

私立育民高級工業家事職業學校 106 學年度第一學期

課程發展委員會 第 1 次會議 簽到冊

編號	級職	姓名	備註
1	校 長	吳錦隆	
2	教務主任 兼任數學科召集人	賀思安	賀思安
3	學務主任 兼任社會科召集人	徐春民	徐春民
4	總務主任 兼任自然科召集人	劉適源	劉適源
5	實習主任	王雅玲	
6	輔導組長	賴純真	賴純真
7	教學組長	楊惠蘭	楊惠蘭
8	實習組長	陳仕珉	陳仕珉
9	建教組長	陳永吉	陳永吉
10	餐觀科主任	黃筑均	黃筑均
11	汽車科主任	黃朝彥	黃朝彥
12	時幼科主任	葉欣青	葉欣青
13	國文科召集人	翟芳益	翟芳益
14	英文科召集人	魏玉萍	魏玉萍
15	體育科召集人	劉國章	劉國章
16	資電科召集人	陳仕桐	陳仕桐
17	國防科召集人	潘國材	潘國材
18	教師代表		
19	家長代表		

育民工家 106 學年第一學期課程發展委員會會議紀錄

會議時間：106 年 12 月 12 日(星期二) 17:30

會議地點：視聽教室

與會人員：如附件

會議紀錄：

主席：略

業務報告：今日召開課發會之重點工作如下：

(一) 審查各科針對 108 學年度新課綱之群科教育目標與專業能力(表一)及課程規劃(表二)表件內容是否詳實及適當。相關表件審查作業是依據 106 年 10 月 19 日新課實地諮詢輔導會議決議辦理。

結論：針對各科科教育目標與專業能力(表一)內容撰寫、規劃皆

符合產業需求或職場進路考量。此外、各科針對 108 新課綱所規劃課程(表二)皆能符合本校目前現有師資、設備、專業教室等考量。

(二) 107 學年度適逢試行多元選修及 99 舊課綱的最後一年度，故建議本校 107 課綱以 106 學年度課綱為基礎，在考量多元選修的基本架構下，修正各科 107 課綱。此外，因一二年級課程規劃多為部定一般科目、專業及實習科目，故建議在規劃多元選修科目可排在三年級。

(三) 為因應 107 學年度能順利試行多元選修，避免多元選修試行產生空窗期之情形，在 11 月 30 日由台中家商辦理的 107 課綱填報說明會中申明各校務必於 107 學年度要試行多元選修，惟一二年級多為部定科目，故務必修正各校 105 及 106 學年度課綱，以利多元選修作業之進行。目前規劃 105 學年度多元選修試行餐飲科三年級、106 學年度(入學)試行時尚科三年級、107 學年度則以 106 正規班課綱報部資料為主，多元選修科目建議以三年級為主(可科與科合併辦理)。

(四) 預計於12月28日(星期四)及1月5日(星期五)辦理兩場課綱諮詢會議，建議當日沒課之課發會委員與會參加。

(五) 106學年度第一學期教師自編教材內容，提請審查。

科目	上課班級	授課教師	開課學期	學分數	審查結果
兒童美語	正幼三	魏玉萍	三年級上學期	2	通過

結論：審查通過，審查通過原因如下：

1. 針對本自編教材已填寫完整教學進度表。
2. 本自編教材經105學年度第一學期期初英文教學研究會研議通過。
3. 此外，各教學研究會在招開選書會議時，若該科目為配課科目時，該科之教科書選用請勿填寫為自編教材，請要實際有採用自編教材才能列入。若為配課科目請直接填寫(與什麼科共用，不另購書-書名)

散會：17：55

伍、群科課程發展與規劃

一、群科教育目標與專業能力

(一)科教育目標：各校應依據技術型高級中等學校教育目標、群教育目標、學校教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，訂定明確之科教育目標。

(二)科專業能力：各科應依據學校特色、職場需求、學生生涯發展等，依其專業屬性與發展趨勢研訂訂科專業能力。

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					技能 專精	敬業 態度	品格 涵養	創新 能力
動力機械	汽車科	1. 汽機車行銷	1. 培育機車相關產業檢修及保養專業技術之人才。 2. 培育汽車相關產業檢修及保養專業技術之人才。 3. 培育正確的社會服務理念及敬業樂群的精神。	1. 具備檢修重型機器腳踏車零件之能力。	●	●	○	○
		2. 汽機車專業維修技師		2. 具備汽車組裝檢驗及維修之技術能力。	●	●	○	○
		3. 車輛製造廠 4. 機械製造廠 5. 檢驗員 6. 考驗員		3. 具備正確職業道德觀念、創造思考及適應變遷之能力。	○	●	●	●

伍、群科課程發展與規劃

一、群科教育目標與專業能力

(一)科教育目標：各校應依據技術型高級中等學校教育目標、群教育目標、學校教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，訂定明確之科教育目標。

