課老師為主，專任老師不必再填寫。

臨時動議

教學組長：本次共有兩項臨時動議，分別由時尚科及教務處提出。

● 臨時動議(一)：美髮丙級證照抵免學分乙案

時尚科主任：

有關美髮檢定通過丙級可抵免美髮Ⅳ，在此建議增加美髮Ⅲ，原則上二擇一給予學生做選擇。由於美髮ⅢⅣ課程主要即以檢定課為主，故增加美髮Ⅲ是可行的。

● 臨時動議(二)：105 學年度停招綜合職能科及進修部停止招生乙案

教務主任：

1. 各位委員，由於近年來特教班師資人事費用負擔過重，本校每年需負擔 300 多萬元的支出，且政府單位之補助款無法支應校內支出，學校要繼續承辦特教班，確有無以為繼之狀況。
2. 另外，由於少子化情形日趨嚴重，近年來進修部招生不足，學校學雜費收入減少難以繼續經營，故申請 105 學年度停招作業，後續會針對學習

目標方向明確的學生輔導選讀本校建教合作班。

3. 因應停招結果，目前綜職科老師，將回歸其專業領域授課。進修部同仁，將陸續回流至日校授課專職領域及安排擔任幹事職員等。

餐飲科主任：

依據教學組律定的排課原則，技術教師僅能教授實作課程部分，由於參與會議的老師非全部，故教學組可否利用其他方式讓老師了解，以減少老師的疑慮及科主任排課的困擾。

教學組長：

謝謝餐飲科主任的建議，由於 4/27 即將召開教學研究會議，本組會將排課原則擷取大綱放置於議題上，讓所有老師知悉。

主席結論：

1. 依據主任會議，新學年餐飲科預計聘進 3 位代理教師，多媒科、觀光科師資亦不足，故新學年擬聘任各 1 位代理教師。另外，瑞蓮老師有社會領域的第二專長，再者她目前擔任時尚科導師一職，故 104 學年度會酌配社會領域的課程予瑞蓮老師，一方面有導師班級的課程增加師生互動，再者可以紓解社會科如公民與社會科堂數稍多的問題。
2. 多師是趨勢，但本校不會因為要多師而多師，主要是依據校內教師目前較無法因應的科目而聘請業師來扶持校內老師以利成長。
3. 依據 100 學年度的評鑑結果，委員強調專業教師配課職種最多到 4 種，不宜再多加，否則恐造成授課品質降低，故在此再次提醒科主任。
4. 另外，根據第 28 頁職場體驗活動的辦理，請科主任一定要審慎規劃，且不宜每學期到 5 次之多，若如此，請問由誰帶隊、督班問題、正常課程品質等，衍生的問題須有配套措施才可行。最後，無論專兼任老師的上課品質，請科主任需多多關心，有需要提點的部分，請科主任隨時給予輔導，才是師生的福氣。

校長總結：

1. 據個人了解，許多的參訪，在寒暑假皆有辦理，當然，在假期期間辦理，應有難以實施之處，故回歸到本校職場體驗的活動，還是再次請科主任務必審慎規劃，如此體驗活動才具有實質意義，。
2. 課程發展委員會的舉辦越來越上軌道及具制度，這幾年課綱的改變也較多元，希望承辦單位未能思考到的部分，有勞委員們的建議提供，今天再次感謝各位參與，再會。

提案(一)

103 學年度第二學期課程發展委員會議提案單					
提案人	周琮智	單位	建教組	日期	104.04.22
案由	實用技能學程(餐飲技術科及美容造型科)-校外實習 144 小時抵免「職涯體驗」2 學分，並更改至第二年段				
說明	<p>1. 因應申辦教育部第二期技職教育再造「高級中等學校學生業界實習和職場體驗計畫」，實用技能學程之「職涯體驗」2 學分需更改至第二年段實施</p> <p>2. 校外實習滿 144 小時可抵免「職涯體驗」2 學分</p>				
辦法	<p>★餐飲技術科(103 學年度及 104 學年度入學)：</p> <p>原第三年段第二學期的「職涯體驗」2 學分更改至第二年段第一學期實施。</p> <p>原第二年段第一學期的「消費者心理學」2 學分更改至第三年段第二學期實施。</p> <p>★美容造型科(104 學年度入學)：</p> <p>原第三年段第二學期的「職涯體驗」2 學分更改至第二年段第二學期實施。</p> <p>原第二年段第二學期的「專題製作」2 學分更改至第三年段第二學期實施。</p> <p>刪除原第三年段第二學期的「時尚造型導論」2 學分。</p>				
決議	<p>1. 案由：刪除(校外實習 144 小時抵免「職涯體驗」2 學分，並更改至第二年段)，更改成(「職涯體驗」2 學分，搭配須至業界實習 144 小時)。</p> <p>2. 可投票人數 26 人，贊成票數 26 票，提案(一)通過。</p>				

