

國立水里高級商工商職業學校

110 學年度選課輔導手冊 (技術型高級中等學校)



中華民國 110 年 4 月 21 日

目錄

壹、 <u>學校背景</u>	01
貳、 <u>學校願景與學生圖像</u>	02
一、學校願景	02
二、學生圖像	04
參、 <u>課程發展與規劃</u>	05
一、教育目標與專業能力	05
二、課程地圖	09
肆、 <u>課程表</u>	16
一、課程架構表	16
二、教學科目與學分(節)數表	24
三、科目開設一覽表	38
伍、 <u>彈性學習</u>	56
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範	56
二、彈性學習時間規劃表	71
陸、 <u>學生選課規劃與輔導</u>	74
一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)	74
二、選課輔導流程規劃	79
柒、 <u>畢業條件</u>	86
一、學年學分制畢業條件	86
二、成績評量方式	87
捌、 <u>選課作業方式</u>	95
一、選課作業日程表	95
二、選課實例	96
玖、 <u>生涯輔導與未來進路</u>	99
一、生涯輔導工作與資源	99
二、升學進路	103
三、就業進路	106

壹、學校背景

一、班級數、學生數一覽表

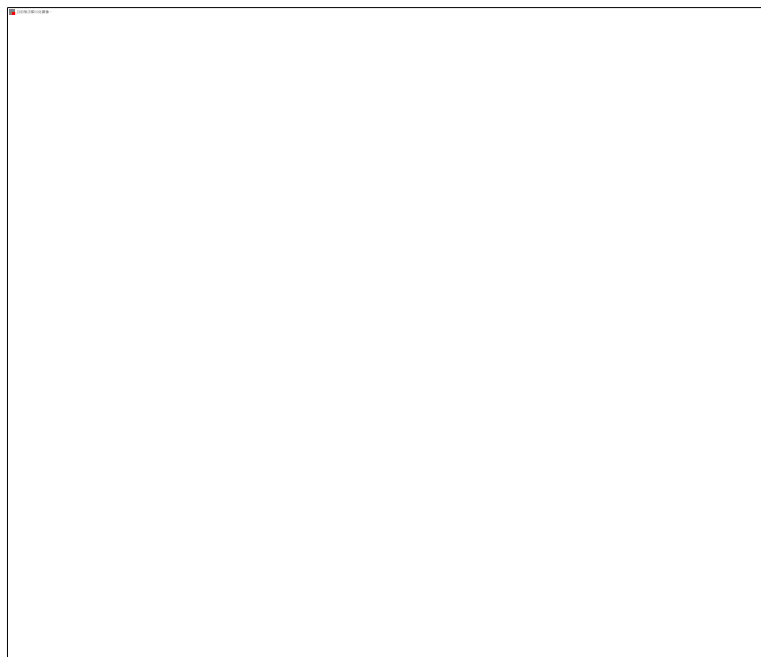
類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通班	1	11	1	19	1	19	3	49
		體育班	1	22	1	22	1	17	3	61
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	27	1	20	1	20	3	67
		電機科	1	34	1	36	1	31	3	101
	商業與管理群	資料處理科	1	7	1	16	1	36	3	59
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	0	0	1	26	1	26
		應用日語科	1	33	0	0	0	0	1	33
	餐旅群	觀光事業科	1	31	1	25	1	29	3	85
		餐飲管理科	1	31	2	64	2	55	5	150
	服務群	餐飲服務科	1	7	1	6	0	0	2	13
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	1	6	1	6
進修部	電機與電子群	資訊科	0	0	1	10	0	0	1	13
	商業與管理群	資料處理科	0	0	0	0	1	11	1	11
	餐旅群	餐飲管理科	1	15	0	0	0	0	1	20
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	33	1	27	1	35	3	95
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	1	28	0	0	0	0	1	28

二、核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	1	35
		體育班	1	30
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	35
		電機科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	外語群	應用日語科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
		餐飲管理科	1	35
	服務群	餐飲服務科	1	15
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	35
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	1	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40

貳、學校願景與學生圖像

一、學校願景



本校基於務實致用和特色發展的理念，積極發展本校專業的群科特色，強化產學的實務鏈結，落實學以致用精神和縮短學習落差，定位於培育務實致用的技職人才，從「社會服務、產學合作、國際視野、全人教育、專業技能、多元適性」六大面向，培育有教養有競爭力的學生為學校發展願景，如圖所示。

依校務發展六大面向建構學校願景如下：

1. 營造優質環境，發展全人教育

積極辦理均質化及優質化計畫，改善學習環境，落實德、智、體、群、美五育均衡發展之理念，涵養學生成為社會中堅人才。注重品德陶冶、智能發展、強健體魄、生活教育與藝術涵養，透過集會、課程、活動的實施，培養學生正確的價值觀，並推動服務學習等活動。培育有教養、有競爭力的學生。

2. 落實技職教育，提升專業技能

辦理國中技藝班、實用技能學程、校內技藝競賽、技能檢定、參加全國高級中等學校工業及商業技藝競賽。積極推動產學攜手計畫，邀請業師到校協同教學，提升學生專業技能。

3. 提供多元活動，培育多元能力

辦理登玉山、學生成長營、校外教學參訪、校內技藝競賽、畢業成果展、生命與環境教育、衛生講習、性別平等教育、文藝活動、國語文競賽、體育競賽、創意發明競賽等多元活動，提供學生多元發展機會，培育學生多元能力。

4. 參與社會服務，爭取社區認同

輔導學生參與社會服務，如桐林及久美社區服務、登山淨山活動、參加南投溫泉季、全民運動會、利用課餘協助社區的衛生打掃工作、協助辦理原住民語言認證等，協助辦理鄉內各項活動，爭取社區認同。

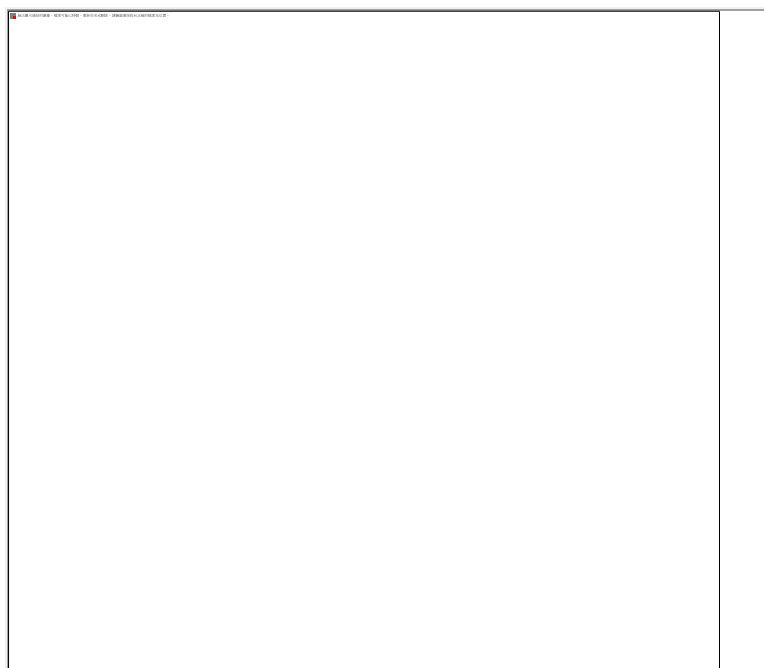
5. 結合業界資源，導引職場探索

與水里蛇窯、車埕酒莊、梅子博物館、玉山管理處、日月潭教師會館、涵碧樓、日月行館、雲品酒店、溪頭米堤飯店、東埔帝綸飯店等社區業界產學合作，提供學生職場探索的機會。

6. 規劃國際教育，拓展國際視野

每年辦理大手牽小手計畫、職場英語營、新住民語言樂學計畫、赴日本教育旅行、接待及推薦扶輪社國際交換學生、推動體育選手參加國際賽等，拓展國際視野，成效卓著。

二、學生圖像



教育，是因應全球變遷的關鍵，本校規劃以培育「有教養有競爭力」的優質技術人才為中心思維，建立「優質、樸質、卓越」之技職學府，以「教養、競爭力」為核心價值，培育學生「社會服務、職場探索、國際視野、全人教育、專業技能、多元適性」六項校本的核心素養，同時具體表現在「品格力、就業力、移動力、學習力、技術力和整合力」六項校本核心能力上，如圖所示。本校核心能力如下：

1. 品格力：培養德隨量進，量由識長服務學習的品格力。
2. 就業力：創造技職專精，永續就業以實現潛能的自足能力。
3. 移動力：培養國際接軌，開拓全球視野並強化外語能力。
4. 學習力：啟發多元適性學習，養成自主、能動、創造之學習力。
5. 技術力：培養專業技能，追求技藝精湛卓越的技術力。
6. 整合力：培養知識整合，涵養創新再造的能力。

參、課程發展與規劃

一、教育目標與專業能力

表 3-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					品格力	就業力	移動力	學習力	技術力	整合力
電機與電子群	資訊科	1.電腦公司硬、軟體維修及設計人員。 2.微電腦生產工廠技術人員。 3.科技產品相關生產暨檢測維護人員。 4.電腦網路架設與維護人才。 5.電子工廠品管、維修人員。 6.程式設計師及物聯網技術人才。	1.培養電子資訊技術之基礎技術人才。(註:基礎) 2.培養電腦硬體裝修與網路架設人才。(註:專業分流一) 3.培養程式設計與物聯網技術人才。(註:專業分流二) 4.培養具備職業道德與終身學習人才(註:情意)	具備電學基本知識與電路裝配、分析、設計及應用之基礎能力。(註:基礎)		●	○	●	●	○
				具備查閱專業操作手冊、資料手冊，藉以認識與分析接線圖或電路圖之基礎能力。(註:基礎)	○	●	○	●	●	●
				具備使用工具、電腦、電機與電子儀器或相關設備之基礎能力。(註:基礎)	○	●	○	●	●	○
				具備電學、電子學、數位邏輯設計之基本知識及技能之能力。(註:基礎)	○	○	●	●	●	●
				具備電腦組裝維修、網路架設規劃與施工之基本應用能力。(註:專業分流一)	○	●	○	●	●	●
				具備程式設計、物聯網技術之基本應用能力。(註:專業分流二)		●	●	○	●	●
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力。(註:情意)	●	●	●	○	●	○
電機科	電機科	1.電機工程基礎技術人員。	1.培養健全之電機基層技術人才。(註:基礎) 2.培養電機基礎控制專業知識及技術，具備現	具備電學基本知識與電路裝配、分析、設計及應用之基礎能力。(註:基礎)	○	●	○	●	●	○
				具備查閱專業操作手冊、資料手冊，藉以認	○	○	●	●	○	●

		2.製程控制技術人員。 3.電力設備裝修人員。 4.發電設備操作人員。	場故障檢修之技術人才。(註：專長分流1) 3.培養電機程式設計，電力設備、組裝及操作之人才。 (註：專長分流2) 4.培養適應社會變遷及具備自我發展能力之人才。(註：情意) 5.培養職業道德與終身學習之人才。(註：情意)人才。(註：情意)	識與分析接線圖或電路圖之基礎能力。 (註：基礎)						
				具備使用工具、電機與電子儀器或相關設備之基礎能力。(註：基礎)	○	●	○	●	●	●
				具備電學、電子學、電工機械之基本知識及技能之能力。(註：基礎)	○	●	○	●	●	○
				具備數位邏輯概念、機電整合及可程式控制之基本應用能力。(註：專長分流1)	○	●	●	●	●	●
				具備變壓器裝修基本知識及技能之能力。 (註：專長分流2)	○	●	○	●	●	○
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進之能力之基礎能力。(註：情意)	●	●	○	○	○	●
商業與管理群	資料處理科	1.軟體設計工程師 2.電子商務資訊助理人員 3.批發零售基層人員 4.會計服務之/記帳/出納/一般會計人員	1.培養資訊軟體及管理所需之初級技術人才。 2.培養資料蒐集、處理、分析及操作商業資訊系統之應用知能。 3.培養商業應用所需之基礎技能。 4.培養職業道德與終身學習之人才。	具備基礎應用軟體操作能力	○	●	○	●	●	○
				具備基本程式設計能力	○	○	○	●	●	●
				具備初級多媒體設計與製作能力	●	●	○	●	●	○
				具備商業實務作業基礎能力	○	●		○	●	○
				具備吸收軟體資訊新知及應變能力	○	○	○	●	●	●
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進之能力	●	●	○	○	○	●
外語群	應用日語科	1.日文商務助理人員 2.辦公室日文文書處理人員 3.電腦資訊軟體處理助理人員	1.培養日語及商務應用能力基礎人才 2.培養日語相關產業所需之基礎人才 3.培養具備商業基礎知識及商務活動能力之基礎人才	具備學習職場所需基礎日語及商務應用技能之能力	○	●	○	●	●	●
				具備日語基礎聽力、口說、閱讀與寫作應用能力	○	●	○	●	●	●
				具備商業基礎知識應用能力	○	●	○	●	●	●

餐旅群			4.培養職業道德與終身學習之人才	具備電腦資訊軟體應用基礎能力	☐	☒	☐	☒	☒	☒
				具備國際價值觀與互助合作的能力	☒	☐	☒	☒	☐	☐
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力	☒	☒	☐	☐	☐	☒
	觀光事業科	1. 觀光休閒事業、旅行業從業人員。 2. 旅宿業、餐飲業從業人員、侍酒(茶)師、調酒(茶)員。	1.培養具備觀光餐旅領域專業知識與外語能力之人才。 2.培養具備觀光休閒旅遊產業相關之技術人才。 3.培養具備餐飲、旅宿產業相關之技術人才。 4.培養職業道德與終身學習之人才。	具備觀光休閒、旅宿及餐飲基本知識之能力。	☒	☒	☐	☒	☐	☒
				具備觀光餐旅英日語基礎能力。	☐	☒	☒	☒	☐	☐
				具備遊程規畫與導覽解說之基礎能力。	☒	☒	☐	☒	☒	☐
				具備休閒事業管理之能力。	☒	☒	☐	☒	☒	☐
				具備餐飲服務與飲料調製之基礎能力。	☒	☒	☐	☒	☒	☒
				具備餐廳、宴會與會展管理之能力。	☒	☒	☐	☒	☐	☒
				具備旅館客務與房務基礎能力。	☒	☒	☐	☒	☐	☒
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力。	☒	☒	☐	☐	☐	☒
	餐飲管理科	1.擔任餐飲領域中、西餐、點心烘焙內場人員、餐飲外場服務人員、餐飲管理人員。 2.擔任旅館業房務人員、前臺人員、管理人員。 3.擔任觀光休閒相關產業人員，導遊、領隊、導覽人員。	1.培養餐飲、旅館業、觀光休閒產業所需餐旅服務之基礎人才。 2.培養餐飲基層人員所需之餐飲管理、廚藝製作、飲料調製、餐飲服務、烘焙西點製作之專業服務人才。 3.培養旅館從業及管理之實用專業人才。 4.培育觀光休閒產業之專業人才。 5.培養職業道德與終身學習之人才。	具備餐旅相關專業領域之基礎知識。	☐	☒	☒	☒	☒	☒
				具備觀光休閒產業相關專業領域之基礎知識。	☐	☒	☒	☒	☒	☒
				具備餐飲內場從業人員之專業技能。	☒	☒	☒	☒	☒	☒
				具備餐飲外場從業人員之專業技能。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
				具備旅館從業人員之專業技能。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
				具備觀光休閒產業之專業技能。	☐	☒	☐	☒	☒	☐

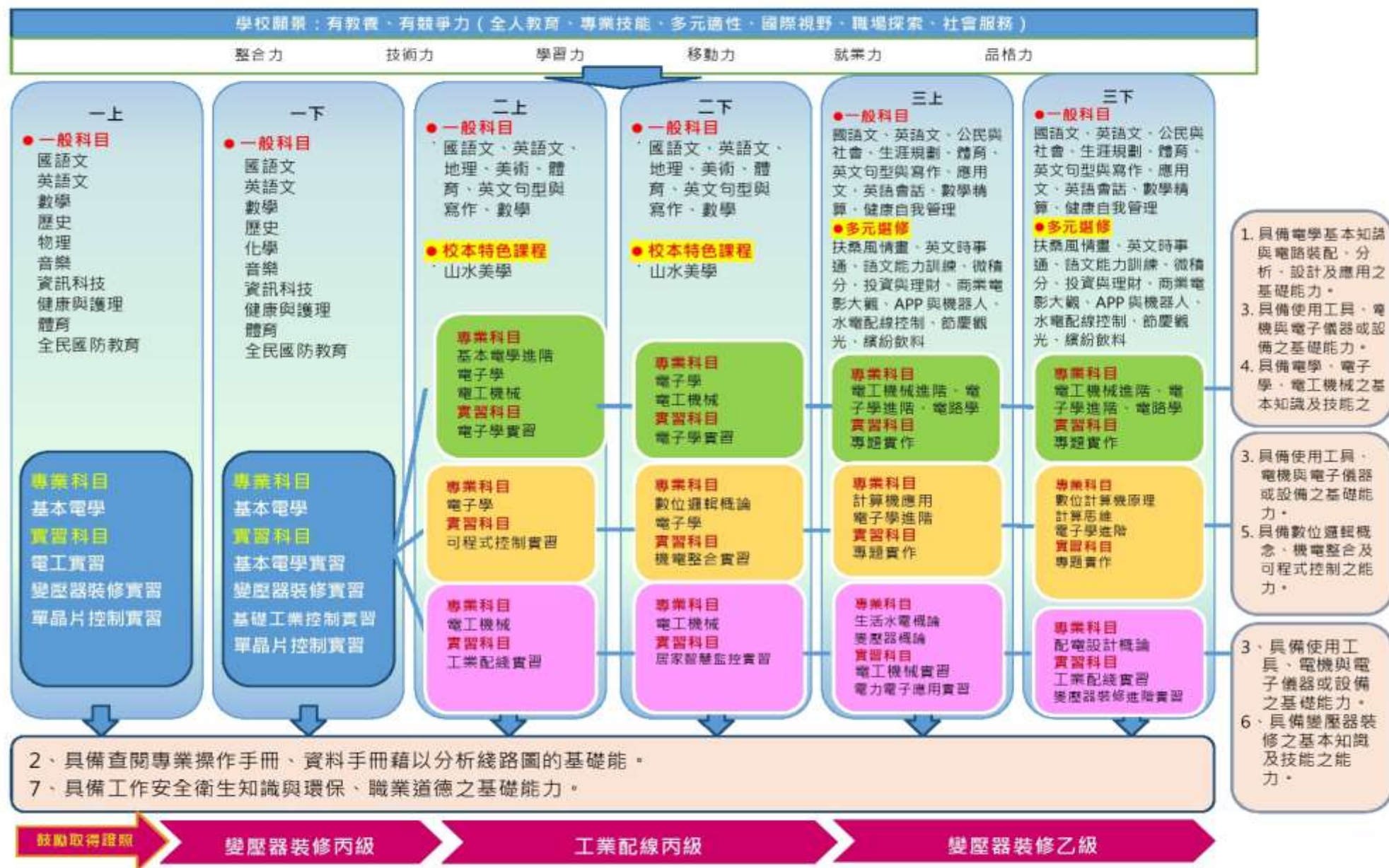
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力。	●	●	○	○	○	●
服務群	餐飲服務科	1.餐飲服務領域相關工作。 2.門市服務領域相關工作。 3.環境清潔領域相關工作。 4.園藝農業領域相關工作。 5.幼兒照護領域相關工作。	1.認識餐飲服務相關的知識。	1.培養良好的學習態度及負責的工作人格；正確的服務從業概念，服務態度及職場倫理。	●	●	○	●	○	○
			2.熟悉工作時各項應注意的安全操作及事項。	2.養成良好的專業精神、安全態度與習慣及培養服務工作相關之興趣與能力。	●	●	○	●	○	○
			3.培養學生各項清潔的技能。	3.獨立自主生活融入社區並參與社會活動。	○	●	●	○	○	●
			4.養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。	4.培養適切的社交技能，增進良好的人際互動關係。	●	●	○	○	●	○
			5.培養學生各項獨立自主的能力。	5.能處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能。	●	○	○	●	●	●
			6.積極輔導學生取得相關職類之技術士證照。							
			7.強化清潔服務相關專業實務工作技能，因應業界所需。							
			8.考量學生未來進路，配合地方產業變動趨勢，結合社區資源，增進學生職場實習的機會。							

