

國立玉井高級工商職業學校
113 學年度選課輔導手冊
(實用技能學程)

班 級：_____

姓 名：_____

學 號：_____

(適用 113 學年度入學新生)

113 年 8 月 1 日

目錄

壹、學校背景.....	2
貳、學校願景與學生圖像	
一、學校願景.....	3
二、學生圖像.....	5
參、課程規劃與學生進路	
一、教育目標.....	6
二、學生進路.....	7
肆、課程表	
一、教學科目與學分(節)數表	
餐旅群餐飲技術科.....	10
電機與電子群水電技術科.....	17
二、課程架構表	
餐旅群餐飲技術科.....	22
電機與電子群水電技術科.....	23
三、科目開設一覽表	
餐旅群餐飲技術科.....	24
電機與電子群水電技術科.....	27
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.....	29
二、彈性學習時間規劃.....	31
陸、學生選課規劃與輔導.....	38
柒、國立玉井高級工商職業學校「高級中等學校學生學習評量辦法」補充規定.....	44

壹、學校背景

本校位於臺南市水果之鄉—玉井區，雖位處山區，地處偏遠，然對外交通便利，且為鄰近楠西、南化、玉井、及左鎮區之教育中心，更具重大教育使命，故本校提供多元課程，涵養各類人才，協助每位學子適性發展。

本校發揮技職教育精神，以務實致用及弱勢照顧之原則用心辦學，並因應 12 年國教政策發展五大理念：有教無類、因材施教、適性揚才、多元進路及優質銜接，持續落實已經建立起的制度，積極發展特色。未來發展將以成為「在地技職人才的培育搖籃」為學校願景，樹立優良校風，以「建置溫馨校園，營造人文關懷之和諧氣氛」、「提升教學品質，培養獨立思考之學習能力」、「導引多元展能，落實適性學習之教育目標」、「精進課程發展，研發創新活化之特色課程」、「培育專業技能，成就技藝起飛之理想藍圖」、「加強親職教育，培養全人教育之優秀學子」為校務發展目標，務期五育均衡發展，並強化產學鏈結拉近產學差距與務實致用達到縮短學用落差，以培養術德兼修之健全公民。

本校目前設有普職業類科十八班分別為：電子科三班、電機科三班、食品加工科三班、資料處理科三班、廣告設計科三班、餐飲管理科三班。普通高中三班。另自 90 年起增設實用技能學程，目前常設班有餐飲技術科及廣告技術科，輪設班有水電技術、視聽電子修護、商用資訊等科共九班。

貳、學校願景與學生圖像

一、學校願景



本校秉持全人教育、五育並重的理念，依循高級中學教育目標：「提昇普通教育素質，增進身心健康，養成術德兼修、五育並重之現代公民」，及十二年國民基本教育「自發」、「互動」及「共好」之課程發展理念，提出如下發展願景：

- 一、全人教育：重視全人發展，涵養五育均衡之現代公民
- 二、創新活力：活化課程教學，培育創新活力之玉高青年
- 三、技藝起飛：強化技能學習，養成產業需求之技術人才
- 四、適性學習：透過適性輔導，營造多元展能之學習環境

◆全人教育

- (一)營造全人教育環境，發展各種人文教材教法，利用正式、非正式或潛在課程納入教材，深化教材。利用活動、典禮、儀式體驗教材，活化教材。
- (二)結合生命教育、美感教育、文化教育、兩性平等及人性化教育，培育五育均衡發展之現代公民。
- (三)推動並深化學校品德教育的內涵與功能，營造品德校園文化，進而增進學生對於品德核心價值之瞭解，導引親職與社會教育朝正向發展。
- (四)鼓勵師生營造「合心、和氣、互愛、協力」的團體文化，並且修練「知足、感恩、善解、包容」的個人涵養。

◆創新活力

- (一)結合各科，發展本位課程。
- (二)配合 108 新課綱，辦理教師開放教室、公開授課。
- (三)開發創新體驗課程，翻轉傳統教室，使課程與技職有效銜接。
- (四)行動研究提升教師專業，以活化課程。

◆技藝起飛

- (一)推動生涯發展教育、技藝教育及適性輔導，提供學子多元職涯試探機會。
- (二)持續輔導學生技能學習，以期丙級合格率及乙級證照通過率逐年提升。
- (三)積極與鄰近技專院校建立策略聯盟關係，暢通本校學生升學就業管道，並運用策略聯盟學校資源設備，提升本校師生技能水準。

◆適性學習

- (一)落實十二年國民基本教育理念，透過適性輔導，引導學生瞭解自我的性向與興趣，以及社會職場和就業結構的基本型態。
- (二)強化學生多元學習，提升專業技能，弭平學習差距，並結合在地資源，推動多元學習。
- (三)立足玉井、走出山城、邁向國際。

二、學生圖像



依學校願景，本校除了重視生存教育(升學、就業)，並兼顧生活、生涯、生命的關懷教育，期望學生來玉高三年後，型塑以下圖像。

- 1、跨域力。
- 2、公民力。
- 3、就業力。
- 4、全球移動力。

◆跨域力

- (1)具備閱讀的素養，自主學習、主動求知的學習。
- (2)系統思考，透過多元選修課程培養「跨界」思考的視野。
- (3)數位學習，能活用各項學習工具，如：雲端學習。

◆公民力

- (1)公民參與，具自願服務、貢獻社會價值觀。
- (2)尊重共好，具備團隊的合作能力，與分享的善群態度。
- (3)社會關懷，具備認識在地文化、關懷鄉土的情懷。

◆就業力

- (1)具有專業技能，多元證照。
- (2)實務接軌，辦理各項職場參訪，縮短學用落差。
- (3)以專業、務實、適性的態度做好生涯規畫。

◆全球移動力

- (1)具備國際化視野，透過國際教育旅行，開闊學生視野。
- (2)國際語言溝通能力，辦理外師協同教學、實地職場英語體驗，提升語言能力。
- (3)多元文化理解，尊重多元文化、族群和諧。

參、課程規劃與學生進路

一、教育目標

(一)餐旅群餐飲技術科

- 1.培育學生具有餐旅專業知能與人文素養之世界公民。
- 2.培育具備餐飲業內場實務工作所需之基礎人才。
- 3.培育具備餐飲業外場服務工作所需之基礎人才。
- 4.培育具備旅館業基層從業人員所需之人才。
- 5.培育具備飲料調製吧台所需之專業人才。
- 6.培育具備烘焙點心房所需之專業技術人才。
- 7.培育學生思考力、學習力、創造力、行動力具自創品牌或加盟餐飲連鎖體系之人才。

