

國立員林高級農工職業學校
108學年度第2學期

教學研究會議記錄簿

食品加工科



國立員林農工 108 學年度第 2 學期 食品加工科暨烘焙食品科第 1 次教學研究會議紀錄 簽 到 表

一、時間：109 年 2 月 26 日中午 12 點

二、地點：加工科辦公室

三、主席：陳雅芸

紀錄：蔡惠利

四、出席：

蔡惠利		蔡惠利	
陳雅芸	黃荷瑋	屈國	
林淑妮	陳智妍	李孝印	
李弘璽	江淑麗	王育國	
陳弘哲	黃宥騰	梁宏明	

五、列席：

林淑妮			

國立員林農工 108 學年度第 2 學期第 1 次教學研究會討論議題

壹、教務處

教學組

- 一、請各科教學研究會依訂定議題，進行討論，並於會後一週內將教學研究會議紀錄簿以「A4 單面列印」送教學組彙整：
 - (一) 請確實紀錄教務處提請討論事項及各科討論事項。
 - (二) 各科建議事項請務必填寫在建議事項一欄中，並附在最後一頁。
 - (三) 送回教學之各科會議紀錄請務必附上完整會議資料，切勿只擷取部分資料，以維持會議資料之完整性。
 - (四) 請務必使用教學組所提供的會議紀錄表格，以利統一格式。
- 二、5 月 19 日高三學期總成績上傳及紙本繳交至中午 12 時截止，5 月 15 日高三補考試卷繳交截止(專業實習及藝能科請自行處理)。
期中、期末考：
 - (一) 學科課程(含共同科及專業科目)應列入期中、期末考。
 - (二) 甲乙班之相同專業科目及共同科目，應使用相同試卷。
 - (三) 考科表、監考表，擬公告於校網與辦公室，不另發個人通知。
 - (四) 考試期間，若為分組教學，則二位教師皆必須在教室內監考，若請假(差假除外)，則自行處理調代課。
 - (五) 請討論本學期各學科「考試命題教師」、「各科教學及作業預定進表擬定教師」之名單，並請於會後(3 月 2 日前)送交教務處教學組彙整。
 - (六) 高三於 5 月 4 日至 5 月 8 日為期末考週，請高三任課教師自行於課堂處理期末考事宜。
 - (七) 5 月 25 日至 5 月 27 日高一、二進行期中考，高三同一時間進行補考作業。
- 三、建築科、英文科請討論本學期教學觀摩籌備事宜、決定示範教師、授課時間。
- 四、英文科請討論本學期英文單字大賽事宜，決定命題及評審教師。
- 五、國文科請討論本學期國語文競賽事宜，決定命題及評審教師。
- 六、請各科尚未繳交專題研究報告教師盡速繳交，以便教師研究專輯之彙整。

七、 教案繳交：

- (一) 新課綱實施起，須依各類計畫、評鑑繳交繳不同主題的教案，以下為須繳交的教案主題：性平(感情)教育、環境教育、生命教育、家庭教育、國際教育、交通安全教育、職業安全教育、品德教育、人權教育。
- (二) 108 學年度第二學期至 110 學年度第一學期，輪到教案繳交的科別不限於繳交性平(生命)教育教案，可任選第(一)點教案主題繳交。
- (三) 自 110 學年度第二學期起，各科每學期皆須擇一主題繳交教案，不再輪序。

八、 公開授課：

- (一) 依據十二年國教總綱辦理，實施教師公開授課。
- (二) 公開授課時，應至少由一位校內教師擔任教學觀察者。
- (三) 請各科填妥附件一。
- (四) 公開授課後，請繳交公開授課成果(紙本及電子檔)、教師回饋單、學生回饋單至教學組。
- (五) 公開授課相關表單可於教學組網站下載。
- (六) 依教學組長會議指示，公開授課對象為學生，因此本學期起，請勿於專業社群進行公開授課。

九、 課堂正課請於教室上課(重補修課堂正課亦同)，若因特別因素需帶至其他場地上課，請學生務必於黑板中註明，並且次數請勿過多。

十、 自行調課事、病假、已知要上課的調代課，教學組不發調代課通知，代課費以月份製作(與兼課以週為單位不同)，並以請假人當次假別結束月份製作；非突發狀況，假單及調課單請於三日前送至教學組，以利後續作業。

十一、 參加校外教師研習之教師，回校一週內填請報校外教師研習報告單(可於教務處網站下載)。

註冊組

- 一、 請於第一次期中考登錄成績時，核對網路成績登錄系統，是否所有任教科目皆可登錄，如有問題請於兩周內洽註冊組查詢。
- 二、 招生宣導人員至各校宣導時，為出差參與。
- 三、 學生證申請補發前必須先上網(員農首頁/線上服務/多功能平台)完成掛失程序，帳號為學號，密碼為身分證字號，才能申請補發。

- 四、 本學期學習歷程課程學習成果及多元表現上傳件數放寬為 25 件，請各位教師鼓勵學生如期完成上傳作業。

實研組

- 一、 重補修成績已公告於網站及各班，如學生對成績有疑義，請於 2/27 前至註冊組查詢。
- 二、 5/13(三)第八節辦理重補修說明會，當天第八節各班請勿調課，並請各班導師提醒學生務必參加，以免影響自身權益。
- 三、 星期三國中生職探請各科主任、老師繼續給予協助。
- 四、 open school 暨就近入學博覽會招生活動訂於 5/30(六)，煩請各科討論體驗活動課程，並於 3/6 前回報體驗課程名稱、報名人數及授課教師，以利宣傳海報製作。
- 五、 6/3(三)下午 12:30~16:30 於成功高中青雲館舉行 108 年度縣長獎頒獎典禮合併彰二區就近入學博覽會，屆時依註冊組排序請招生宣導教師前往協助。

特教組

- 一、 108 第二學期專業社群研習，請各科針對 108 新課綱課程，如：彈性課程、多元選修課程設計規畫…等議題，可跨校邀請相關科系承辦單位進行校際交流經驗分享，課程與經費規劃請參酌以下表格資料：

1. 教務處優質化子計畫經費（教學精進）(109.03.06 申請截止):

規劃次數	鐘點申請費用規劃		膳雜申請	相關雜支
共三節	內聘鐘點 1 節 800 元/節	800*2	80 元/人 (科內編制)	1. 講師交通費 2. 健保補充保費
	外聘鐘點 1 節 1600 元/節	1600		

***麻煩請在 3/6 日前寄到 yl260@ylvs.tw，感謝您！**

- 二、 請有任課資源班學生之教師，於 3/6(五)前上網填報網路 IEP，如有任何疑問，請洽特教組 260；資源班 263、資源班輔導員 262。
- 三、 特教組於開學至 3 月 15 期間將進行高一年段特殊生跨教育階段(高中)重新鑑定作業，部分學生需收集學生週記、作業、考卷..困難學科之輔導或課程、評量調整紀錄等文件資料作為特殊教育需求之佐證資料，資源班的部分需麻煩相關任課教師及導師協助完成，特教組感謝您！

網路 IEP 登錄路徑：

員林農工網站 → 點選左列「校務行政」→ 行政服務程式 → 輸入教師個人帳號密碼 → 點選左列「輔導室」IEP 填寫 → 選擇教師姓名 → 點選「查詢」(出現學生名單) →

點選「編輯」→輸入各項資料後點選「送出」→ 完成！

設備組

一、 教務處目前備有一些生物科老師專用教具，包括心臟、腦部、腎臟、人體模型，以及染色體教具，歡迎有需要的老師多多借用。

貳、實習處

實習處協調事項：

一、因應武漢肺炎請各科做好防疫工作：

- (一)1. 各科洗手枱張貼洗手圖並放置洗手乳。
2. 每次實習課程結束前，各實習工場、實驗室、專業教室、廁所等需用漂白水、次氯酸水等進行消毒工作，消毒工作請於相關紀錄表完成登錄。
- (二)漂白水、次氯酸水、壓瓶、噴瓶、水桶…等防疫物資，因購置所需經費相當龐大，請各科做好管控，以利後續辦理採購。
- (三)請檢視科內各洗手枱之水龍頭是否為正常出水量，防疫期間請調整為正常出水量，以供學生洗手使用。

二、實習課程實施及環境維護：

1. 分組實習課程，請落實場地及人員分組，並請任課老師全程在場指導，分組課程請各科提供任課老師名單、分組學生起迄座號、實習場地及課程主題等資料，作為實習巡查及日誌填寫檢查之依據。分組實習課程資料表，如附件一。
2. 實習課程若無分組之必要或是無法落實場地、人員分組，敬請討論是否取消分組教學。
3. 實習課程請勿過度改上課堂課或是作升學複習之用，請注意總體課程計畫規定及學生繳交實習實驗費之受教權之維護。
4. 請利用開學第一週整理各實習工廠、農場、牧場等環境，以利實習課程之實施。校園落葉及枯樹枝，請勿棄置於榕園區的農道上，以免影響人車出入及校園景觀，請協助宣導學生將落葉及枯樹枝移入榕園區內側堆放。

5. 農業類科本學期實習農場分配圖若有異動請通知實習組更改，並落實農場環境自主維護。

三、校外教學實習實施計畫：

1. 依校長指示請各科班配合於**每學期期初擬定該學期校外教學實習計畫**，不可臨時提出申辦，請各科填報校外教學實習活動之規劃時間、地點、帶隊老師、隨行教師、班級、人數、主題、配合之課程名稱與是否需租用車輛等資料。計畫表件如**附件二**。
2. 申請表件請上網下載或洽實習處，並請先行作好課程異動申請，車輛租用請洽總務處、旅遊平安險及保險名單資料請自行處理，參加學生家長同意書請備齊並依序排列備查，**實習處**未審核請勿直接送學務、人事及校長室簽辦。