【餐飲管理科實用技能班-餐飲技術科】教學科目、學分數及每週教學節數表

103 學年度入學學生適用

類	別	科 目		授 課 節 數						備 註		
				第 一 年 段		第 二 年 段		第 三 年 段				
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二			
部	一 般 科 目	語 文 領 域	國 文 I - IV	12	3	3	3	3				
			英 文 I - IV	8	2	2	2	2				
		數 學 領 域	數 學 I II	4	2	2						
			歷 史 I II	2			1	1				
			地 理 I II	2			1	1				
		社 會 領 域	公 民 與 社 會 I II	2						1	1	
			自 然 領 域	基 礎 物 理 I II	2	1	1					
		藝 術 領 域	基 礎 生 物 I II	2	1	1						
			音 樂 I II	2	1	1						
		生 活 領 域	藝 術 生 活 I II	2	1	1						
			計 算 機 概 論 I	2	2							
		健 康 與 體 育 領 域	生 涯 規 劃 I II	2						1	1	
			體 育 I - IV	8	2	2	2	2				
	全 民 國 防 教 育 I II	健 康 與 護 理 I II	2	1	1							
		小 計	54	17	15	9	9	2	2			
	修 業 核 心 科 目	專 業 理 論 科 目 4 學 分	餐 旅 概 論 I II		4	2	2					
			小 計		4	2	2	0	0	0	0	
實 習 實 作 科 目 16 學 分		餐 旅 服 務 技 術 I II		6	3	3						
		飲 料 實 務 I II		6					3	3		
		房 務 技 術 I II		4			2	2				
		小 計		16	3	3	2	2	3	3		
小 計		20	5	5	2	2	3	3				
部 定 必 修 科 目 合 計		74	22	20	11	11	5	5				

【餐飲管理科實用技能班-餐飲技術科】教學科目、學分數及每週教學節數表(續)

103 學年度入學學生適用

類	別	科	目	授 課 節 數						備 註		
				第一 年 段		第二 年 段		第三 年 段				
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二			
校 訂 科 目	一般科目	12 學分	計算機概論 II	2		2					各校需規劃職涯體驗 2 學分及專題製作 2~6 學分為必修科目	
			體育 V VI	4					2	2		
			軟體應用	2					2			
			文件排版	2						2		
			全民國防教育 III IV	2			1	1				
			小 計	12	0	2	1	1	4	4		
	專業科目	12 學分	食物學 I II	4	2	2						
			世界飲食與文化 I II	2			1	1				
			消費者心理學	2			2			2		
			飲茶文化 I II	4					2	2		
			餐旅英文與會話 I-IV	8	2	2	2	2				
			小 計	20	4	4	5	3	2	2		
	實習實作科目	86 學分	職涯體驗	2			2			2		
			專題製作 I II	4				2	2			
			中餐製作 I-IV I II(基礎烹飪) III IV(地方佳餚)	12	3	3	3	3				
			烘焙 I II	8			4	4				
			西餐 I II	6			3	3				
			食材藝術 I II	4					2	2		
			宴會與展場佈置 I II	4					2	2		
			巧克力藝術 I II	4					2	2		
			中餐進階 I II (宴客佳餚)	6					3	3		
			異國料理 I II	6					3	3		
			烘焙進階 I II	8					4	4		
			西點裝飾 I II	4			2	2				
			飲料與調酒 I II	6			3	3				
			中式點心 I II	6	3	3						
			台灣小吃 I II	6					3	3		
	小 計	86	6	6	15	17	21	21				
	校 定 科 目 合 計			118	10	12	21	21	27	27		
	彈 性 教 學 時 間			0~8	0~1	0~1	0~1	0~1	0~2	0~2		可排授校訂科目或作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用
	合 計 (學 分)			192	32	32	32	32	32	32		畢業最少應修得 150 學分
	部 定 必 修 科 目	活 動 科 目	18 節	綜合活動 I-VI	18	2	2	2	2	2		必修科目不計學分
				班 會 I-VI		1	1	1	1	1		
總 計 (節 數)			210	35	35	35	35	35	35			

提案(二)