(二)電機與電子群水電技術科

- 1、培養水電相關產業之基層技術人才。
- 2、培養電機配電、配線產業發展所需人才。
- 3、培養自來水配管實務操作技術人才。
- 4、培養專業變壓器裝修相關人才。
- 5、培養學生自我學習再進修以達終身學習之職涯發展。

二、學生進路

餐旅群餐飲技術科

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任烘焙食品(蛋糕、西點、麵包、餅乾)、中餐烹調、蔬果切雕等中式餐飲之內場製作助理等相關基礎專業人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)能具備基礎餐飲技術與食材應用之實務能力。 (2)能具備基礎觀光與餐飲業之服務能力。 (3)能具備中餐烹調技術及烘焙產品製作之專業能力。</p> <p>3. 檢定職類： 以中餐烹調、烘焙食品(麵包)丙級技術士證照為目標。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>餐旅概論2學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>烘焙實務8學分 <input type="checkbox"/>中餐烹調基礎實習8學分 <input type="checkbox"/>宴會點心製作2學分 <input type="checkbox"/>刀工與盤飾實習4學分 <input type="checkbox"/>餐飲食材認識與應用2學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任中式點心製作、飲料調製工作及中式餐飲之內場製作助理人員或飯店房務工作助理等相關基礎專業人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)能具備客房實務之操作能力。 (2)能具備餐飲安全與衛生之倫理與識別能力。 (3)能具備中式點心製作、飲料調製、無國界料理製作之專業能力。 (4)能具備基礎觀光餐旅英語會話之服務能力。</p> <p>3. 檢定職類： 以中式麵食加工丙級、飲料調製丙級技術士證照為目標。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅英語會話4學分 <input type="checkbox"/>餐飲安全與衛生2學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>專題實作2學分 <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>客房實務6學分 <input type="checkbox"/>食農與地方美食實務4學分 <input type="checkbox"/>包裝設計實習4學分 <input type="checkbox"/>無國界料理實務4學分 <input type="checkbox"/>中式點心製作8學分 <input type="checkbox"/>飲料調製實習8學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任西餐烹調、中餐烹調、點心製作等中西式餐飲之專業技術人員，並能擔任吧檯、餐廳外場服務之專業技術等相關專業人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)能具備基礎西餐烹調之操作能力。 (2)能具備各式中式麵食產品製作之專業能力。 (3)能具備基礎宴會活動製作之執行能力。 (4)能具備特色創業小吃與結合在地食材產品製作之專業能力。 (5)能具備觀光與旅宿產業從業之知識與專業能力。</p> <p>3. 檢定職類： 以中式麵食乙級證照為目標。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑旅館學6學分 ☑餐旅專業英文4學分 ☑生活中的統計2學分 ☑觀光學6學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☑餐飲職涯與勞動教育4學分 ☑計算機應用2學分 ☑中式麵食進階實習5學分 ☑咖啡輕食餐飲實作5學分 ☑西餐烹調實習8學分 ☑宴會實習4學分 ☑特色創業小吃實作5學分 ☑中式麵食基礎實習5學分 ☑玉井食文風土實務4學分</p>

電機與電子群水電技術科

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任自來水配管、變壓器修護、科學工業園區人力等工作之助理技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 修習一般科目及水電技術之基礎科目，使學生具備基本電學、配管、電工及識圖與製圖等相關專業技能。</p> <p>3. 檢定職類： 自來水配管、變壓器裝修丙級技術士檢定。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>基本電學3學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>基本電學實習6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>配管實習6學分 <input type="checkbox"/>自來水配管實習8學分 <input type="checkbox"/>基礎電工實習6學分 <input type="checkbox"/>識圖與製圖實習3學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任電機電子工廠、自動化控制、電機裝修等工作之助理技術人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 著重於基礎教育及專業科目之延續課程，使學生具備電力電子、電工機械、工業配線及電機裝修等相關專業技能</p> <p>3. 檢定職類： 工業配線、工業電子丙級技術士檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>電子學3學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>電子學實習6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>電工機械6學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>電機裝修實習6學分 <input type="checkbox"/>感測器實習3學分 <input type="checkbox"/>可程式控制實習4學分 <input type="checkbox"/>工業配線實習6學分 <input type="checkbox"/>電力電子實習6學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任機電整合、自動化控制、電器承裝業、變壓器裝修、科學工業園區人力等工作之專業技術人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 以專業課程、專題製作課程為主，著重於數位邏輯、電工法規、室內配線、工業配電、程式設計等相關專業技能</p> <p>3. 檢定職類： 室內配線丙級技術士檢定、變壓器裝修乙級技術士檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>職場英文2學分 <input type="checkbox"/>生活中的統計2學分 <input type="checkbox"/>數位邏輯2學分 <input type="checkbox"/>電工法規2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>專題實作6學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>計算機應用2學分 <input type="checkbox"/>室內配線實習8學分 <input type="checkbox"/>數位邏輯實習8學分 <input type="checkbox"/>電工機械實習6學分 <input type="checkbox"/>工業配電實習8學分 <input type="checkbox"/>氣壓控制實習8學分 <input type="checkbox"/>基礎智慧家庭實習6學分 <input type="checkbox"/>機電整合實習6學分 <input type="checkbox"/>程式設計實習6學分 <input type="checkbox"/>太陽能光電實習6學分 <input type="checkbox"/>職業技能訓練(建教)2學分</p>

肆、課程表

一、教學科目與學分(節)數表

餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表

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	國語文	6	3	3					
		本土語文/台灣手語								
		客語文								
		閩南語文								
		閩東語文								
		臺灣手語								
		原住民族語文-阿美語								
		原住民族語文-泰雅語								
		原住民族語文-排灣語								
		原住民族語文-布農語								
		原住民族語文-卑南語								
		原住民族語文-魯凱語								
		原住民族語文-鄒語	2		2					
		原住民族語文-賽夏語								
		原住民族語文-雅美語								
		原住民族語文-邵語								
		原住民族語文-噶瑪蘭語								
		原住民族語文-太魯閣語								
	原住民族語文-撒奇萊雅語									
	原住民族語文-賽德克語									
	原住民族語文-拉阿魯哇語									
	原住民族語文-卡那卡那富語									
	英語文	4	2	2						
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史								
		地理	4			2				
		公民與社會					2			
	自然科學	物理				1	1			
化學		4				1				
生物					1					
藝術	音樂		1	1						
	美術	4								
	藝術生活		1	1						
綜合活動	生命教育									
	生涯規劃		1	1						
	家政									
	法律與生活	4								
	環境科學概論									
科技	生活科技									
	資訊科技		2							
健康與體育	體育	2	2							
	健康與護理	2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	38	16	14	4	4	0	0		