四、實習日誌填寫簽名：

1. 請提供各班實習股長名單並請學生在實習日誌上填寫學號、姓名，以利實習處掌握幹部動態。
2. 若未實際進行實習之課程時段（如**開學典禮、期中考、運動會、校慶、模擬考或改在教室上正課等**）當日可不用填寫。
3. 「專題製作」屬實習科目若是分組教學，請叮嚀實習股長確實填寫後並請二位任課老師均要簽名。
4. 「實習成果」請依「實習目標」達成情形填寫，勿淪為名詞解釋或操作定義說明；教師講評及簽名欄，請勿空白。
5. 實習日誌之繳交皆在期中考前一天，請各班於考前最後一次上完實習課先行繳回科內核章後再請技士送回實習處檢查。

五、實習進度網路填報：各實習科目已於學校首頁公告，請核對是否正確。實習進度表比照教務處一般科目教學進度表，統一採上網方式填寫，請各實習科目任課老師於**3/2 前**至學校首頁下／校務行政／行政服務程式功能登入編寫後以紙本印出簽名繳交至各科技士處彙整後轉交實習組。

六、實習安全衛生教育：為提昇師生實習安全，釐清實習意外相關權責，請各實習課程任課老師於**開學後二週內第一次實習課上課時間**，對學生進行實習安全衛生教育訓練，並填寫訓練課程紀錄表及簽名名冊（空白表單已公告於學校首頁，請每一班每一門實習課一份、紀錄表與簽名單採單張正反面列印），請送交科技士處彙整並於**3/17 前**繳回實習處存查。

七、實習優良學生推薦：請各科於科務會議中討論後，推薦各班**105 學年度第 2 學期實習優良名單**（高職部每班四名、綜職科每班二名），並於**3/17 前**提交實習處彙整表揚。

八、科行事曆及工作計畫：請各科擬定本學期科務行事曆及工作計畫，於 3/2 前提交實習處彙整。

九、在校生丙級技術士技能檢定：於 4/12(日) 進行學科測驗，請任課老師鼓勵學生加強準備。另，術科測驗日期由各科自訂 4/13 起至 7/31 止。

十、專題製作競賽：請各科參賽組別於 2/15(六)前繳交書面資料至實習組進行格式初審，屆時請各科主任協助選擇內容優良組別參加群科中心複賽。預計 2 月底至 3 月初將資料及電子檔寄至群科中心參賽。因時間緊迫逾時恕無法等候，尚祈見諒。

十一、各項務實增能申辦計畫及優化實作環境計畫：各項申辦計畫請各科於 2/18 前提交實習處彙整辦理申辦相關事宜。

參、提案討論

- 一、案由一：請討論 109 學年度科內教師參加食品群科中心舉辦之專題及創意製作競賽之實施方法。

說明：

決議：

- 二、案由二：請討論 109 學年度業師協同教學遴聘教師及教授科目。

說明：請見附件三。

決議：

- 三、案由三：請討論 108 學年度第二學期招生宣導各班提供之實習產品及數量。

- 四、案由四：Open school 暨就近入學招生博覽會活動預計於 5 月 30 日(六)舉行，請討論上課內容及授課教師。

伍、臨時動議：

請討論 111 年技藝競賽承辦業務，科主任任期之因應措施。

國立員林農工 108 學年度第 2 學期 食品加工科暨烘焙食品科第 1 次教學研究會議紀錄

一、時間：109 年 2 月 26 日中午 12 點

二、地點：加工科辦公室

三、主席：陳雅芸

紀錄：蔡惠利

(一)校長指示：

1. 校長在此拜託大家，上學期原本加工科科主任已經有個互相決議出來，但因應本校舉辦農科技藝競賽(每 5 年 1 次)，請大家研議在今年 8 月前有一位加工科主任是當三年的。
2. 請加工科老師協議出新人選，當輪到的老師擔任行政工作時仍然須協議次序的調整，在這部分請討論。

(二)科主任科務報告：

首先介紹新進同仁黃宥騰，歡迎他加入加工科團隊，請大家多多關照。感謝大家對上學期科務的幫忙與協助。這學期希望大家繼續支持使科務順利達成。

1. 米食工廠修繕工程預計於本週四完工；下週起將可使用米食工廠。
2. 109 學年度申請業師協同教學計畫及暑假公民營研習，請科內老師踴躍參加。
3. 本學期教學進度表及實習進度表由乙班教師擬定。
4. 加強防疫工作請同仁配合事項，實習課任課老師在每次實習結束後要求學生做好消毒工作，檢查後簽名並完成消毒紀錄表。
5. 這學期國中生職探活動，安排在每周三下午感謝鐘美鳳老師協助。各校學生在下車後會進行手部消毒，為避免酒精因缺貨無法採購或其他狀況發生，建議每一場次職探，學生帶至科館後，請學生先以潔手液洗手，洗手完畢後再進入教室上課，以策安全。
6. 因應本學期招生宣導，科內需配合提供實習產品 600 份，請 2、3 年級實習課任課老師協助每班製作 150 份。
7. 依校長指示加工科應參加每年食品群科中心舉辦之專題及創意製作

競賽，目前校友可提供原料，請科內教師協助研發新產品。

8. 依實習主任指示本學期職場體驗校外參訪日期請安排於5月、6月後進行。

9. 實習處宣導事項防疫期間為減少感染機率，非必要請勿於實習課堂中分食或試吃；各科館的電梯(屬密閉空間)僅供行動不便之師生使用。

(三)各處室宣導事項如書面資料；請同仁參閱。

(四)本學期專業社群研習擬定內聘及外聘各一次；屆時請同仁踴躍參加。

(五)提案討論

1. 案由一：請討論109學年度科內教師參加食品群科中心舉辦之專題及創意製作競賽之實施方法。

說明：校長指示校友願意提供原料請加工科老師協助研發新產品，同時也可指導學生參加食品群科中心舉辦之專題及創意製作競賽。

決議：加工科專題製作尚未分組實習，一位教師2堂課的時間主要以指導學生完成小論文撰寫為主。

2. 案由二：請討論109學年度業師協同教學遴聘教師及教授科目。

說明：

(1)本科依總體課程計畫書之專業實習(務)科目，是否遴聘業界專家協同教學。

(2)業界專家協同教學所需開設科目及技能項目為何？

決議：

(1)本科依總體課程計畫書之專業實習(務)科目，決議遴聘業界專家陳銘學老師擔任協同教學。

(2)本次會議決議開設中式點心實習科目，以中式米麵食製品及穀類及豆類加工品的製作為主，增強學生食品加工技能領域的能力。

3. 案由三：請討論108學年度第二學期招生宣導各班提供之實習產品及數量。

決議：決議這學期加工科提供之招生宣導品是茶樹精油皂，由科內教師共同完成650份。

4. 案由四：Open school 暨就近入學招生博覽會活動預計於5月30日(六)舉行，請討論上課內容及授課教師。

三樓授課教師由李玉環老師及鐘美鳳老師負責，上課內容是食安守門

站。

二樓授課教師由蕭雅潔、陳雅芸及蔡惠利老師負責，上課內容是瑪德蓮蛋糕。

(六)、臨時動議：

請討論 111 年技藝競賽承辦業務，科主任任期之因應措施。

1. 科內同仁對 109 科主任任期及人選尚未達成共識，待第二次科務會議再議。

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

食品加工科暨烘焙食品科 第 1 次教學研究會建議事項紀錄表

建議事項	無				
提案人簽章					
處理情形					
會簽單位					
召集人		教學組長		校長	
日期	1090226	教務主任			

108 學年度第 2 學期第 1 次各科教學研究會召開地點分配表

編號	科 別	科主任 召集人	時間	地點	列席人員
1	國文 社會	黎俊成	3/2 12:00	國文科辦公室	蔡珣琦
2	英文	陳志國	2/25 13:00	英文科辦公室	許宸嘉
3	數理	陳志昌	3/6 12:00	數學科辦公室	黃馥珍
4	藝能	莊皇志	2/26 12:00	體育組辦公室	宋佩佩
5	國防	魏嘉德	2/27 10:00	教官室	宋佩佩
6	農經	張柏青	2/27 12:00	農經科館	蔡珣琦
7	園藝	林慈鈺	2/26 16:00	園藝科館	蔡珣琦
8	加工	蔡惠利	2/26 12:00	加工科館	王貞鈞
9	電商	彭朋義	3/6 12:00	電商科館	許宸嘉
10	畜保	林俊豪	2/27 12:00	畜保科館	黃俊達
11	機電	周天勇	3/6 13:00	機電科館	王貞鈞
12	機械	鄭智豪	2/25 12:00	機械科館	黃俊達
13	建築	潘冠群	2/26 12:00	建築科館	許宸嘉
14	綜職	黃馥珍	3/2 11:00	綜職科辦公室	黃馥珍