103 學年度第二學期課程發展委員會議提案單					
提案人	曾漢嫻	單位	就業組	日期	104/4/22
案由	104 學年度「補助高級中等學校學生業界實習和職場體驗暨學生實習時作能力實施計畫」				
說明	<p>一、依據 「高級中等學校實習課程實施辦法」與「教育部國民及學前教育署補助職業學校學生業界實習和職場體驗經費作業要點」辦理。</p> <p>二、目的 鼓勵本校學生利用學期中或寒暑期至業界實習與見習參訪以提升對於職場的瞭解，且充分利用業界及社會資源，藉以結合理論及實務經驗，提升學生學習興趣及效果。</p>				
辦法	<p>適用對象 本校之職業類科學生【建教合作班(輪調式)不適用】。</p> <p>辦理模式：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 業界實習：由學校安排高二以上學生至業界進行一至六週的實務實習，每班或每生每學期一次為限。 2. 職場體驗：由學校規劃高一到高三學生至相關產業或展覽進行半天或一天的參訪活動，每班每學期以五次為限。 3. 提升實習實作能力 4. 計畫內容如附件 				
決議	可投票人數 26 人，贊成票數 22 票，提案(二)通過。				

(附件)

壹、實施計畫

穀保學校業界實習和職場體驗實施計畫

104年4月21日主管會議訂定並修正通過

一、依據

「高級中等學校實習課程實施辦法」與「教育部國民及學前教育署補助職業學校學生業界實習和職場體驗經費作業要點」辦理。

二、目的

鼓勵本校學生利用學期中或寒暑期至業界實習與見習參訪以提升對於職場的瞭解，且充分利用業界及社會資源，藉以結合理論及實務經驗，提升學生學習興趣及效果。

三、適用對象

本校之職業類科學生【建教合作班(輪調式)不適用】。

四、辦理模式：

1. 業界實習：由學校安排高二以上學生至業界進行一至六週的實務實習，每班或每生每學期一次為限。
2. 職場體驗：由學校規劃高一到高三學生至相關產業或展覽進行半天或一天的參訪活動，每班每學期以五次為限。

五、實施方法：

1. 業界實習

(1) 校外實習合作機構以本校建教合作依規定評估通過為主，並訂定校外實習計畫(詳附件)，連同評估報告及合作契約草案提報學校課程發展委員會審查通過；其計畫之內容如下：

(1).實習科別:餐飲科，時尚科

(2).實習年級：二、三年級

(3).實習科目：烘焙、飲料調製、中餐製作、西點裝飾、美髮

(4).實習期間：104年8月1日~105年7月31日，上午10：00~下午19：00(含用餐與休息)

(5).實習地點：大台北地區

(6).實習交通：往返交通 15 人以上由實習機構安排交通車，少於 15 人學生自行前往。

(7).實習保險：實習期間一律投保 200 萬公共意外責任保險

(8).訪視小組：依校定實習辦法安排行政人員與教師定時輔導訪視，並填寫學生實習狀況訪視相關紀錄，。

2. 職場體驗

(1)科別：時尚造型科、餐飲科、觀光科、資料處理科

(2).年級：二、三年級

- (3).地點：各科專業科目相關行業
- (4).期間：104年8月1日~105年7月31日，上午8：00~下午16：00
- (5).交通：以班級為單位，安排合法旅遊交通公司。
- (6).保險：實習期間一律投保 200 萬公共意外責任保險
- (7).帶隊教師：依校定見習辦法安排行政人員與教師帶隊
- (8).職場體驗除參訪見習活動為主，並應由學校教師與業界廠商安排適當之實務體驗內涵。
- (9) 學校得協同業界見習參訪機構或單位，辦理見習行前座談會或說明會，為參加職場體驗學生說明相關注意事項。
- (10) 參加學生應先徵得家長或監護人之同意書，行前必須辦妥平安保險。
- (11) 學生於每次見習參訪後，必須於一週內書寫參觀心得報告，送校內指導教師批閱後，交科主任存檔備查。
- (12) 完成體驗計畫時，應進行學生滿意度之調查。

六、實習成績採計原則：依校訂校外實習辦法實施

七、計畫之執行如遇事業機構變更，需變更計畫內容，經學校呈報國民及學前教育署核定後始可辦理。

八、本實施計畫經行政會報通過，陳校長核定後實施後，修正時亦同。

(※ 請將校務行政會議通過此計畫之相關會議記錄附在次頁。若辦理學生業界實習，此相關實習課程會抵免學分或時數，務必在課程發展委員會會議上通過，並於次頁附上課發會會議記錄。)