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	專業科目	觀光餐旅業導論	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		54	21	19	4	4	3	3	

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	
一般科目	20學分 10.64%	國語文閱讀與寫作	6			3	3			
		數學簡易算	4			2	2			
		體育運動	10		2	2	2	2	2	2
		小計	20	0	2	7	7	2	2	
專業科目	8學分 4.26%	觀光餐旅英語會話	4			2	2			
		餐旅概論	2	1	1					學生須具備餐旅導論之能力，因此在一年級上下學期各開1學分，增加餐旅知識。
		餐飲安全與衛生	2			1	1			學生須具備餐飲安全之能力，因此在二年級上下學期各開1學分，增加餐飲衛生知識。
		小計	8	1	1	3	3	0	0	
實習科目	8學分 4.26%	專題實作	6				2	4		為配合全國專題競賽辦理時程，因此專題課程安排三年級上學期4學分二年級下學期2學分。
		職涯體驗	2			1	1			
		小計	8	0	0	1	3	4	0	
校訂必修 特殊需求領域	144學分 76.60%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		學習策略	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		職業教育	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		輔助科技應用	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		小計	144	24	24	24	24	24	24	24
必修學分數合計			36	1	3	11	13	6	2	

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	
一般科目	2學分 1.06%	國語文學概論	2					1	1	因學生在各方面及專業科目等仍須具備一定程度之國語文能力協助學習，所以學分數規劃上下學期各1學分，讓學生延續及增進國語文學習，具備通暢之國語文能力，以運用於專題製作書寫及各學科學習，日後也能應用於職場及生活上。
		應選修學分數小計	2	0	0	0	0	1	1	校訂選修一般科目開設2學分
專業科目	18學分 9.57%	旅館學	6					3	3	
		餐旅專業英文	4					2	2	
		生活中的統計	2					1	1	因學生在各方面及專業科目等仍須應用數理運算協助學習，所以學分數規劃上下學期各1學分，讓學生延續與增進數理學習，具備數理邏輯思考與運算能力，以運用於專業科目及各學科學習，日後也能應用於職場與生活問題的解決。
		觀光學	6					3	3	
		應選修學分數小計	18	0	0	0	0	9	9	校訂選修專業科目開設18學分
實習科目	78學分 41.49%	餐飲職涯與勞動教育	4					2	2	
		計算機應用	2						2	
		烘焙實務	8	4	4					
		中餐烹調基礎實習	8	4	4					
		客房實務	6			3	3			
		食農與地方美食實務	4			2	2			「食農與地方美食實務」、「包裝設計實習」同一時段二選一
		包裝設計實習	4			2	2			「食農與地方美食實務」、「包裝設計實習」同一時段二選一
		無國界料理實務	4			4				
		中式點心製作	8			4	4			
飲料調製實習	8			4	4					

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			
校訂選修 科目	78學分 41.49%	中式麵食進階實習	5							5	1. 第二學期「中式麵食進階實習」與「咖啡輕食餐飲實作」二選一。 2. 科目「中式麵食進階實習」為校訂選修科目，是專為有興趣考取乙級證照的學生規劃學習中式麵食乙級的技能，並於三年級下學期參加中式麵食乙級的證照考試，由於該證照術科考試時間為6小時，故在課程進行與學生模擬練習上必須要有充份的時間，所以該科目學分數安排為5學分。	
		咖啡輕食餐飲實作	5							5	1. 第二學期「中式麵食進階實習」、「咖啡輕食餐飲實作」二選一。 2. 科目「咖啡輕食餐飲實作」課程的規劃是專為未來想創業的學生所做的安排，此科目會配合餐飲科一日餐廳的活動，由學生自行設計菜單、自行製作餐點並銷售，由於會利用午餐時間提供校內教職員生餐點飲料讓學生模擬練習，故在課程安排上需預留善後收拾的時間，所以該科目學分數安排為5學分。	
		西餐烹調實習	8						4	4		
		宴會實習	4								4	「宴會實習」、「玉井食文風土實務」同一時段二選一
		宴會點心製作	2		2							第一學年第二學期「宴會點心製作」、「刀工與盤飾實習」、「餐飲食材認識與應用」三選一
		刀工與盤飾實習	4	2	2							第一學年第二學期「宴會點心製作」、「刀工與盤飾實習」、「餐飲食材認識與應用」三選一
		餐飲食材認識與應用	2		2							第一學年第二學期「宴會點心製作」、「刀工與盤飾實習」、「餐飲食材認識與應用」三選一

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	
校訂選修	實習科目 78學分 41.49%	特色創業小吃實作	5					5		1. 第一學期「中式麵食基礎實習」、「特色創業小吃實作」二選一。 2. 科目「特色創業小吃實作」課程的規劃是專為未來想創業的學生所做的安排，此科目會配合餐飲科一日餐廳的活動，由學生自行設計菜單、自行製作餐點並銷售，由於會利用午餐時間提供校內教職員工生餐點飲料讓學生模擬練習，故在課程安排上需預留善後收拾的時間，所以該科目學分數安排為5學分。
		中式麵食基礎實習	5					5		1. 第一學期「中式麵食基礎實習」、「特色創業小吃實作」二選一。 2. 科目「中式麵食基礎實習」為校訂選修科目，是專為有興趣考取乙級證照的學生規劃學習中式麵食乙級的技能，目標於三年級下學期參加中式麵食乙級的證照考試，由於該證照術科考試時間為6小時，故在基礎養成課程進行與學生模擬練習上必須要有充份的時間，所以該科目學分數安排為5學分。
		玉井食文風土實務	4						4	「宴會實習」、「玉井食文風土實務」同一時段二選一
		應選修學分數小計	78	10	10	17	13	11	17	校訂選修實習科目開設100學分
校訂選修	特殊領域 78學分 41.49%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		學習策略	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		職業教育	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
校訂選修	特殊領域 78學分 41.49%	功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		輔助科技應用	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設144學分
選修學分數合計			98	10	10	17	13	21	27	
校訂必修及選修學分上限合計			134	11	13	28	26	27	29	

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	
學分上限總計			188	32	32	32	30	30	32	
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)			4	0	0	0	2	2	0	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