※請各科主任或召集人通知該科任課教師準時參加開會。

國立員林農工 108 學年度第 2 學期各科教學研究會會員名單

一	國文 社會科	黎俊成 趙悅伶 徐世芸 黃慧真 高先瑩 張玉燕 蔡珈琦 黃淑玫 李家蓮 黃雪瑛 袁浥珊 陳蕙君 彭采儀 簡沛進 許琇雯 賴亭君 李姍瑾 楊慧玲 張雅惠 張清宗
二	英文科	陳志國 黃怡君 宋佩佩 李淑燕 林俐利 許宸嘉 莊淙羽 石繡菁 朱美華 莊雯蓁 柯孟岱
三	數理科	陳志昌 蕭惠后 賴宥如 蔡智信 張榮証 伍思潔 謝藍琪 蘇盈嘉 郭威良
四	藝能科	莊皇志 王瑞雲 陳淑惠 許銘雄 林侑瑋 葉竣翔 陳俐安 許佑僑 許巍瀚 王淑芬 林建中
五	全民國防 教育科	魏嘉德 張永承 黃小屏 劉明松
六	農經科	張柏青 汪雅敏 程獻漳 燕美黎 吳雪蓮 葉俊賢 王千華 陳聖維 許詠斌
七	園藝科	林慈鈺 馮莉真 許由華 蔡靜怡 謝素芬 陳立蕙 賴樵緯 吳承修 羅振杰
八	加工科	蔡惠利 蕭雅潔 黃荷琇 程蕙莉 王貞鈞 李素月 李玉環 林鈺翎 林淑妮 陳雅芸 陳智妍 鐘美鳳 江淑麗 黃宥騰 梁家興
九	電商科	彭朋義 楊珮靜 黃龍一 潘佳昇 謝佩娟
十	畜保科	林俊豪 黃俊達 石嘉雯 張晏瑜 林書瑜 黃俊陵
十一	機電科	周天勇 劉同凱 周明諒 鄭麗紅 黃俊偉
十二	機械科	鄭智豪 林景檜 陳俊仁 楊坤輝 王怡詠 王弘仁 林世農 卓詠晨 謝秉承 梁煌坤
十三	建築科	潘冠群 林秀侶 曾銘文 賴昌茂 王仁正 林炯岳 施文偉 李駿杰 詹雅晶 李正富
十四	特殊 教育科	黃馥珍 戴莉珍 徐含宜 黃國禎 陳宣廷 林玉真 王泰元 高靖雯 潘亭穎 張淑麗 蔡閔宏

國立員林農工各科教學觀摩會輪流表

教學 觀摩	學 期	科 別		學期	議題融 入教案
106	一	1 農經科	2 數理科	一	107
	二	3 園藝科	4 機械科	二	
107	一	5 加工科	6 機電科	一	108
	二	7 電子商務科	8 畜保科	二	
108	一	9 國文科	10 藝能科	一	109
	二	11 建築科	12 英文科	二	
109	一	13 特教科	14 全民國防	一	110
	二	1 農經科	2 數理科		
110	一	3 園藝科	4 機械科		111
	二	5 加工科	6 機電科		
備註	自 110 學年度第二學期起，各科皆須每學期擇一主題繳教教案：性平(感情)教育、環境教育、生命教育、家庭教育、國際教育、交通安全教育、職業安全教育、品德教育、人權教育。				

國立員林高級農工職業學校日常成績考查次數表

科 目	考 查 種 類	每學期考查次數	
國 文	平 時 測 驗	每 課 一 次	
	作 文	三 次	
基 礎 學 科 及 專 業 學 科	平 時 測 驗	一 節	二 次
		二 節	四 次
		三 節	六 次
		四 節	七 次
	作 業 批 改	一 節	二 次
		二 節	四 次
		三 節	六 次
		四 節	七 次
備 註	一、三年級第二學期作文二次。 二、各科測驗時間以三十分鐘為原則。 三、實驗報告每一單元（項目）批改一次。 四、作業及測驗成績請登記成績冊內。 五、請按規定次數填入教學預定進度表內。		

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

食品加工科暨烘焙食品科教學研究負責人員分配表

項 目		負 責 人 員		
專 題 研 究 報 告		陳智妍 老師	繳交 日期	月 日前
科 學 展 覽 比 賽				
教學觀摩	建築科		觀課 日期	
	英文科			
議題融入教案	電商科		繳交 日期	
	畜保科			
教學研究 會議主席		陳雅芸	紀 錄	蔡惠利
備 註	※各科教學及作業預定進度表、考試命題輪流表、各科教學研究負責人員分配表、教學研究會議記錄，敬請於會後 <u>一週內送交</u> 教務處教學組。			

國立員林農工108年度第2學期期中考試食品加工科命題教師分配表

科 目 (請詳填科目名稱)	年 級	第一次 期中考	第二次 期中考	期 末 考	學 期 補 考	備 註
食品專業化學	一	李玉環	林鈺翎	李玉環	李玉環	1. 期末學 期補考 命題教 師請負 責批改 試卷， 如不克 前來批 改，請 自行找 其他教 師代理 並請通 知教學 組。 2. 專業實 習科目 及藝能 科目請 任課教 師於期 末自行 辦理學 期補考 作業。
食品加工	二	黃荷琇	蕭雅滌	黃荷琇	黃荷琇	
食品微生物	二	李玉環	王貞均	李玉環	李玉環	
食品化學與分析	二	李玉環	李素月	李玉環	李玉環	
生物技術概論	三	黃荷琇		李素月	李素月	
進階食品加工	三	蕭雅滌		蔡惠利	蔡惠利	
微生物利用	三	蕭雅滌		蔡惠利	蔡惠利	
食品安全與衛生	三	黃荷琇		李素月	李素月	
食品與營養	三	林鈺翎		李素月	李素月	
進階食品化學與分析	三	李玉環		林鈺翎	林鈺翎	

本表件請該科任課老師確認，謝謝！

附件一：108 學年度第二學期公開授課一覽表

科別	姓名	教學內容	日期	節次	地點
國文社會科	彭采儀	晚遊六橋待月記			
國文社會科	李姍瑾	晚遊六橋待月記			
國文社會科	張玉燕	2+2=5			
國文社會科	楊慧玲	法律與生活			
國文社會科	張清宗	情緒管理與壓力調適			
英文科	莊淙羽	第六課			
英文科	石繡菁	第一課			
英文科	朱美華	第二課			
英文科	陳志國	第四課			
英文科	柯孟岱	第五課			
英文科	莊雯蓁	第三課			
數理科	伍思潔	圓的方程式			
數理科	蔡智信	三角函數			
數理科	張榮証	三角函數			
數理科	蘇盈嘉	牛頓三大運動定律			
數理科	王清瑩	演化			
藝能科	王瑞霏	健康與護理			
藝能科	陳俐安	音樂			
國防科	張永承	國造 T-91 步槍名稱及功能			
國防科	劉明松	全球與亞太區域安全情勢			
國防科	A 教官				
農經科	汪雅敏	植物保護實習			
農經科	吳雪蓮	休閒農業經營類型			
畜保科	柯羿婷	蛋品加工	4 月 14 日	6	畜保科館加工教室
畜保科	魏妙岑	乳品加工	5 月 26 日	6	畜保科館加工教室
園藝科	宋崇銘	植物栽培實習			
加工科	蕭雅潔	麵包	4 月 17 日	3	烘焙工場
加工科	鐘美鳳	生活中的物質	5 月 26 日	7	加一乙教室
加工科	李玉環	溶液與濃度			
加工科	林鈺翎	溶液			
電商科	潘佳昇	資訊相關(資訊科技)			
電商科	謝佩娟	資訊相關(資訊科技)			
電商科	彭朋義	商學相關(商業概論)			
電商科	楊珮靜	商學相關(商業概論)			
機電科	周天勇	機械基礎實習			

機械科	楊坤輝	機械加工實習			
機械科	王怡詠	機械製圖實習			
機械科	林景檜	機械製圖實習			
機械科	鄭智豪	機械加工實習			
建築科	李駿杰	製圖實習	2月24日	1	製圖教室
綜職科	高靖雯	基礎速食實作			餐飲教室
綜職科	戴莉珍	基礎速食實作			餐飲教室

附件二、108 學年度第 2 學期分組實習教學課程資料表

表一

班級名稱	加一甲
課程名稱	烘焙食品加工實習
A 組教師	黃荷琇
A 組學生	1、3、5、7、9、11、13、15、17、19、21、23、25、27、29、31、33、35.
A 組場地	烘焙工場
B 組教師	陳雅芸
B 組學生	2、4、6、8、10、12、14、16、18、20、22、24、26、28、30、32、34
B 組場地	米食工廠

表二

班級名稱	加一乙
課程名稱	烘焙食品加工實習
A 組教師	蕭雅潔
A 組學生	1、3、5、7、9、11、13、15、17、19、21、23、25、27、29、31、33、35.
A 組場地	烘焙加工廠
B 組教師	黃荷琇
B 組學生	2、4、6、8、10、12、14、16、18、20、22、24、26、28、30、32、34、
B 組場地	米食加工場

表三

班級名稱	加二甲
課程名稱	食品加工實習
A 組教師	蕭雅滌
A 組學生	1、3、5、7、9、11、13、15、17、19、21、23、25、27、29、31、33、35.
A 組場地	烘焙工場
B 組教師	蔡惠利
B 組學生	2、4、6、8、10、12、14、16、18、20、22、24、26、28、30、32、34
B 組場地	米食工廠

表四

班級名稱	加二乙
課程名稱	食品加工實習
A 組教師	黃荷琇
A 組學生	1、3、5、7、9、11、13、15、17、19、21、23、25、27、29、31、33、35.
A 組場地	烘焙工場
B 組教師	程蕙莉
B 組學生	2、4、6、8、10、12、14、16、18、20、22、24、26、28、30、32、34
B 組場地	米食工廠

表五

班級名稱	加二甲
課程名稱	食品化學與分析、食品檢驗分析實習、微生物實習
A 組教師	李素月
A 組學生	1-18 號
A 組場地	化一教室
B 組教師	王貞鈞
B 組學生	19-35 號
B 組場地	化二教室