穀保家商學生校外實習辦法

中華民國 92 年 8 月 12 日修訂

中華民國 93 年 6 月 30 日第二次修訂

中華民國 104 年 4 月 20 日第三次修訂

- 第一條、為使學生能學以致用，並提高實際工作能力，特訂定穀保家商學生校外實習辦法。
- 第二條、為因應學生校外實習需要，實習主任、就業組長、建教組長、科主任、班導師暨專業老師應組成實習合作小組；由就業組長負責實習相關事宜，並安排小組成員探視實習學生。
- 第三條、學生校外實習場所應依據專業課程之需要，遴選優良廠商、公司企業或政府機關為合作對象。
- 第四條、學生校外實習之實習內容、實習期限、工時、保險、制服、膳食、交通、工作津貼等，應明載於合約書上，作為雙方權利與義務履行之依據。
- 第五條、學生校外實習應知會家長，並請家長簽寫同意書協同督導。
- 第六條、學生校外實習以寒暑假或假日為原則，平常日之實習以專案簽報辦理。
- 第七條、學生校外實習課程規劃須經各專業教學研究會決議通過，以校定科目為原則，得採計學分。
- 第八條、學生校外實習可採全班與個人兩種方式申請，且以三年級為主，二年級為輔。
- 第九條、學生校外實習應接受職前講習及專案合作訓練，讓學生瞭解現場作業程序，確保安全無虞。
- 第十條、學生校外實習應將實習考核評交由實習機構主管評量，實習結束送學校就業組備查。
- 第十一條、學生校外實習除實習機構提供勞保外，並一律投保意外險，以保障學生權益。
- 第十二條、學生校外實習期間其成績得憑實習機構考核或實習書面報告為處理依據。
- 第十三條、學生校外實習因故須辦理請假時，除依各實習機構之員工請假規則辦理外，應檢附證明文件於二週內依學校規定辦理請假手續，無故未到職依校規懲處，曠職三日以上，取消實習資格。

第十四條、學生校外實習如有重大違規情事，經實習機構與實習合作小組研商得取消其實習資格，並視情節輕重議處。

第十五條、學生校外實習應於實習結束後一週內繳交 1000 字以上之實習報告，內容應含實習機構之介紹、工作內容、個人實習心得與建議、活動照片，經導師批閱後，再送建教組長核閱。

第十六條、學生校外實習應安排實習小組長，負責連絡事宜。

第十七條、實習合作小組成員探視實習學生，得依本校短程出差規定酌發交通津貼。

第十八條、學生校外實習合約書、實習須知、家長通知函、實習考核表另訂之。

第十九條、本修訂辦法經校務會議討論通過後實施，修正時亦同。

提案(三)

103 學年度第二學期課程發展委員會議提案單					
提案人	彭文綺	單位	輔導室	日期	104.4.22
案由	綜合職能科新課綱校定選修實習科目增設「基礎烘焙 I-II」科目，請討論。				
說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新課綱校定選修實習科目為美容美髮實務 I-II、烘焙 I-II、汽車美容實務 I-II、地方小吃 I-II。(附件) 2. 綜合職能科高三推動全國技術士烘焙丙級技能檢定，依學生能力，僅於高三才接觸烘焙課程，一年內須學術科純熟精鍊參加檢定，實有困難。 3. 考量學生學習能力及沉受壓力，希冀烘焙課程之技能能循序漸進，在專業教室足夠安排下，高二即開設基礎烘焙 I-II 課程得以奠定基礎，再接續高三烘焙課程厚植實力，考取證照。 4. 原定新課綱校定選修實習科目增設「基礎烘焙 I-II」科目，仍維持綜職科課程架構學分數及階段多元性之基準。 				
辦法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐飲管理科專業教室足夠安排下，綜二開設基礎烘焙 I-II 課程，請教學組與餐飲科科主任安排烘焙教室，以利課程進行。 2. 專業教室不足下，綜二以其他選修實習科目為考量來排定課程。 				
決議	可投票人數 26 人，贊成票數 26 票，提案(三)通過。				

