

同德家商 103 學年度第 1 學期  
103-1 課程發展委員會第 1 次會議紀錄

- 一、開會時間：103/12/01 (17:00)
- 二、開會地點：活動中心 3 樓圖書館
- 三、主持人：校長
- 四、出席人員：如簽到表
- 五、主席致詞：

記錄：劉寶華

校長：104 課綱修訂發展方向，應符合十二年國民基本教育之精神—適性揚才，深化學生的學習動機與就業競爭力之基礎，且切合社會脈絡與國際潮流之發展；各科修訂的重點強化務實致用、落實課程連貫深化基本職能，符合現在學生差異需求。

六、工作報告：

(一)104 學年度課綱填報系統研習，將於 12/3(三)於台中家商開會討論相關注意事項。為使今年填報進度可以順利，故先委請各科召集人及科主任就 103 學年度正規班課綱，先預作規畫與調整。

(二)請就 103 學年度正規班課綱進行修訂討論。

七、討論事項：

(一)「全民國防教育」課程建議從三年級起不需要選修？

**主任教官：**1.以目前上課情形，僅一、二年只有全民國防課程，每位教官配課均衡，對學生的輔導達到最佳狀態！若三年級又多加入全民國防課程，教官會出現超授時數及人力不足情形！2.以役期折抵角度，一、二年級課程已可折抵五天，已足夠學生折抵。

**決議：**因 104 輪調班及實用技能班新課綱已送出審查，對全民國防教育這門課並未調整，為求同步實施，還是等 105 學年課綱修訂時一併修正！

(二)各科須將特教課程融入 104 學年度新課綱？

**輔導中心主任教師：**因應「高職教育階段特殊學校特殊教育課程總綱」，本校身障生特殊課程需求調查結果，「學習策略課程」及「人際溝通課程」兩門課程請納入各科選修課程。

**決議：**通過。

(三)各科科主任對正規班，校訂部分—實習科目必修與選修的修訂建議。

食品科 104 課綱修訂如附件，將區分為區分為食品分析組及技術導向組別。

**決議：**

1. 食品科的選修科目原則修訂通過，但後面備註應該為二選一。
2. 其他各科若對未來科別模組導向無法選擇，建議可往各群組的群科中心看裡面所建議的模組導向，為 105 年新課綱預做準備。

八、 臨時動議：

無。

九、 散會：(18:10)