二、課程地圖

(一)資訊科(305)



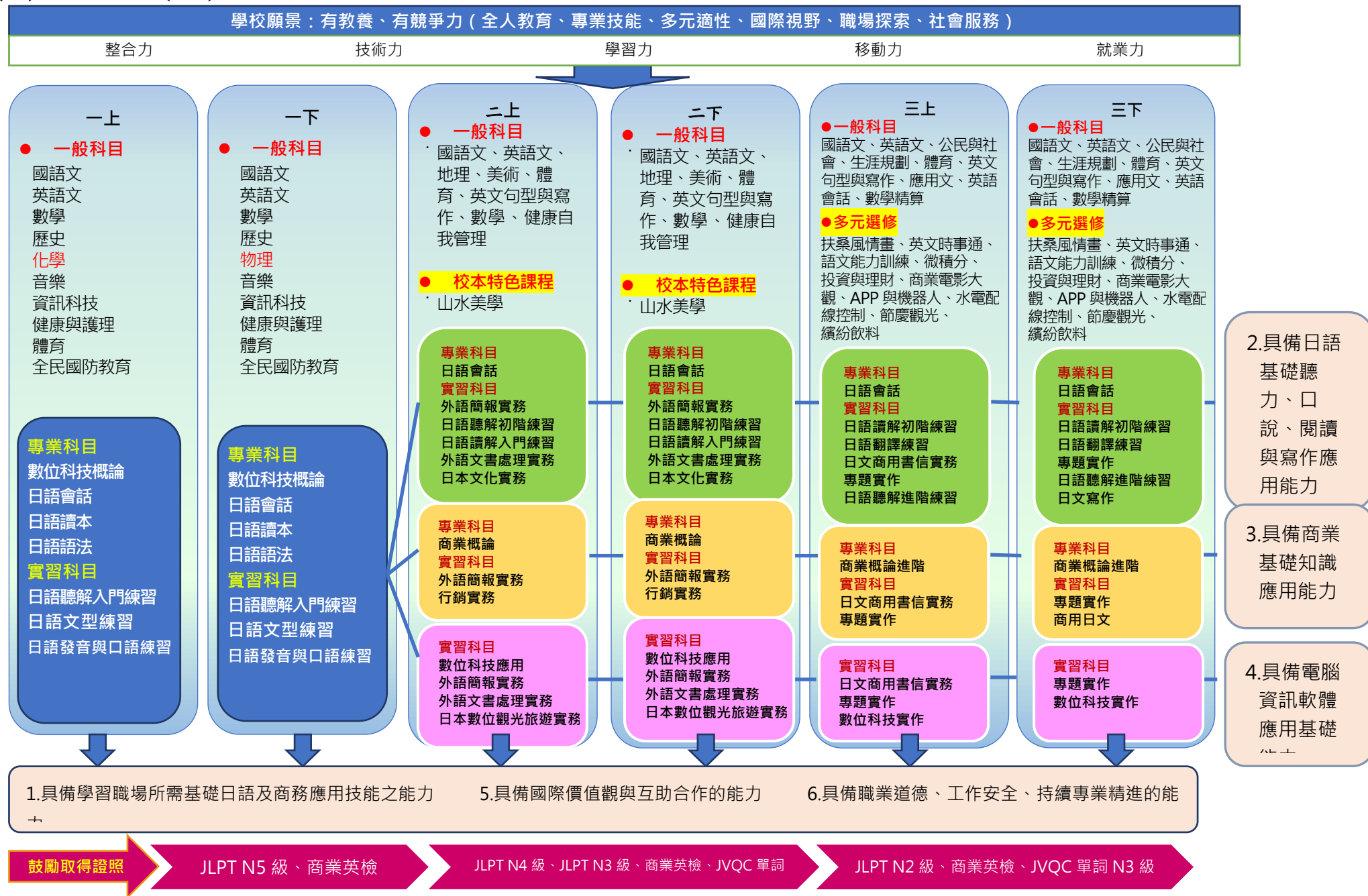
(二)電機科(308)



(三)資料處理科(404)



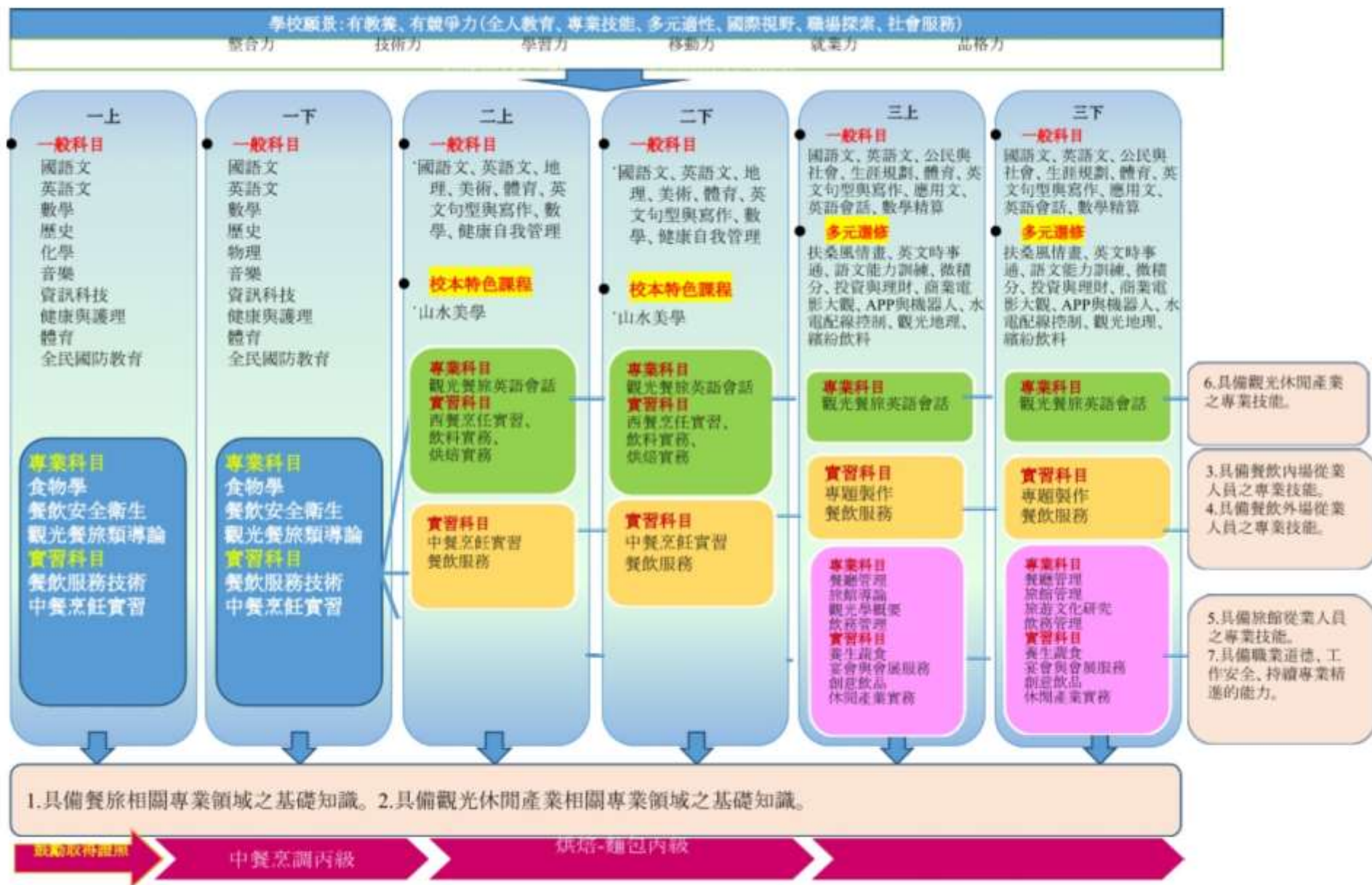
(四)應用日語科(434)



(五)觀光事業科



(六)餐飲管理科(408)



(八) 餐飲服務科(916)

服務群餐飲服務科課程地圖

學校願景 全人教育、專業技能、多元適性、國際視野、職場探索、社會服務						
學生圖像 整合力、技術力、學習力、移動力、就業力、品格力						
	一上	一下	二上	二下	三上	三下
部定必修						
一般科目	國文(2) 英文(1) 數學(2) 歷史(2) 音樂(1) 生活科技(1) 體育(2) 全民國防教育(1)	國文(2) 英文(1) 數學(2) 地理(2) 音樂(1) 生活科技(1) 體育(2) 全民國防教育(1)	國文(2) 英文(1) 數學(2) 公民與社會(2) 藝術與生活(1) 體育(2)	國文(2) 英文(1) 數學(2) 藝術與生活(2) 體育(2)	國文(2) 英文(1) 化學(1) 生物(1) 生涯規劃(1) 健康與護理(1) 體育(2)	國文(2) 英文(1) 化學(1) 生物(1) 生涯規劃(1) 健康與護理(1) 體育(2)
專業科目	服務導論(2)	服務導論(2)	衛生與安全概論(2)	衛生與安全概論(2)		
實習科目	基礎清潔實務(3) 食材處理實作(3) 生活用品整理實作(3)	基礎清潔實務(3) 基礎速食實作(3) 生活用品整理實作(3)	職場清潔實作(3) 基礎速食實作(3)	職場清潔實作(3) 飲料調製實作(3)	顧客服務實務(3)	顧客服務實作(3)
校定必修						
實習科目	專題實作(2) 烘焙實務(4) 家事管理實作(3) 社區交通能力實作(3) 餐飲服務實作(4) 環境服務實作(3)					
校定選修						
專業科目	車輛清潔概論(2) 農園藝植物維護概論(3) 蔬果加工與包裝概論(3)	農園藝植物維護概論(3) 蔬果加工與包裝概論(3)				
實習科目	車輛清潔實作(2)	車輛清潔實務(4)	貨物整理實作(4)	貨物整理實作(4)	門市服務實作(4)	門市服務實作(4)
特殊需求	功能性動作訓練(1)	功能性動作訓練(1)	生活管理(1)	生活管理(1)	職業教育(1)	職業教育(1)
彈性活動時間 團體活動時間						

科教育目標

1. 認識餐飲服務相關的知識。
2. 熟悉工作時各項應注意的安全操作及事項。
3. 培養學生各項清潔的技能。
4. 養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。
5. 培養學生各項獨立自主的能力。
6. 積極輔導學生取得相關職業之技術士證照。
7. 強化清潔服務相關專業實務工作技能，因應業界所需。
8. 考量學生未來進路，配合地方產業變動趨勢，結合社區資源，增進學生職場實習的機會。

未來進路

1. 餐飲服務人員
2. 門市服務人員
3. 清潔服務人員
4. 幼兒保育人員
5. 汽車美容人員

肆、課程表

一、課程架構表系統產生

表 4-1-1 電機與電子群 資訊科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110 學年入學學生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	72	38.71 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	16	8.6 %	
		選修			12	6.45 %	
	合 計					100	53.76 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	18	9.68 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	27	14.52 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45	24.2 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %	
			選修		11	5.91 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
			選修		6	3.23 %	
	合 計			至少 80 學分	86	46.25 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	47	25.28 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 4-1-2 電機與電子群 **電機科** 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	72	38.71 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	16	8.6 %	
		選修			12	6.45 %	
	合 計					100	53.76 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	18	9.68 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	27	14.52 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45	24.2 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	7	3.76 %	
			選修		12	6.45 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %	
			選修		12	6.45 %	
	合 計			至少 80 學分	81	43.55 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	44	23.66 %	
	應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 4-1-3 商業與管理群 資料處理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比 (%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
		選修			14	7.53 %	
	合 計					96	51.62 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	26	13.98 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	20	10.75 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選修		12	6.45 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45 %	
			選修		14	7.53 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.39 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	46	24.73 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 4-1-4 外語群 應用日語科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
		選修			14	7.53 %	
	合 計					96	51.62 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	8	4.3 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	38	20.43 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	8.6 %	
			選修		8	4.3 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		12	6.45 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.38 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	58	31.18 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 4-1-5 餐旅群 觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織 自訂	14	7.53 %	
		選修			14	7.53 %	
	合 計					96	51.62 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織 自訂	6	3.23 %	
			選修		6	3.23 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織 自訂	20	10.75 %	
			選修		10	5.38 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.4 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	64	34.41 %	
	應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 4-1-6 餐旅群 餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
		選修			14	7.53 %	
	合 計					96	51.62 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選修		12	6.45 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.68 %	
			選修		6	3.23 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.4 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	58	31.19 %	
	應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 4-1-7 餐旅群 **餐飲技術科** 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110 學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		36 學分	36	19.35%	系統設計
	專業科目		16-20 學分	4	2.15%	系統設計
	實習科目			12	6.45%	
	合 計			52	27.96%	系統設計
校 訂	必修	一般科目	124-140 學分	6	3.23%	系統設計
		專業科目		4	2.15%	
		實習科目		20	10.75%	
	選修	一般科目		18	9.68%	
		專業科目		30	16.13%	
		實習科目		56	30.11%	
	合 計			134	72.04%	系統設計
	實習科目學分數		至少 60 學分	76	40.86%	系統設計
應修習學分數		180-192 學分	186 學分		系統設計	
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		6-12 節	6 節		系統設計	
上課總節數		210 節	210 節		系統設計	
畢業 條件	1. 應修習學分數 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 150 學分。 2. 表列部定必修科目 52-56 學分均須修習，並至少 85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少 80 學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少 50 學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2.上課總節數＝應修習學分數＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性學習時間合計。

表 4-1-8 建教班餐旅群 **餐飲管理科** 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110 學年度入學學生適用(階梯式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		36 學分	36	27.27%	系統設計
	專業科目		16-20 學分	4	3.03%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			52	39.39%	系統設計
校 訂	必修	一般科目	124-140 學分	10	7.58%	系統設計
		專業科目		10	7.58%	
		實習科目		38	28.79%	
	選修	一般科目		4	3.03%	
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		6	4.55%	
	專業及實習科目合計			58	80.56%	系統設計
	實習科目學分數		至少 60 學分	44	75.86%	系統設計
	合計			72	54.55%	系統設計
六學期團體活動時間合計		8-12 節	12 節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		0-4 節	4 節		系統設計	
每週總上課節數		35 節	35 節		系統設計	
職前訓練		4 學分	4 學分		系統設計	
寒暑假課程		12-16 學分	8 學分		系統設計	
第三年返校課程			4 學分		系統設計	
職業技能訓練		16 學分	16 學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168 學分	156 學分		系統設計	
畢業 條 件	應修習學分數 156-168 學分，畢業及格學分數至少為 150 學分。					

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所占學分數百分比之分母。

表 4-1-9 服務群 餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110 學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-76 (25-39.6%)	60	32.26 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	含特殊需求	
		選修		0	0 %	含特殊需求	
	合 計				66	35.49 %	含特殊需求
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.45 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.58 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		5	2.69 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	36	19.35 %	
			選修		22	11.83 %	
	合 計			至少 80 學分	117	62.9 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	100	53.76 %	
部定及校定必修學分合計			至少 160 學分	156 學分			
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1. 學生應修習之總學分為 180-192 學分，且畢業學分數需至少 160 學分及格。 2. 表列部定必修科目 120-130 學分均須修習，並至少 85 % 及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實務、實作)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

二、教學科目與學分(節)數表

表 4-2-1 電機電子群 資訊科 教學科目與學分(節)數檢核表

110 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						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	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：1-3 學年	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：1-2 學年	
		數學	數學	8	4	4					C 版 適性分組：1-2 學年	
		社會	歷史	2	1	1						
			地理	2			1	1				
			公民與社會	2			1	1				
		自然科學	物理	4	2	2						A版
			化學	2		2						B 版
		藝術	音樂	2	1	1						
			美術	2	1	1						
		綜合活動	生涯規劃	2						1	1	
		科技	資訊科技	2	1	1						
		健康與體育	健康與護理	2	1	1						
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1						
		小 計		72	19	21	9	9	7	7	部定必修一般科目總計 72 學分	
	專業科目	基本電學		6	3	3						
		電子學		6			3	3				
		數位邏輯設計		3			3					
		微處理機		3				3				
		小 計		18	3	3	6	6	0	0	部定必修專業科目總計 18 學分	
	實習科目	基本電學實習		3	3							
		電子學實習		6			3	3				
		晶片設計	程式設計實習	3	3							
			可程式邏輯設計實習	3			3					
			單晶片微處理機實習	3				3				
		微電腦應用	行動裝置應用實習	3		3						
			微電腦應用實習	3					3			
			介面電路控制實習	3					3			
		小 計		27	6	3	6	6	6	0	部定必修實習科目總計 27 學分	
	專業及實習科目合計		45	9	6	12	12	6	0			
	部定必修學分合計		117	28	27	21	21	13	7	部定必修總計 117 學分		