電機與電子群水電技術科 教學科目與學分(節)數表

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	國語文	6	3	3							
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語 原住民族語文-泰雅語 原住民族語文-排灣語 原住民族語文-布農語 原住民族語文-卑南語 原住民族語文-魯凱語 原住民族語文-鄒語 原住民族語文-賽夏語 原住民族語文-雅美語 原住民族語文-邵語 原住民族語文-噶瑪蘭語 原住民族語文-太魯閣語 原住民族語文-撒奇萊雅語 原住民族語文-賽德克語 原住民族語文-拉阿魯哇語 原住民族語文-卡那卡那富語	2		2							
		英語文	4	2	2							
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4								
			地理					2				
			公民與社會				2					
		自然科學	物理	4			1	1				
			化學					1				
			生物				1					
		藝術	音樂	4	1	1						
			美術									
			藝術生活		1	1						
		綜合活動	生命教育	4								
			生涯規劃		1	1						
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技	4								
			資訊科技		2							
		健康與體育	體育	2	2							
			健康與護理	2	1	1						
			全民國防教育	2	1	1						
			小計	38	16	14	4	4	0	0		

課程類	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	專業科目	基本電學	3	3						
	專業科目	電子學	3			3				
	實習科目	基本電學實習	6	3	3					
	實習科目	電子學實習	6			3	3			
	小計		18	6	3	6	3	0	0	
	部定必修學分合計		56	22	17	10	7	0	0	

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 校訂科目	一般科目 24學分 12.77%	國語文閱讀與寫作	6			3	3				
		生活英語會話	4			2	2				
		數學簡易算	4			2	2				
		體育運動	10		2	2	2	2	2		
		小計	24	0	2	9	9	2	2		
	專業科目 6學分 3.19%	電工機械	6			3	3				
		小計	6	0	0	3	3	0	0		
	實習科目 8學分 4.26%	專題實作	6					3	3		
		職涯體驗	2			1	1				
		小計	8	0	0	1	1	3	3		
	特殊領域 144學分 76.60%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		學習策略	24	4	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		職業教育	24	4	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
輔助科技應用		24	4	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。	
小計		144	24	24	24	24	24	24	24		
必修學分數合計			38	0	2	13	13	5	5		
校訂選修	一般科目 2學分 1.06%	國語文學概論	2					1	1	因配合學生在各方面及專業科目學習仍須具備一定程度之國語文能力協助學習，所以學分數規劃上下學期各1學分，讓學生延續國語文學習，並運用於專題製作書寫各學科，日後也能應用於職場及生活上。	
		應選修學分數小計	2	0	0	0	0	1	1	校訂選修一般科目開設2學分	

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	
專業科目	8學分 4.26%	職場英文	2					1	1	因配合學生在專業科目學習仍須具備一定基礎程度之英語能力，所以學分數規劃上下學期各1學分，讓學生多接觸並延續英語學習，可運用於專業科目及各領域學習，日後亦能應用於職場與生活使用。
		生活中的統計	2					1	1	因配合學生在各方面及專業科目學習仍須應用數理運算協助學習，所以學分數規劃上下學期各1學分，讓學生延續數理學習，運用於專業科目及各學科學習，畢業後也能應用於職場與生活問題的解決。
		數位邏輯	2					2		
		電工法規	2						2	
		應選修學分數小計	8	0	0	0	0	4	4	校訂選修專業科目開設8學分
校訂選修 實習科目	84學分 44.68%	計算機應用	2						2	
		配管實習	6	3	3					
		自來水配管實習	8	4	4					
		基礎電工實習	6	3	3					
		識圖與製圖實習	3		3					
		電機裝修實習	6			3	3			
		感測器實習	3			3				
		可程式控制實習	4				4			
		工業配線實習	6			3	3			「工業配線實習」、「電力電子實習」二選一
		電力電子實習	6			3	3			「工業配線實習」、「電力電子實習」二選一
		室內配線實習	8					4	4	「室內配線實習」、「數位邏輯實習」二選一
		數位邏輯實習	8					4	4	「室內配線實習」、「數位邏輯實習」二選一
		電工機械實習	6					3	3	
		工業配電實習	8					4	4	「工業配電實習」、「氣壓控制實習」二選一
		氣壓控制實習	8					4	4	「工業配電實習」、「氣壓控制實習」二選一
		基礎智慧家庭實習	6					3	3	
		機電整合實習	6					3	3	「機電整合實習」、「程式設計實習」二選一
		程式設計實習	6					3	3	「機電整合實習」、「程式設計實習」二選一
		太陽能光電實習	6					3	3	
		職業技能訓練(建教)	2						2(2)	
應選修學分數小計	84	10	13	9	10	20	22	校訂選修實習科目開設114學分		

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	
校訂選修 特殊需求領域	84學分 44.68%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		學習策略	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		職業教育	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		輔助科技應用	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	0
選修學分數合計		94	10	13	9	10	25	27		
校訂必修及選修學分上限合計		132	10	15	22	23	30	32		
學分上限總計		188	32	32	32	30	30	32		
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)		4	0	0	0	2	2	0		
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

餐旅群餐飲技術科

113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	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計		54	28.72%			
校 訂	必修	122-138 學分	一般科目	20	10.64%	系統設計	
			專業科目	8	4.26%	系統設計	
			實習科目	8	4.26%	系統設計	
	選修		一般科目	2	1.06%	系統設計	
			專業科目	18	9.57%	系統設計	
			實習科目	78	41.49%	系統設計	
	合計		134	71.28%	系統設計		
	實習科目學分數		至少60學分	86	45.74%	系統設計	
	應修習學分數		180-192學分		188節	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		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課 程 實 施 規 範 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54-58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。

電機與電子群水電技術科

113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	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	6	3.19%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			56	29.79%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	24	12.77%	系統設計	
		專業科目		6	3.19%	系統設計	
		實習科目		8	4.26%	系統設計	
	選修	一般科目		2	1.06%	系統設計	
		專業科目		8	4.26%	系統設計	
		實習科目		84	44.68%	系統設計	
	合計				132	70.21%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	92	48.94%	系統設計
	應修習學分數			180-192學分		188節	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		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程實施規範畢業條件	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54-58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。

三、科目開設一覽表

餐旅群餐飲技術科

一般科目開設一覽表

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		→ 本土語文 →		→		→			
		國語文	→ 國語文 →		→		→			
		英語文	→ 英語文 →		→		→			
	數學	數學	→ 數學 →		→		→			
	社會		→	→ 地理 →		→		→		
			→	→	→ 公民與社會 →		→		→	
	自然科學		→	→ 物理 →		→ 物理 →		→		
			→	→	→ 化學 →		→		→	
			→	→ 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	資訊科技	→	→		→		→		→
	健康與體育	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 →		→		→		→		
校訂科目	語文		→		→	→ 國語文學概論 →		→ 國語文學概論 →		
			→	→ 國語文閱讀與寫作 →		→ 國語文閱讀與寫作 →		→		
	數學		→	→ 數學簡易算 →		→ 數學簡易算 →		→		
	健康與體育		→ 體育運動 →		→ 體育運動 →		→ 體育運動 →		→ 體育運動 →	