承辦單位

承辦人

劉寶茹

單位主管

黃金現

會辦

實習處

學務處

總務處

人事處

協調教學組先將即定  
一般科目配課後科主任  
再進行課綱調整。  
1203

魯美玲

柯政良

黃素琴  
1204

批示

校長

林元賢

表2-4-4-6 食品群食品科教學科目與學分(節)數表 104 102學年度入學學生適用

課程類別	科目		建議授課節數						備註			
			第一學		第二學		第三學					
			一	二	一	二	一	二				
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文 I-VI	16	3	3	3	3	2	2	採用A版教材	
		英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2			
		數學領域	數學 I-IV	12	3	3	3	3			採用B版教材	
		歷史	2	2							採用B版教材	
		社會領域	地理	2	2						採用A版教材	
		公民與社會	2		2						採用B版教材	
		基礎物理	0									
		自然領域	基礎化學 I Ⅱ	2	1	1						採用B版教材
		基礎生物 I Ⅱ	2	1	1							採用B版教材
		藝術領域	音樂	2	2							
		美術	2	2								
		生活領域	計算機概論	2	2							採用A版教材
		生涯規劃	2	2								
		健康與體育領域	體育 I-VI	12	2	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								
	小計		74	20	20	12	10	6	6		部定必修一般科目74學分	
	專業科目	食品加工 I Ⅱ	4			2	2					
		食品微生物 I Ⅱ	2			1	1					
		食品化學與分析 I Ⅱ	4			2	2					
		生物技術概論	2					2				
		小計	12	0	0	5	5	2	0			部定必修專業科目12學分
	實習科目	食品加工實習 I Ⅱ	6			3	3					
食品微生物實習 I Ⅱ		6			3	3						
食品化學與分析實習 I Ⅱ		6			3	3						
小計		18	0	0	9	9	0	0			部定必修實習(務)科目18學分	
總計			104	20	20	26	24	8	6		部定必修總計104學分	
校訂科目	一般科目	8學分 4.2%	全民國防教育Ⅲ-Ⅳ	2		1	1					
			文學賞析 I Ⅱ	2				1	1			
			數學 V VI	4					2	2		
			小計	8	0	0	1	1	3	3		校訂必修一般科目8學分
			食品概論	2	2							
	專業科目	6學分 3.1%	食品安全與衛生 I Ⅱ	2		1	1					
			食品與營養	2	2							
			小計	6	2	2	1	1	0	0		校訂必修專業科目6學分
	實習科目	28學分 14.6%	專題製作 I Ⅱ	4				2	2			
			製茶技術實習 I-VI	24	4	4	4	4	4	4		
			小計	28	4	4	4	4	6	6		校訂必修實習(務)科目28學分
	必修學分數合計			42	6	6	6	6	9	9		
	選修科目	專業科目	4學分 2.1%	食品經營	2					2		
				食品添加物	2			2				
				應選修學分數小計	4	0	0	0	2	0	2	
食品加工實習 I Ⅱ				10				5	5			甲組適用科目
中式麵食加工實習 I Ⅱ				10				5	5			乙組適用科目
實習科目		42學分 21.9%	分析化學實習 I Ⅱ	8				4	4			甲組適用科目
			穀類加工實習 I Ⅱ	8				4	4			乙組適用科目
			食品微生物實習 I Ⅱ	6				3	3			甲組適用科目
			中餐烹調實習 I Ⅱ	6				3	3			乙組適用科目
			烘焙食品實習 I Ⅱ	6				3	3			
應選修學分數小計			42	6	6	0	15	15		校訂選修實習(務)科目開設46學分		
選修學分數合計			46	6	6	0	15	17		校訂選修科目開設70學分		
校訂科目學分數合計			88	12	12	6	8	24	26			
可修習學分數總計			192	32	32	32	32	32	32			
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜合活動	12	2	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			

會議照片



會議過程



會議過程

## 會議照片



會議過程



會議過程

會議照片



會議過程



會議過程

私立同德家事商業職業學校  
103 學年度第 1 學期課程發展委員會簽列表

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 到
校 長	主任委員	林元貴	林元貴
教務主任	執行秘書	黃金焜	黃金焜
教學組長	副執行秘書	劉寶華	劉寶華
	委 員	張燕嬌	張燕嬌
	委 員	柯佳伶	柯佳伶
	委 員	柯政良	柯政良
	委 員	謝佩君	
	委 員	蔡中泰	蔡中泰
	委 員	黃素琴	
	委 員	吳政明	吳政明
	委 員	洪神恩	洪神恩
	委 員	魯美珍	魯美珍
	委 員	涂勵勝	
	委 員	游佳慧	游佳慧
	委 員	陳美雲	
	委 員	涂瑩華	
	教師代表	委 員	陳峰瑞
委 員		鄭容菁	鄭容菁
委 員		邵靜如	邵靜如
委 員		賴政宏	
委 員		江照哲	江照哲
委 員		蔡振彰	蔡振彰
委 員		賴貞羽	賴貞羽
委 員		吳滿真	吳滿真
委 員		古瀚青	古瀚青
委 員		王淑琴	
委 員		蘇俊任	蘇俊任
委 員		胡景騰	
委 員		陳穎立	
委 員		江宜靜	江宜靜
家長代表	委 員	傅馨算	傅馨算
	委 員	蘇珍吉	蘇珍吉
	委 員	何寶如	
	委 員	莊玉嫻	莊玉嫻
社區代表	委 員	張圳添	張圳添
業界代表	委 員	彭安琦	彭安琦
學界代表	委 員		