表 4-2-1 電機電子群 資訊科 教學科目與學分(節)數檢核表 (續)

110 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註			
		第一學年				第二學年		第三學年							
名稱	學分			名	稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	16 學分 8.6%	數學	8				4	4						
			應用文	2						1	1				
			山水美學	2				1	1					協同教學	
			英文句型與寫作	4				1	1	1	1				
			小計	16	0	0	6	6	2	2			校訂必修一般科目總計 16 學分		
		專業科目	10 學分 5.38%	應用電子學	4						2	2			
				電路學	4						2	2			
				數位電子學	2						2				
				小計	10	0	0	0	0	6	4			校訂必修專業科目總計 10 學分	
			實習科目	14 學分 7.53%	網路佈線實習	3					3				
	電腦硬體裝修實習	4				4								實習分組	
	基礎資訊技術實習	3			3									實習分組	
	專題實作	4								2	2			實習分組	
	小計	14		3	4	0	3	2	2			校訂必修實習科目總計 14 學分			
	校訂必修學分數合計				40	3	4	6	9	10	8		校訂必修總計 40 學分		
	校訂選修	一般科目	12 學分 6.45%	英語會話	2						1	1			
				數學精算	4						2	2			
				健康自我管理	2						1	1			
				繽紛飲料							2	2			
				扶桑風情畫							2	2			同校跨群
				商業電影大觀							2	2			AH10選1
				APP 與機器人							2	2			同校跨群(10選1含普高、技高、體育班、實用技能班)
				語文能力訓練							2	2			上下學期均開設，只能修一次，上學期修過，下學期
				英文時事通							2	2			則不可再修。
				水電配線控制							2	2			
微積分										2	2				
節慶觀光										2	2				
投資與理財										2	2				
最低應選修學分數小計			12	0	0	0	0	6	6			校訂選修一般科目總計 48 學分			
專業科目		11 學分 5.91%	電腦網路與雲端服務	2								2			
			電學演算	3				3							
			工業設計與行銷	1					1						
			資訊產品行銷	1				1							
			計算機應用							2				同群跨科	
			生活水電概論	2						2				AE3 選 1	
			變壓器概論							2				電機科、資訊科(3 選 1)	
			數位計算機原理								2			同群跨科	
			計算思維	2							2			AF3 選 1	
		配電設計概論								2			電機科、資訊科(3 選 1)		
最低應選修學分數小計		11	0	0	4	1	2	4			校訂選修專業科目總計 19 學分				
實習科目		6 學分 3.23%	自由軟體實習	3							3			同科單班	
			辦公室軟體應用實習								3			AH2 選 1 D 同科單班	
			物聯網技術實習	3							3			同科單班	
			資訊應用技術實習								3			AJ2 選 1 E 同科單班	
		最低應選修學分數小計	6	0	0	0	0	0	6			校訂選修實習科目總計 12 學分			
特殊需求領域															
		小計													
校訂選修學分數合計				29	0	0	4	1	8	16		校訂選修總計 79 學分數			
校訂必修及選修學分上限合計				69	3	4	10	10	18	24					
學 分 上 限 總 計				186	31	31	31	31	31	31					
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3					
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1					
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35					

表 4-2-2 電機電子群 電機科 教學科目與學分(節)數檢核表表

110 學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：1-3 學年	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：1-2 學年	
		數學	數學	8	4	4					C 版 適性分組：1-2 學年	
		社會	歷史	2	1	1						
			地理	2			1	1				
			公民與社會	2			1	1				
		自然科學	物理	4	2	2						A 版
			化學	2		2						B 版
		藝術	音樂	2	1	1						
			美術	2	1	1						
		綜合活動	生涯規劃	2						1	1	
		科技	資訊科技	2	1	1						
		健康與體育	健康與護理	2	1	1						
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
			全民國防教育	2	1	1						
		小 計		72	19	21	9	9	7	7	部定必修一班科目總計 72 學分	
	專業科目	基本電學		6	3	3						
		電子學		6			3	3				
		電工機械		6			3	3				
		小計		18	3	3	6	6	0	0	部定必修專業科目總計 18 學分	
	實習科目	基本電學實習		3		3						
		電子學實習		6			3	3				
		自動控制	電工實習	3	3							
			程式控制實習	3			3					
			機電整合實習	3				3				
		電機工程	智慧居家監控實習	3				3				
			電力電子應用實習	3					3			
			電工機械實習	3					3			
		小計		27	3	3	6	9	6	0	部定必修實習科目總計 27 學分	
	專業及實習科目合計		45	6	6	12	15	6	0			
	部定必修合計		117	25	27	21	24	13	7	部定必修總計 117 學分		

表 4-2-2 電機電子群 **電機科** 教學科目與學分(節)數表檢核表 (續)

110 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註			
名稱		學分		名 稱		學分		第一學年		第二學年			第三學年		
								一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	16 學分 8.84%	數學	8						4	4				
			應用文	2								1	1		
			山水美學	2						1	1			協同教學	
			英文句型與寫作	4						1	1	1	1		
			小計	16	0	0	6	6	2	2	校訂必修一般科目總計 16 學分				
	專業科目	7 學分 3.87%	基本電學進階	2						2					
			數位邏輯概論	1							1				
			電工機械進階	4								2	2		
			小計	7	0	0	2	1	2	2	校訂必修專業科目總計 7 學分				
	實習科目	10 學分 5.52%	基礎工業控制實習	2			2							實習分組	
			單晶片控制實習	4	2	2								實習分組	
			專題實作	4							2	2		實習分組	
			小計	10	2	4	0	0	2	2	校訂必修實習科目總計 10 學分				
	校訂必修學分數合計				33	2	4	8	7	6	6	校訂必修總計 33 學分			
校訂科目	一般科目	12 學分 6.63%	英語會話	2								1	1		
			數學精算	4									2	2	
			健康自我管理	2									1	1	
			繽紛飲料										2	2	
			扶桑風情畫										2	2	同校跨群
			商業電影大觀										2	2	AH10選1
			APP 與機器人										2	2	同校跨群(10選1含普高、技高、體育班、實用技能班)
			語文能力訓練										2	2	
			英文時事通										2	2	
			水電配線控制										2	2	上下學期均開設，只能修一次，上學期修過，下學期
			微積分										2	2	則不可再修。
			節慶觀光										2	2	
			投資與理財										2	2	
			最低應選修學分數小計	12	0	0	0	0	6	6	校訂選修一般科目總計 48 學分				
	專業科目	12 學分 6.63%	電子學進階	4								2	2		
			電路學	4								2	2		
			變壓器概論									2		同群跨科	
			計算機應用	2								2		AE3 選 1	
			生活水電概論									2		電機科、資訊科(3 選 1)	
			計算思維										2	同群跨科	
			配電設計概論	2								2		AF3 選 1	
			數位計算機原理									2		電機科、資訊科(3 選 1)	
	最低應選修學分數小計	12	0	0	0	0	6	6	校訂選修專業科目總計 20 學分						
	實習科目	7 學分 3.81%	工業配線實習	2				2						實習分組	
			工業配線進階實習	3									3	實習分組	
			變壓器裝修實習	4	4									實習分組	
			變壓器裝修進階實習	3									3	實習分組	
			最低應選修學分數小計	12	4	0	2	0	0	6	校訂選修實習科目總計 7 學分				
	特殊需求領域														
		小計													
	選修學分數合計				36	4	0	2	0	12	18				
校訂必修及選修學分上限合計				69	6	4	10	7	18	24					
學 分 上 限 總 計				186	31	31	31	31	31	31	31				
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1	1				
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35	35				

表 4-2-3 商管群 **資料處理科** 教學科目與學分(節)數檢核表

110 學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：1-3 學年	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：1-2 學年	
	數學	數學	6	3	3					B 版 適性分組：1-2 學年	
	社會	歷史	2	1	1						
		地理	2			1	1				
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學	物理	2		2					A 版	
		化學	2	2						B 版	
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2					1	1		
	科技	資訊科技	2	1	1						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		68	18	18	9	9	7	7	部定必修一般科目總計 68 學分	
	專業科目	商業概論		4	2	2					
		數位科技概論		4	2	2					
		會計學		10	3	3	2	2			
		經濟學		8			4	4			
		小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計 26 學分
	實習科目	數位科技應用		4			2	2			
		商業溝通		2						2	
		資訊應用	多媒體製作與應用	6	3	3					
			程式語言與設計	4			2	2			
			資料庫應用	4					2	2	
		小計		20	3	3	4	4	2	4	部定必修實習科目總計 20 學分
專業及實習科目合計		46	10	10	10	10	2	4			
部定必修合計		114	28	28	19	19	9	11	部定必修總計 114 學分		

表 4-2-3 商管群 資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分			名	稱	學分	一	二	一	二	一		二
校訂必修	一般科目	14 學分 7.53%	數學	6			3	3					協同教學
			應用文	2					1	1			
			山水美學	2			1	1					
			英文句型與寫作	4			1	1	1	1			
			小計	14	0	0	5	5	2	2	校訂必修一般科目總計 14 學分		
	專業科目	6 學分 3.23%	運算思維	4	2	2							
			記帳理論	2	1	1							
			小計	6	3	3					校訂必修專業科目總計 6 學分		
	實習科目	12 學分 6.45%	網路實務	4					2	2			
			電腦軟體應用	4			2	2					
			專題實作	4					2	2		實習分組	
			小計	12			2	2	4	4	校訂必修實習科目總計 12 學分		
	校訂必修學分數合計				32	3	3	7	7	6	6	校訂必修總計 32 學分	
校訂科目	一般科目	14 學分 7.53%	英語會話	2					1	1		同校跨群 AA10 選 1 同校跨群(10 選 1 全校含普通科、 體育班、實用技能班、各職業類科) 上下學期對開，只能修一次。	
			數學精算	6					3	3			
			健康自我管理	2			1	1					
			繽紛飲料						2	2			
			扶桑風情畫						2	2			
			商業電影大觀						2	2			
			APP 與機器人						2	2			
			語文能力訓練						2	2			
			英文時事通						2	2			
			水電配線控制						2	2			
			微積分						2	2			
			節慶觀光						2	2			
			投資與理財						2	2			
			最低應選修學分數小計	14	0	0	1	1	6	6	校訂選修一般科目總計 50 學分		
	專業科目	12 學分 6.45%	商業知識進階	2					2				
			會計進階	2			1	1					
			經濟學進階	4					2	2			
			會計精研	4					2	2			
			最低應選修學分數小計	12	0	0	1	1	6	4	校訂選修專業科目總計 12 學分		
	實習科目	14 學分 7.53%	商業書報閱讀實務	2			1	1				同科單班 AG2 選 1 同校跨群 AI3 選 1 資、日同校跨群，上下學期對開 3 選 1，上學期選修，下學期不可再選相同	
			財報分析實務	4					2	2			
			多媒體設計製作	4					2	2			
			計算機應用						2	2			
			日本數位觀光實務				2	2					
			日本文化實務				2	2					
			行銷實務				2	2					
			最低應選修學分數小計	14	0	0	3	3	4	4	校訂選修實習科目總計 26 學分		
	特殊需求領域												
		小計											
校訂選修學分數合計				40	0	0	5	5	16	14	校訂選修總計 88 學分數		
校訂必修及選修學分上限合計				72	3	3	12	12	22	20			
學 分 上 限 總 計				186	31	31	31	31	31	31			
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35			

表 4-2-4 外語群 應用日語科 教學科目與學分(節)數檢核表

110 學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：1-3 學年
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：1-2 學年
		數學	數學	6	3	3					B 版 適性分組：1-2 學年
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			1	1			
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	物理	2		2					A 版
			化學	2	2						B 版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2	1	1					
		綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		68	18	18	9	9	7	7	部定必修一般科目總計 68 學分	
	專業科目	商業概論		4			2	2			
		數位科技概論		4	2	2					
		小計		8	2	2	2	2	0	0	部定必修專業科目總計 8 學分
	實習科目	數位科技應用		4			2	2			
		日語文	日語聽解入門練習	4	2	2					
			日語聽解初階練習	4			2	2			
			日語文型練習	4	2	2					
			日語翻譯練習	4					2	2	
			日語讀解入門練習	4			2	2			
			日語讀解初階練習	4					2	2	
日文商用書信實務			2					2			
職場實務		外語簡報實務	4			2	2				
		外語文書處理實務	4			2	2				
小計		38	4	4	10	10	6	4	部定必修實習科目總計 38 學分		
專業及實習科目合計		46	6	6	12	12	6	4			
部定必修合計		114	24	24	21	21	13	11	部定必修總計 114 學分		

表 4-2-4 外語群 應用日語科 教學科目與學分(節)數檢核表 (續)

110 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
名稱		學分		名 稱		學分		第一學年		第二學年			第三學年	
								一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	14 學分 7.53%	數學	6					3	3			
				應用文	2						1	1		
				山水美學	2				1	1			協同教學	
				英文句型與寫作	4				1	1	1	1		
				小計	14	0	0	5	5	2	2	校訂必修一般科目總計 14 學分		
		專業科目	16 學分 8.6%	商業知識進階	4						2	2		
				日語會話	12	2	2	2	2	2	2			
				小計	16	2	2	2	2	4	4	校訂必修專業科目總計 16 學分		
		實習科目	8 學分 4.3%	日語發音與口語練習	4	2	2							
				專題實作	4						2	2	實習分組	
				小計	8	2	2				2	2	校訂必修實習科目總計 8 學分	
		校訂必修學分數合計				38	4	4	7	7	8	8	校訂必修總計 38 學分	
	校訂選修	一般科目	14 學分 7.53%	英語會話	2						1	1		
				數學精算	6						3	3		
				健康自我管理	2				1	1				
				繽紛飲料	4						2	2	同校跨群 AA10 選 1 同校跨群(10 選 1 全校含普通科、體育班、實用技能班、各職業類科) 上下學期對開，只能修一次。	
				扶桑風情畫							2	2		
				商業電影大觀							2	2		
				APP 與機器人							2	2		
				語文能力訓練							2	2		
				英文時事通							2	2		
				水電配線控制							2	2		
				微積分							2	2		
				節慶觀光							2	2		
				投資與理財							2	2		
				最低應選修學分數小計	14	0	0	1	1	6	6	校訂選修一般科目總計 50 學分		
		專業科目	8 學分 4.3%	日語讀本	4	2	2							
				日語語法	2	1	1							
				新聞日語	2						2	同科單班		
				日本名著選讀						2	AB2 選 1 B 同科單班			
				最低應選修學分數小計	8	3	3	0	0	0	2	校訂選修專業科目總計 10 學分		
		實習科目	12 學分 6.45%	日語聽解進階練習	4						2	2		
				數位科技實作	4						2	2		
				日本數位觀光實務	4				2	2		同校跨群 AI3 選 1 資、日同校跨群，上下學期對開 3 選 1，上學期選過，下學期不可再選相同科目		
				日本文化實務					2	2				
				行銷實務					2	2				
				最低應選修學分數小計	12	0	0	0	2	2	4	4	校訂選修實習科目總計 20 學分	
		特殊需求領域												
				小計										
		校訂選修學分數合計				34	3	3	3	3	10	12	校訂選修總計 80 學分數	
		校訂必修及選修學分上限合計				72	7	7	10	10	18	20		
學 分 上 限 總 計				186	31	31	31	31	31	31				
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1				
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35				

表 4-2-5 餐旅群 觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表

110 學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：1-3 學年
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：1-2 學年
		數學	數學	6	3	3					B 版適性分組：1-2 學年
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			1	1			
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	物理	2		2					A 版
			化學	2	2						B 版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2	1	1					
		綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		68	18	18	9	9	7	7	部定必修一般科目總計 68 學分	
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計 14 學分
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3			
		飲料實務		6	3	3					
		旅宿	房務實務	4	2	2					
			旅館客務實務	4	2	2					
		旅遊	旅遊實務	4			2	2			
			導覽解說實務	6			3	3			
			遊程規劃實務	4					2	2	
		小計		34	7	7	8	8	2	2	部定必修實習科目總計 34 學分
	專業及實習科目合計		48	10	10	10	10	4	4		
	部定必修合計		116	28	28	19	19	11	11	部定必修總計 116 學分	

表 4-2-5 餐旅群 觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表 (續)

110 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
						第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		學分		名 稱		學分		一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目 14 學分 7.53%	數學	6			3	3						
			應用文	2					1	1				
			山水美學	2			1	1					協同教學	
			英文句型與寫作	4			1	1	1	1				
			小計	14	0	0	5	5	2	2			校訂必修一般科目總計 14 學分	
		專業科目 12 學分 6.45%	觀光餐旅日語會話	12	3	3	2	2	1	1				
			小計	12	3	3	2	2	1	1			校訂必修專業科目總計 2 學分	
		實習科目 20 學分 10.75%	茶作實務	4			2	2						
			飲務管理實務	4					2	2				
			專題實作	4					2	2			實習分組	
			餐旅服務實務	4					2	2			實習分組	
			茶藝美學實習	4					2	2				
			小計	20	0	0	2	2	8	8			校訂必修實習科目總計 20 學分	
		校訂必修學分數合計				36	3	3	9	9	11	11	校訂必修總計 36 學分	
	校訂選修	一般科目 14 學分 7.53%	英語會話	2					1	1				
			數學精算	6					3	3				
			健康自我管理	2			1	1						
			繽紛飲料	4					2	2			同校跨群 AA10 選 1 同校跨群(10 選 1 全校含普通科、 體育班、實用技能班、各職業類科) 上下學期對開，只能修一次。	
			扶桑風情畫						2	2				
			商業電影大觀						2	2				
			APP 與機器人						2	2				
			語文能力訓練						2	2				
			英文時事通						2	2				
			水電配線控制						2	2				
			微積分						2	2				
			節慶觀光						2	2				
			投資與理財						2	2				
		最低應選修學分數小計	14	0	0	1	1	6	6	校訂選修一般科目總計 50 學分				
		專業科目 0 學分 0%												
			最低應選修學分數小計	16	3	3	2	2	3	3	校訂選修專業科目總計 24 學分			
		實習科目 10 學分 5.38%	進階飲料實習	4			2	2						
			休閒產業實務	6					3	3			同群跨科 AE4 選 1 餐飲科、觀光科同群跨科 4 選 1， 一年課程(專業分流)	
			創意飲品						3	3				
			養生蔬食						3	3				
宴會與會展服務							3	3						
最低應選修學分數小計	10		0	0	2	2	3	3	校訂選修實習科目總計 4 學分					
特殊需求領域														
	小計													
校訂選修學分數合計				34	3	3	5	5	9	9	校訂選修總計 78 學分數			
校訂必修及選修學分上限合計				70	3	3	12	12	20	20				
學 分 上 限 總 計				186	31	31	31	31	31	31				
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1				
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35				