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	
校訂科目	實習科目		→		→		→		→	特色創業小吃實作	→		
			→		→		→		→	中式麵食基礎實習	→		
			→		→		→		→		→	玉井食文風土實務	



電機與電子群水電技術科

一般科目開設一覽表

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	→	本土語文	→	→	→	→
		國語文	→	國語文	→	→	→
		英語文	→	英語文	→	→	→
	數學	數學	→	數學	→	→	→
	社會	→	→	→	地理	→	→
		→	→	公民與社會	→	→	→
	自然科學	→	→	物理	→	物理	→
		→	→	→	→	化學	→
		→	→	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	資訊科技	→	→	→	→	→
健康與體育	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	→	→	→	
校訂科目	語文	→	→	→	→	國語文學概論	→
		→	→	生活英語會話	→	生活英語會話	→
		→	→	國語文閱讀與寫作	→	國語文閱讀與寫作	→
	數學	→	→	數學簡易算	→	數學簡易算	→
	健康與體育	→	體育運動	→	體育運動	→	體育運動

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

國立玉井高級工商職業學校彈性學習時間實施規定

107 年 12 月 26 日課程發展委員會議通過

108 年 03 月 25 日課程發展委員會議修訂通過

108 年 06 月 26 日課程發展委員會議修訂通過

110 年 06 月 15 日課程發展委員會議修訂通過

110 年 11 月 26 日課程發展委員會議修訂通過

110 年 11 月 21 日課程發展委員會議修訂通過

111 年 12 月 22 日課程發展委員會議修訂通過

112 年 01 月 16 日課程發展委員會議修訂通過

一、依據：

(一)教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 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 111 年 05 月 04 日臺教授國部字第 1110042485A 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：

國立玉井高級工商職業學校(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規定(以下簡稱本規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則：

(一)本校彈性學習時間

1、技術型高中與實用技能學程學制於二年級第 2 學期、三年級第 1 學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。

2、普通型高中學制於一年級第 1 學期於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節，一年級第 2 學期於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節。二、三年級每學期，於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。

(二)本校彈性學習時間之實施採班群(分年級)方式分別實施，選修人數以 12~36 人為原則，超過 36 人則視校內師資、設備情況開放，自主學習不限人數。

(三)本校彈性學習時間課程，原則以微課程方式開設，不採計學分。

1、微課程之規劃、內容及節數，需填列教學綱要，並經本校課發會審議通過。

2、各領域/群科教學研究會，得依各科之特色發展，規劃相關課程

3、各處室得依上述原則提出學校特色活動課程之開設。

(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。

四、本校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，依本規定提出自主學習之申請，未完成表格者及未通過審查者僅能就充實(增廣)或補強性教學課程選課。

(二)選手培訓：由指導老師提供代表學校參加縣市級以上競賽之選手名單，不開放讓學生自由選擇，指導老師規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導與紀錄。

(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，申請與規劃教學活動或課程單元並進行紀錄。

(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。

五、本校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，應填寫自主學習計畫表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組(至多5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、36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，並進行晤談及指導。
- (五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將自主學習成果相關紀錄彙整成冊；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完成檢核並提供建議。
- (六)學生自主學習計畫審查小組成員：教務主任、圖書館主任、教學組長、訓育組長、輔導教師、課諮教師代表、年級導師代表。

六、本校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)，由教師填妥資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，除彈性學習時間之時段外，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：採學生選讀制。
- (四)補強性教學：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單。
- (五)學校特色活動：採學生選讀制。

七、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一)充實(增廣)教學與補強性教學：依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (二)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。

八、本規定之實施檢討，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

九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳送校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

(相關附件請參閱教務處網站)

二、彈性學習時間規劃

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)	
					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	第一學期			<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期	動力電子實作2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		動力電子實作1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		文學與餐飲的火花2	2	9	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		文學與餐飲的火花1	2	9	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		科學會活動統籌2	2	9	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		科學會活動統籌1	2	9	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		生活管理2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					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		
第二學年 第二學期	生活管理1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	印刷概論2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	印刷概論1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	揮毫人生2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	圖文傳播概論2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	揮毫人生1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	化工做中學2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	全人健康與運動素養2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	全人健康與運動素養1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	快樂學剪輯2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)				師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)	
					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
第二學年 第二學期	快樂學剪輯1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	化工做中學1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	圖文傳播概論1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	電能系統設計1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	電能系統設計2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職場英語2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職場英語1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	空拍攝影2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	空拍攝影1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	多面體摺紙2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	多面體摺紙1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	時間規劃效率加倍1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)	
					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			
第二學年	第二學期	時間規劃效率加倍2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		趣味科學實驗影片2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		趣味科學實驗影片1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		在地時空遊轉與穿梭-玉井地方 產業2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		在地時空遊轉與穿梭-玉井地方 產業1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第三學年	第一學期	科學會活動統籌2	2	9	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		科學會活動統籌1	2	9	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		創客與實務應用2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		跟著米其林學西餐2	2	9	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		生活管理1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					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		
第三學年 第一學期	數殺桌對1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活管理2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	化學數字分析2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	創客與實務應用1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	能源設備實務2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	能源設備實務1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數位軟體應用2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	化學數字分析1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數位軟體應用1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數位電路設計2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數位電路設計1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	跟著米其林學西餐1	2	9	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 分 授)
					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		
第三學年	第一學期			<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘)	備 註 (<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 授學分)
					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		
第三學年	選手培訓2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	在地時空遊轉與穿梭-玉井的新 生與新貌2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	在地時空遊轉與穿梭-玉井的新 生與新貌1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期				<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 廣告技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘

陸、學生選課規劃與輔導

一、流程圖（含選課輔導及流程）

國立玉井高級工商職業學校選課輔導流程規劃

（一）課程諮詢階段

本校課程諮詢教師召集人統籌規劃課程說明會，對象為教師、學生與家長，內容說明學校課程地圖、提供學生學習歷程資訊及說明課程與未來進路關聯。對課程與進路不了解的學生，由課程諮詢教師進行團體或個別諮商。對生涯發展與性向有疑問的學生，由導師或輔導教師進行生涯輔導。