表六

班級名稱	加二乙
課程名稱	食品化學與分析、食品檢驗分析實習、微生物實習
A 組教師	李玉環
A 組學生	1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12、25、26、27、28、29、30
A 組場地	化二
B 組教師	鐘美鳳
B 組學生	13、14、15、16、17、18、19、20、21、22、23、24、31、32、33、34、35
B 組場地	化一

表七

班級名稱	加三甲
課程名稱	進階食品加工實習
A 組教師	蔡惠利
A 組學生	1、3、5、7、9、11、13、15、17、19、21、23、25、27、29、31、33、35.
A 組場地	烘焙工場
B 組教師	程蕙莉
B 組學生	2、4、6、8、10、12、14、16、18、20、22、24、26、28、30、32、34
B 組場地	米食工廠

表八

班級名稱	加三乙
課程名稱	進階食品加工實習
A 組教師	蕭雅潔
A 組學生	1、3、5、7、9、11、13、15、17、19、21、23、25、27、29、31、33、35.
A 組場地	烘焙工場
B 組教師	蔡惠利
B 組學生	2、4、6、8、10、12、14、16、18、20、22、24、26、28、30、32、34
B 組場地	米食工廠

附件三、108 學年度第 2 學期校外教學實習計畫

活動性質	☐ 專業實習課程 ☐ 專案活動：_____
活動時間	
活動地點	
活動主題	
配合課程	
活動班級	
活動人數	
帶隊老師	
隨行老師	
交通工具	☐ 租用遊覽車 ☐ 對方學校派車 ☐ 其他_____

填報教師：_____ 科主任：_____

本表每一實習活動填寫一張，簽章後轉交實習處存查彙辦。

108-2 實習成績優良提名單

科別：食品加工科

年級	編號	班級	學號	姓名	編號	班級	學號	姓名
一	1	甲	814122	謝佳宜	1	乙	814214	陳奕伶
一	2	甲	814117	蔡雨君	2	乙	814210	張綾芸
一	3	甲	814103	李佳芸	3	乙	814220	蔣丞琳
一	4	甲	814119	鄭悅伶	4	乙	814225	何承祐
二	1	甲	714132	賴家駿	1	乙	814211	胡家華
二	2	甲	714108	張筱琇	2	乙	814212	張喻雯
二	3	甲	714117	黃奕瑄	3	乙	814220	楊宜臻
二	4	甲	714118	楊芷綾	4	乙	814216	游芷芸
三	1	甲	614112	張之綾	1	乙	614210	陳依琳
三	2	甲	614103	李佩融	2	乙	614209	栗藝庭
三	3	甲	614119	黃詠捷	3	乙	614223	謝喬筑
三	4	甲	614130	梁銘鴻	4	乙	614205	林欣慧

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

教師專業學習社群

社群名稱	加工科教師專業精進社群				
社群類型	☒ 學科/領域/學群 ☐ 學校任務 ☒ 專業發展主題 ☐ 其他(請註明： <u>特教科教師</u>)				
召集人	蔡惠利	聯絡電話	04-8360105#720	E-mail	yl720@ylvs.tw
組成目的	1.提升教師專業能力與教學活動設計能力，並分享教學經驗。 2.推動加工科新課綱之課程規劃與執行方式之應用。 3.透過同儕實務經驗分享與交流，凝聚加工科同仁的工作默契。 4.精進食品群檢驗分析技能領域結合教學資源充實補充教材及教法。				
社群成員	姓名	任教科目（高中或高職）			
	黃荷琇				
	蔡惠利				
	程蕙莉				
	蕭雅潔				
	王貞鈞				
	李素月				
	李玉環				
	林鈺翎				
	林淑妮				
	陳雅芸				
	陳智妍				
	鐘美鳳				

一、年度目標：

- 1.提升教師專業知能與教學活動設計能力。
- 2.凝聚加工科同仁的工作默契及同儕間經驗分享交流增進團隊合作的精神。
- 3.增進對新課綱課程的了解提早作課務準備與精進教學技能。
- 4.精進食品群檢驗分析技能領域結合教學資源充實自編教材及教法。

二、與教師專業發展評鑑的關連性：(未參與教師專業發展評鑑免填)

透過教師專業成長社群的實務經驗分享與交流提升教師專業知能與團隊合作

三、預定進行方式(可複選)：

- ☐教學觀察與回饋 ☐主題探討(含專書、影帶) ☒主題經驗分享
☐教學檔案製作 ☒專題講座 ☐新進教師輔導 ☐標竿楷模學習
☒新課程發展 ☐教學方法創新 ☐行動研究 ☐專業領域研討
☐案例分析 ☐教學媒材研習 ☐協同備課 ☐同儕省思對話
☐其他：精進新課綱檢驗分析技能領域

四、進度規劃(2次)：

場次	日期/ 時間	實施內容	實施方式	講師/ 主持人	地點/備註
1	3/25(三) 12:00-14:00	檢驗分析實務應用	新課程發展	主：王貞鈞 紀：蔡惠利	烘焙工場
2	4/15(三) 14:00-15:00	食品檢驗分析課程研習	新課程發展	主：黃仕政 紀：蔡惠利	視聽教室

五、預期效益與檢核方式：

預期效益	具體檢核方式
1.提升教師專業知能與教學活動設計能力	分組實作
2.提升檢驗分析專業知能，以利課程規劃與應用	分組實作
3.凝聚加工科同仁的工作默契及同儕間經驗分享交流增進團隊合作的精神	專題講座
4.教學方法、教學資源交流	小組討論

六、學習資源：

1.精油香皂製作 DIY

https://www.ttdares.gov.tw/upload/ttdares/files/web_structure/3449/990804-005.pdf

2. 水晶精油皂製作 <https://www.youtube.com/watch?v=Qq7zYhBV01k>
3. 食品化學與分析(II) (復文圖書有限公司)
4. 食品檢驗分析網路資源 <https://www.youtube.com/watch?v=dU-NhYvYUGU>

七、經費概算表

項次		內容		數量	單位	單價	總價	備註
1	講師鐘點費	教授	0	時	1600	0	1600	
		校外教師	1	時	1600			
		校內教師	1	時	800	800		
2	膳宿費		12	個	80	80*12	午餐(限申請 1 次)	
合計						3360		
總計：新台幣 參 仟 參 百 陸 拾 零 元整								

附件四

日期	實習品項	材料及器具	備註
109/9/15(二)	咖哩餃、豆花		
109/9/22(二)	芋頭酥、雞蛋豆腐		
109/9/29(二)	綠豆椪、地瓜球		
109/10/20(二)	黑糖波霸、彩色珍珠		
109/10/27(二)	廣式月餅、包心粉圓		
110/03/02(二)	酥皮蛋塔、黑糖蕨餅		
110/03/09(二)	蔥酥餅、糖漬橙片		
110/03/16(二)	糖鼓燒餅、仙草凍		
10/04/20(二)	造型饅頭		
110/04/27(二)	芝麻燒餅、台式蛋餅		

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

食品加工暨烘焙食品科第 1 次臨時教學研究會議紀錄簽到表

一、時間：109 年 4 月 13 日中午 12 點

二、地點：加工科辦公室

三、主席：鐘美鳳

紀錄：陳智妍

四、出席：

李素月	陳淑惠	莊惠利	
黃宥騰	黃荷瑛	陳智妍	
江淑麗	蕭雅婷	林鈺誠	蔡惠利
嚴至恩	林淑娥	王貞財	廖宇興

五、列席：

(一)科主任科務報告:

1. 米食加工場牆壁修繕施工日期預計 4/12-4/19, 請任課老師暫時先使用其他實習教室並提醒學生勿靠近施工場域, 以免危險.
2. 防疫期間, 請任課老師提醒學生, 確實做好防疫消毒工作, 教師確認後請簽名。
3. 4/15 科內教師專業社群研習請一、二年級各班老師提供每班 4-5 名學生參加。時間:14:00、地點在三樓微生物實驗室, 請科內教師踴躍參加。5/20 第二次教師專業社群研習邀請中州科技大學黃仕政院長蒞臨加工科演講食品檢驗分析課程研習。
4. 丙級食品檢驗分析技能檢定術科日期 7/4、7/5 請任課教師協助提供服務生名單。
5. 丙級烘焙食品術科測驗日期 7/15-7/20 請任課教師協助提供服務生名單。
6. 扶弱計畫申請以一年級普通化學科 4 小時, 請化學課任課教師協助。
7. 申請職場體驗的老師請在一個月前提出申請。

六、討論事項:

案由一: 請討論 109 學年度上學期教科書單。若課程不買書, 請備註原因(如: 沿用上學期用書、自編教材...) 使用自編教材者, 請送自編教材至教學組備查

決議: 請參考(表一)

玉環老師: 108 課綱食品化學與分析實習這門課, 群科中心放在三年級, 而我們科務會議討論結果是放在二上, 故無新課綱課本, 而群科中心也因課程未到而未審查, 解決辦法? 實習課本是否要購買?

科主任: 請詢問廠商目前是否已印好樣書, 請任課老師們針對新舊的課本討論再做決定。

素月老師: 可依照食品分析化學正課的內容上實習, 請廠商將編輯好的課本先拿給我們, 以便安排課程。

鈺翎老師: 先依照現有課本購買及排課。

荷琇老師: 高一烘焙食品加工實習用台科大圖書, 高二食品加工不買, 沿用上學期。

雅芸老師: 高一夜校, 穀類加工用自編教材。麵包製作實習, 自編教材。

智妍老師: 高二夜校, 食品概論沿用高一教材, 不買。專題製作用自編教材, 不買。職涯體驗用自編教材, 不買。高三夜校, 食品與營養用自編教材, 不買。

淑妮老師: 高二夜校, 進階食品化學與分析, 建議改成基礎食品化學與分析, 用自編教材。高三夜校, 職涯體驗用自編教材, 不買。中式點心實習用自編教材, 不買。

案由二: 請討論代理教師員額。教務處建議開一名普通化學教師缺額, 負責上全校普化及加工 科專業科目。

決議: 全數通過代理教師員額 3 名

荷琇老師: 若開一名正式缺, 而考進來的老師無化學科教師證, 是可以不上普化課的, 若讓他上, 是否會引起爭議?