教學科目與學分(節)數表

環境服務群綜合職能科（清潔服務組）部定科目與學分(節)數表

(102.103.104) 學年度入學學生適用

課程類別	科目		授課節數						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修科目	一般科目	語文領域 I-VI	16	3	3	3	3	2	2	國文、英文，與清潔服務、生活實用結合
			6	1	1	1	1	1	1	
		數學領域 I-VI	8	2	2	2	2			與清潔服務、生活實用結合
		社會領域 I-III	6	2	2	2				與清潔服務、生活實用結合
		自然領域 I-III	4	1	1	2				與清潔服務、生活實用結合
		藝術領域 I-II	2	1	1					音樂、藝術生活，與清潔服務、生活實用結合
			2	1	1					
		生活領域 I-II	2	1	1					計算機概論、法律與生活，與清潔服務、生活實用結合
			2	1	1					
		健康與體育領域	體育 I-VI	12	2	2	2	2	2	2
		健康與護理 I-II	2	1	1					
		全民國防教育 I-II	2	1	1					與清潔服務、生活實用結合
		特殊需求領域	4					2	2	依學生需求安排課程
		小 計	68	17	17	12	8	7	7	
	專業科目	服務導論	2	2						
環境服務概論 I-II		4	2	2						
衛生與安全導論		2		2						
事務機器與電腦應用 I-II		4			2	2				
小 計		12	4	4	2	2	0	0		
實習科目	環境服務實務 I-II	6	3	3						
	清潔專業實務 I-II	6			3	3				
	門市服務實務 I-II	6			3	3				
	小 計	18	3	3	6	6	0	0		
專業科目與實習科目合計		30	7	7	8	8	0	0		
部定必修科目學分數總計		98	24	24	20	16	7	7		

環境服務群綜合職能科（清潔服務組）部定科目與學分(節)數表

(102.103.104) 學年度入學學生適用

課程類別		科目		授課節數						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校定科目	一般科目	生命教育		2				2			
		社會技巧 I-III	4				2	1	1		
	專業科目	家常菜 I-II		6	3	3					
		客房服務 I-II		4	2	2					
		飲料調製 I-II		6			3	3			
		餐旅服務 I-II		4			2	2			
		專題製作 I-II		4			2	2			
	實習科目	社區服務 I-II		4			2	2			新北市三重區慈濟實習
		職場實習 I-II		42					21	21	
		小 計		76	5	5	9	13	22	22	
	選修科目	實習科目	美容美髮實務 I-II		18	3	3	3	3	3	每學年四、五組選一，三年中不得重覆
			基礎烘焙 I-II								
			烘焙 I-II								
			汽車美容實務 I-II								
			地方小吃 I-II								
		小 計		18	3	3	3	3	3	3	
	校訂科目學分數總計			94	8	8	12	16	25	25	
	可修習學分數總計(學分)			192	32	32	32	32	32	32	畢業學分數為 160 學分
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數			210	35	35	35	35	35	35		

提案(四)

103 學年度第二學期課程發展委員會議提案單					
提案人	尹麗珠	領域	商管群	日期	104.04.16
事由	證照抵免學分				
說明	<p>計算機應用(2)、套裝軟體實務(3)搭配上電腦軟體應用乙級課程</p> <p>所以</p> <p>電腦軟體應用乙級術科抵免套裝軟體實務</p> <p>電腦軟體應用乙級學科抵免計算機應用。</p>				
辦法	如上所述。				
決議	可投票人數 26 人，贊成票數 25 票，提案(四)通過。				

提案(五)

103 學年度第二學期課程發展委員會議提案單																				
提案人	吳慧萍	單位	實習處多媒科	日期	104.4.22															
案由	多媒體設計科證照抵免學分，增加印前製程丙級與乙級。																			
說明	多媒體設計科學生將增加編排設計 I、編排設計 II、印前設計實務 I、印前設計實務 II 課程。																			
辦法	<table border="1"> <thead> <tr> <th>檢定職種及級別</th> <th>抵免科目</th> <th>學分數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>印前製程 丙級學科</td> <td>編排設計 I</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>印前製程 丙級術科</td> <td>編排設計 II</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>印前製程 乙級學科</td> <td>印前設計實務 I</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>印前製程 乙級術科</td> <td>印前設計實務 II</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>					檢定職種及級別	抵免科目	學分數	印前製程 丙級學科	編排設計 I	3	印前製程 丙級術科	編排設計 II	3	印前製程 乙級學科	印前設計實務 I	3	印前製程 乙級術科	印前設計實務 II	3
檢定職種及級別	抵免科目	學分數																		
印前製程 丙級學科	編排設計 I	3																		
印前製程 丙級術科	編排設計 II	3																		
印前製程 乙級學科	印前設計實務 I	3																		
印前製程 乙級術科	印前設計實務 II	3																		
決議	可投票人數 26 人，贊成票數 26 票，提案(五)通過。																			

提案(六)