（二）學生選課及加退選階段

4/10 月辦理次學期選課宣導說明會。

5/11 月辦理學生進行次學期選課作業。

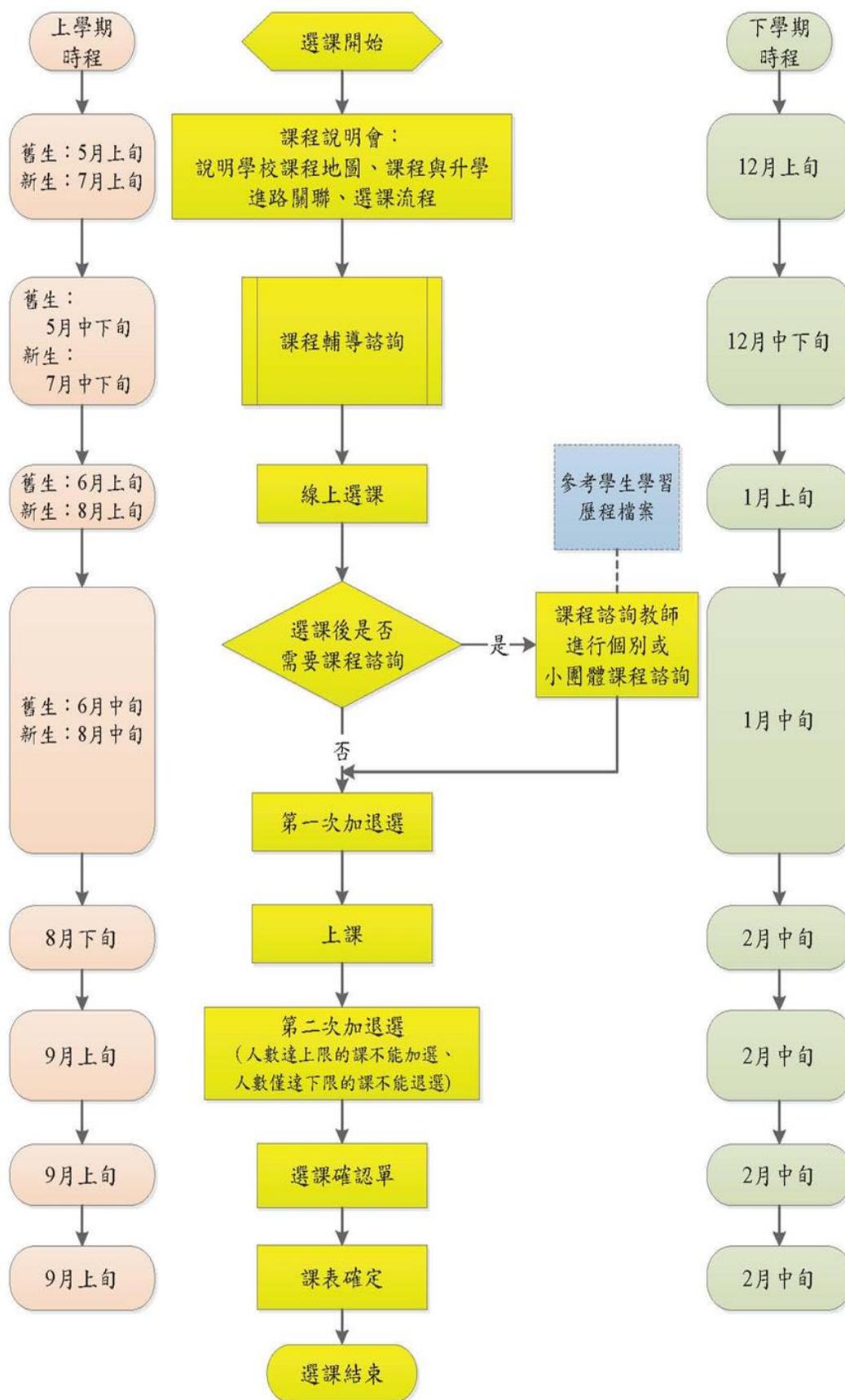
6/12 月公告學生次學期選課說明結果。

6/1 月辦理學生加退選作業。

9/2 月公告學期課表、學生選課名單。

（三）登錄學生學習歷程階段

- 1.學校須依「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」訂定補充規定，以針對學生選課作業、課程諮詢等相關資料蒐集，規劃辦理學生學習歷程檔案登錄作業。
2. 學生透過基本資料之連結，應以個人帳號密碼，上傳個人之選課及學習成果，並檢核個人學習歷程檔案內資料之正確性。
- 3.學生應確實填寫或檢視性向與興趣等相關測驗量表，以透過科學、客觀之分析，了解自己之興趣與專長。學生依照興趣、性向與能力，選擇不同學程、不同程度分級的選修科目，並視需要選修大學先修課程或與產業及訓練機構合作的課程。
- 4.每學期選課時應主動與（課程諮詢）教師討論，以了解選修課程與未來進路發展之關聯性及十八學群、就業（產業）對應等，並參考（課程諮詢）教師之建議（課程諮詢紀錄）進行加退選，其諮詢記錄並應列入檔案。
- 5.登錄學習歷程檔案流程。



選課流程圖

二、日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	113年4月22日	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	113年8月10日	選課宣導	利用新生報到時段進行選課宣導
3	第一學期113年8月20日 第二學期112年11月23日	學生進行選課	1. 進行分組選課 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	第一學期113年8月31日 第二學期113年2月15日	正式上課	跑班上課
5	第一學期113年9月7日 第二學期114年2月22日	加、退選	得於學期前兩週進行
6	113年11月28日	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

本校協助學生進行生涯探索，實施內容如下：

- 1.藉由生涯規劃課程授課，提升學生對於自我概念與未來職涯發展的認識。
- 2.輔導室與課程諮詢教師，針對學生進行志願選填的個別與團體輔導。
- 3.高中三年階段定期實施：
 - (1)由課程諮詢教師協同輔導教師，對於生涯抉擇困擾的學生進行個別諮詢或輔導，藉由討論協助學生進行生涯定向發展。
 - (3)辦理生涯講座，經由講師到校與學生分享生涯抉擇歷程與概況，讓學生瞭解生涯發展所需之技能與態度。

安排興趣量表施測：

1. 高一階段：於高一上學期生涯規劃課實施大考中心興趣量表，並於課程當中解釋測驗，提供學生作為分流的參考。
2. 高二階段：於高一下學期生涯規劃課程實施大考中心學系探索量表，並且於高三上學期以講座方式進行解測，提供學生作為未來抉擇科系參考。

課程諮詢教師：

由課程諮詢遴選會議，選出 113 學年度課程諮詢教師。由課程諮詢教師召開團體選課說明會，講解選課流程與規定，後續輔導未選課學生，引導正確選課。

四、選課系統操作

- (一) 學校首頁 → 校務系統(學生選課) 或學校首頁 → 資訊服務→玉井工商網路選課系統(學生選課)。
- (二) 在選課系統登入畫面輸入「帳號(學號)及密碼(身份證字號後四碼)後，即可進入選課系統。

