

# 國立玉井高級工商職業學校

## 111 學年度選課輔導手冊

(實用技能學程)

班 級：\_\_\_\_\_

姓 名：\_\_\_\_\_

學 號：\_\_\_\_\_

(適用 111 學年度入學新生)

111 年 8 月 1 日

## 目錄

壹、學校背景.....	1
貳、學校願景與學生圖像.....	2
一、學校願景.....	2
二、學生圖像.....	4
參、課程規劃與學生進路.....	5
一、教育目標.....	5
(一) 餐旅群餐飲技術科.....	5
(二) 電機與電子群水電技術科 ...	<b>錯誤! 尚未定義書籤。</b>
二、學生進路.....	6
(一) 餐旅群餐飲技術科學生進路.....	6
(二) 電機與電子群水電技術科學生進路.....	7
肆、課程表.....	8
一、教學科目與學分(節)數表.....	9
(一) 餐旅群餐飲技術科.....	9
(二) 電機與電子群水電技術科.....	16
二、課程架構表.....	20
(一) 餐旅群餐飲技術科.....	27
(二) 電機與電子群水電技術科.....	28
三、科目開設一覽表.....	29
(一) 餐旅群餐飲技術科.....	30
(二) 電機與電子群水電技術科.....	32

伍、彈性學習 .....	35
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範 ..	37
二、彈性學習時間規劃 .....	46
陸、學生選課規劃與輔導 .....	48
一、流程圖（含選課輔導及流程） .....	53
二、日程表 .....	55
三、選課輔導措施 .....	55
四、選課系統操作 .....	55
五、學生學習歷程檔案 .....	58
（一）學生學習歷程檔案內容 .....	58
（二）登錄學生學習歷程檔案 .....	58
柒、重補修實施辦法 .....	59
捌、相關問題答客問 .....	61
玖、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 .....	50

## 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。

本校學制分為綜合高中、職業類科以及實用技能學程，不同的特質的學生適合不同學制與科別，學生選擇自己適合的學制、有興趣的科別進行適性發展，對於學生的未來有最大的幫助。目前設有職業科四科十二班分別為：電子科三班、電機科三班、化工科三班、資料處理科三班。另綜合高中分設有五個學程，分別為：學術學程、餐飲服務學程、商業經營科學程、資訊電子學程、廣告技術學程等專門學程；另自 90 年起增設實用技能學程，目前常設班有餐飲技術科，輪設班有水電技術、水電技術、商用資訊等科共九班，108 學年度起調整綜合高中學制，改設普通科、餐飲管理科、廣告設計科各一班。



## 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) 設計群裝潢技術科教育目標**

1. 具備設計學理與表現之基礎能力。
2. 具備設計工作所需之製圖、繪圖、平塗基礎。
3. 具備電腦繪圖操作之基礎能力。
4. 具備平面設計、立體造形之知識與技術之專業能力。
5. 具備室內設計之專業能力。
6. 具備設計創造及生活化之能力。
7. 具備職業道德及專業繼續精進之能力。

#### **(三) 商業群商用資訊科教育目標**

1. 培養電子商務產業所需基層技術人才。
2. 培養創意行銷產業所需基層技術人才。
3. 培養資訊管理產業所需基層技術人才。
4. 培養金融與商業經營所需基層技術人才。

## 二、學生進路

### (一)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人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 修習一般科目及餐飲技術之基礎科目，使學生了解觀光餐旅業的特性並具備中餐烹調能力及烘焙製作的基本專業技能。</p> <p>3. 檢定職類： 中餐烹調、烘焙食品(麵包)丙級技術士證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： <input checked="" type="checkbox"/>部定必修： 餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐旅概論2學分</p> <p>1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修：</p> <p>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調基礎實習8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，使學生具備房務技術、中餐烹調、中式點心製作、飲料調製、觀光餐旅英語會話、無國界料理實務等專業科目的傳授。</p> <p>3. 檢定職類： 中式麵食加工丙級、飲料調製丙級技術士證照。</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 checked="" type="checkbox"/>餐飲安全與衛生2學分 <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅英語會話4學分</p> <p>1.2 校訂選修：</p> <p>2. <input checked="" type="checkbox"/>實習科目： 2.1 校訂必修： 職涯體驗2學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>客房實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>食農與地方美食實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>包裝設計實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>無國界料理實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作8學分 <input checked="" type="checkbox"/>飲料調製實習8學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任西餐烹調、宴會菜餚、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人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 以專題製作課程為主，著重於餐旅專業英文、觀光學、旅館學、西餐烹調、宴會實習、餐飲職涯與勞動教育、中式麵食進階實習等專業技能，並輔導學生取得中式麵食乙級技術士證照。</p> <p>3. 檢定職類： 加強輔導學生取得中式麵食乙級、中餐烹調乙級技術士證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/></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： <input checked="" type="checkbox"/>校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>2 校訂選修： 旅館學6學分 餐旅專業英文4學分 觀光學6學分 <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>2. 實習科目： <input checked="" type="checkbox"/>校訂必修： 專題實作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>2 校訂選修： 餐飲職涯與勞動教育4學分 中式麵食進階實習10學分 咖啡輕食餐飲實作5學分 <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹調實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>特色創業小吃實作5學分</p>