(二)科專業能力：各科應依據學校特色、職場需求、學生生涯發展等，依其專業屬性及職場發展趨勢研訂科專業能力。

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					技能 專精	敬業 態度	品格 涵養	創新 能力
家政群	時尚 造型 科	1. 美容美體業- 彩妝師、髮型設 計師、美甲彩繪 師、整體造型師 2. 婚紗服務業- 婚紗造型師、新 娘秘書 3. 藝術表演業- 模特兒、活動展 演人員	1. 培育時尚造型設計相關產 業之專業人才。 2. 培育學生具備服飾造型設 計與運用之基礎專業能力。 3. 培育學生具備時尚展演活 動所需之專業能力。	1. 培育學生具備美感素 養以及創造思考之能 力。	●	○	○	●
				2. 具備髮型設計、彩妝 造型、指甲彩繪以及 整體造型設計之專業 技能。	●	●	○	●
				3. 具備配飾製作以及服 裝造型設計之基礎能 力。	●	●	○	●
				4. 具備美姿美儀素養以 及舞台表演、活動展 演之能力。	●	●	○	●
				5. 培育學生建立良好的 職業道德以及奠定終 身學習之基礎。	○	●	●	○

伍、群科課程發展與規劃

一、群科教育目標與專業能力

(一)科教育目標：各校應依據技術型高級中等學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，訂定明確之科教育目標。

(二)科專業能力：各科應依據學校特色、職場需求、學生生涯發展等，依其專業屬性與職場發展趨勢研訂科專業能力。

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					技能 專精	敬業 態度	品格 涵養	創新 能力
餐旅群	觀光事 業科	1. 觀光業-領 隊、導遊、票 務人員、觀光 企劃人員等。 2. 旅館業-旅館 或飯店之前臺 人員、旅館房 務員等。	1. 培養學生具備觀光旅遊與 餐旅產業學理基礎以及專 業技術之能力。 2. 培養旅館服務與房務技術 用之能力。	1. 具備觀光行銷、導覽 解說、遊程設計、領 團實務之能力。 2. 具備旅館服務、房務 技術之能力。	●	●	●	●

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					技能 專精	敬業 態度	品格 涵養	創新 能力
餐旅群	餐飲管 理科	1. 餐廳、飯店領 班幹部、內外 場服務人員。 2. 點心房師 傅、烘焙業內 外場服務人 員。	1. 培育餐飲相關產業餐旅服 務及烹飪之基礎專業技術 之人才。 2. 培養餐飲烘焙事業經營與 服務之管理知識。	1. 具備餐旅內外場技術 之能力。 2. 具備烘焙製備之技術 能力。	●	●	●	●

二、群科課程規劃

課程類別		領域/科目			科專業能力			備註	
名稱		名稱	學分數	開課學期	科專業能力1	科專業能力2	科專業能力3		
部定必修	專業科目	動力機械概論Ⅱ				●	●	○	
		應用力學				●	●	○	
		機件原理				●	●	○	
	實習科目	車輛技能領域	機電識圖與實習Ⅲ				●	●	○
			機械工作法及實習				●	●	○
			引擎原理及實習				●	●	○
		液氣壓技能領域	液氣壓原理及實習				●	●	○
			電工概論與實習				●	●	○
			電子概論與實習				●	●	○
校訂必修	專業科目	專題製作報告撰寫				●	●	●	
		汽車工業英文				○	○	●	
	實習科目	專題製作				●	●	●	
		機車修護技能				●	○	●	
		汽車修護與技能				○	●	●	
		油電複合動力車檢修實務				○	●	●	
		汽車電腦系統實習				○	●	●	
		ABS煞車系統檢修				○	●	●	
		變速箱實習				○	●	●	
校訂選修	專業科目	汽車學Ⅰ				○	●	●	
		發動機Ⅰ				○	●	●	
		汽車學Ⅱ				○	●	●	
		發動機Ⅱ				○	●	●	
		汽車學Ⅲ				○	●	●	
		發動機Ⅲ				○	●	●	
		汽車學Ⅳ				○	●	●	
		發動機Ⅳ				○	●	●	
	實習科目	汽車底盤實習				○	●	●	
		自動變速箱檢修實習				○	●	●	
		汽車電系實習ⅠⅡ				○	●	●	
		汽車電路檢修實習ⅠⅡ				○	●	●	
		柴油引擎實習ⅠⅡ				○	●	●	
		汽車引擎電腦診斷實習ⅠⅡ				○	●	●	

	汽車綜合實習 I II			○	●	●	
	汽車保養維修實習			○	●	●	
	汽車美容實習			○	●	●	
	汽車空調實習			○	●	●	
	輕型機車綜合實習技能 I II			●	○	●	
	重型機車綜合實習技能 I II			●	○	●	
	塗裝修護實習 I II			●	●	●	
	鈹金修護實習 I II			●	●	●	