表 4-2-6 餐旅群 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

110 學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：1-3 學年
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：1-2 學年
		數學	數學	6	3	3					B 版 適性分組：1-2 學年
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			1	1			
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	物理	2		2					A 版
			化學	2	2						B 版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2	1	1					
		綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
		科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		68	18	18	9	9	7	7	部定必修一般科目總計 68 學分	
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計 14 學分
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		烘焙	烘焙實務	8			4	4			
		小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計 34 學分
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2			
部定必修合計		116	28	28	21	21	9	9	部定必修總計 116 學分		

表 4-2-6 餐旅群 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表 (續)

110 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註			
						第一學年		第二學年		第三學年					
名稱		學分		名 稱		學分		一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂必修	一般科目	14 學分 7.53%	數學	6			3	3						
				應用文	2					1	1				
				山水美學	2			1	1					協同教學	
				英文句型與寫作	4			1	1	1	1				
				小計	14	0	0	5	5	2	2	校訂必修一般科目總計 14 學分			
		專業科目	6 學分 3.23%	食物學	4	2	2								
				餐飲安全衛生	2	1	1								
				小計	6	3	3	0	0	0	0	校訂必修專業科目總計 6 學分			
		實習科目	18 學分 9.68%	中餐烹飪進階實習	4			2	2					實習分組	
				餐飲服務實務	8			2	2	2	2			實習分組	
				專題實作	6					3	3			實習分組	
				小計	18	0	0	4	4	5	5	校訂必修實習科目總計 18 學分			
				校訂必修學分數合計	38	3	3	9	9	7	7	校訂必修總計 38 學分			
		校訂選修	一般科目	14 學分 7.5%	英語會話	2					1	1			
					數學精算	6					3	3			
					健康自我管理	2			1	1					
					繽紛飲料						2	2			同校跨群 AA10 選 1 同校跨群(10 選 1 全校含普通科、 體育班、實用技能班、各職業類科) 上下學期對開，只能修一次。
					扶桑風情畫						2	2			
	商業電影大觀									2	2				
	APP 與機器人									2	2				
	語文能力訓練									2	2				
	英文時事通									2	2				
	水電配線控制									2	2				
	微積分									2	2				
	節慶觀光									2	2				
	投資與理財									2	2				
	最低應選修學分數小計				14	0	0	1	1	6	6	校訂選修一般科目總計 50 學分			
	專業科目		12 學分 6.5%	飲務管理	2					1	1				
				觀光學概要	3					3				同科單班 AC2 選 1	
				旅館導論						3					
				旅遊文化研究	3						3			同科單班 AD2 選 1	
				旅館管理							3				
				餐廳管理	4					2	2				
	最低應選修學分數小計		12	0	0	0	0	6	6	校訂選修專業科目總計 26 學分					
	實習科目		6 學分 3.2%	休閒產業實務						3	3			同群跨科 AE4 選 1 餐飲科、觀光科同群跨科 4 選 1， 一年課程(專業分流)	
				創意飲品						3	3				
				養生蔬食						3	3				
				宴會與會展服務						3	3				
				最低應選修學分數小計	6	0	0	0	0	3	3	校訂選修實習科目總計 6 學分			
	特殊需求領域														
				小計											
	校訂選修學分數合計				32	0	0	1	1	15	15	校訂選修總計 82 學分			
校訂必修及選修學分上限合計					70	3	3	10	10	22	22				
學 分 上 限 總 計				186	31	31	31	31	31	31					
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3					
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1					
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35					

表 4-2-7 餐旅群 **餐飲技術科** 教學科目與學分(節)數表

110 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						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	國語文	6	3	3							
			英語文	4	2	2							
		數學	數學	4	2	2							
			社會	歷史	4			1	1				至少修習二科目，合計為 4 學分。
		地理					1	1					
		公民與社會											
		自然科學	物理	4			2					至少修習二科目，合計為 4 學分。	
			化學					2					
			生物										
		藝術	音樂	4	1	1						至少修習二科目，共 4 學分。	
			美術				1	1					
			藝術生活										
		綜合活動	生命教育	4	1							至少修習二科目，共 4 學分彈性開設。	
			生涯規劃			1							
			家政										
			法律與生活										
			環境科學概論										
		科技	生活科技								1		
			資訊科技								1		
		健康與體育	健康與護理	2	1	1							
			體育	2	1	1							
		全民國防教育		2	1	1							
		小 計		36	12	12	5	5	0	2			
	專業科目	觀光餐飲業導論		4	2	2							
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3							
		飲料實務		6						3	3		
	小 計		16	5	5	0	0	3	3				
	部定必修學分合計			52	17	17	5	5	3	5			

表 4-2-7 餐旅群 **餐飲技術科** 教學科目與學分(節)數表 (續)

110 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
		第一學年				第二學年		第三學年				
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	6分 3.23%	山水美學	2				1	1			協同教學
			語文表達	4				2	2			
			小計	6	0	0	3	3	0	0		
	專業科目	4學分 2.15%	食物學	4	2	2						
			小計	4	2	2	0	0	0	0		
	實習科目	20學分 10.75%	專題實作	4						2	2	
			職涯體驗	2				1	1			
			中餐烹飪實習	8	4	4						
			西餐烹飪實習	6				3	3			
			小計	20	4	4	4	4	2	2		
	校訂必修學分數合計				30	6	6	7	7	2	2	
	一般科目	18學分 9.68%	數學精算	4				2	2			同校跨群 AA10 選 1 (全校含普通科、體育班、實用技能班、各職業類科)上下學期對開，只能修一次。
			應用文	4						2	2	
			體能探索	6	1	1	1	1	1	1		
			扶桑風情畫	4						2	2	
			英文時事通							2	2	
			語文能力訓練							2	2	
			微積分							2	2	
			投資與理財							2	2	
			APP 與機器人							2	2	
			水電配線控制							2	2	
			節慶觀光							2	2	
			繽紛飲料							2	2	
			商業電影大觀							2	2	
			小計	18	1	1	3	3	5	5		
	專業科目	30學分 16.13%	餐旅英文與會話	6				2	2	2		
			宴會與會展管理	2				1	1			
			飲務管理	4						2	2	
			餐廳管理	4						2	2	
			觀光學概要	6						3	3	
			餐旅日文與會話	8	2	2	2	2				
			小計	30	2	2	5	5	9	9		
	實習科目	56學分 29.17%	房務技術	4	2	2						
			餐飲服務實務	8				2	2	2	2	
			異國料理	6						3	3	
			養生蔬食	6						3	3	
			中餐烹飪進階實習	6				3	3			
			旅遊實務	4				2	2			
			蔬果切雕實習	6	3	3						
			烘焙實務	8				4	4			
			中式麵食製作實習	8						4	4	
	小計	56	5	5	11	11	12	12	校訂選修實習科目開設 56 學分			
	選修學分數合計				104	8	8	19	19	26	24	
	校訂必修及選修學分上限合計				134	14	14	26	26	28	26	
學分上限總計				186	31	31	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35		

表 4-2-8 建教班餐旅群 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

110 學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
				第一學年				第二學年				第三學年						
名 稱		名 稱	學分	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階 段 一	階 段 二	階 段 三	階 段 四			
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3		3											
			英語文	4	2		2											
		數學	數學	4	2		2											
			社會	歷史	4					1		1						
		地理																
		公民與社會							1		1							
		自然科學	物理	4														
			化學							2								
			生物						2									
		藝術	音樂	4	1		1											
			美術						1		1							
			藝術生活															
		綜合活動	生命教育	4														
			生涯規劃															
			家政															
			法律與生活															
			環境科學概論															
		科技	生活科技			2												
			資訊科技								2							
	健康與體育	健康與護理	2	1		1												
		體育	2	1		1												
	全民國防教育		2	1		1												
	小 計		36	11		13		5		7		0	0	0	0			
	專業科目	觀光餐飲業導論		4	2		2											
	實習科目	餐飲服務技術		6					3		3							
		飲料實務		6					3		3							
	小 計		16	2		2		6		6		0	0	0	0			
	部定必修學分合計		52	13		15		11		13		0	0	0	0			

表 4-2-8 建教班餐旅群 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)

110 學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置												備 註			
						第一學年				第二學年				第三學年							
名稱		學分		名 稱		學分		一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階 段一	階 段二			階 段三	階 段四
校 訂 科 目	校訂必修	一般科目	10 學分 7.58%	語文表達與應用	4							2		2							
				數學	4						2		2								
				體能探索	2						1		1								
		專業科目	10 學分 7.58%	職業道德	2							1		1							
				烘焙製作原理	4							2		2							
				飲調概論	4	2		2													
		實習科目	38 學分 28.79%	專題實作	6							3		3							實習分組
				職涯體驗	4	2						2									
				蔬果切雕	4	2		2												實習分組	
				中餐烹飪實習	6	3		3													
	西式點心製作			6						3		3									
	西餐烹飪實習			6	3		3												實習分組		
	餐旅服務技術			6	3		3												實習分組		
	校訂必修學分數合計				58	15		13			16		14								
	校訂選修	一般科目	4 學分 3.03%	餐旅英文與會話	4	1		1			1		1								
				食物學	2	2															
		專業科目	4 學分 3.03%	餐飲衛生與安全	2			2													
				異國料理實習	3								3						同科單班選修 A		
		實習科目	56 學分 29.17%	地方特色料理								3									
				宴席料理製作	3						3								同科單班選修 B		
				養生蔬食							3										
		特殊需求領域																			
	選修學分數合計				14	3		3			4		4								
	校訂必修及選修學分合計				72	18		16			20		28								
在校期間應修習學分數				124	31		31			31		31									
團體活動時間(節數)				12	3		3			3		3									
彈性學習時間(節數)				4	1		1			1		1									
每週總上課節數					35		35			35		35									
職前訓練				4										4							
寒暑假課程	一般科目	專業科目																			
	實習科目	中餐進階實習	2		2																
		宴會服勤技術	4				4														
返校課程	實習科目	異國料理	2													2		實習分組			
		套餐製作	2														2	實習分組			
在校期間應修習總學分數				140																	
建教合作機構職業技能訓練			職業技能訓練(一)	16												4					
			職業技能訓練(二)												4						
			職業技能訓練(三)													4					
			職業技能訓練(四)														4				
應修習總學分數				156	31	2	31	4	31	2	31	4	4	6	4	6					

表 4-2-9 服務群 **餐飲服務科** 教學科目與學分(節)數表

110 學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組	
		英語文	6	1	1	1	1	1	1	適性分組	
	數學	數學	8	2	2	2	2			適性分組	
	社會	地理	2		2						
		公民與社會	2	2							
	自然科學	化學	2					2			
		生物	2						2		
	藝術	音樂	2					1	1		
		藝術生活	2			1	1				
	綜合活動	生涯規劃	2					1	1		
	科技	生活科技	2	1	1						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		58	12	12	8	8	9	9	部定必修一般科目總計 58 學分	
部定必修	專業科目	服務導論	4	2	2						
		衛生與安全概論	4			2	2				
		事務機器與電腦應用概論	4			2	2				
		小計	12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計 12 學分	
實習科目		基礎清潔實務	3	3							
		基礎清潔實作	3		3						
		職場清潔實作	6			3	3				
		顧客服務實務	3					3			
		顧客服務實作	3						3		
		家務處理技能領域	生活用品整理實作	6	3	3					
			家電使用與維護實作	3			3				
			家事處理實作	3				3			
		餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3						
			基礎速食實作	6		3	3				
			飲料調製實作	3				3			
小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計 42 學分		
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3			
部定必修合計		114	23	23	23	21	12	12	部定必修總計 114 學分		

表 4-2-9 服務群 **餐飲服務科** 教學科目與學分(節)數表(續)

110學年度入學學生適用

課程類別				領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
	實習科目	38 學分	社區交通能力實作	6				3	3			
			環境服務實務	6						3	3	
			烘焙實務	8						4	4	(進階專業實習)
			餐飲服務實務	8						4	4	
			空間整理與收納實作	2			2					(進階專業實習)
			專題實作	2					2			(進階專業實習)
			家事管理實作	6						3	3	
			小計	38	0	0	5	5	14	14	校訂必修實習科目總計 38 學分	
	特殊需求領域		生活管理	2				1	1			
			職業教育	2						1	1	
			功能性動作訓練	2	1	1						
			小計	6	1	1	1	1	1	1	校訂必修特殊需求領域總計 6 學分	
	校訂必修學分數合計				44	1	1	6	6	15	15	校訂必修總計 44 學分
校訂選修	專業科目	5 學分 2.82%	車輛清潔概論	2	2							
			農園藝植物維護概論	6	3	3					同科單班 AB2 選 1	
			蔬果加工與包裝概論	6	3	3					同科單班 AB2 選 1	
			最低應選修學分數小計	8	5	3	0	0	0	0	校訂選修專業科目總計 14 學分	
	實習科目	22 學分 12.43%	車輛清潔實務	2	2							
			車輛清潔實作	4		4						
			門市服務實作	8						4	4	
			物品包裝實作	8			4	4			同科單班 AC2 選 1	
			貨物整理實作	8			4	4			同科單班 AC2 選 1	
			最低應選修學分數小計	22	2	4	4	4	4	4	校訂選修實習科目總計 30 學分	
校訂選修學分數合計				30	7	7	4	4	4	4	校訂選修總計 44 學分	
學生應休習學分總計				186	31	31	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)				210	35	35	35	35	35	35		

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 4-3-1-1 電機與電子群 資訊科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	物理	→	物理									
				化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
				→		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	
						數學	→	數學					
						山水美學	→	山水美學					
校訂選修										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
										健康自我管理	→	健康自我管理	
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										節慶觀光	→	節慶觀光	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 4-3-2-1 電機與電子群 電機科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	物理	→	物理									
				化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
				→		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	
						數學	→	數學					
						山水美學	→	山水美學					
校訂選修										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
										健康自我管理	→	健康自我管理	
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										節慶觀光	→	節慶觀光	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 4-3-3-1 商業與管理群 資料處理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	物理											
				化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
				→		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	
						數學	→	數學					
						山水美學	→	山水美學					
校訂選修										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
						健康自我管理	→	健康自我管理					
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										節慶觀光	→	節慶觀光	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 4-3-4-1 外語群 應用日語科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	物理											
				化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
				→		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	
						數學	→	數學					
						山水美學	→	山水美學					
校訂選修										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
						健康自我管理	→	健康自我管理					
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										節慶觀光	→	節慶觀光	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 4-3-5-1 餐旅群 觀光事業科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學			物理									
		化學											
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
				→		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	
						數學	→	數學					
						山水美學	→	山水美學					
校訂選修										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
						健康自我管理	→	健康自我管理					
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										節慶觀光	→	節慶觀光	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 4-3-6-1 餐旅群 餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學			物理									
		化學											
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
				→		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	
						數學	→	數學					
						山水美學	→	山水美學					
校訂選修										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
						健康自我管理	→	健康自我管理					
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										節慶觀光	→	節慶觀光	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 4-3-7-1 餐旅群 餐飲技術科 科目開設一覽表

課程類別	學年 課程領域	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 科 目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→		→	歷史	→		→		→		
			→		→		→	地理	→		→		
			→		→	公民與社會	→	公民與社會	→		→		
	自然科學		→		→	化學	→		→		→		
			→		→		→	生物	→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
			→		→	美術	→	美術	→		→		
	綜合活動		→		→		→		→		→	生涯規劃	
	科技	資訊科技	→	資訊科技	→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
校 訂 科 目	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
	語文		→		→	語文表達	→	語文表達	→		→		
			→		→		→		→	應用文	→	應用文	
			→		→		→		→	語文能力訓練	→	語文能力訓練	
			→		→		→		→	英文時事通	→	英文時事通	
	數學		→		→	數學精算	→	數學精算	→		→		
			→		→		→		→	微積分	→	微積分	
	自然科學		→		→		→		→	節慶觀光	→	節慶觀光	
	藝術		→		→	山水美學	→	山水美學	→		→		
			→		→		→		→	繽紛飲料	→	繽紛飲料	
			→		→		→		→	扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
			→		→		→		→	商業電影大觀	→	商業電影大觀	
	綜合活動		→		→		→		→	水電配線控制	→	水電配線控制	
			→		→		→		→	投資與理財	→	投資與理財	
			→		→		→		→	程式與機器人	→	程式與機器人	
	科技		→		→		→		→		→		
	健康與體育	體能探索	→	體能探索	→	體能探索	→	體能探索	→	體能探索	→	體能探索	

表 4-3-8-1 服務群 餐飲服務科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學	→	數學	→	數學					
	社會	歷史											
				地理									
						公民與社會							
	自然科學									化學	→	化學	
										生物	→	生物	
	藝術	音樂	→	音樂									
						藝術生活	→	藝術生活					
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技	生活科技	→	生活科技									
	健康與體育									健康與護理	→	健康與護理	
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									