103 學年度第二學期課程發展委員會議提案單					
提案人	戴敏合	單位	觀光事業科	日期	2015/4/21
案由	修正及增列觀光科 104 學年度技術證照抵免學分				
說明	<p>為提升學生在日本語及英文的字彙能力，以因應二年級參加語言測驗中心日本語能力測驗 N5 及中華民國商教會英語能力測驗，於本(103)學年度第一次教學研究會議討論通過，調正一年級「日語會話」部分授課內容故擬增列檢定職種，及調整各年級在語文類各年級的能力規劃，擬進行修正。</p>				
辦法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 增列「JVQC 專業日文詞彙」檢定職種，抵免日語會話 I、II，學分數各 2 3，採擇一抵免。 2. 修正「PVQC 專業英文詞彙」檢定職種，抵免餐旅英文與會話 I、II，學分數各 2，採擇一抵免。 3. 修正「商教會英語能力測驗四級」檢定職種，抵免餐旅英文與會話 III、IV，學分數各 2，採擇一抵免。 				
決議	可投票人數 26 人，贊成票數 26 票，提案(六)通過。				

七、104 學年新課綱，各群科修訂證照抵免課程學分

104 學年度入學生適用(下列科目不及格者，若取得技術證照，學生於規定時間內可主動至教務處提出學分抵免申請)

科 別	檢定職種及級別	抵免年級科目	學分數	備註
時尚造型科	女子美髮 丙級	美髮 III、IV	7	擇一
	美容 丙級	美膚 II / 美容實務 II	5/1	
	女子美髮 乙級	造型藝術 II / 髮型梳理 II	3/2	
	美容 乙級	美顏 III、IV	6	
多媒體設計科	視覺傳達設計 丙級學科	基礎圖學 I	3	
	視覺傳達設計 丙級術科	基礎圖學 II	3	
	網頁設計 丙級學科	網頁設計 I	3	
	網頁設計 丙級術科	網頁設計 II	3	
	印前製程 丙級學科	編排設計 I	3	
	印前製程 丙級術科	編排設計 II	3	
	印前製程 乙級學科	印前設計實務 I	3	
	印前製程 乙級術科	印前設計實務 II	3	
商業經營科	會計事務 丙級學科	會計實習 I、II	各 2	擇一
	會計事務 人工計帳 丙級術科	會計學 I、II	各 3	擇一
	會計事務 資訊項 丙級術科	會計實習 III	3	
	門市服務 丙級學科	商業概論 I	2	
	門市服務 丙級術科	門市服務實務	2	
	門市服務 乙級學科	商經實務 I、II	各 3	擇一
	門市服務 乙級術科	門市服務進階 I、II	各 4	擇一
	電腦軟體應用 丙級學科	文書處理 I、II	各 1	擇一
	電腦軟體應用 丙級術科	計算機概論 III、IV	各 3	擇一
	電腦軟體應用 乙級術科	套裝軟體實務 I	3	
	電腦軟體應用 乙級學科	計算機應用	2	
	中華民國電腦技能基金會 中文輸入實務 40 字/分	中文輸入 I、II	各 2	擇一
觀光事業科	飲料調製 丙級學科	飲料與調酒 I	3	
	飲料調製 丙級術科	飲料與調酒 II	3	
	餐旅服務 丙級學科	餐旅服務 I	3	
	餐旅服務 丙級術科	餐旅服務 II	3	
	JVQC 專業日文詞彙	日語會話 I、II	各 3	擇一
	語言測驗中心日本語能力測驗 五級	日語會話 III、IV	各 3	擇一
	語言測驗中心日本語能力測驗 四級	日語會話 V、VI	各 3	擇一
	商教會英語能力測驗四級 / PVQC 專業英文詞彙	餐旅英文與會話 I、II	各 2	擇一
	商教會英語能力測驗 三級 四級	餐旅英文與會話 III、IV	各 2	擇一
	中華民國電腦技能基金會 中文輸入 40 字/分	中文輸入 I、II	各 2	擇一
	電腦軟體應用 丙級學科	套裝軟體 I	3	
	電腦軟體應用 丙級術科	套裝軟體 II	3	
	DTL 國民旅遊領團人員證照	領團實務 I、II	各 2	擇一
	資料處理科	電腦軟體應用 丙級學科	計算機概論 I、II	各 2
電腦軟體應用 丙級術科		文書處理 I、II	各 2	擇一
網頁設計 丙級學科		網頁設計 I	3	