一、學生登入

步驟一

啟動瀏覽器，輸入『線上選課系統』網址
您將會看到以下介面



步驟二

請從頁面左方，選擇**學生入口**身份登入系統

一、學生登入

帳號為學號，密碼為身份證後四碼。

例如:學號:816001 密碼: 6789



步驟三

輸入學號及密碼，按下『登入』

(三) 進入畫面後點選「選課/選社團」，進入志願選填畫面。

四、選課-多元選修

步驟三

勾選右列欲選擇的課程，依照本身或可填志願數勾選。

步驟四

系統會自動將勾選的課程跑至左列呈現，你可依照志願序編輯志願順序。

步驟五

按下『儲存志願』，即可提交。

The screenshot shows a '志願選填' (Course Selection) interface. At the top, there is a summary table with columns: 計劃代碼 (Plan Code), 選課類型 (Course Type), 選課階段名稱 (Course Stage Name), 開放選課時間 (Open Course Time), 結束選課時間 (End Course Time), 結果公佈時間 (Result Announcement Time), 可填志願數 (Number of Courses to Select), and 可中選學分數 (Available Credits). The first row shows Plan Code 148, Course Type 志願式 (Voluntary), Course Stage Name 第二學期選課 (2nd Semester Course Selection), Open Course Time 2018-05-11 14:23, End Course Time 2018-05-14 14:23, Result Announcement Time 2018-05-14 14:23, Number of Courses to Select 5, and Available Credits 3.

Below the summary table, there is a section for '已填可填志願數: 2/5' (Filled/Selectable Courses: 2/5). This section is divided into two columns:

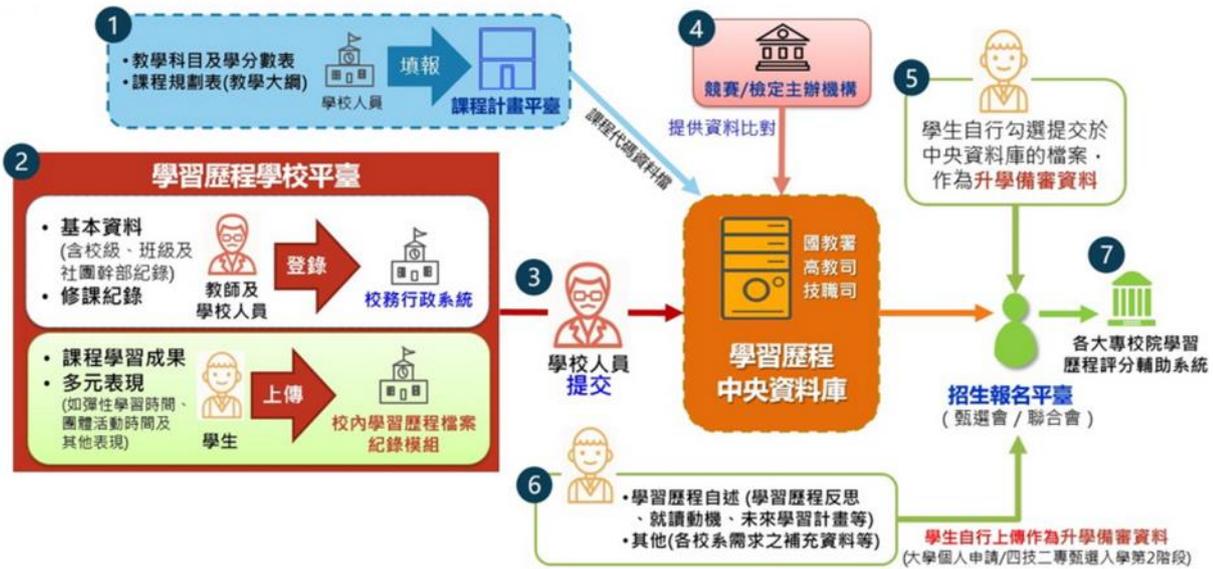
- Left Column (Selected Courses):** A table with columns 志願序 (Priority), 志願 (Course), and 編輯 (Edit). It shows two entries: 第1志願 (Priority 1) for 日語基礎 (Japanese Basic) and 第2志願 (Priority 2) for 韓語基礎 (Korean Basic). Red arrows point from the '編輯' column to the '操作' column of the right table.
- Right Column (Available Courses):** A table with columns 操作 (Action), 課程資訊 (Course Info), 教師 (Teacher), 地點 (Location), 餘額/人數上限 (Remaining/Max Capacity), 課程簡介 (Course Intro), 課表 (Class Schedule), and URL. It lists several courses, with checkboxes in the '操作' column. A yellow box highlights the instruction: '3. 勾選右列欲選擇的課程，依照本身或可填志願數勾選。' (Select courses from the right column based on your preference or the number of available spots).

At the bottom right, there are two buttons: '儲存志願' (Save Course Selection) and '取消' (Cancel). A yellow box highlights the instruction: '5. 按下『儲存志願』，即可提交。' (Click 'Save Course Selection' to submit).

Annotation 4: A yellow box at the bottom left of the interface states: '4. 系統會自動將勾選的課程跑至左列呈現，你可依照志願序編輯志願順序。' (The system will automatically move the selected courses to the left column, and you can edit the course selection order according to your priority.)

五、學生學習歷程檔案

(一) 學生學習歷程檔案內容



(二) 登錄學生學習歷程檔案

學校首頁 → 學習歷程系統

帳號：學號

密碼：身分證號碼

全國學生學習歷程檔案系統

縣市:

學校:

帳號:

密碼:

驗證碼: B J L 7

登入 忘記密碼

系統廠商：巨擘資訊顧問有限公司
廠商電話：(02)7730-0089
服務信箱：itonservice@oneplus.com.tw
服務時間：週一至週五 08:30-17:30 (上班時間)