(二)專業及實習科目

表 4-3-1-2 電機與電子群 資訊科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	基本電學	→	基本電學									
						電子學	→	電子學					
						數位邏輯設計							
								微處理機					
	實習科目	基本電學實習											
						電子學實習	→	電子學實習					
		程式設計實習											
						可程式邏輯設計實習							
								單晶片微處理機實習					
				行動裝置應用實習									
										微電腦應用實習			
										介面電路控制實習			
校訂必修	專業科目									數位電子學			
										電路學	→	電路學	
										應用電子學	→	應用電子學	
	實習科目	基礎資訊技術實習											
								網路佈線實習					
										專題實作	→	專題實作	
校訂選修	專業科目									計算機應用			
										生活水電概論			
										變壓器概論			
												數位計算機原理	
												計算思維	
												配電設計概論	
						資訊產品行銷							
								工業設計與行銷					
	實習科目					電學演算							
												電腦網路與雲端服務	
												自由軟體實習	
												辦公室軟體應用實習	
												資訊應用技術實習	
												物聯網技術實習	

表 4-3-2-2 電機與電子群 電機科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	基本電學	→	基本電學									
						電子學	→	電子學					
						電工機械	→	電工機械					
	實習科目			基本電學實習									
						電子學實習	→	電子學實習					
		電工實習											
						可程式控制實習							
								機電整合實習					
								智慧居家監控實習					
										電力電子應用實習			
										電工機械實習			
校訂必修	專業科目					數位邏輯概論							
								基本電學進階					
										電工機械進階	→	電工機械進階	
	實習科目												
				基礎工業控制實習									
		單晶片控制實習	→	單晶片控制實習									
校訂選修	專業科目									專題實作	→	專題實作	
										計算機應用			
										生活水電概論			
										變壓器概論			
												數位計算機原理	
												計算思維	
												配電設計概論	
										電子學進階	→	電子學進階	
	實習科目									電路學	→	電路學	
		變壓器裝修實習										變壓器裝修進階實習	
						工業配線實習						工業配線進階實習	

表 4-3-3-3 商業與管理群 資料處理科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	商業概論	→	商業概論									
		數位科技概論	→	數位科技概論									
		會計學	→	會計學	→	會計學	→	會計學					
						經濟學	→	經濟學					
	實習科目					數位科技應用	→	數位科技應用					
												商業溝通	
		多媒體製作與應用	→	多媒體製作與應用									
						程式語言與設計	→	程式語言與設計					
										資料庫應用	→	資料庫應用	
校訂必修	專業科目	運算思維	→	運算思維									
		記帳理論	→	記帳理論									
	實習科目					電腦軟體應用	→	電腦軟體應用					
										專題實作	→	專題實作	
										網路實務	→	網路實務	
校訂選修	專業科目									經濟學進階	→	經濟學進階	
										會計精研	→	會計精研	
										商業知識進階			
						會計進階	→	會計進階					
	實習科目									計算機應用	→	計算機應用	
										多媒體設計製作	→	多媒體設計製作	
						日本文化實務	→	日本文化實務					
						日本數位觀光實務	→	日本數位觀光實務					
						行銷實務	→	行銷實務					
						商業書報閱讀實務	→	商業書報閱讀實務					
										財報分析實務	→	財報分析實務	

表 4-3-4-2 外語群 應用日語科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目					商業概論	→	商業概論					
		數位科技概論	→	數位科技概論									
	實習科目					數位科技應用	→	數位科技應用					
		日語聽解入門練習	→	日語聽解入門練習									
						日語聽解初階練習	→	日語聽解初階練習					
		日語文型練習	→	日語文型練習									
										日語翻譯練習	→	日語翻譯練習	
						日語讀解入門練習	→	日語讀解入門練習					
										日語讀解初階練習	→	日語讀解初階練習	
										日文商用書信實務			
						外語簡報實務	→	外語簡報實務					
						外語文書處理實務	→	外語文書處理實務					
校訂必修	專業科目	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	
										商業知識進階	→	商業知識進階	
	實習科目									專題實作	→	專題實作	
校訂選修	專業科目	日語發音與口語練習	→	日語發音與口語練習									
		日語讀本	→	日語讀本									
		日語語法	→	日語語法									
												日本名著選讀	
	實習科目											新聞日語	
										日語聽解進階練習	→	日語聽解進階練習	
										數位科技實作	→	數位科技實作	
						日本文化實務	→	日本文化實務					
						日本數位觀光實務	→	日本數位觀光實務					
						行銷實務	→	行銷實務					

表 4-3-5-2 餐旅群 觀光事業科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科目					餐飲服務技術	→	餐飲服務技術					
		飲料實務	→	飲料實務									
		房務實務	→	房務實務									
		旅館客務實務	→	旅館客務實務									
						旅遊實務	→	旅遊實務					
						導覽解說實務	→	導覽解說實務					
										遊程規劃實務	→	遊程規劃實務	
校訂必修	專業科目	觀光餐旅日語會話		觀光餐旅日語會話							→		
	實習科目					茶作實務	→	茶作實務					
										茶藝美學實習	→	茶藝美學實習	
										專題實作	→	專題實作	
										餐旅服務實務	→	餐旅服務實務	
校訂選修	專業科目					觀光餐旅日語會話進階	→	觀光餐旅日語會話進階	→	觀光餐旅日語會話進階	→	觀光餐旅日語會話進階	
	實習科目					進階飲料實習	→	進階飲料實習					
										休閒產業實務	→	休閒產業實務	
										創意飲品	→	創意飲品	
										養生蔬食	→	養生蔬食	
										宴會與會展服務	→	宴會與會展服務	

表 4-3-6-2 餐旅群 餐飲管理科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術									
						飲料實務	→	飲料實務					
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習									
						西餐烹調實習	→	西餐烹調實習					
校訂必修	專業科目	食物學	→	食物學									
		餐飲安全衛生	→	餐飲安全衛生									
	實習科目					中餐烹飪進階實習	→	中餐烹飪進階實習					
										專題實作	→	專題實作	
						餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	
校訂選修	專業科目									飲務管理	→	飲務管理	
										觀光學概要	→		
										旅館導論	→		
											→	旅遊文化研究	
											→	旅館管理	
										餐廳管理	→	餐廳管理	
	實習科目									休閒產業實務	→	休閒產業實務	
										創意飲品	→	創意飲品	
										養生蔬食	→	養生蔬食	
										宴會與會展服務	→	宴會與會展服務	

表 4-3-7-2 餐旅群 餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→		
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		→		→		
			→		→		→		→	飲料實務	→	飲料實務	
校訂科目	專業科目	食物學	→	食物學	→		→		→		→		
			→		→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→		
			→		→	宴會與會展管理	→	宴會與會展管理	→		→		
			→		→		→		→	飲務管理	→	飲務管理	
			→		→		→		→	餐廳管理	→	餐廳管理	
			→		→		→		→	觀光學概要	→	觀光學概要	
		餐旅日文與會話	→	餐旅日文與會話	→	餐旅日文與會話	→	餐旅日文與會話	→		→		
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→		→		→		→		
			→		→	西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習	→		→		
		房務技術	→	房務技術	→		→		→		→		
			→		→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	
			→		→		→		→	異國料理	→	異國料理	
			→		→		→		→	養生蔬食	→	養生蔬食	
			→		→	中餐烹飪進階實習	→	中餐烹飪進階實習	→		→		
			→		→	旅遊實務	→	旅遊實務	→		→		
		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→		→		→		→		
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→		→		
			→		→		→		→	中式麵食製作實習	→	中式麵食製作實習	
			→		→		→		→		→		

表 4-3-8-2 服務群 餐飲服務科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	專業科目	服務導論	→	服務導論									
						衛生與安全概論	→	衛生與安全概論					
						事務機器與電腦應用概論	→	事務機器與電腦應用概論					
	實習科目	基礎清潔實務											
				基礎清潔實作									
						職場清潔實作	→	職場清潔實作					
										顧客服務實務			
												顧客服務實作	
		生活用品整理實作	→	生活用品整理實作									
						家電使用與維護實作							
								家事處理實作					
		食材處理實作											
				基礎速食實作	→	基礎速食實作							
								飲料調製實作					
校 訂 必 修	專業科目							專題實作					
	實習科目									烘焙實務	→	烘焙實務	
										餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	
										環境服務實務	→	環境服務實務	
						社區交通能力實作	→	社區交通能力實作					
校 訂 選 修	專業科目	車輛清潔概論											
		農園藝植物維護概論	→	農園藝植物維護概論									
		蔬果加工與包裝概論	→	蔬果加工與包裝概論									
	實習科目									門市服務實作	→	門市服務實作	
		車輛清潔實務		車輛清潔實作\						專業清潔實作	→	專業清潔實作	
						貨物整理實作	→	貨物整理實作					
						物品包裝實作	→	物品包裝實作					

伍、彈性學習

一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

國立水里高級商工職業學校彈性學習時間實施補充規定

107 年 9 月 21 日課程發展委員會會議訂定通過

一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的：國立水里高級商工職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、彈性學習時間之實施原則

- (一) 彈性學習時間
 - 1. 普通科、體育班：在一至三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節，不採計學分。
 - 2. 職業類科：在一至三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節，全學期授課才採計學分。
- (二) 彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委

員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前六個月為原則，申請表件如附件 1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加二週，申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後二週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 12 人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 6 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導

教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、35 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

- (三) 充實（增廣）教學：高一、高二依科別規劃，高三採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：

短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

全學期授課之課程：採班（群）別規劃。

- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、彈性學習時間之學分授予方式

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列支給方式

(一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施申請表

指導教師姓名		選手競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		選手競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺況紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註:

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.12 人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施規畫表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	☐ 品格力 ☐ 就業力 ☐ 移動力 ☐ 學習力 ☐ 技術力 ☐ 整合力		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務...		
特色活動 地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-1

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計畫書

申請學生	班級	學號	姓名(請親自簽名)
------	----	----	-----------

資料			
自主學習主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他:		
自主學習實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工廠 ☐ 其他:		
自主學習規畫內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導老師討論自主學習規畫，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習學習目標			
自主學習所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-2

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生	班級	學號	姓名
------	----	----	----

資料			
自主學習主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他:		
自主學習實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工廠 ☐ 其他:		
自主學習學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要記錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-3

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
 自主學習成果紀錄表

申請學生	班級	學號	姓名
------	----	----	----

資料				
自主學習主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他:			
自主學習實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工廠 ☐ 其他:			
自主學習學習目標				
自主學習 成果紀錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度	☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
		13		
14				
15				

	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 立成省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需 6-12 節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：OOOO(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1 校 1 表。

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
資訊科	1	1	1	1	1	1	
電機科	1	1	1	1	1	1	
資料處理科	1	1	1	1	1	1	
應用日語科	1	1	1	1	1	1	
觀光事業科	1	1	1	1	1	1	
餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	
餐飲技術科(實用技能班)	1	1	1	1	1	1	
餐飲服務科(服務群)	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲技術科 餐飲服務科	V					內聘	
	生活日語餐飲篇	1	9				V			內聘	
	飲食文化賞析(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	商業 POP(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	音樂與動畫(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	挑戰舌尖味蕾-在地美好食光	1	6				V			內聘	
	照明遇上積木語言-認識積木語言	1	9				V			內聘	
	生活日語旅遊篇	1	9				V			內聘	
	照明遇上積木語言-生活中的照明	1	9				V			內聘	
	玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9				V			內聘	
	玩轉軟體-邊玩邊學 APP 寫作程式	1	9				V			內聘	
	動手做童玩(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	挑戰舌尖味蕾-探訪鄉鎮味道	1	6				V			內聘	

第二學期	挑戰舌尖味蕾-旅食提案	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲技術科 餐飲服務科			V			內聘	
	學習檔案製作(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	自主學習	0	0		V					內聘	
	生活日語餐飲篇	1	9				V			內聘	
	飲食文化賞析(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	商業 POP(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	音樂與動畫(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	挑戰舌尖味蕾-在地美好食光	1	6				V			內聘	
	照明遇上積木語言-認識積木語言	1	9				V			內聘	
	生活日語旅遊篇	1	9				V			內聘	
	照明遇上積木語言-生活中的照明	1	9				V			內聘	
	玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9				V			內聘	
	玩轉軟體-邊玩邊學 APP 寫作程式	1	9				V			內聘	
	動手做童玩(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	挑戰舌尖味蕾-探訪鄉鎮味道	1	6				V			內聘	
	挑戰舌尖味蕾-旅食提案	1	6				V			內聘	
	學習檔案製作(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
第二學年	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲技術科 餐飲服務科	V					內聘	
	控制與觸控的邂逅-動手寫程式	1	9				V			內聘	
	情境日語育樂篇	1	9				V			內聘	
	跟著 Youtuber 學語文-背包課實用英文	1	6				V			內聘	
	多采多姿的生物世界(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	節慶文學(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	情境日語文化篇	1	9				V			內聘	
	遊程規劃與設計(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9				V			內聘	
	控制與觸控的邂逅-觸控 0 與 1	1	9				V			內聘	
	跟著 Youtuber 學語文-用英語聊美食	1	6				V			內聘	
	商業禮儀(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分
	電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9				V			內聘	
	跟著 Youtuber 學語文-My Life 生活英語	1	6				V			內聘	
	服務學習	1	18							內聘	
第二學期	自主學習	0	0		V					內聘	
	控制與觸控的邂逅-動手寫程式	1	9				V			內聘	
	情境日語育樂篇	1	9				V			內聘	

學期	跟著 Youtuber 學語文-背包課實用英文	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲技術科 餐飲服務科			V			內聘		
	多采多姿的生物世界(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分	
	節慶文學(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分	
	情境日語文化篇	1	9				V			內聘		
	遊程規劃與設計(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分	
	電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9				V			內聘		
	控制與觸控的邂逅-觸控 0 與 1	1	9				V			內聘		
	跟著 Youtuber 學語文-用英語聊美食	1	6				V			內聘		
	商業禮儀(彈性)	1	18				V			內聘	授予學分	
	電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9				V			內聘		
	跟著 Youtuber 學語文-My Life 生活英語	1	6				V			內聘		
	服務學習	1	18							內聘		
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲技術科 餐飲服務科	V					內聘	
		數學遊戲	1	18					V		內聘	
		電影文學	1	18				V			內聘	授予學分
		學習歷程製作	1	18				V			內聘	授予學分
		英語歌曲賞析	1	18				V			內聘	
		日本時事	1	18				V			內聘	
	第二學期	全球面面觀	1	18							內聘	
		自主學習	0	0		V					內聘	
		數學遊戲	1	18					V		內聘	
		電影文學	1	18				V			內聘	授予學分
		學習歷程製作	1	18				V			內聘	授予學分
		英語歌曲賞析	1	18				V			內聘	
		日本時事	1	18				V			內聘	
		全球面面觀	1	18							內聘	

陸、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃 (含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	英語會話	資訊科	0	0	0	0	1	1
			電機科	0	0	0	0	1	1
			資料處理科	0	0	0	0	1	1
			應用日語科	0	0	0	0	1	1
			觀光事業科	0	0	0	0	1	1
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
2.	一般	數學精算	資訊科	0	0	0	0	2	2
			電機科	0	0	0	0	2	2
			資料處理科	0	0	0	0	3	3
			應用日語科	0	0	0	0	3	3
			觀光事業科	0	0	0	0	3	3
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
			餐飲技術科	0	0	2	2	0	0
3.	一般	健康自我管理	資訊科	0	0	0	0	1	1
			電機科	0	0	0	0	1	1
			資料處理科	0	0	1	1	0	0
			應用日語科	0	0	1	1	0	0
			觀光事業科	0	0	1	1	0	0
			餐飲管理科	0	0	1	1	0	0
4	專業	商業知識進階	資料處理科	0	0	0	0	2	0
5	專業	會計進階	資料處理科	0	0	1	1	0	0
6	專業	經濟學進階	資料處理科	0	0	0	0	2	2
7	專業	會計精研	資料處理科	0	0	0	0	2	2
8	專業	電腦網路與雲端服務	資訊科	0	0	0	0	0	2
9	專業	電學演算	資訊科	0	0	3	0	0	0
10	專業	工業設計與行銷	資訊科	0	0	0	1	0	0
11	專業	資訊產品行銷	資訊科	0	0	1	0	0	0
12	專業	電子學進階	電機科	0	0	0	0	2	2
13	專業	電路學	電機科	0	0	0	0	2	2
14	專業	食物學	餐飲技術科	2	2	0	0	0	0
15	專業	宴會與會展管理	餐飲技術科	0	0	1	1	0	0
16	專業	飲務管理	餐飲技術科	0	0	0	0	2	2
17	專業	餐廳管理	餐飲技術科	0	0	0	0	2	2
18	專業	觀光學概要	餐飲技術科	0	0	0	0	3	3
19	專業	餐旅日文與會話	餐飲技術科	2	2	2	2	0	0

20	專業	餐旅英文與會話	餐飲技術科	0	0	2	2	2	0
21	專業	農園藝植物維護實作	餐飲服務科	3	-3	0	0	0	0
22	專業	車輛美容實作	餐飲服務科	(3)	3	0	0	0	0
23	專業	幼兒養護實務	餐飲服務科	3	(3)	0	0	0	0
24	專業	蔬果加工實作	餐飲服務科	(3)	3	0	0	0	0
25	專業	觀光學概要	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
26	專業	日語讀本	應用日語科	2	2	0	0	0	0
27	專業	日語語法	應用日語科	1	1	0	0	0	0
28	專業	觀光餐旅日語會話	觀光事業科	3	3	2	2	1	1
29	實習	商業書報閱讀實務	資料處理科	0	0	1	1	0	0
30	實習	財報分析實務	資料處理科	0	0	0	0	2	2
31	實習	工業配線實習	電機科	0	0	2	2	0	0
32	實習	變壓器裝修進階實習	電機科	0	0	0	0	3	0
33	實習	房務技術	餐飲技術科	2	2	0	0	0	0
34	實習	餐飲服務實務	餐飲技術科	0	0	2	2	2	2
35	實習	異國料理	餐飲技術科	0	0	0	0	3	3
36	實習	養生蔬食	餐飲技術科	0	0	0	0	3	3
37	實習	中餐烹飪進階實習	餐飲技術科	0	0	3	3	0	0
38	實習	旅遊實務	餐飲技術科	0	0	2	2	0	0
39	實習	蔬果切雕實習	餐飲技術科	3	3	0	0	0	0
40	實習	烘焙實務	餐飲技術科	0	0	4	4	0	0
41	實習	中式麵食製作實習	餐飲技術科	0	0	0	0	4	4
42	實習	人際溝通實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0
43	實習	專業清潔實作	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
44	實習	門市服務實作	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0
45	實習	社區適應實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3
46	實習	養生蔬食	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
47	實習	日語聽解進階練習	應用日語科	0	0	0	0	2	2
48	實習	數位科技實作	應用日語科	0	0	0	0	2	2
49	實習	進階飲料實習	觀光事業科	0	0	2	2	0	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	一般	繽紛飲料	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
2.	一般	扶桑風情畫	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
3.	一般	商業電影大觀	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
4.	一般	APP 與機器人	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
5.	一般	語文能力訓練	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
6.	一般	英文時事通	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1