鈺翎老師: 是否可以在開名額時設定好條件?

荷琇老師: 一位老師上全校普化課程, 並沒有更多餘力上加工科的課, 對於課務壓力的紓解並無幫助。

科主任: 請表決, 表決結果維持現狀 3 名代理, 一名上普化課程。

109 學年代理缺額建議表

科別	代理缺額數	暫無聘任需求	備註(日夜設課情形、特殊說明)
食品加工科	3		日夜兼課

召集人：

教師兼食品
加工科主任 蔡惠利

教學組長：

教師兼
教學組長 許宸嘉

教務主任：

教師兼
教務主任 黃俊達

案由三:請討論暑假重補修授課教師名單及授課時間

暑假重補修預定開課科目(請授課教師在會議結束後填妥表格,謝謝)已將表格交至實研組

科系	編號	暑假重補修預定開課科目	學分	應重修人數	上課節次	希望避開之時段(只能盡量配合)	授課教師人選
食品加工	14	一上食品專業化學(108+舊)	2	28	12		
	15	二上食品微生物	1	27	6		王貞鈞
	16	二上食品化學與分析	2	30	12		
	17	二上食品化學與分析實習	3	15	18		
	18	二上食品檢驗分析與實習	3	12	9		

案由四:請討論 Open school 鐘點費領取名單(請授課教師在 4/15 前填妥表格,謝謝)

	領取人
食品加工	蕭雅滌
食品檢驗分析	李玉環

因為教務處當日(5/30)只提供一名教師鐘點費,另一名教師以補休方式辦理。煩請參加 Open school 活動的老師私下協調後,填妥表格

七、臨時動議:

八、散會:

九、主持人署名:

十、校長簽名:

國立員林高級農工職業學校 109 學年度第 1 學期教科書單

(表一) 食品加工科 109 年 04 月 13 日採用教科書會議討論通過

適用科目名稱	使用 年級 班級	書名	冊次	書局	作者	部編本 或 審定本	審定 字號	執照有 效期限	使用教 師姓名	備註
生物技術概論	三	生物技 術概論	全	復文	蔡政廷	審定本	02506	109.5		購買
進階食品化學與 分析	三						沿用舊課本，再行補充			不買
進階食品加工	三						沿用舊課本，再行補充			不買
專題製作	三	專題製作	全	復文	陳文慶 等	無審定 本。	該書適用於本校學生 程度，經教學研究會通 過決議採用			購買
進階食品加工 實習	三						沿用舊課本，再行補充			不買
微生物利用	三						沿用舊課本，再行補充			不買
食品安全與衛生	三	食品安全 與衛生	全	復文	鄭清和	無審定本	該書適用於本校學生 程度，經教學研究會通 過決議採用。			購買
進階食品化學 與分析實習	三						沿用舊課本，再行補充			不買
食品加工	二	食品加工	下				沿用舊課本，再行補充			不買
食品微生物	二	食品 微生物	全	復文	黃忠村	審定本	109014			購買
食品化學與分析	二	食品化學 與分析	上	復文	何淇義 李玉環	審定本	送審中			購買
食品加工實習	二	食品加 工實習	上	復文	劉厚蘭	審定本	領照中			購買
食品微生物實習	二	食品微生 物實習	I	復文	江春梅 陳彩雲	審定本	108434	108.12		購買
食品化學與分析 實習	二	食品化學與 分析實習	I	台科大	賴金泉 等	審定本	104029	110.2		購買
食品檢驗分析 實習	二						沿用舊課本，再行補充			不買
烘焙食品 加工實習	一	烘焙食 品加工 實習	上	台科大	黃安娜 等	審定	108044			購買
食品專業化學	一	普通化學	I	復文	黃進添	審定本	該書適用於本校學生 程度，經教學研究會通 過決議採用。			購買

國立員林高級農工職業學校 109 學年度第 1 學期教科書單

(表二) 進校烘焙食品科 109 年 04 月 13 日採用教科書會議討論通過

適用科目名稱	使用 年級 班級	書名	冊次	書局	作者	部編本 或 審定本	審定 字號	執照有 效期限	使用教師 姓名	備註
食品加工	烘一	食品加工	上	復文	郭文玉 等	審定本	108433			購買
食品加工實習	烘一	食品加工 實習	上	復文	劉厚蘭	審定本	領照中			購買
穀物加工	烘一						自編教材			不買
麵包製作實習	烘一						自編教材			不買
進階食品化學與分析	烘二	食品化學 與分析	I、				自編教材			不買
食品微生物	烘二	食品 微生物	全	復文	黃忠村	審定本	109014			購買
西式點心製作實習	烘二	西式點心 實習					自編教材			不買
食品微生物實習	烘二	食品微生物 實習	I	復文	陳彩雲 江春梅	審定本	108434		108.12	購買
食品概論	烘二						沿用舊課本，再行 補充			不買
職涯體驗	烘二						自編教材			不買
食品安全與衛生 I	烘三	食品安全 與衛生	全	復文	鄭清和	無審定 本	該書適用於本校學 生程度，經教學研 究會通過決議採 用。			購買
食品與營養 I	烘三						自編教材			不買
職涯體驗	烘三						自編教材			不買
中式點心實習	烘三						自編教材			不買
蛋糕製作實習	烘三						自編教材			不買
蛋糕裝飾實習	烘三						自編教材			不買
專題製作	烘三						自編教材			不買

紀錄：陳智妍

科主任或召集人：

教師兼食品
加工科主任 蔡惠利

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

食品加工科暨烘焙食品科第 2 次教學研究會議紀錄簽到表

一、時間：109 年 6 月 02 日中午 12 點

二、地點：加工科辦公室

三、主席：黃荷琇

紀錄：鐘美鳳

四、出席：

黃荷琇	黃荷琇	蔡惠利	
李季川	蔡惠利		
王貞臣	蔡惠利		
黃育騰	江淑麗		
陳淑貞	吳家興		

五、列席：

林淑芬			
王弘仁			

林淑妮老師請病假

國立員林農工 108 學年度第 2 學期第 2 次教學研究會討論議題

時間：109 年 6 月 1 日至 6 月 5 日

- 一、請各科主任、科召以及課諮師協助學生的學習歷程檔案之製作，除了要多花些時間瞭解學生的學習歷程檔案內容，在 109 學年度先製作出範例檔案以供學生參考及指引。
- 二、請各職科將小論文納入學習歷程檔案，以小論文為底，推動專題，並請老師提供學生撰寫格式。
- 三、在 111 學年度要加開部定必修「本土語言/台灣手語」2 學分，目前學校規劃傾向於開設(1, 1)學分。請有興趣的教師或授課節數不足的教師可以優先考量接受相關學分之培訓。

教學組

一、期中考注意事項：

1. 請老師務必按時監考、確認出題無誤(題號、考試範圍…等)，將進行查核。
2. 敬請各任課教師能配合將期中、期末考試題以 B4 紙張單面列印，並且注意邊界之大小(上下左右邊界至少各 1.5 公分以上)。

- 二、108 學年度暑期輔導課開課課程如附件一，因本學期受疫情影響，經協調後，二年級開設暑期輔導課，學生申請開課成功的班級教師，煩請協助暑期授課事宜，開課時間為 8 月 14 日(五)至 8 月 27 日(四)共兩週，每週 5 天。若開課班級教師不克授課，請教學研究會協調出授課人選。
- 三、懇請任課老師「準時上下課」、並依照進度授課，避免讓學生有過多的「自修」時間。如有課程異動情形，請依規定完成「請假手續」及繳交「課程異動單」，俾通知班級及相關教師。
- 四、敬請尚在校外進修學位之教師，請於六月底前將上課時間表及進修核准文件、影本、進修申請表正本知會教學組，以利排課事宜。
- 五、請各科請依照員林農工配排課辦法規定配排課，公假進修及須申請特殊排課同仁，請務必於 6 月 30 日前提出申請(請務必檢具證明，無證明者，恕難受理)，以利排課。
- 六、教科書自編教材請務必經過教科書採用會議審議，於自編教材封面註明審議日期後，將自編教材於 6 月底前送教學組備查。
- 七、請討論高三(舊課綱)彈性課程的名稱及授課教師：國文社會科、英文科、數理科、藝能科、農經科、園藝科、畜保科、加工科、電商科、機電科、機械科、建築科各分配一節彈性課程。
- 八、請英文科及數學科討論暑假新生會考待加強扶弱班師資，預計於暑假期間各開一班，授課 6 節。
- 九、請尚未繳交專題的老師盡速繳交，並將電子檔寄至 yl211@ylvs.tw。
- 十、6 月 15 日至 19 日進行「全校」教師教學自我檢核，請全校教師進成績系統填寫檢核表。
- 十一、請各科討論 109 學年度第一學期第八節輔導課任課教師，並填寫附件三。
- 十二、請任教高一的教師盡速繳交公開授課資料至教學組。