Icons made by Freepik from www.flaticon.com is licensed by CC 3.0 BY

柒、國立玉井高級工商職業學校學生學習評量辦法補充規定

103 年 06 月 30 日校務會議訂定通過

108 年 08 月 29 日校務會議修正通過

110 年 02 月 10 日校務會議修正通過

112 年 02 月 10 日校務會議修正通過

一、依據「高級中等學校學生學習評量辦法」第三十條規定訂定之。

二、各科目日常及定期學業成績評量之占分比率如下：

(一)學期成績

1、分三階段結算，各階段學業成績包含該階段之定期考查成績及日常考查成績。

2、第一、二階段成績：30%（三年級下學期各 50%）；第三階段成績：40%

3、所有開課科目除軍訓相關科目、體育、藝能外均須繳交各階段成績(含選修、實習、健康與護理)。

4、軍訓相關科目、體育、藝能之學期成績配分百分比為 100%。

(二)畢業成績：畢業成績之計算，為在學期間各科目學期成績乘以各該科目學分數所得之總和，再除以修習學分數之總和。

三、學生於定期學業成績評量時，因故不能參加全部科目或部分科目之評量，其評量方式、成績採計方式如下：

(一)倘因公、重病、喪假，准予補行考試：

1、另卷考試者，其成績按實得分數計算。

2、原卷考試者，其成績按實得分數之 85%計算。

3、不予補考者，段考成績以缺考計，該階段成績以平常成績考查。

(二)事假或其餘各種報經學校核准給假者，准予補行考試：

1、另卷考試者，其成績按實得分數計算。

2、原卷考試者，其成績達及格分數者一律以及格分數計算，未達及格基準者，其成績按實得分數計算。

3、不予補考者，段考成績以缺考計，該階段成績以平常成績考查。

(三)無故不參加各項考試者，不准補行考試，其成績以零分計算。

(四)學生因懷孕請假之成績評量，依本校「學生懷孕受教權維護及輔導協助要點」辦理。

(五)學生如遭遇特殊事故者，其成績考查依其特殊法源依據或經本校專門會議決議後，專案處理。

四、身心障礙學生之學業成績評量，由本校特推會參照特殊教育法及特殊教育課程教材及評量方式實施辦法相關規定辦理。

五、學生重修、補修及延修規定依本校「學生重補修實施規範」辦理。

六、學生減修輔導規定如下：

(一)學生減修之學分數，每學期不得超過該學期開設學分數的六分之一。由教務處結算通知可減修學生提出申請或放棄申請。

(二)減修學分之科目應以選修科目為主。

(三)經學校輔導減修學分之學生，得由學校安排進行補救教學或指定適當場地進行自主學習，其出、缺席狀況列入學期德行考核項目。

(四)補修學分科目之學科成績考查比照一般成績考查規定辦理。

七、依本校「學生學業成績預警作業要點辦理」，落實學生成績預警並加強輔導學生適性學習。

八、學生轉科(班)及轉校學分抵免規定

(一)本校為辦理學生學習評量相關事務，包含學分抵免、成績處理或複查等，特成立「學生學習評量工作小組」(以下簡稱工作小組)，小組成員由校長、教務主任、實習主任、各領域/科/學程召集人、教學組長及導師代表、教師代表、家長代表、學生代表各一人，合計十五人組成，其中校長擔任召集人，教務主任為執行秘書。

(二)學分抵免原則

1、修習科目抵免應以學校備查課程計畫開設之課目及學分數為限。

2、科目名稱相同者得抵免之。

3、科目名稱不同，但性質相近的科目，包括符合課程綱要、科目領域相同、教學大綱相似、或課程屬性相似者，其抵免由工作小組審查認定之。

(三)抵免學分數及成績採計方式

1、原修習科目之學分數大於或等於本校課程計畫科目之學分數者，以本校課程計畫科目學分數及原修習科目之成績登錄之。

2、原修習科目之學分數小於本校課程計畫科目之學分數者，應補修不足之學分數，其抵免成績以其原修習科目成績與補修成績，依學分數加權平均計算後登錄之。

3、對開科目之抵免

(1)本校課程計畫為學期對開科目，原修習科目為課學期開設，則依原修習科目各學期成績之學分數加權平均計算後登錄之。

(2)本校課程計畫為各學期開設科目，原修習科目為學期對開，則以原修習科目之成績，分別於各學期登錄之。

(四)學分抵免程序：應於學校規定期限內，由學生填具學分抵免申請表，檢附原修習科目之成績單，向教務處註冊組提出申請。教務處註冊組於初審後，提請校長召開工作小組會議審查，並依審查結果辦理後續作業。

(五)學生以進修部成績申請抵免，得以 1 節(學時)抵免 1 學分，並比照以上規定辦理。

(六)有關學分抵免，若有未盡事宜，由本校工作小組會議討論決議之。

九、學生德行評量及獎懲依本校「學生獎懲標準實施要點」及「學生改過銷過實施要點」辦理。

十、學生請假依本校「學生請假規則」辦理。

十一、學生修業期滿，其學習評量結果符合各學制課程綱要所定畢業條件：

(一)技術型高中

- 1、畢業及格學分數達教育部課程綱要規定，累計學分數達 160 學分以上。
- 2、部定必修科目均須修習，並至少 85%及格。
- 3、專業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(含實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。

(二)實用技能學程

- 1、畢業及格學分數達教育部課程綱要規定，累計學分數達 150 學分以上。
- 2、部定必修科目均須修習，並至少 85%及格。
- 3、專業及實習科目至少 80 學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少 50 學分以上及格。

(三)普通型高中

- 1、畢業及格學分數達教育部課程綱要規定，累計學分數達 150 學分以上。
- 2、應修習總學分數 180 學分以上。
- 3、部定必修及校定必修至少需 102 學分且成績及格；同時選修學分至少需修習 40 學分且成績及格。

(四)綜合高中

- 1、畢業學科累計學分數達教育部定課程綱要規定，達 160 學分以上。
- 2、必修科目均須修習，並均須及格。
- 3、每學年學業總平均成績及格。
- 4、校訂選修應含專精科目至少 60 學分，專題製作(職業類科為主)至少 2 學分。
- 5、專門學程修滿 40 學分，含該學程之核心科目及專題製作均及格者，得在畢業證書上加註其主修之專門學程。

十二、學生學分未達畢業標準者，可申請延修，並依下列規定辦理：

- (一)延修生須連續修業，不得有任何一學期中斷。
- (二)延修生須於規定年限內，依學校排定日期辦理報到註冊手續，以修足應修之科目與學分數。
- (三)延修生除衝堂、未開課及其他不可抗拒之因素經核准者外，應積極配合學校課程安排，修足畢業規定之學分條件。
- (四)延修生繳交重修學分費如超過當學年度三年級學生學雜費繳交總額，則以三年級學雜費數額為上限。

十三、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(本校 107 學年度以前入學學生)，由學校從寬就變更前後畢業條件擇一適用：

(一)職業類科之專業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(含實驗、實務)科目至少 30 學分以上及格。

(二)實用技能學程之專業及實習科目至少 60 學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少 30 學分以上及格。

十四、本補充規定經校務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。