			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
7.	一般	水電配線控制	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
8.	一般	微積分	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
9.	一般	節慶觀光	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
10.	一般	投資與理財	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
11.	專業	商用日文	應用日語科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB2 選 1
12.	專業	日文寫作	應用日語科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB2 選 1
13.	專業	飲務管理	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1	同科跨班	AC2 選 1
14.	專業	旅遊文化研究	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC2 選 1
15.	專業	休閒產業	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
16.	專業	餐廳管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
17.	專業	宴會與會展管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
18.	專業	變壓器概論	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
19.	專業	計算機應用	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
20.	專業	生活水電概論	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1

			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
21.	專業	計算思維	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
22.	專業	配電設計概論	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
23.	專業	數位計算機原理	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
24.	實習	多媒體設計製作	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AG2 選 1
25.	實習	計算機應用	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AG2 選 1
26.	實習	自由軟體實習	資訊科	3	0	0	0	0	0	同科單班	AH2 選 1
27.	實習	辦公室軟體應用實習	資訊科	3	0	0	0	0	0	同科單班	AH2 選 1
28.	實習	日本數位觀光實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
			應用日語科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
29.	實習	日本文化實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
			應用日語科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
30.	實習	行銷實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
			應用日語科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
31.	實習	物聯網技術實習	資訊科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AJ2 選 1
32.	實習	資訊應用技術實習	資訊科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AJ2 選 1

二、選課輔導流程規劃

（一）課程諮詢階段

高級中等學校推動課程諮詢實施原則

- 一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
- 二、學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
- 三、學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
- 四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
 - （一）生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
 - （二）生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：
 1. 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
 2. 導師視學生需求向輔導室申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
 3. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。
- 五、召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少一次。
- 六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。
- 七、課程輔導諮詢實施原則流程圖，詳如圖一所示。

課程輔導諮詢實施原則流程圖

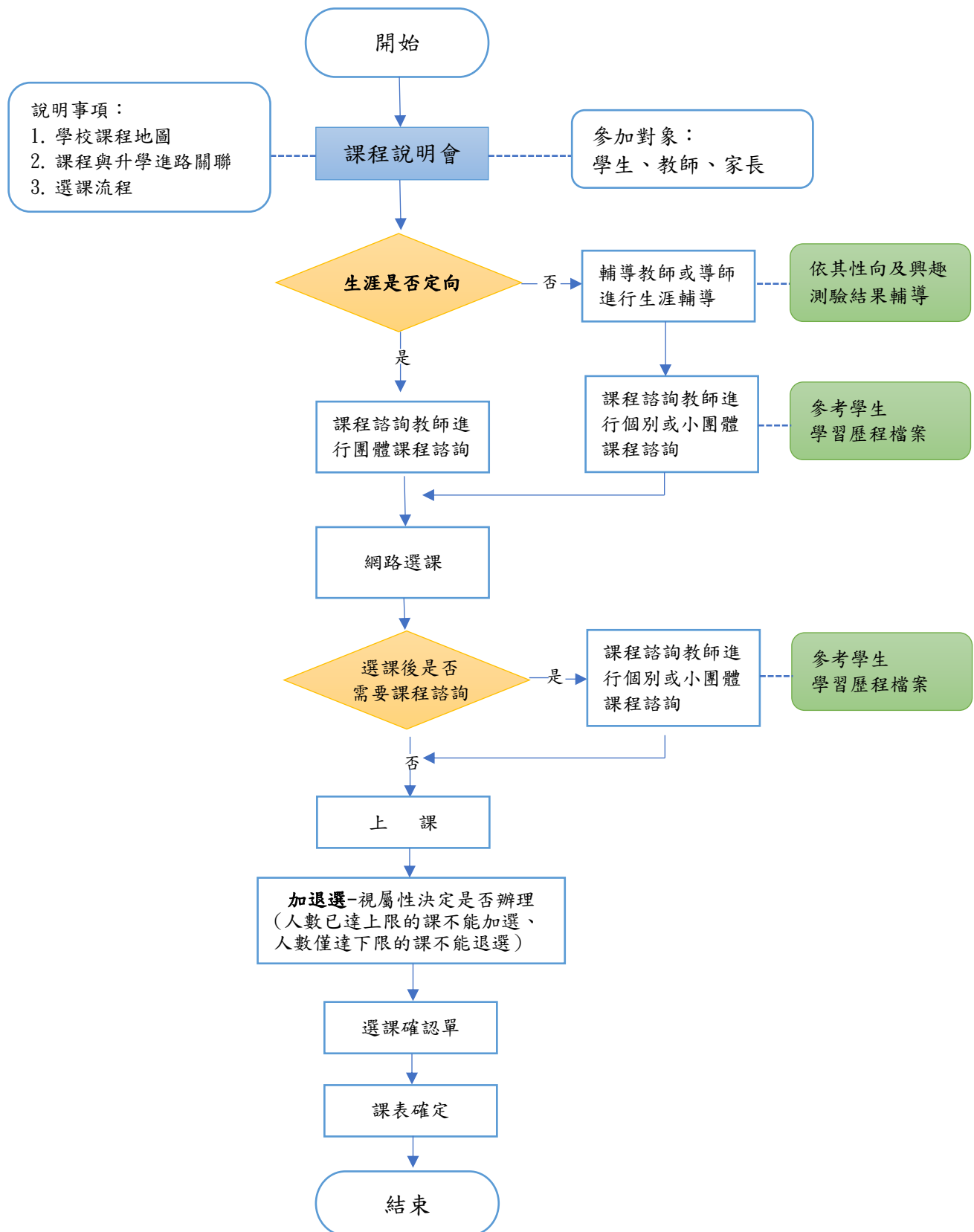


圖 1 課程輔導實施原則流程圖

(二) 選課作業

國立水里高級商工職業學校選課輔導措施

- 一、國立水里高級商工職業學校（以下簡稱本校）為落實教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。
- 二、本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。
- 三、本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：

- (一) 完備學生課程諮詢程序。
- (二) 規劃學生選課相關規範。
- (三) 登載學生學習歷程檔案。
- (四) 定期檢討選課輔導措施。

四、 前點各項實施方式之執行內容如下：

(一) 完備學生課程諮詢程序：

1. 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
2. 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
3. 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
4. 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

5. 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
6. 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

(二) 規劃學生選課相關規範：

1. 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
2. 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

(三) 登載學生學習歷程檔案：

1. 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
2. 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
 - A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

(四) 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

五、定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

附件

國立水里高級商工職業學校學生學習歷程檔案建置作業補充規定

中華民國 107 年 6 月 29 日校務會議訂定

- 一、本補充規定依「教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」(以下簡稱作業要點)第五點第二項規定訂定之。
- 二、依作業要點第五點第一項規定設置「建置學生學習歷程檔案資料工作小組」(以下簡稱本小組)，負責辦理建置學生學習歷程檔案之相關工作。本小組成員由校長、教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、進修部主任、教學組長、註冊組長、實驗研究組長、訓育組長、生輔組長、實習組長、教務組長、學生事務組長、各年級導師代表(3名)、進修部導師代表(1名)、專任輔導教師(日間部、進修部各1名)、教師會代表、課程諮詢教師代表、家長會代表及學生會代表各1人，合計25人組成；校長擔任召集人，教務主任為執行秘書。
前項成員代表，依民主機制產出，並經校務會議審議通過。
- 三、本小組每學期至少召開一次會議，由召集人召集並主持，議決學生學習歷程檔案之建置、登錄、檢核、訓練、研習、說明與獎勵等相關作業規定。
- 四、學生學習歷程檔案平臺由教務處負責建置管理，其登錄內容與作業方式如下：

(一) 基本資料

- 1.學籍資料由註冊組於學生入學後登錄，每學期並須再次檢核確認。
- 2.社團活動及幹部經歷之紀錄，由訓育組負責登錄提交。
- 3.學生出、缺勤紀錄，由生輔組負責登錄提交。
- 4.競賽成績、證照紀錄及參賽紀錄，由競賽及證照主辦單位登錄。

(二) 修課紀錄

- 1.學生自我學習評估：「學群(類群)探索與就業規劃」由輔導室依據學生之性向興趣及進路發展登錄；「選修課程名稱」由教學組於選課作業完成後，登錄學生選修科目資料。
- 2.課程諮詢紀錄：由課程諮詢教師登錄「日期/時間/地點」及「諮詢內容及意見」。

3.學生修課科目及學業成績表現，由註冊組依學生評量相關規定登錄提交。

(三) 課程學習成果：技術型高中學生於每學期結束前，自行將專題製作學習成果、專業實習科目學習報告或專題小論文等學習成果，上傳至多6件。其他課程學習成果上傳至多3件。並經任課教師線上簽核確認，導師於規定期限內確認學生上傳無誤。普通型高中學生於每學期結束前，課程學習成果至少上傳3件。

(四) 多元表現：學生應於每學年第二學期開學前自行登錄校內、外之多元表現(含名稱、內容、成績及證明文件)，每學年至多十項。但資料庫內已由學校登錄之校內幹部、社團活動及其他資料，或校外機構登錄之競賽、檢定及其他參賽紀錄，不包括在十項之內。導師於規定期限內確認學生上傳無誤，並知會訓育組協助提交。

(五) 自傳(得包括學習計畫)、其他與學習歷程有關之資料：學生於三年級第二學期開學前自行登錄；內容分別請輔導室(學生自我覺察描述、個人生涯規畫等)協助指導及該班國文教師(自傳)協助潤飾。導師於開學後兩週內協助確認未完成同學名單，並督促學生登錄完畢。前項內容參照作業要點之附件表單建置之，並於國教署規定上傳期限之二週前完成。相關處(室、組)須於規定之上傳期限內上傳至國教署指定之資料庫。

五、學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用，由本小組指派單位或人員，統籌辦理訓練、研習及說明：

(一) 學生訓練：輔導室每學期得結合生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導、檔案建置與登錄等相關訓練。

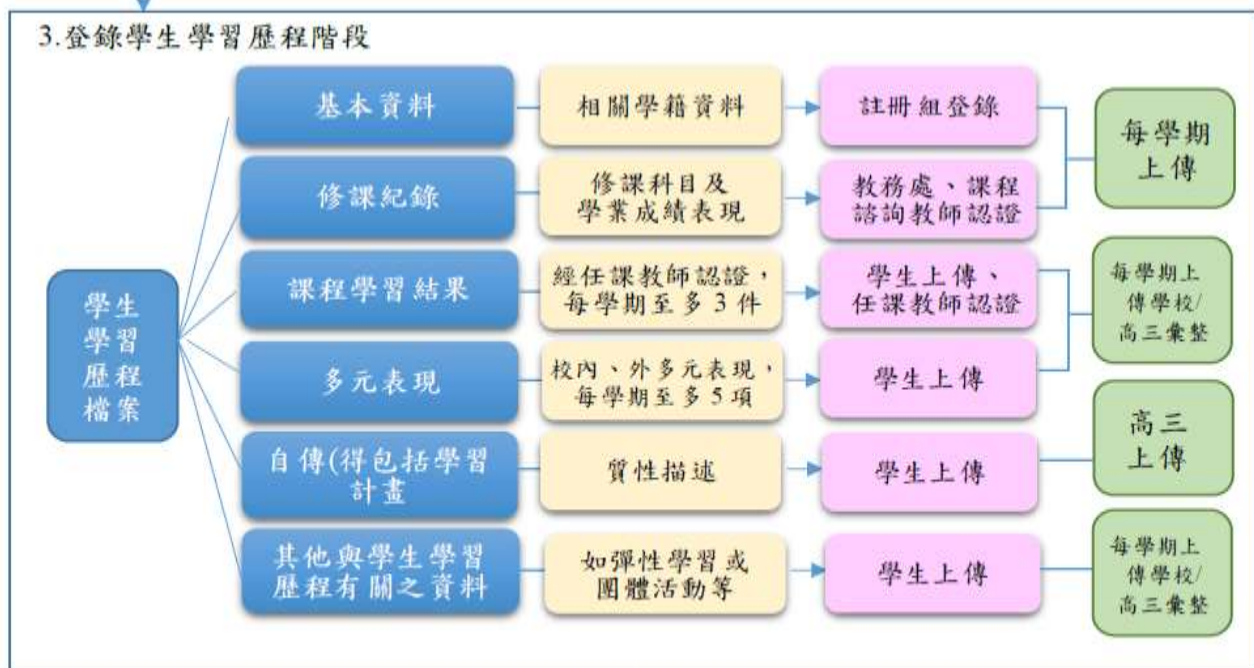
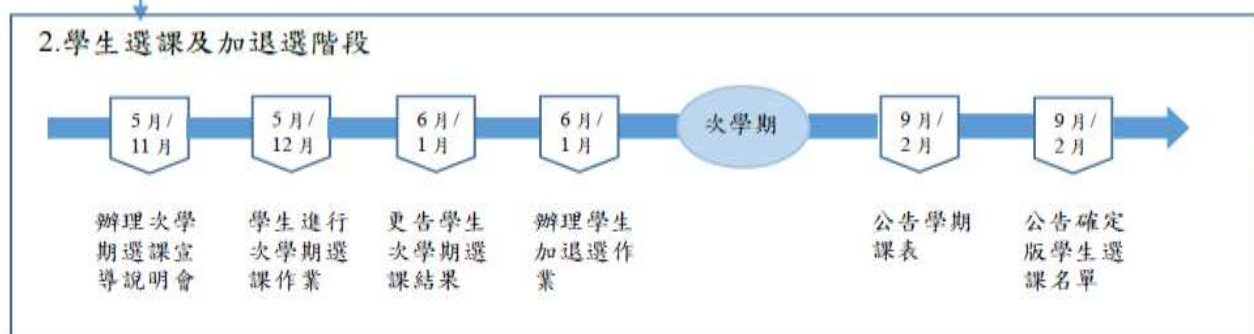
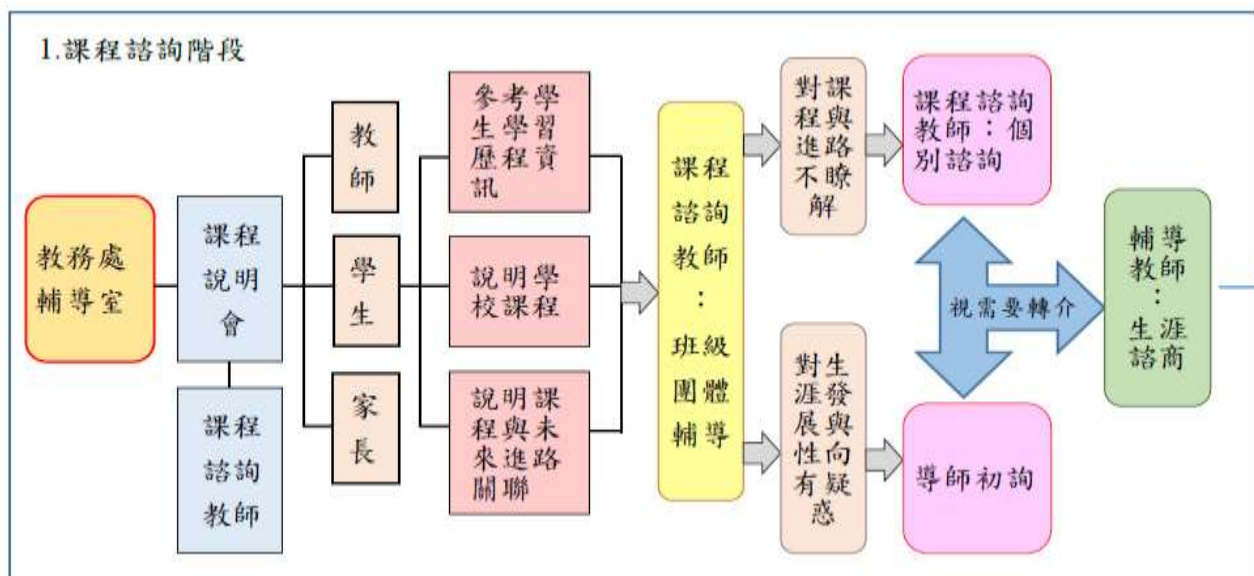
(二) 教師研習：教務處每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

(三) 親師說明：輔導室每學期得結合親職活動，至少辦理一次檔案建置與使用之說明。

六、成效評核及獎勵：學生學習歷程檔案平臺各內容項目之指定管理、登錄人員及教師，得由執行秘書視其辦理成效，提交本小組議決後，依學校教職員獎勵標準規定提請敘獎。

七、本補充規定經校務會議決議，陳校長核定後施行，修正時亦同。

(三) 流程圖



柒、畢業條件

一、學年學分制畢業條件

科別	畢業條件
資 訊 科	1. 應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2. 表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。
電 機 科	
資料處理科	
應用日語科	
觀光事業科	
餐飲管理科	1. 應修習學分數 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 150 學分。 2. 表列部定必修科目 52-56 學分均須修習，並至少 85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少 80 學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少 50 學分及格。
餐飲技術科	
餐飲服務科	1. 學生應修習之總學分為 180-192 學分，且畢業學分數需至少 160 學分及格。 2. 部定之必修領域/科目 93-136 學分均須修習，並至少 85 % 及格，始得畢業。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免修領域/科目，應逕予扣除免修學分數後，再計算及格之比例，以免影響期取得畢業資格。 3. 專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實務、實作)科目至少 45 學分以上及格。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免科目，應逕予扣除免修學分數後，免受前開及格學分數之限制。

二、成績評量方式

國立水里高級商工職業學校學生學習評量補充規定

中華民國 103 年 6 月 30 日訂定
中華民國 104 年 1 月 27 日修訂
中華民國 104 年 6 月 30 日修訂
中華民國 105 年 6 月 30 日修訂
中華民國 107 年 1 月 19 日修訂
中華民國 108 年 6 月 28 日修訂