十三、請有申請扶弱的老師務必於期末前將時數執行完畢，若有剩餘時數無法執行者，請盡速聯絡教學組。

註冊組

- 一、因應延後開學，108 學年度第二學期高三學生之補考成績(含紙本)於 6 月 2 日(星期二)中午 12 點前繳交，高一、高二之學期成績(含紙本)請務必於 7 月 17 日(星期五)中午 12 點前繳交。另，紙本成績冊請一律以 A4 尺寸繳交。
- 二、成績繳交：成績單內容應包含完整考查歷程資料(日常考查及定期考查)，勿僅列示學期總分，以備存查；

紙本成績：請務必**網路結算列印**；

請任課教師輸入成績完畢，可先試印該科成績進行校對，無誤後，必須點選**確認學期成績封存**，再次列印正式成績繳交至註冊組幹事。(請注意：點選**封存後即不得更改**該科成績，如需修改請至註冊組幹事，登記成績修改紀錄簿，完成修改)。

- 三、成績修改：學期成績繳交後，一經教務處公告，若教師發現成績評量錯誤須作修改，應檢附修訂後完整成績單，簽請相關權責單位進行學期成績修正，無法單純就學期總分作數字調整，若涉及前三名學雜費減免或繁星成績，請一併述明學生權益補救之處理方式，簽准後辦理更改。
- 四、本學年度暑假轉科、轉學生名額開設意願，請充份討論後填寫附件(如附件)，並通知註冊組(以利及早準備相關事宜)，若有特殊招生條件，請詳細說明，以利招生簡章擬訂。
- 五、請任課教師鼓勵及指導學生上傳學生學習歷程檔案，本學期學期歷程上傳期程如下：
7/3：課程學習成果學生上傳截止日。
7/14：課程學習成果教師認證截止日。
7/31：108 學年度學生學習歷程多元表現上傳截止日。
8/4-9/11：學生勾選 108 學年度課程學習成果及多元表現。

實研組

- 一、暑假重補修於 7/15 開始上課，但因應防疫，部分課程提早於 6/6 開始。
- 二、高三危險名單待補考成績結算完畢後，將通知各班導師，請導師協助知會學生家長。高三重補修加選於 6/3-6/5 辦理，預計 6/16 高三重補修開始上課。
- 三、重補修成績上傳時間為 6/6-8/14，請重補修授課教師於時間內上傳重補修成績，並繳交紙本成績，成績最高 60 分。

特教組

- 一、6 月 3 日(三) 6-7 節舉行高三期末 IEP 及轉銜會議，7/1(三)6-7 節舉行高一、高二 108-2 期末暨 109-1 期初 IEP 會議。
- 二、請有任教特殊生的教師於 6/30 日(二)以前上網填寫一、二年級期末 IEP 學期目標評量。

三、 煩請各科將已執行完成之專業社群成果（含簽名、照片成果紙本檔與講師鐘點領據）送至特教組以利資料整理與經費核銷控管。成果電子檔案請寄至 yl260@ylvs.tw。感恩各位科召與同仁！

國立員林農工升學生暑假課業輔導實施要點

- 一、依據：教育部 91.09.23 部授教中（二）字第○九一○五一七二○○號函辦理。
- 二、目的：利用暑假期間舉辦課業輔導，以充實學生假期生活，並加強其課業準備，因應新制升學制度需求，特訂定本要點。
- 三、辦法：

(一) 上課時間

1. 自 108 學年度暑假連續週【109 年 8 月 14 日（星期五）至 109 年 8 月 27（星期四）止，共 10 天】。
2. 每日作息時間表：以【附件】國立員林農工 108 學年度暑期課業輔導作息時間表說明

(二) 課程時數(每週)

	國文	英文	數學	專業科目	2 週合計時數	課輔費用
每週節數	6	6	6	12	60	1320

以每班每節鐘點費 550 計算，行政雜支以 110 元計算（佔 20%，法定上限 20%）每班預估 30 人計，660 元/30 人 = 22 元/人，預計開課人數：滿 25 人，每班人數上限 40，預計收費：60（節）* 22（元/每人每節）= 1320 元。

（實際收費需視正式課程開定後確定收費金額）

(三) 教材講義：由各科教學研究彙編或選用教材。

(四) 報名、繳費方式：

1. 以群科為單位開課，如食品群、農業群、土木群、機械群……為開課單位，滿 25 人開班。
2. 請各班班長於 6 月份第 1 週以前將班級參加輔導課統計表及班級個人參加課業輔導申請表（如附件），收齊繳回教務處教學組。
3. 列案低收入戶子女或重度障礙人士子女依規定得全額減免課業輔導費。
4. 志願參加輔導學生，應於 108 年 6 月中旬以前完成繳費（劃撥）手續後，由各班班長將該班課業輔導費繳費憑證按照考號收齊後，繳交總務處出納組。

四、學生生活管理悉照本校平時規定辦理，全期生活成績作為下學期評定德行成績參考，午餐、校車及住宿問題由學務處協助規劃處理。

五、師資來源以各教學研究會協商排定。

六、暑假課業輔導費收費遵照教育部中部辦公室 90.1.8 教中（二）字第九 0 五 00 一八三號函，並經本校代收代付委員會議通過辦理，並由學校統收統支。

七、本辦法經行政會議通過呈校長核准後實施。

國立員林農工 108 學年度暑假升學生參加課業輔導申請調查表

敝子弟_____係 貴校_____科_____年級_____班 學號_____

☐參加暑期課業輔導

☐不參加

【109 年 8 月 14 日（星期五）至 109 年 8 月 27（星期四）止，共 10 天】，並按課業輔導實施辦法規定，繳納課業輔導費。請惠予編班上課。 此 致

國立員林農工教務處

學生姓名：_____

家長簽章：_____

導師簽章：_____

109 年 _____ 月 _____ 日

國立員林農工 108 學年度暑期課業輔導作息時間表

109 年 8 月 14 日至 109 年 8 月 27 日 (共 2 週)：【以每週 30 小時預排】

星 期			一	二	三	四	五
上	第一節	09:00					
		09:50					
	第二節	10:00					
午		10:50					
		11:00					
	第三節	11:50					
下	11:50-12:20		午 餐 時 間				
	12:20-13:00		午 休 時 間				
	第四節	13:10					
		14:00					
	第五節	14:10					
		15:00					
	第六節	15:10					
		16:00					
午		16:00	打 掃 時 間				
		16:20					

附註：

1. 每日學生完成整潔工作後再離校。
2. 上課時間以每週 30 小時【國、英、數每週 6 節；專業科目每週 12 節】規劃。
3. 午餐相關事宜請員生社消費合作社協助辦理；專車午餐相關事宜請教官室協助辦理。

◎ 本表請於教學研究會後一週內擲教學組彙整，謝謝！ ◎

● 暑假校內轉科生名額開設意願

開設意願：☐同意開設 ☒不同意開設（以下免填，僅須簽名）

開設名額：_____年級_____名 性別：☐男生☐女生☐男女兼收

考試科目：☐筆試（科目：_____、_____） ☐面試 ☐其他_____

招生對象：☐無特殊條件限制

☐限制符合以下資格學生_____

科主任 簽名： 蔡東利

● 暑假校外轉學生（含本校進修部、休閒科）名額開設意願

開設意願：☐同意開設 ☒不同意開設（以下免填，僅須簽名）

開設名額：_____年級_____名 性別：☐男生☐女生☐男女兼收

考試科目：☐筆試（科目：_____、_____） ☐面試 ☐其他_____

招生對象：☐無特殊條件限制

☐限制符合以下資格學生_____

科主任 簽名： 蔡東利

1 年級	園一甲	園一乙	加一甲	加一乙	農經一	畜保一	電商一	機電一	建一甲	建一乙	機一甲	機一乙	休閒一
課程	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文
教師													
課程	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學
教師													
課程	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A	專業 A
教師													
課程	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI	專業 AI
教師													

2 年級	園二甲	園二乙	加二甲	加二乙	農經二	畜保二	電商二	機電二	建二甲	建二乙	機二甲	機二乙	休閒二
課程	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文
教師													
課程	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學	數學
教師													
課程	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B	專業 B
教師													
課程	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI	專業 BI
教師													

3 年級	園三甲	園三乙	加三甲	加三乙	農經三	畜保三	行銷三	機電三	建三甲	建三乙	機三甲	機三乙	休閒三
課程	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文	國文
教師													
課程	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文	英文
教師													
課程	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C	專業 C
教師													
課程	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI	專業 CI
教師													

班級	體育一	體育二	體育三
課程	專業 A	專業 B	專業 C
教師			

備註：若有更動，請與教學組聯繫，謝謝。

科別：食品加工科

召集人（科主任）簽名：蔡惠利

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

食品加工科暨烘焙食品科第 2 次教學研究會議紀錄

一、時間：109 年 6 月 02 日中午 12 點

二、地點：加工科辦公室

三、主席：黃荷琇

紀錄：鐘美鳳

一、科主任科務報告：

1. 5/16、5/17 國中會考製作檸檬炸彈(750 份)提供國中生會考點心，感謝程秘書、技士、技佐帶領加三甲、加三乙及加二甲等學生協助製作。
2. 今年暑假本科辦理公民營研習，研習主題名稱為[手作養生麵包點心]，聘請吳武才老師擔任講師，請科內同仁踴躍報名參加，報名日期至 6/12 截止。
3. 本學期執行職場體驗及實作實習計畫(蛋糕製作、中式點心實習、及蛋糕裝飾)的老師請將結案報告於 6 月底前寄至科主任信箱。
4. 請課諮師及任課老師指導一年級學生學習歷程檔案之上傳及實習內容與學習心得之撰寫
5. 7/4(六)、7/5(日)丙級技能檢定請填寫個人可以協助的丙級檢定考場 7/15(三)、7/16(四)、7/17(五)、7/20(一)，6/15~6/19 準備考場，6/22~6/23 最後測試，6/24 下午封試場。
6. 校長指示科內教師踴躍參加天下雜誌辦理[微笑台灣·創意教案]2020 徵選活動，請上網洽詢。
7. 6/15 畢業典禮當天 10:00 才開始 3 年級全部進中正堂，1、2 年級在教室內看轉播。早上 1-4 節任課老師隨班；3 年級導師隨班進入中正堂。