	網頁設計	丙級術科	網頁設計 II	3	
	會計事務	丙級學科	會計學 III	2	
	會計事務	丙級術科	會計學 IV	2	
	電腦軟體應用	乙級學術科	套裝軟體實務	4	
	中華民國電腦技能基金會 中文輸入 60 字/分		中文輸入 I、II	各 2	擇一
	中華民國電腦技能基金會 英文輸入 20 字/分		英文輸入 I、II	各 1	擇一
餐飲管理科	中餐烹飪丙級		中餐製作 I	3	擇一
			中餐製作 II		
			中餐製作 III		
			中餐製作 IV		
	中式麵食(糕漿皮類、酥皮類)丙級		中式點心 I	2	擇一
			中式點心 II	3	
	烘焙食品(麵包)丙級		烘焙 I	4	擇一
			烘焙 II		
	烘焙食品(蛋糕)丙級		蛋糕裝飾 I	2	擇一
			蛋糕裝飾 II		
	西餐烹飪丙級		西餐 I	3	擇一
			西餐 II		
	餐旅服務丙級		餐旅服務 I	3	擇一
			餐旅服務 II		
		餐旅服務 III	2		
		餐旅服務 IV			
飲料調製丙級		飲料與調酒 I	3	擇一	
		飲料與調酒 II			
PVQC 專業英文詞彙		餐旅英文與會話 I	2	擇一	
		餐旅英文與會話 II			
各科 (不含餐、觀)	商教會英檢/PVQC 專業英文詞彙	四級	生活美語 I~IV	2	擇一

八、104 學年度師資結構增聘說明(未含國技班課程)

領域	104-1 總時數	專任 人數	專任節數 (20 節/人)	跨科 人數	跨科 節數	行政 人數	行政 節數	剩餘 節數 (未含兼任)	增聘 師資	備註
外國	206	13	208(16 節/人)	0	0	1	4	-6		
本國	171	8	144(18 節/人)	0	0	1	6	21		
自然	46	0	0	0	0	0	0	46		生物 23 節/物理 22 節/ 地科 1 節
社會①	62	3	略	0	0	0	0	0		公民 25 節/地理 21 節/ 品格 16 節
社會②	24	0	0	1	10	0	0	14		歷史 24 節
社會③	22	0	0	0	0	4	22	0		生涯規劃+生命教育=22 節
數學	116	7	119(17 節/人)	0	0	0	0	-3		圓妮師跨多媒 6 節 (-3+6=3)
藝術	47	2	略	0	0	0	0	0		藝術生活+美術=24 節 音樂 23 節
護理	22	1	22	0	0	0	0	0		
體育	124	5	100(20 節/人)	0	0	1	10	14		
餐飲	366	9	180(20 節/人)	0	0	4	31	155		
時尚①	186	6	120	0	0	5	46	20		不含韻律美姿
時尚②	10	1	10	0	0	0	0	0		韻律美姿/教師跨社會領域
商經	65	4	60(15 節/人)	0	0	1	4	1		(行政 4 節=基本鐘點)
觀光①	108	3	60(20 節/人)	0	0	2	22	26		不含日語會話
觀光②	30	1	20(20 節/人)	0	0	0	0	10		日語會話 30 節
資處	192	6	120(20 節/人)	0	0	4	44	28		
多媒	102	2	40(20 節/人)	1	6	1	14	42		
國防	44	2	32(16 節/人)	0	0	2	14	-2		
綜合										

九、104 學年度課程及師資調配方向

- (一) 本國領域課程以進修部教務組長及聘任兼課師因應。
- (二) 自然領域自仁治師於 103 年 7 月核准退休後，103 學年度以兼課教師授課為主。
- (三) 體育、時尚、觀光、資處課程擬以聘任兼課師因應。
- (四) 104 學年度餐飲科剩餘節數高達 155 節，103 學年度以業師支援，建議新學年度增聘師資以維持教學穩定度。
- (五) 104 學年度多媒科剩餘節數 42 節，是否增聘師資，呈請上級裁示。
- (六) 預計 104 學年度外國及商經領域教師授課節數將接近基本鐘點。
- (七) 時尚造型科家政概論、家庭教育課程(專一、升學考科)，由家政系或生應系畢業之師資擔任，以符合專業教學。
- (八) 科主任排課時，請依據部定規準：專業及實習科目，以專業專任教師授課，技術教師主要授課實習課程。
- (九) 餐旅群部定專業課程-餐旅英文與會話師資為符合群科中心之要求須由餐旅背景之師資擔任，本校觀光學系畢業以第二專長英文應聘之老師有林琍羨老師、張昕幃老師；若師資不足因應，擬規畫以具備專業證照及學分(如：專業英文詞彙認證及學分班)、授課成效與口碑、學經歷背景、獲獎與著作記錄等綜合評估，以增進整體教學成效為主要考量。
- (十) 生涯規劃課程本校排課規範由輔導老師、此科目第二專長或具輔導經歷資格之教師擔任，藉課程與學生了解與互動。
- (十一) 依據 103 學年度上學期課程發展委員會決議，103 學年度入學新生(目前高一學生)已取消高二品格教育課程，故 104 學年度為品格教育課程最後一年，目前授課教師為黎文貞老師，另目前文貞師無第二專長學分認證，故將面臨 105 學年度無課程可授課之情形。
- (十二) 103 學年起校內老師轉任第二專長領域原則：
 - 該領域欠缺師資。
 - 需經教評會審議(經過試講試教..評選)。
- (十三) 新學年師資預排於 7 月底前提交教學組，若有預排專業老師課程無餘留課程，請科主任於 7 月底通知兼課老師。