第一條

本補充規定依高級中等學校學生學習評量辦法(以下簡稱本法)第 30 條訂定之。

第二條

本校學生學習評量，包括學業成績評量及德行評量。

第三條

學業成績評量，採百分制評定，並得註記質性文字描述。

學業成績評量，按學生身心發展及個別差異，兼顧科目認知、技能及情意之教學目標，採多元評量方式，並於日常及定期為之；其各科目日常及定期學業成績評量之占分比率，分為：

一、日常評量：

(一) 前項多元評量方式係教師於授課期間，不定時以筆試、口試、表演、實作、實驗、作業、報告、見習、參觀、資料蒐集整理、鑑賞、晤談、實踐、自我評量、檔案評量、同儕互評、學習態度、出缺席等，或其他具有學習意義之方式行之。

(二) 日常評量佔學期成績之百分之四十。

二、定期評量：分為期中考及期末考

(一) 期中考：

1.除音樂、美術、工藝、家政、生涯規劃、體育等免試外，其他各科視其每週教學時數多寡，每學期舉行一至二次。

2.期中考試佔學期成績百分之三十。

(二) 期末考

1.於每學期終了舉行。

2.期末考試佔學期成績百分之三十。

第四條

學業成績評量之科目，依高級中等學校課程綱要（以下簡稱課程綱要）之規定。

每一科目學分之計算，以每學期每週修習一節或總修習節數達十八節，為一學分。

第五條

學生因公、因病或重大事故不能參加期中、期末考試時，經本校核准給假者，方准予補行考試；且須於三天內補考完畢；未經准假者不予補考，補行考試成績登錄及採計方式依本校學生考試請假補考要點辦理。

若因需參與國際競賽而調訓之學生，其日常與定期評量均由任課教師採多元評量方式行之。

第六條

學期學業成績總平均之計算，為各科目學期學業成績乘以各該科目學分數所得之總和，再除以總學分數。

學年學業成績總平均之計算，以該學年度各學期學業成績總平均成績平均之。

各科目學年學業成績之計算，以該學年度該科目各學期學業成績平均之；學生各科目學期學業成績，依第九條第二項規定應予補考者，其該科目學年學業成績之計算，以其該科目該學年各學期原成績或補考成績擇優登錄計算，不得與該科目重修或補修後之成績平均計算。

各科目學期學業成績之計算，遇小數點時，採四捨五入法，取整數計算；學期、學年學業成績總平均及各科目學年學業成績之計算，取小數點後一位數，第二位數採四捨五入法進入第一位數。

第七條

學業成績以一百分為滿分，其及格基準規定如下：

一、一般學生：以六十分為及格。

二、依各種升學優待辦法規定入學之原住民學生、重大災害地區學生、政府派赴國外工作人員子女、退伍軍人、僑生、蒙藏學生、外國學生、境外優秀科學技術人才子女及基於人道考量、國際援助或其他特殊身分經專案核定安置之學生：一年級以四十分為及格，二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。

三、依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定入學之學生：一年級、二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。

四、依中等以上學校運動成績優良學生升學輔導辦法規定入學之學生：一年級、二年級以四十分為及格，三年級以後以五十分為及格。

身心障礙學生之學業成績評量，應依特殊教育法相關規定辦理。

第八條

學生因其居住地區或就讀學校發生災害防救法第二條第一款所定災害或其他重大變故情形，本校認有調整前條所定學業成績及格基準之必要者，得擬具計畫，經各該特定科目教學研究委員會及行政會議通過後調整之，並妥為保存；其調整後之成績及格基準，不得低於四十分。

前項計畫之內容，應包括下列事項：

- 一、適用調整學業成績及格基準之學生姓名、學號、年級、科別、班級與適用學期及學年。
- 二、本校已實施之多元評量執行策略及學生學習補救措施。
- 三、學生學習成就差異分析、本校學習評量調整方案及調整之必要性說明。

第九條

學生學期學業成績達第七條或前條所定及格基準之科目，授予學分。

學生學期學業成績未達第七條或前條所定及格基準之科目，其成績達下列基準者，應予補考：

- 一、及格基準分數為五十分至六十分者：四十分。
- 二、及格基準分數為四十分至四十九者：三十分。

前項補考科目，其補考所得之成績，達第七條或前條所定及格基準者，授予學分，並依及格基準分數登錄；未達及格基準者，不授予學分，並就原成績或補考成績擇優登錄。

每學期辦理補考，以一次為限。但學生因故不能參加補考，經本校核准給假者，得審酌其請假事由後，准予補行考試或採其他方式評量之。

學生學年學業成績達第七條或前條所定及格基準之科目，該學年度各學期均授予學分；其各學期成績仍應以該學期實得分數登錄。

第十條

學生於本法第四十二條規定之修業期限內，各學期學業成績未達第七條或第八條所定及格基準之科目，得申請重修。

課程綱要規定應修習之部定及校訂必修科目，未修習者應補修。轉學、轉科（學程）學生並得就應修習之部定必修及校訂必修以外科目，申請補修。

本校辦理重修、補修之方式，依下列規定順序為之：

- 一、專班辦理：申請學生人數達十五人以上者，開設專門班級，供學生修讀；每一學分不得少於六節。
- 二、自學輔導：申請學生未達前款所定人數者，由教師指定教材，供學生自行修讀，並安排

面授指導及教學；每一學分之面授指導及教學節數，屬重修者，不得少於三節，屬補修者，不得少於六節。

三、隨班修讀：依學生能力及學校排課等因素，安排學生隨其他班級課程修讀。

前項各款之實施時間、課程內容及實際授課節數，依本校重補修學分實施要點辦理。

重修、補修及延長修業期限學生之學業成績評量，應依第三條規定辦理。

第十一條

學生依前條規定完成重修、補修後，其所得成績達第七條或第八條所定及格基準之科目，授予學分；未達及格基準者，不授予學分。

前項重修、補修後之科目成績登錄，依下列規定辦理：

一、重修：達第七條或第八條所定及格基準者，依所定之及格基準分數登錄；未達及格基準者，就重修前後成績，擇優登錄。

二、補修：依實得成績登錄。

第十二條

學生各學年度第一學期取得之學分數，未達該學期修習總學分數二分之一者，第二學期得由學校輔導其減修學分，並依相關規定辦理。

休學學生申請提前一學期復學者，準用前項規定。

第十三條

學生各學年度取得之學分數，未達該學年度修習總學分數二分之一者，得重讀；該學年度取得之學分數，應包括該學年度結束前補考、重修及補修後取得之學分。

重讀時，學生成績以重讀之實得分數登錄；學生對於重讀前已修習且取得學分之科目，於各學期開學日前申請免修者，應准予免修，該科目原成績列入重讀學期之成績一併計算；未申請免修而自願再次選讀者，該科目成績，應就再次選讀之成績或原成績擇優登錄。對於重讀之學生，本校應給予適當之輔導。

為協助學生取得畢業應修學分數，應針對學生各學期學分取得情形，提供預警措施並給予個別輔導。

轉學生入學時、轉科（學程）學生轉科（學程）時及休學學生復學時，準用前三項規定。

第十四條

依本校建置之學生學習支援系統，於日常及定期學業成績評量結果進行分析，作為學期中實施差異化教學及補救教學之依據，以輔導學生適性學習，發揮學生潛能。

第十五條

新生與轉學生入學前、轉科（學程）學生轉科（學程）前及休學學生復學前，已修習且取得學分之科目，經審查符合課程綱要要求，或經測驗及格者，得列抵免修，其科目成績，依原成績或測驗成績登錄；未取得學分之科目，依第十條規定辦理。

前項審查、測驗及學分抵免規定，依本校學年學分制轉校、部、科學生抵免學分實施要點辦理。

學生轉學、轉科（學程）經學校依第一項規定辦理學分抵免後，未符合第十三條第一項得重讀規定而申請重讀者，本校得視該生學習狀況與學校編班、班級人數等情形，依下列規定辦理：

- 一、符合高級中等學校學生學籍管理辦法第十三條及第十四條第一款規定者，編入適當之年級。
- 二、符合高級中等學校學生學籍管理辦法第十四條第二款及第三款規定者，編入適當之年級、科（學程）。

第十六條

資賦優異學生得依身心發展狀況、學習需要及意願，向本校申請縮短修業年限；其辦理方式，應依特殊教育學生調整入學年齡及修業年限實施辦法及其相關法規之規定辦理。

第十七條

學生取得依高級中等學校辦理學生國外學歷採認辦法規定採認之國外學歷，其在國外所修之科目成績，經本校審查符合課程綱要要求，或經測驗及格者，得採計成績或學分，其科目並得列抵免修。

學生經本校核准後，赴國內、外公民營事業機構職場或就業導向之職訓機構等場所進修、訓練、實習或學習，取得學習成就或教育訓練證明，經學校審查符合課程綱要要求者，得採計成績或學分，其科目並得列抵免修。

前二項學生學歷、成績證明、學習成就或教育訓練之審查、測驗、學分採計及赴國外高級中等以上學校學習期間之認定，本校依相關法規規定辦理。

第十八條

本校得協調國內其他高級中等學校開設跨校選修之課程，並得與大專校院合作開設預修課程或選修課程；其課程得採數位遠距教學。

第十九條

學生修習課程綱要所定技術型高級中等學校彈性學習時間課程，符合下列各款規定，且於備查之本校課程計畫標註授予學分者，授予彈性學習時間學分：

- 一、所修讀者為全學期授課之充實增廣或補強性課程。
- 二、所得成績達第七條或第八條所定及格基準。
- 三、無第二十四條第一項所定缺課致成績零分之情形。

前項所得成績，得不登錄或以實得成績登錄。但不納入第六條第一項至第三項平均成績計算。

第二十條

德行評量，依學生行為事實作綜合評量，不評定分數及等第。

德行評量項目如下：

- 一、日常生活綜合表現及校內外特殊表現。
- 二、服務學習。
- 三、獎懲紀錄。
- 四、出缺席紀錄。
- 五、具體建議。

第二十一條

德行評量以學期為階段，由導師依前條第二項各款規定，參考各科目任課教師及相關行政單位提供之意見，依行為事實記錄，並視需要提出具體建議，經學生事務相關會議審議後，作為學生適性輔導及其他適性教育處置之依據。

重修、補修學生及延長修業期限學生之德行評量，由本校依其修課情形，並參酌一般學生之規定定之。

第二十二條

德行評量之獎懲，依下列規定辦理：

一、獎勵：分為嘉獎、小功及大功。

二、懲處：分為警告、小過及大過。

學生之獎懲，應通知學生、導師、家長或監護人，並於學期結束時列入德行評量。

第一項之獎懲項目、事由、程序、獎懲相抵及銷過之相關規定，依本校規定辦理。

第二十三條

學生請假別，分為公假、事假、病假、婚假、產前假、娩假、陪產假、流產假、育嬰假、生理假及喪假；其請假規定，依本校規定辦理。

學生缺課未經本校請假規定核准給假者，為曠課。

德行評量之出缺席紀錄，依學生請假規定辦理。

第二十四條

學生曠課及事假之缺課節數合計達該科目全學期總修習節數三分之一者，該科目學期學業成績以零分計算。但因學生或其家庭發生重大變故所請事假而缺課之節數，經提學生事務相關會議通過後，得不納入計算。

學生缺課致影響課業時，視其情形提供預警措施，並給予個別輔導。

第二十五條

學生除公假外，全學期缺課節數達修習總節數二分之一，或曠課累積達四十二節者，經提學生事務相關會議後，依法令規定進行適性輔導及適性教育處置。

第二十六條

學生學習評量結果，依下列規定處理：

一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：

（一）修業期滿，符合課程綱要所定畢業條件。

（二）修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。

二、修業期滿，修畢課程綱要所定應修課程，且取得一百二十個畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。

三、學生重修或自學輔導次數不限，若三年內未能修畢者，得申請延修。日間部修業年限為未逾五年；懷孕、分娩或撫育三歲以下子女，修業年限未逾七年。超過上述修業年限

未修畢，但取得一百二十個畢業應修學分數，發給修業證明。

學生修畢實用技能學程分段課程，成績及格者，得向本校申請發給分段課程修業證明書。

第二十七條

學生重讀、轉學或復學時，因中央主管機關發布新課程綱要，致其適用之畢業條件已變更者，由本校從寬就變更前後畢業條件擇一適用，並進行學分抵免及核計。

第二十八條

學生學習評量之結果，應妥為保存及管理，並維護個人隱私及權益；其評量資料之蒐集、處理及利用，應依個人資料保護法及其相關法規之規定辦理。

第二十九條

本補充規定經校務會議通過後實施，修正時亦同。

第三十條

本補充規定自中華民國 108 年 8 月 1 日施行。。

捌、選課作業方式

(一) 選課作業日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月學期末前二週	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導及課程諮詢
2	8月1日-8月31日	高一新生進行選課/課程諮詢	利用高一新生說明會及新生訓練時，由相關處室偕同各科主任暨課程諮詢教師進行選課說明(教務處/實習處/學務處/輔導室/課程諮詢教師)
3	9月1日-9月30日 及2月1日-2月28日	學生加退選作業及教師提供諮詢輔導	1.進行選課試填，確認開課班級 2.以電腦選課方式進行 3.規劃1.2~1.5倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
4	9月1日(上學期)及 3月1日(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
5	11月1日-11月30日 及4月1日-4月30日	進行次學期選課宣導說明會及課程諮詢	利用班會或午休，進行入班宣導，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任及課程諮詢教師向學生宣導次學期開課內容。
6	12月1日-12月31日 及5月1日-5月31日	進行次學期選課/課程諮詢	1.進行選課試填，確認開課班級 2.以電腦選課方式進行 3.規劃1.2~1.5倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
7	1月1日及6月1日-學期截止	1.公告選課結果 2.學生加退選作業	1.公告學生次學期選課結果 2.選課諮詢輔導 3.學生進行加退選
8	2月1日-2月28日 及6月1日-6月30日	檢討	課發會進行選課檢討

(二) 選課實例

1.進入Web選課系統學生端

(1)由學校首頁進入

不安全 | slvs.ntct.edu.tw/ischool/publish_page/0/

教學組 Gmail - 收件匣 (10... Google Yahoo!奇摩 國立水里高級商工... 教育部國民及學前... 國立水里高級商工...

首頁 | 學校簡介 | 處室電話分機 | 電子郵件 | 招生資訊 | 升學就業資訊 | 各類好站 | 教專評鑑 | 會計請購系統 | 報修系統 | 場地預約 | 登入 |

國立水里高級商工職業學校

National Shui-Li Vocational High School of Commerce and Industry

welcome to 優質、樸實、卓越

賀!! 廖羽諄108學年度科技校院繁星錄取國立臺灣科技大學!

活動花絮 Photograph

校聞報導 校長行程 校務發展 紅樓雅集 交通安全教育網

1080728 水里商工教師暑假樂活學習 寓教於樂 電子新聞
1080620 民議新聞 水里商工舉辦施顯澤繪畫展 提升地方...
1080620 水商老師洪育成獲杏壇芬芳獎 自由時報剪報17
» 更多

重要訊息 單位: 全部 類別: 全部

時間	單位	標題	點閱
2019/08/13	學務處	108學年度新生始業輔導員生社相關表單	107
2019/08/13	學務處	108學年度臺灣銀行就學貸款宣導注意事項	23
2019/08/13	學務處	國立水里商工108學年度新生始業輔導手冊(交通專車部分更新)	111
2019/08/13	學務處	「看見雲林之美」宣導歌曲徵選活動--衛生組	7
2019/08/13	學務處	(0802修訂版)謹訂於108年8月22、23日(四、五)兩日辦理新生...	820

教務系統

- Web成績管理系統
- Web成績查詢系統
- Web社團選社系統
- Web多元學習(教師端)
- Web多元學習(學生端)
- Web獎懲系統(教師端)
- Web選課系統(教師端)
- Web選課系統(學生端)**
- 進修部成績系統
- 重補修系統(教師端)
- 重補修系統(學生端)

新生專區

行政單位

- 校長室
- 秘書室

(2)輸入網址進入

網址：<http://163.22.158.9/ELECSTD/>

2.學生選課系統，帳號輸入「學號」；密碼請輸入「身分證字號」。

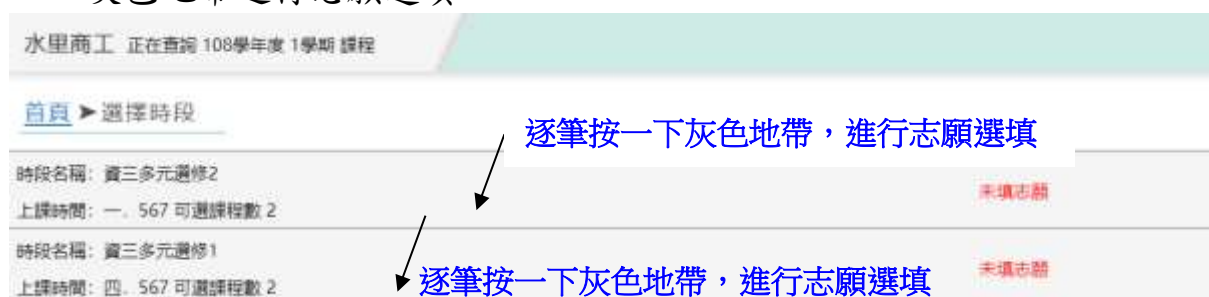


3.點選我要選課



4. 以資三多元選修為例，按一下中間灰色地帶。

實例為開設 2 個多元選修時段，若只有一個彈性選修時段，請直接按圖中灰色地帶進行志願選填。



5.例如資三多元選修 2，共有多媒體製作與影用、計算機應用二科，請依志願選填。

[首頁](#) ▶ [選擇時段](#) ▶ 我要選課

開放時間: 2019/6/25 上午 08:00:00~2019/7/4 上午 12:00:00 學分上限: 100 學分下限: 0

 查詢 	多媒體製作與應用 實三多元選修2 資料處理 選修 3學分 上課時間: 一、567 上課班級: 授課教師:	志願序
 查詢 	計算機應用 實三多元選修2 資料處理 選修 3學分 上課時間: 一、567 上課班級: 授課教師:	志願序

6.移動六個點點調整志願序

[首頁](#) ▶ [選擇時段](#) ▶ 我要選課

開放時間: 2019/6/25 上午 08:00:00~2019/7/4 上午 12:00:00 學分上限: 100 學分下限: 0

 查詢 	商店經營 實三多元選修1 資料處理 選修 3學分 上課時間: 四、567 上課班級: 授課教師:	志願序
 查詢 	經濟學 實三多元選修1 資料處理 選修 3學分 上課時間: 四、567 上課班級: 授課教師:	志願序