(二) 設計群裝潢技術科

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： 可依個人專長及興趣，從事平面設計／美編人員、行政人員、工務人員／助理、電腦繪圖人員、行政助理。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 修習一般科目、平面設計之基礎科目，使學生具備設計工作所需之製圖、繪圖、平塗基礎。基本設計、基礎圖學、色彩基礎、電腦向量繪圖及影像處理之基礎能力。</p> <p>3. 檢定職類： 視覺傳達設計丙級、印前製程丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>設計與生活美學2學分</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 checked="" type="checkbox"/>色彩基礎4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>創意潛能開發2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>電腦向量繪圖實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>數位影像處理實習4學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 可依個人專長及興趣，能擔任攝影公司、照片快速沖洗等數位影像處理製作工作之助理技術人員。亦可從事室內設計／裝潢人員、繪圖人員、設計助理，室內裝潢技術人員、門市／店員／專櫃人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 著重於職涯體驗及專業科目之延續課程，使學生具備設計概論、造形原理、色彩原理之基礎學理知能，及基礎木工、家具木工、商業攝影等之專業技能。1. 培養學生能熟練使用家具木工之各種工具。2. 培養學生習得相關室內設計之識圖與製圖能力。3. 使學生具備各項裝潢材料性質及應用之基本知能。</p> <p>3. 檢定職類： 家具木工丙級、攝影丙級技術士檢定。</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：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>基礎木工實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>家具製作實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>基礎攝影實習2學分 <input checked="" type="checkbox"/>數位與商業攝影實習2學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 可從事相關產業：產品設計工程師、家具設計師、室內設計業、專門設計相關行業、建築設計業、建築工程業、建物裝修及裝潢業、建築及土木工程業工程技術服務業、百貨、餐館業相關業。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 以專題製作相關課程為主，著重電腦輔助設計、室內裝潢實習、室內設計實習、展示設計、模型製作、作品及製作實務等專業技能。1. 培養學生具備裝潢技術技能、室內設計專業能力、進階電腦繪圖輔助設計。2. 培養學生具備職業道德、敬業樂群及良好之工作態度。</p> <p>3. 檢定職類： 印前製程乙級、家具木工乙級</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 checked="" type="checkbox"/>室內設計概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>室內裝潢實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>電腦輔助設計實習2學分 <input checked="" type="checkbox"/>室內設計實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>模型製作實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>展示設計實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>木藝設計實習6學分</p>

(三)商業群商用資訊科

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： 能擔任資訊管理產業所需基層技術工作。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 培養具備中英文輸入技能，並學習文書處理、多媒體製作等電腦技能。</p> <p>3. 檢定職類： 電腦軟體應用丙級檢定、印前製程丙級檢定。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>商業概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>會計實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修：  1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>商業禮儀2學分 <input checked="" type="checkbox"/>數位科技概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修：  2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>電腦繪圖4學分 <input checked="" type="checkbox"/>中英文輸入2學分 <input checked="" type="checkbox"/>文書處理6學分 <input checked="" type="checkbox"/>數位設計4學分 <input checked="" type="checkbox"/>多媒體製作與應用4學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任會計、網頁設計之基礎技術人員。</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，使學生具備網頁設計、會計事務、數位科技、程式設計之專業技能。</p> <p>3. 檢定職類： 會計事務丙級檢定、網頁設計丙級。</p>	<p>1. 專業科目： <input checked="" type="checkbox"/>1.1 部定必修： 經濟學概要4學分</p> <p>2. 實習科目： <input checked="" type="checkbox"/>2.1 部定必修： 數位科技應用4學分</p>	<p>1. 專業科目： <input checked="" type="checkbox"/>1.1 校訂必修： 行銷學6學分 1.2 校訂選修：  2. 實習科目： <input checked="" type="checkbox"/>2.1 校訂必修： 職涯體驗2學分 <input checked="" type="checkbox"/>2.2 校訂選修： 會計進階6學分 程式語言與設計2學分 <input checked="" type="checkbox"/>網頁設計6學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任行銷、電子商務產業及門市管理之基礎技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 以專業課程、專題實作為主，著重於電腦軟體應用、商店管理、電子商務等專業技能。</p> <p>3. 檢定職類： 電腦軟體應用乙級檢定。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：  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：  2. <input checked="" type="checkbox"/>實習科目： <input checked="" type="checkbox"/>2.1 校訂必修： 專題實作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>計算機應用2學分 <input checked="" type="checkbox"/>商業簡報實務4學分 財務報表分析6學分 會計軟體應用6學分 <input checked="" type="checkbox"/>電子商務實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>金融與證券投資實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>電腦軟體應用8學分 <input checked="" type="checkbox"/>資料庫應用6學分 <input checked="" type="checkbox"/>商業經營實務4學分</p>