二、提案討論：

提案討論一：109 改善老舊實習場域計畫，請討論電力改善部分

說明：1. 施工細項如線槽裝設位置及攪拌機配線問題，技師建議為了解決攪拌機跳電問題，可以改由上方加裝線槽再重從線槽配管線至攪拌機。

決議：在烘焙工場攪拌機上方加裝硬管，上方分散有三處線槽。

提案討論二：請討論暑輔開班之專業科目名稱及授課教師

決議：(一)暑輔開班的授課老師加三甲專一蕭雅潔老師，專二李素月老師加三乙專一黃荷琇老師、專二李玉環老師

(二)109 年第 1 學期第八節輔導課為該課程的專一、專二任課老師為該科的輔導課任課老師。

提案討論三：奉校長指示今年科主任接任者，任期為三年。當初我擔任科主任經科務會議決議任期為 2 年，如果繼續第二年任期後換

下任主任將無法符合校長對科主任 3 年的要求。目前因個人身體狀況及公婆長照之問題無能力接任新任務。請科內討論接任今年科主任的新人選，懇請實習主任主持。剩餘一年再另行補上。

校長指示 1. 下屆科主任依年資排序，且無擔任行政工作者為優先。

2. 詳細辦法於下次科務會議在詳訂細則辦法

3. 今年科主任接任者，任期為三年。

決議：本科尚未有共識，下次再議。

提案討論四：請討論暑假轉科及轉學生名額開設意願。

決議：本科今年不同意開設校內轉科生及校外轉學生

提案五：請討論（高三）彈性課程名稱及授課教師

決議：今年彈性課程名稱為淺談烘焙授課教師：蕭雅潔老師

日期	7/15	7/16	7/17	7/20
場地管理人員	黃荷琇	黃荷琇	蕭雅滌	陳雅芸
試務人員	陳智妍	蕭雅滌	陳雅芸	陳智妍

日期	7/4	7/5
場地管理人員	王貞鈞	鐘美鳳
試務人員	李素月	李玉環

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

食品加工科暨烘焙食品科 第 2 次教學研究會建議事項紀錄表

建議事項		無			
提案人簽章					
處理情形					
會簽單位					
召集人	蔡惠和	教學組長	教師兼教學組長 許宸嘉	校長	國立員林高級農工校長 林玉芬
日期	108.06.02	教務主任	教師兼教務主任 黃俊達		

108 學年度第 2 學期第 2 次各科教學研究會召開日期時間表

編號	科 別	科主任 召集人	時間	地點	確認簽名
1	國文 社會	黎俊成	6/2 12:00	資源教室	蔡珈琦
2	英文	陳志國	6/2 13:00	英文科辦公室	許宸嘉
3	數理	陳志昌	6/5 12:00	語言教室(小圓桌)	黃馥珍
4	藝能	莊皇志	6/3 12:00	體育組辦公室	許宸嘉
5	國防	魏嘉德	6/4 10:00	教官室	許宸嘉
6	農經	張柏青	6/4 12:00	資源教室	蔡珈琦
7	園藝	林慈鈺	6/3 16:00	園藝科館	宋佩佩
8	加工	蔡惠利	6/2 12:00	加工科館	王貞鈞
9	電商	彭朋義	6/5 13:00	電商科館	宋佩佩
10	畜保	林俊豪	6/4 12:00	畜保科館	黃俊達
11	機電	周天勇	6/5 13:00	機電科館	許宸嘉
12	機械	鄭智豪	6/10 12:00	機械科館	黃俊達
13	建築	潘冠群	6/3 12:00	建築科館	王貞鈞
14	綜職	黃馥珍	6/1 11:00	綜職科辦公室	黃馥珍

※請各科主任或召集人通知該科任課教師準時參加開會。

※若有時間、地點調整請通知教學組，以利調整行政人員出席，謝謝。

國立員林農工 108 學年度第 2 學期各科教學研究會會員名單

一	國文 社會科	黎俊成 趙悅伶 徐世芸 黃慧真 高先瑩 張玉燕 蔡珈琦 黃淑玫 李家蓮 黃雪瑛 袁浥珊 陳蕙君 彭采儀 簡沛進 許琇雯 賴芷妃 李姍瑾 楊慧玲 張雅惠 張清宗
二	英文科	陳志國 黃怡君 宋佩佩 李淑燕 林俐利 許宸嘉 莊淙羽 石繡菁 朱美華 莊雯蓁 柯孟岱
三	數理科	陳志昌 蕭惠后 賴宥如 蔡智信 張榮証 伍思潔 謝藍琪 劉慧瑜 蘇盈嘉 郭威良
四	藝能科	莊皇志 王瑞雲 陳淑惠 許銘雄 林侑瑋 葉竣翔 陳俐安 劉元凱 許佑僑 許巍瀚 王淑芬 林建中
五	全民國防 教育科	魏嘉德 張永承 黃小屏 劉明松 陳彥鐔
六	農經科	張柏青 汪雅敏 程獻漳 燕美黎 吳雪蓮 葉俊賢 王千華 陳聖維 許詠斌
七	園藝科	林慈鈺 馮莉真 許由華 蔡靜怡 謝素芬 陳立蕙 賴樵緯 吳承修 羅振杰
八	加工科	蔡惠利 蕭雅潔 黃荷琇 程蕙莉 王貞鈞 李素月 李玉環 林鈺翎 林淑妮 陳雅芸 陳智妍 鐘美鳳 江淑麗 黃宥騰 梁家興
九	電商科	彭朋義 楊珮靜 黃龍一 潘佳昇 謝佩娟
十	畜保科	林俊豪 黃俊達 石嘉雯 張晏瑜 林書瑜 黃俊陵
十一	機電科	周天勇 劉同凱 周明諒 鄭麗紅 黃俊偉
十二	機械科	鄭智豪 林景檜 陳俊仁 楊坤輝 王怡詠 王弘仁 林世農 卓詠晨 謝秉承 梁煌坤
十三	建築科	潘冠群 林秀侶 曾銘文 賴昌茂 王仁正 林烱岳 施文偉 李駿杰 詹雅晶 吳宗達
十四	特殊 教育科	黃馥珍 戴莉珍 徐含宜 黃國禎 陳宣延 林玉真 王泰元 高靖雯 潘亭穎 張淑麗 蔡閔宏

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

食品加工科暨烘焙食品科第 2 次臨時教學研究會議紀錄簽到表

一、時間：109 年 06 月 24 日中午 12 點

二、地點：資源班小型會議室

三、主席：江淑麗

紀錄：程蕙莉

四、出席：

蕭雅潔			
陳智妍			
林淑娥	李如曼	程蕙莉	
詹美鳳	黃荷瑛	蔡惠利	陳淑娥
江淑麗	黃郁菁	王貞尉	

五、列席：

林淑芳			

國立員林農工 108 學年度第 2 學期第 2 次臨時教學研究會會議記錄

- 一、 依據本校課程評鑑實施計畫辦理。
- 二、 請分別評估教學實施及學生學習，研擬 108 課綱課程改進方案：
 - (一) 教學實施：請評估課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式，研擬 108 課綱課程改進方案。
 - (二) 學生學習：請評估學生學習過程、成效及多元表現成果，研擬 108 課綱課程改進方案。
- 三、 各科可根據教師教學自我檢核表、教學教材、學生教學回饋表、學生成績、學習歷程檔案等資料進行課程評鑑。
- 四、 目前僅針對 108 課綱有上彈性課程及多元選修的班級（體育一及休閒一）進行學生教學回饋調查，目的是讓各科評估彈性課程或多元選修是否適合學生，作為修正課程計畫的參考依據。

國立員林農工 108 學年度第 2 學期

食品加工科暨烘焙食品科第 2 次臨時教學研究會議紀錄

一、時間：109 年 6 月 24 日中午 12 點

二、地點：資源班小型會議室

三、主席：江淑麗

紀錄：程蕙莉

一、科務報告

1. 6/10 電力技師遴選後，電力技師將於近日到實習工場測各項機器之用電量，為了使電力規劃更完善，麻煩使用二樓實習教室之任課老師提出改善需求及使用之故障情況。
2. 今年丙級檢定服務人員數量縮減，請檢定當日試務人員及場地管理人員協助相關工作。
試務人員：測試當日報到、進出場、成績彙整校對輸入等。
場管人員：負責檢定場地、機具、材料、崗位安排或檢定工作督導等。
3. 請使用米食工場之任課老師，幫忙留意學生水溝之清洗狀況，避免因殘渣蓄積造成惡臭味，另外實習課程如使用鹽水或酸性物質，則需加強水溝清理，以免鏽蝕水溝之不銹鋼材質。
4. 目前夜校教師不用輪彈性課程，日校教師以抽籤方式排出排序，依序如下：

1 鈺翎(106). 2 蕙莉(106). 4 素月(107).