玖、生涯輔導與未來進路

一、生涯輔導工作與資源

(一) 生涯輔導工作

實施項目	內容	單位	辦理時程
新生始業輔導 (定向輔導)	利用「新生始業輔導」介紹輔導工作，加強學生認識與應用，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路	輔導室 學務處 (導師)	高一
學生學習 歷程檔案	召開學生學習歷程檔案資料工作小組會議，協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容	教務處 學務處 輔導室	每學期
個別諮詢 與輔導	學生可依個人需要與輔導老師約談個人生涯議題。提供家長、教師諮詢服務	輔導室	不定期
團體輔導	提供學生生涯團體輔導與諮商，透過團體動力協助學生自我探索、生涯規劃	輔導室	不定期
生涯規劃 課程與教學	開設生涯規劃課	教務處	高一
	生涯輔導融入各學科教學		不定期
心理測驗實施	實施新編多因素性向測驗、大考中心興趣測驗、大學學系探索量表、人格測驗、學習診斷測驗、職業興趣組合卡，提供學生客觀之評量資料以協助學生自我了解，發揮潛能及適性發展。	輔導室	不定期
升學輔導	聘請專家學者蒞校演講，說明學習與生涯規劃的關係	輔導室	不定期
	針對家長與教師辦理課程說明會說明本校課程規畫與發展、學生學習歷程檔案及各項大學/技專院校多元進路方案宣導。	教務處	每學期
	安排於班週會進行生涯主題講座或班級討論。邀請校友及家長分享各行各業的未來發展。	學務處 實習處	不定期
	提供大學各系或學群/技專院校各群科介紹，協助學生認識各校系概況及未來出路。	輔導室	每學期
	備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。	輔導室 實習處	每學期
	模擬面試指導：配合多元入學管道，提供團體或個別升學或就業模擬面試與指導。	輔導室	每學期
	選填志願輔導：成績單寄發後，指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。	輔導室	每學期
實施項目	內容	單位	辦理時程
大學/技專院校之旅	鼓勵學生參加各大學/技專院校辦理之校系博覽會	輔導處 實習處	不定期

	或參觀活動，讓同學對大學/技專院校校園及相關科系資訊更加了解。	各職科	
學習輔導	選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃	教務處 課諮師	每學期
	轉組輔導：針對興趣或能力不符的學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導	教務處 輔導室 學務處 (導師)	不定期
職涯講座	辦理職涯講座介紹職業世界與趨勢、提供各科就業資訊、提供就業宣導活動及相關訊息	實習處 輔導室	不定期
生涯資訊查詢 與資料提供	設置大學科系/技專院校介紹專櫃及閱覽專區，提供各項升學資訊供學生參考。定期更新生涯及大學院校/技專院校多元入學資訊於公布欄及輔導室網頁	輔導室	經常性
	收集各大專校院/技專院校開設之營隊資訊，鼓勵並協助學生參加相關營隊活動	教務處	經常性
	開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊	輔導室	經常性
	收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考	輔導室	經常性
畢業生進路 追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形	教務處 輔導室 實習處	6~8 月

(二) 生涯輔導資源

類別	網站名稱	內容說明
----	------	------

自我探索	大考中心心理測驗	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)
	華人生涯網	量化評量、質性探索
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平台	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識 PK
	大學選才與高中育才輔助系統	18 學群的資料呈現，詳介學群介紹及其重視內涵123學類的資料內容，詳介學類及其對應校系
高職升學	技專校院測驗中心	統測相關公告資訊、歷年簡章、試題、相關新聞發佈
	招策會網站	二技、四技、二專、五專、各招生管道宣導簡介
	技訊網	升二技、四技二專、升五專、轉學考、學士後第二專長
	技職風雲榜	優秀技職表現、獲獎紀錄
高中升學	大學多元入學升學網	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	大學多元入學升學網	指考、學測、英聽相關資訊、歷年試題、統計分析、心理測驗.....
	大學考試分發委員會	考試分發重要公告、歷年統計資料、登記分發相關資訊、網路登記志願平台
	大學甄選入學委員會	校校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	新生註冊率查詢	統計處公開資訊，藉此瞭解各校辦學概況與經營特

	大專校院校務資訊	分領域、區域、學位查詢、全校新生註冊率、學雜費收費基準
	大學術科考試委員會	術科考試簡章、報名；術科歷年統計資料；重要資訊公告
軍警校	國軍人才招募	招募中心簡介、軍校招生簡章及時程
	臺灣警察專科學校	警專招生資訊、警專歷屆試題.....
	中央警察大學	警大招生資訊、警大課程及相關介紹.....
職場就業	104 工作世界	以動畫引導進入行職業介紹
	工作大未來	連結村上龍鉅作工作大未來的職業介紹
	青年教育與就業	青年就業領航計畫、青年體驗學習計畫
	大專校院就業職場體驗	職能與職業查詢、RICH 職場體驗

二、升學進路

(一) 四技二專升學考試

種類	時間	科目	方式	用途
----	----	----	----	----

統一入學測驗	每年五月	國語文、英語文、數學、專業科目一、專業科目二	單群(類)或跨群(類)兩者擇一報考	甄選入學與登記分發
技能檢定	依簡章規定	依據各項技術士證照所需專業學科與術科內容	學科+術科	技優甄審 (技優推薦)

(二) 四技二專升學管道

1. 主要升學管道

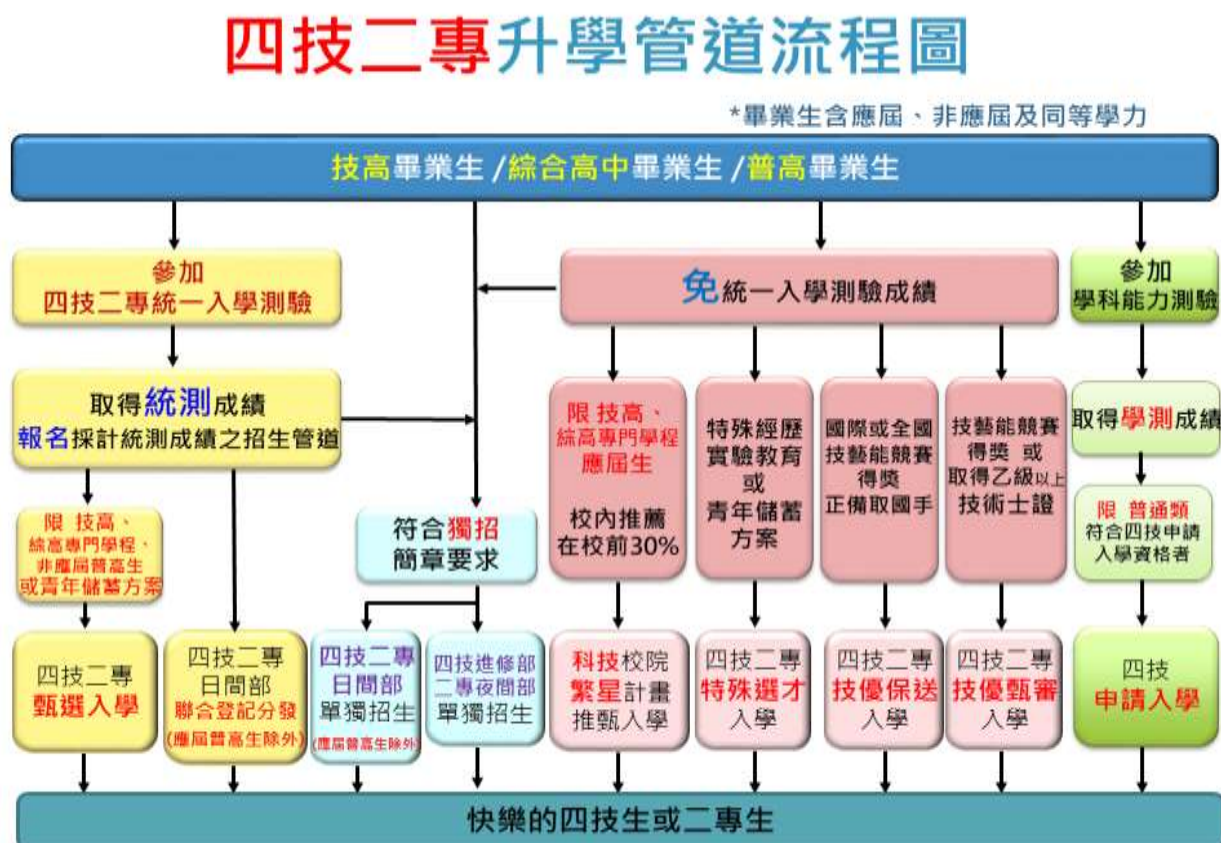
種類	時間	志願	參考資料	備註
特殊選才	12~1月	5 個科系	招生校系科(組)、學程所自定之專業領域、特殊技能、經歷、專長或成就	分技職特才及實驗教育組和青年儲蓄帳戶組
繁星推薦	3~4 月	25 個科系	先看在校成績，再看競賽、證照及語言能力檢定、學校幹部、志工、社會服務及社團參與	各技高學校至多可推薦 15 名考生
技優保送	12~1月	50 個科系	國際賽優勝、國手或全國賽前三名	含科展獲國立臺灣科學教育館推薦
技優甄審	5~6 月	5 個科系	技優保送的資格或乙級以上執照	
甄選入學	5~7 月	3 個科系	先看統測成績，再看備審資料(必採專業實習或專題製作，含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報名該校一個系科(組)、學程
登記分發	7 月	199 個科系	只看統測成績	國、英、數共同科目成績加權 1-2 倍，專業科目成績加權 2-3 倍，由各科大校系自訂
獨立招生及進修部招生	7 月	各校自訂	各校自訂	

2. 其他升學管道

- (1) 四技進修部二專夜間部單獨招生
- (2) 四技二專日間部一般單獨招生
- (3) 身心障礙學生招生

- (4) 藝術群單獨招生
- (5) 科技校院附設專科進修學校招生
- (6) 四技二專在職專班招生
- (7) 運動績優招生：
 - a. 高級中等以上學校運動成績優良學生升學輔導甄審、甄試
 - b. 重點運動項目績優學生單獨招生
- (8) 雙軌訓練旗艦計畫招生
- (9) 產學攜手合作計畫專班招生
- (10) 產學訓合作訓練四技專班招生
- (11) 科技校院辦理多元專長培力課程招生
- (12) 空中進修學院二專招生
- (13) 軍警學校(含警專)招生

(三) 四技二專升學管道流程圖



(四) 四技二專統一入學測驗考試類別級考試科目介紹

1. 共同科目：國、英、數
2. 專業科目：如下所示。

03電機與電子群電機類		04電機與電子群資電類	
專業科目(一)	專業科目(二)	專業科目(一)	專業科目(二)
基本電學	電工機械	基本電學	微處理機

 09商業與管理群 <table> <tr> <th>專業科目(一)</th><th>專業科目(二)</th></tr> <tr> <td>商業概論</td><td>會計學</td></tr> <tr> <td>數位科技概論</td><td>經濟學</td></tr> <tr> <td>數位科技應用</td><td></td></tr> </table>	專業科目(一)	專業科目(二)	商業概論	會計學	數位科技概論	經濟學	數位科技應用		 16外語群日語類 <table> <tr> <th>專業科目(一)</th><th>專業科目(二)</th></tr> <tr> <td>商業概論</td><td>日文閱讀與翻譯</td></tr> <tr> <td>數位科技概論</td><td>1. 日語文型練習</td></tr> <tr> <td>數位科技應用</td><td>2. 日語翻譯練習</td></tr> <tr> <td></td><td>3. 日語讀解初階練習</td></tr> </table>	專業科目(一)	專業科目(二)	商業概論	日文閱讀與翻譯	數位科技概論	1. 日語文型練習	數位科技應用	2. 日語翻譯練習		3. 日語讀解初階練習
專業科目(一)	專業科目(二)																		
商業概論	會計學																		
數位科技概論	經濟學																		
數位科技應用																			
專業科目(一)	專業科目(二)																		
商業概論	日文閱讀與翻譯																		
數位科技概論	1. 日語文型練習																		
數位科技應用	2. 日語翻譯練習																		
	3. 日語讀解初階練習																		
 17餐旅群 <table> <tr> <th>專業科目(一)</th><th>專業科目(二)</th></tr> <tr> <td>觀光餐旅與導論</td><td>餐飲服務技術</td></tr> <tr> <td></td><td>飲料實務</td></tr> </table>	專業科目(一)	專業科目(二)	觀光餐旅與導論	餐飲服務技術		飲料實務													
專業科目(一)	專業科目(二)																		
觀光餐旅與導論	餐飲服務技術																		
	飲料實務																		

三、就業進路

(一) 各科學習內容與目標

科別	主要學習內容與目標	相關證照
----	-----------	------

資訊科	主要學習電腦系統安裝與設定、軟體程式的撰寫、網路系統（Server）安裝與設定、單晶片微電腦控制的程式編寫與電路的裝配及測試等技術能力，以培養資訊產業之基層技術人員。	中華民國技術士證： 1.電腦硬體裝修 2.電腦軟體設計 3.網路架設 4.網頁設計
電機科	主要學習室內配線設計、工業配線設計、電機機械、微電腦控制及程式設計等相關實務技術能力，以培養電機產業之基層技術人員。	中華民國技術士證： 1.室內配線 2.工業配線 3.電器修護
資料處理科	主要學習電腦硬體、網路原理、軟體操作、多媒體製作、程式設計、商業知識、會計實務等相關知能。	中華民國技術士證： 1.電腦軟體應用 2.電腦軟體設計 3.網頁設計 4.會計事務 5.會計資訊
應用日語科	主要學習日語文聽力、口說、閱讀、寫作能力、基礎商業知識及電腦文書處理，以培養學生擔任外語相關產業之初級技術人員，並能勝任外語領域相關之工作。	其他證照： 1.日本語能力檢定（JLPT） 2.中、英、日文文書處理證照
觀光事業科	主要學習餐旅日語會話、遊程設計、解說教育、旅館管理、餐飲實務、客房實務、生態保育實務、世界旅遊資源、觀光概論等培養旅遊觀光基層之專業之專業人員且提昇觀光旅遊實務知能。	中華民國技術士證： 1.餐旅服務 2.飲料調製 其他證照： 1. 領隊人員 2. 導遊人員 3. 全民英檢(GEPT) 4. 中、英文書處理證照 5. 多益(TOEIC) 6. 日本語能力試驗(JLPT)
餐飲管理科	主要學習餐旅管理、餐飲衛生安全、採購學、食物學、餐飲實務、餐旅服務技術、中餐烹調、中式點心、烘焙、西餐烹調等全球化餐飲經營管理知能。	中華民國技術士證： 1. 中餐烹調 2. 西餐烹調 3. 烘焙食品 4. 餐旅服務 5. 飲料調製 6. 中式米食加工 7. 中式麵食加工 其他證照 1. 全民英檢(GEPT) 2. 中、英文書處理證照

（二）各科就業發展

科別	技高畢業	科大畢業	研究所畢業
----	------	------	-------

資訊科	主要在電腦公司、資訊公司、網路行銷公司、軟體公司、電子科技公司、資訊產品門市等相關行業，擔任電腦維修安裝技術員、電腦程式設計員、電腦商品售貨員、網路裝配及維修員、電腦硬體組裝及修護員、系統及軟體維護員、電腦週邊設備生產工廠技術員、電子公司技術員。	主要在電腦及消費性電子製造業、網路規劃設計產業、遊戲設計產業、多媒體設計產業、電腦軟體服務業、電腦系統整合服務業、數位家庭系統設計工業、安全監控系統工業等相關行業，擔任電腦硬體維修工程師、電子測試工程師、程式設計師、軟體應用工程師、計算機硬體工程師、嵌入式系統工程師、多媒體系統工程師、遊戲機系統工程師、多媒體程式設計師、遊戲軟體程式設計師、軟體設計工程師、網路管理工程師、網路維護工程師。	相關資訊行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
電機科	主要在水電行、機電顧問公司、空調工程公司、機械設計公司、自動控制科技公司等相關行業，擔任水電維護技術員、室內配線技術員、電機馬達修護技術員、水電工程技術員、自動控制配線員、工業配線員、電機裝修員、電子公司技術員、工廠電氣保養員。	主要在電力設備商、電力公司、民營電廠、照明產業、太陽能產業、電機控制產業等相關行業，擔任保護電驛工程師、電機控制工程師、電動車產業工程師、太陽能產業工程師、電源供應器工程師、節能產業工程師、光源驅動電路工程師、電力產品工程師、電機工程師。	相關電機行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等
資料處理科	主要在一般公司行號擔任操作員、資料輸入員、	擔任一般公司行號之 MIS 網路管理工程師、	商業管理相關行業管理人員、商業管理相關學科

	網頁設計助理、程式設計助理。	資料庫程式開發設計師、資料庫工程師、資訊系統應用程式開發工程師或多媒體設計師。	研究人員等。
應用日語科	主要在一般商業機構擔任業務助理，或從事觀光旅遊等相關行業，如航空公司之空服員、櫃台服務、旅行社或觀光飯店之服務業人員。	從事外商公司行政或行銷人員、外語秘書、外語教師、外語教材行銷或企劃人員、專業筆譯或口譯人員、外語導遊、廣告文案寫作、大眾傳播相關工作等。	從事國家級各類型學術資料收集與分析、大專院校特聘之語言應用專業之研究人員，或擔任外語教師、外語檢定考試設計與規劃人員、語言教學機構教師培育與訓練外語教學專業人才。
觀光事業科	主要工作場所為各大飯店的接待員、訂房員、總機、客房服務員；旅行社內勤助理人員。	主要工作場所為旅行業基層人員、票務人員、服務人員、行銷人員、領隊、導遊人員、解說員以及各大航空公司空勤、地勤人員。	從事餐旅、觀光服務相關行業管理人員、相關學科研究人員等。
餐飲管理科	主要工作場所為各大飯店、旅館、餐廳、糕餅店、麵包店的內場或外場工作人員、接待員、客房服務人員。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場（飯店、餐廳、旅館、酒吧等）從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中階實務管理工作人員、相關採購人員。	