## 肆、課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

## (一) 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	
一般科目 部定必修	語文	國語文	6	3	3				
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語 原住民族語文-泰雅族語 原住民族語文-排灣族語 原住民族語文-布農族語 原住民族語文-卑南族語 原住民族語文-魯凱族語 原住民族語文-鄒族語 原住民族語文-賽夏族語 原住民族語文-雅美族語 原住民族語文-邵族語 原住民族語文-噶瑪蘭族語 原住民族語文-太魯閣族語 原住民族語文-撒奇萊雅族語 原住民族語文-賽德克族語 原住民族語文-拉阿魯哇族語 原住民族語文-卡那卡富族語	2		2				
	數學	英語文	4						
		數學	4	2	2				
	社會	歷史	4	2	2				
		地理	4			2			
	自然科學	公民與社會	4				2		
		物理					2		
	藝術	化學	4			1	1		
		生物	4				1		
	藝術	音樂				1			
		美術		1	1				
	綜合活動	藝術生活	4						
		生命教育		1	1				
	科技	生涯規劃							
		家政		1	1				
	健康與體育	法律與生活							
		環境科學概論	4						
	健康與體育	生活科技							
		資訊科技							
	健康與體育	體育							
		健康與護理		2					
	健康與體育	全民國防教育	2	2					
		小計	2	1	1				
	專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2				
		餐飲服務技術	6	3	3				
專		2	1	1					
業		38	16	14	4	4	0	0	
科									
目									
實									



	習科目	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

餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	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
			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				
			餐飲安全與衛生	2			1	1		
			小計	8	1	1	3	3	0	0
	實習科目	8學分 4.26%	專題實作	6					4	2
			職涯體驗	2			1	1		
			小計	8	0	0	1	1	4	2
	特殊需求領域	144學分 0%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4
			社會技巧	24	4	4	4	4	4	4
			學習策略	24	4	4	4	4	4	4
			職業教育	24	4	4	4	4	4	4
			功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4
			輔助科技應用	24	4	4	4	4	4	4
			小計	144	24	24	24	24	24	24
	必修學分數合計			36	1	3	11	11	6	4

餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	一般科目	2學分 1.06%	國語文學概論	2					1	1	☐跨班 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	
			旅館學	6					3	3	
	專業科目	18學分 9.57%	餐旅專業英文	4					2	2	☐跨班
			生活中的統計	2					1	1	☐跨班 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。
			觀光學	6					3	3	☐跨班
			應選修學分數小計	18	0	0	0	0	9	9	
			餐飲職涯與勞動教育	4					2	2	☐跨班
	實習科目	78學分 41.49%	計算機應用	2				2			☐跨班
			烘焙實務	8	4	4					☐跨班
			中餐烹調基礎實習	8	4	4					☐跨班
			客房實務	6			3	3			☐跨班

餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	校訂選修	實習科目	78學分 41.49%	食農與地方美食實務	4			2	2		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 「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		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 「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			<input type="checkbox"/> 跨班
				中式點心製作	8			4	4		<input type="checkbox"/> 跨班
				飲料調製實習	8			4	4		<input type="checkbox"/> 跨班
				中式麵食進階實習	10					5	5

餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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 校訂選修 實習科目	78學分 41.49%	咖啡輕食餐飲實作	5							5	☑跨班 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「特色創業小吃實作」5 / 0及「咖啡輕食餐飲實作」0 / 5, 這兩門課程的規劃是專為未來想創業的學生所做的安排, 這兩門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	☐跨班	
		宴會實習	4								4	☐跨班
		宴會點心製作	4	2	2							☐跨班 「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							☐跨班 「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	4	2	2							☐跨班 「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

餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	實習科目	78學分 41.49%	特色創業小吃實作	5					5	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 1.第一學期「中式麵食進階實習」、「特色創業小吃實作」二選一。2.科目「特色創業小吃實作」5 / 0及「咖啡輕食餐飲實作」0 / 5, 這兩門課程的規劃是專為未來想創業的學生所做的安排, 這兩門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。	
			應選修學分數小計	78	10	10	17	15	11	15	校訂選修實習科目開設100學分
	特殊需求領域	0 學分 0%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 依資源班學生需求開設, 若因校訂必選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	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 依資源班學生需求開設, 若因校訂必選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	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 依資源班學生需求開設, 若因校訂必選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	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 依資源班學生需求開設, 若因校訂必選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	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 依資源班學生需求開設, 若因校訂必選修課程開設節數差異, 開設節數得彈性調整為1-4節。

餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	校訂選修	特殊需求領域	0 學分 0%	輔助科技應用	24	4	4	4	4	4	4	☑跨班 依資源班學生需求開設，若因校訂必選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		校訂選修特殊需求領域課程開設144學分	
				選修學分數合計				98	10	10	17	15		21
				校訂必修及選修學分上限合計				134	11	13	28	26	27	29
學分上限總計				188	32	32	32	30	30	32				
每週團體活動時間(節數)				12-18	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間(節數)				4-12	0	0	0	2	2	0				
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35				

(二) 設計群裝潢技術科 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		
一般科目	國語文	6	3	3						
	本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語 原住民族語文-泰雅族語 原住民族語文-排灣族語 原住民族語文-布農族語 原住民族語文-卑南族語 原住民族語文-魯凱族語 原住民族語文-鄒族語 原住民族語文-賽夏族語 原住民族語文-雅美族語 原住民族語文-邵族語 原住民族語文-噶瑪蘭族語 原住民族語文-太魯閣族語 原住民族語文-撒奇萊雅族語 原住民族語文-賽德克族語 原住民族語文-拉阿魯哇族語 原住民族語文-卡那卡富族語	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								
		生物				1	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								
		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	14	16	4	4	0	0		
專業科目	設計概論	2			2					
	造形原理	2				2				
	色彩原理	2			2					
	創意潛能開發	0						創意潛能開發、設計與生活美學，由各校決定二擇一開設。		

	設計與生活美學	2	2						
實習科目	繪畫基礎實習	4	2	2					
	基本設計實習	4	2	2					
	基礎圖學實習	4	2	2					
	小計	20	8	6	4	2	0	0	
	部定必修學分合計	58	22	22	8	6	0	0	



設計群裝潢技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	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%	色彩基礎	4	2	2						
		裝潢材料	2				2				
		小計	6	2	2	0	2	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		
	特殊需求領域 0學分 0.00%										
		小計	0	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			38	2	4	10	12	5	5	
	校訂選修	一般科目 2學分 1.06%	國語文學概論	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班 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	
		專業科目 12學分 6.38%	生活中的統計	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班 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。

設計群裝潢技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	專業科目	12學分 6.38%	職場英文	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班 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。	
			創意潛能開發	2	2							<input type="checkbox"/> 跨班
			材料認識	2				2				<input type="checkbox"/> 跨班
			室內設計概論	4						2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內設計概論」、「設計史」、「素材與造型」三選一
			設計史	4						2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內設計概論」、「設計史」、「素材與造型」三選一
			素材與造型	4						2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內設計概論」、「設計史」、「素材與造型」三選一
			應選修學分數小計	12	2	0	2	0	4	4		
	實習科目	78學分 41.49%	計算機應用	2	2							<input type="checkbox"/> 跨班
			室內裝潢實習	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內裝潢實習」、「立體造型實作」、「視覺傳達設計實作」三選一	
			立體造型實作	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內裝潢實習」、「立體造型實作」、「視覺傳達設計實作」三選一	
			視覺傳達設計實作	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內裝潢實習」、「立體造型實作」、「視覺傳達設計實作」三選一	
			數位設計實習	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
			電腦輔助設計實習	2						2	<input type="checkbox"/> 跨班	