5 玉環(108). 6 貞鈞(107). 7 惠利(108). 3 雅潔(109). 8 荷琇(109)

今年彈性課程任課教師為雅潔、荷琇及鈺翎老師上課時間為週三及週四第一節課(附件一)。

二、提案討論：

(一) 討論 108 課綱課程改進方案。

【說明】依據本校課程評鑑實施計畫辦理。

1. 請分別評估教學實施及學生學習，研擬 108 課綱課程改進方案：

(1) 教學實施：請評估課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式，研擬 108 課綱課程改進方案。

(2) 學生學習：請評估學生學習過程、成效及多元表現成果，研擬 108 課綱課程改進方案。

2. 各科可根據教師教學自我檢核表、教學教材、學生教學回饋表、學生成績、學習歷程檔案等資料進行課程評鑑。

3. 目前僅針對 108 課綱有上彈性課程及多元選修的班級(體育一及休閒一)進行學生教學回饋調查，目的是讓各科評估彈性課程或多元選修是否適合學生，作為修正課程計畫的參考依據

【決議】：化學-鐘美鳳老師

(一)、課程設計

1. 針對課程設計上，學生反應成效良好。

(二)、教材與教學：選用龍騰出版社化學，教材潛顯易懂，說明清晰有條理，再搭配自編教材。

(三)、教學策略：目前採版書講述法及實際帶樣品做實驗，以應證理論所學，學生吸收

良好。

(四)、教學方式：採課堂理論講述法及搭配投影機照片教學法，讓學生能更瞭解上課課程，目前學生反應及測驗評分方面良好。

二、學生學習-化學

(一) 學生學習過程：在學生學習過程，除了理論講述法外，外加課堂上老師示範教學後，由學生分組進行討論，目前成效良好。

(二) 學生學習成效：學生學習成效採紙筆測驗為主，部分成績採用分組討論報告方式，目前學習狀況成效佳。

(三) 多元表現成果：除了每學期固定紙筆測試外，還融入分組討論方，讓學生藉由分組討論可以收集資訊的能力及分工合作的精神，目前學生學習效果均為良好。

烘焙食品加工實習-蕭雅潔老師

一、教學實施

(一)、課程設計：目前實施狀況良好

(二)、教材與教學：選用烘焙食品加工實習上、下冊及自編教材。

(三)、教學策略：分組教學、並採教師示範及練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧、學習較緩慢學生進行個別教學。

(四)、教學方式：分組教學、教師示範及個別練習法

二、學生學習

(一) 學生學習過程：學生每組四~五人培養互助合作，學習較緩慢學生進行個別教學。重複練習，互相合作

(二) 學生學習成效：期末進行實作實習模擬考試

(三) 多元表現成果：學生了解烘焙食品相關知識及食安概念，提高學生實作技能增進成就感。

三、108 課綱改進方案

1. 部定課程：烘焙食品加工實習-蕭雅潔老師

烘焙食品加工實習是五節課，排課是否考慮時段及連續性。

2. 部定課程：化學-鐘美鳳老師

目前學生教學反應及吸收良好

3. 校定課程：食品專業化學-林鈺翎老師

課程內容偏多，任課老師可以適度刪減課程，每學期 1-2 節課，帶學生參觀化學教室認識設備器具，可為 2-3 年的化學實習課程打基礎。

四、部定課程：食品專業化學--林鈺翎老師

一、教學實施-食品專業化學

(一) 課程設計：

(1) 了解基本化學概念，為二三年級實習課奠定基礎

(2) 連結化學與日常生活的關係

(3) 連結化學與食品的關係

(二) 教材與教學

(1)可利用課堂課程1、2-節課帶領學生至的化學教室認識器具及設備

(三)教學策略:課堂課以講述教學為主大配實務協助教學

(四)教學方式:課堂課以講述的方式

二、學生學習

(一)學生學習過程:重複練習計算及紙筆測驗為主

(二)學生學習成效:期中進行實作紙筆測驗

(二)因應農科技藝競賽，討論期初未決議之配套措施。

【說明】上次會議初步決議，但尚未達成共識：(1)科主任之輪序依年資排序，且無擔任行政職者為優先。(2)詳細辦法下次會議中訂定。(3)109學年度接任科主任，因111學年度學校辦理全國農科技藝競賽，任期為三年。

【決議】：1.109學年度科主任為李素月老師，任期3年。

2.目前科主任輪序依照年資為黃荷琇(9年)、蔡惠利(1年)、程蕙莉、蕭雅潔(3年)、王貞鈞、李素月、李玉環、林鈺翎、林淑妮

3.第三輪科主任任期為2年。

4.擔任行政者優先抽離，待下行政後排科主任輪序第一優先。

5.若輪到科主任但非擔任行政職，如不想做可自行與其他科內老師換。

6.科主任若遇學校大型活動(如農科賽或評鑑)，需自動加任期一年，多做的可自行決定”由下一輪扣回”或”直接再做滿任期，下一輪免做”。

7.兼任行政職人員卸任後，優先排序接續現任科主任，即便擔任導師亦需抽離。

附件：輪序配套之投票結果

1. 此輪多做(目前共識為2年)的任期如何算？結果：多做的下一輪扣回。

(1) 多做的下一輪扣回(6票)

(2) 多做的不用還(0票)

(3) 現任科主任可決定下一輪扣回或直接做滿下輪任期，下一輪免做(2票)

(4) 廢票(1票)

2. 此輪(任期2年)結束，下一輪任期為幾年？結果：2年

(1)1年(0票)

(2)2年(5票)

(3)3年(4票)

3. 兼任行政職下行政後之科主任排序應排當輪第一或最後？結果：下行政後排當輪第一，現任科主任任期結束即接任科主任，不管是否有帶班

(1) 下行政後排當輪第一，現任科主任任期結束即接任科主任，即便擔任導師亦需抽離(9票)

(2) 下行政後排當輪最後(0票)

4. 蔡惠利主任未滿之任期應何時補足？結果：李素月主任卸任後立即補

(1) 李素月主任卸任後立即補(8票)

(2) 排在當輪最後(即在淑妮之後為蔡惠利)(1票)

5. 現任科主任可決定多做的下一輪扣回或直接做滿下輪任期，下一輪免做。結果：全數同意現任科主任可決定多做的下一輪扣回或直接做滿下輪任期，下一輪免做。

- (1) 同意(9 票)
(2) 不同意(0 票)

召集人： 

教學組長： 

教務主任： 

國立員林農工 108 學年度第 2 學期第 2 次臨時教學研究會會員名單

一	國文 社會科	黎俊成 趙悅伶 徐世芸 黃慧真 高先瑩 張玉燕 蔡珣琦 黃淑玫 李家蓮 黃雪瑛 袁浥珊 陳蕙君 彭采儀 簡沛進 許琇雯 賴芷妃 李姍瑾 楊慧玲 張雅惠 張清宗
二	英文科	陳志國 黃怡君 宋佩佩 李淑燕 林俐利 許宸嘉 莊淙羽 石繡菁 朱美華 莊雯蓁 柯孟岱
三	數理科	陳志昌 蕭惠后 賴宥如 蔡智信 張榮証 伍思潔 謝藍琪 劉慧瑜 蘇盈嘉 郭威良
四	藝能科	莊皇志 王瑞雲 陳淑惠 許銘雄 林侑瑋 葉竣翔 陳俐安 劉元凱 許佑僑 許巍瀚 王淑芬 林建中
五	全民國防 教育科	魏嘉德 張永承 黃小屏 劉明松 陳彥鐸
六	農經科	張柏青 汪雅敏 程獻漳 燕美黎 吳雪蓮 葉俊賢 王千華 陳聖維 許詠斌
七	園藝科	林慈鈺 馮莉真 許由華 蔡靜怡 謝素芬 陳立蕙 賴樵緯 吳承修 羅振杰
八	加工科	蔡惠利 蕭雅潔 黃荷琇 程蕙莉 王貞鈞 李素月 李玉環 林鈺翎 林淑妮 陳雅芸 陳智妍 鐘美鳳 江淑麗 黃宥騰 梁家興
九	電商科	彭朋義 楊珮靜 黃龍一 潘佳昇 謝佩娟
十	畜保科	林俊豪 黃俊達 石嘉雯 張晏瑜 林書瑜 黃俊陵
十一	機電科	周天勇 劉同凱 周明諒 鄭麗紅 黃俊偉
十二	機械科	鄭智豪 林景檜 陳俊仁 楊坤輝 王怡詠 王弘仁 林世農 卓詠晨 謝秉承 梁煌坤
十三	建築科	潘冠群 林秀侶 曾銘文 賴昌茂 王仁正 林炯岳 施文偉 李駿杰 詹雅晶 吳宗達
十四	特殊 教育科	黃馥珍 戴莉珍 徐含宜 黃國禎 陳宣延 林玉真 王泰元 高靖雯 潘亭穎 張淑麗 蔡閔宏

附件一

科別	教師姓名	上學期 授課鐘點	下學期 授課鐘點	108 上學期彈性課程 名稱	108 下學期彈性課程名稱
食品加工科	黃荷琇	20	20		
食品加工科	蔡惠利	16	16	淺談食品	淺談食品
食品加工科	程蕙莉	6	6		
食品加工科	蕭雅滌	22	22		
食品加工科	王貞鈞	10	10		
食品加工科	李素月	20	20		
食品加工科	李玉環	20	20	認識食品	認識食品
食品加工科	林鈺翎	14	14		
食品加工科	鐘美鳳	21	23		

彈性課程：	109	109
科別	二年級	三年級
農經科	認識農業	翻轉農業
休閒科	特用作物應用	
畜保科	農業與休閒	
園藝科	動物科學與生物科技	禽畜生產與管理
加工科	園藝植物風水學	園藝作物栽培與管理
電商科	生活園藝美學	
	認識食品	淺談烘焙
	淺談食品	
	門市服務	備審資料建整