十、課程師資排課原則說明

- (一) 教師超鐘點上限為 6 節(4-6 為正常調配)，若有任教國技班課程，可調高超鐘點至上限 7 節。超鐘點節數安排首先考量教師授課品質與成效，另領域課程數不足以齊一均值排課，其次為教學以外工作負荷需求調整，或教學態度消極低落時調降。
- (二) 一般領域授課種類上限為三種，專業領域授課種類上限為四種(特殊狀況除外，例如科班級數少或該科只有一個年級的課)。
- (三) 課程配置應以教師實際專長科目排課，且專長應以教師證照、專業證照(各類科證照監評資格)、授課成效與口碑、學經歷背景、獲獎與著作記錄等綜合評估，以增進整體教學成效為主要考量。
- (四) 專業領域課程進行排課前，建議召集人可以運用問卷方式進行調查，評估專業老師擅長且最有自信的課程進行全盤考量排課，另搭配第二次教學研究會提出之授課需求調查表同步進行。
- (五) 課程調整應循體制進行，不可自行將課程挪作他用，課程授課須名實相符。

參、臨時動議(一)

103 學年度第二學期課程發展委員會臨時動議提案單					
提案人	張雅姸	單位	時尚造型科	日期	104 年 4 月 22 日
案由	證照抵免學分				
說明	原：美髮丙級證照抵免美髮Ⅳ 更改：美髮丙級證照抵免美髮Ⅲ、美髮Ⅳ				
辦法	如上所述。				
決議	可投票人數 26 人，贊成票數 26 票，臨時提案(一)通過。				

103 學年度第 2 學期課程發展委員會會議臨時動議提案單

江俊瑩

單 位

教務處

日 期

104/4/22

105 學年申請科班:綜合職能科停招及進修學校停止招生乙案。

一、 綜合職能科:

1. 本校特教班師資人事費用負擔極重，除政府補助款，近年來學校每年尚須自籌 300 多萬元支應於特教業務及人事費用。因之，政府補助款如無法彌足，則本校特教業務難以為繼。
2. 本校自 90 學年度起接受委託辦理特教班，迄今 14 年，深深了解特教學生及弱勢家庭亟需協助，並已建立深厚感情。惟少子女化造成學校學雜費收入短少，已無能力負擔每年龐大的自籌款，決定 105 學年度起停止接受委辦特教班業務，亦是不得不之為難決定

二、 進修學校:

少子化是必然，而近年進修學校招生不足，造成學校學雜費收入短少而難以經營。以目前招生狀況以時尚科及餐飲科學生為主(學生總數 110 人)，停招後希望學習目標明確的孩子選讀本校此二科之建教合作班。

一、 申請核可後辦理。

二、 師資調整方式:

1. 綜合職能科:103 學年綜合職能科專任師資共有四位，綜合職能科停招後，陸續回歸專職領域授課。
2. 進修學校同仁:目前編制人員有學務組長 1 人、教務組長 1 人、專任教師 2 人、幹事職員 2 人，陸續回流日校專職領域授課及安排至各處室擔任幹事職員。

1. 可投票人數 26 人，贊成票數 26 票，臨時提案(二)通過。

2. 註冊組將依據通過提案進行 105 學年科班申請作業。

103 學年第二學期課程發展委員會議



開會簽到



主席致詞



教學組長主持會議



建教組長提案說明



提案表決



特教組長提案說明

103 學年第二學期課程發展委員會議



建教組長代就業組長提案說明



多媒科主任提案說明



觀光科主任提案說明



針對提案進行表決



時尚科主任臨時提案說明



針對提案進行表決

103 學年第二學期課程發展委員會議



餐飲科主任建議說明



教學組長回覆建議



教務主任說明



主席結論



校長總結 1



校長總結 2