備註：「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

程類別	領域/科目			科專業能力					備註	
名稱	名稱	學分數	開課學期	科專業能力 1	科專業能力 2	科專業能力 3	科專業能力 4	科專業能力 5		
專業科目	家政概論 I II			○	○	○	○	●		
	色彩概論			●	○	○	○	○		
	家政行職業衛生與安全			○	○	○	○	●		
	家庭教育 I II			○	○	○	○	●		
	家政職業倫理			○	○	○	○	●		
	行銷與服務 I II			○	○	○	○	●		
	家政行業美學			●	○	○	○	○		
實習科目	多媒材創作實務 I II			●	●	●	○	○		
	飾品設計與實務 I II			●	●	●	○	○		
	整體造型技能領域	美容美體實務 I II			●	●	○	○	○	
		美髮造型實務 I II			●	●	○	○	○	
		舞台表演實務 I II			●	●	○	●	○	
整體造型設計與實務 I II				●	●	●	○	○		
專業科目	時尚產業概論 I II			○	○	○	○	●		
	美容與衛生 I II			○	○	○	○	●		
	美姿美儀 I II			○	○	○	●	○		
實習科目	美膚 I~IV			○	●	○	○	○		
	美髮 I~IV			○	●	○	○	○		
	美顏 I~IV			○	●	○	○	○		
	專題實作 I II			●	●	●	○	●		
專業科目	門市服務 I II			○	○	○	○	●		
	時尚飾品創作 I II			●	●	●	○	○		
	創意整體造型 I II			●	●	●	○	○		
	美容專業英文 I II			○	○	○	○	●		
	美容專業日文 I II			○	○	○	○	●		
實習科目	創意面具設計 I II			●	●	○	○	○		
	藝術指甲 I II			●	●	○	○	○		
	特效化妝			●	●	○	○	○		
	美容造型實務			●	●	○	○	○		
	彩繪設計			●	●	○	○	○		
	芳香療法實務			○	●	○	○	○		
	美髮造型實務 I II			●	●	○	○	○		
	服飾與造型運用 I II			●	○	●	○	○		

新娘整體造型設計 I II			●	●	●	○	○	
男士理髮 I II			●	●	○	○	○	
舞台表演訓練 I II			●	○	○	●	○	
舞台造型設計 I II			●	○	○	●	○	

備註：「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃(餐飲)

課程類別		領域/科目			科專業能力		備註	
名稱		名稱	學分數	開課學期	科專業能力1	科專業能力2		
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論			○	○		
		觀光餐旅英語會話			○	○		
	實習科目	餐飲技能領域	中餐烹調實習			●	○	
			西餐烹調實習			●	●	
			烘焙實務			○	●	
		餐飲服務技術				●	●	
飲料實務				●	○			
校 訂 必 修	專業科目	食物學 I II				●	●	
		採購學				●	●	
		餐旅日文與會話 I - VI				○	○	
		餐旅概論				○	○	
		餐旅服務				●	●	
		飲料與調酒				●	○	
	實習科目	基礎刀工 I II				●	○	
		房務技術 I II				○	○	
		門市服務 I II				○	○	
		專題實作 I II				○	○	
校 訂 選 修	專業科目	國際禮儀 I II				○	○	
		餐桌禮儀 I II				○	○	
		旅館管理 I II				○	○	
		餐飲管理 I II				○	○	
	實習科目	中式點心製作與實習 I II				○	●	
		西式點心製作與實習 I II				○	●	
		無國界料理 I II				●	○	
		歐式點心 I II				○	●	
		日式料理 I II				●	○	
		烘焙食品製作與實習 I II				○	●	
創意料理設計與製作 I II				●	○			

備註：「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃(觀光)

課程類別		領域/科目			科專業能力		備註		
名稱	名稱	學分數	開課 學期	科專業 能力1	科專業 能力2				
部 定 必 修	專業 科目	觀光餐旅業導論		●	●				
		觀光餐旅英語會話		○	○				
	實習 科目	觀光技 能領域	房務實務		○	●			
			旅館客務實務		○	●			
			旅遊實務		●	○			
			導覽解說實務		●	○			
			遊程規劃實務		●	○			
	餐飲服務技術				●	●			
飲料實務				○	○				
校 訂 必 修	專業 科目	觀光行政與法規 I-IV		●	○				
		餐旅日文與會話 I-VI			○	○			
		餐旅概論				○	○		
		餐旅服務				○			
		飲料與調酒				○	○		
	實習 科目	專題實作 I II			○	○			
		門市服務 I II			○	○			
		國際禮儀 I II				●	●		
校 訂 選 修	專業 科目	風景區管理 I II		●	○				
		度假村管理 I II			○	●			
		遊客心理學 I II				●	○		
		消費心理學 I II				○	●		
	實習 科目	旅館實務 I II			○	●			
		旅遊實務 I II			●	○			
		導遊實務 I II				●	○		
		領隊實務 I II				●	○		