設計群裝潢技術科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	實習科目	室內設計實習	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內設計實習」、「立體造型設計實習」、「企業識別系統實作」三選一		
		立體造型設計實習	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內設計實習」、「立體造型設計實習」、「企業識別系統實作」三選一		
		企業識別系統實作	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 「室內設計實習」、「立體造型設計實習」、「企業識別系統實作」三選一		
		製圖實習	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班		
		電腦向量繪圖實習	4	4						<input type="checkbox"/> 跨班		
		數位影像處理實習	4		4					<input type="checkbox"/> 跨班		
		表現技法實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班		
		基礎木工實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班		
		家具製作實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班		
		基礎攝影實習	2			2				<input type="checkbox"/> 跨班		
		數位與商業攝影實習	2				2			<input type="checkbox"/> 跨班		
		設計繪畫實習	3					3		<input type="checkbox"/> 跨班		
		設計與製圖實習	3						3	<input type="checkbox"/> 跨班		
		電腦繪圖實習	2					2		<input type="checkbox"/> 跨班		
		作品集製作實務	2						2	<input type="checkbox"/> 跨班		
		模型製作實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班		
		展示設計實務	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班		
		木藝設計實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班		
				應選修學分數小計	78	6	6	12	12	20	22	校訂選修實習科目開設94學分
		特殊需求領域	0學分 0.00%									
應選修學分數小計	0			0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分		
選修學分數合計			92	8	6	14	12	25	27			
校訂必修及選修學分上限合計			130	10	10	24	24	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)			12-18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			4-12	0	0	0	2	2	0			
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35			

(三)商業群商用資訊科 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/臺灣手語								
		客語文								
		閩南語文								
		閩東語文								
		臺灣手語								
		原住民族語文-阿美族語								
		原住民族語文-泰雅族語								
		原住民族語文-排灣族語								
		原住民族語文-布農族語								
		原住民族語文-卑南族語								
		原住民族語文-魯凱族語	2	2						
		原住民族語文-鄒族語								
		原住民族語文-賽夏族語								
		原住民族語文-雅美族語								
		原住民族語文-邵族語								
		原住民族語文-噶瑪蘭族語								
		原住民族語文-太魯閣族語								
		原住民族語文-撒奇萊雅族語								
	原住民族語文-賽德克族語									
	原住民族語文-拉阿魯哇族語									
	原住民族語文-卡那卡富族語									
	英語文									
	數學	數學	4	2	2					
		歷史	4	2	2					
	社會	地理				2				
		公民與社會	4				2			
	物理									
自然科學	化學				1	1				
	生物	4				1				
	音樂				1					
藝術	美術		1	1						
	藝術生活	4								
	生命教育		1	1						
	生涯規劃									
綜合活動	家政		1	1						
	法律與生活									
	環境科學概論									
科技	生活科技	4								
	資訊科技									
	體育									
健康與體育	健康與護理		2							
	全民國防教育	2	2							
	小計	2	1	1						
專業科目	商業概論	2	1	1						
	經濟學概要	4	2	2						
實	會計實務	4			2	2				
		6	3	3						

商業群商用資訊科 教學科目與學分(節)數表(續)

習 科 目	商業溝通	2						2	
	數位科技應用	4			2	2			
	小計	20	5	5	4	4	0	2	
	部定必修學分合計	58	21	19	8	8	0	2	

商業群商用資訊科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	一般科目	24學分 12.77%	生活英語會話	4			2	2			
			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	24	0	2	9	9	2	2	
	專業科目	6學分 3.19%	行銷學	6			3	3			
			小計	6	0	0	3	3	0	0	
	實習科目	8學分 4.26%	職涯體驗	2			1	1			
			專題實作	6					3	3	
			小計	8	0	0	1	1	3	3	
	特殊需求領域	96學分 0%	生活管理	16			4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選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	16			4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選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	16			4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選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	16			4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選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	16			4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選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	16			4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
			小計	96	0	0	24	24	24	24	
	必修學分數合計			38	0	2	13	13	5	5	

商業群商用資訊科 教學科目與學分(節)數表(續)

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 校訂選修	一般科目 2學分 1.06%	國語文學概論	2					1	1	「跨班 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及各學科，日後亦能運用於職場及生活上。	
		應選修學分數小計	2	0	0	0	0	1	1		
	專業科目 10學分 5.32%	生活中的統計	2						1	1	「跨班 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，畢業後亦能運用於職場及生活問題之解決。
		職場英文	2						1	1	「跨班 因配合學生在各方面及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，讓學生接觸並延續英語文學習，可運用於專業科目及各領域學習，日後亦能運用於職場及生活使用。
		數位科技概論	4	2	2						「跨班
		商業禮儀	2		2						「跨班
		應選修學分數小計	10	2	4	0	0	2	2		
	實習科目 80學分 42.55%	會計軟體應用	6						3	3	「跨班
		電子商務實務	4						2	2	「跨班 「電子商務實務」、「商業經營實務」二選一
		程式語言與設計	2			2					「跨班
		網頁設計	6			3	3				「跨班

商業群商用資訊科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	校訂選修 實習科目	80學分 42.55%	金融與證券投資實務	6					3	3	☐跨班 「資料庫應用」、「流通管理實務」、「財務報表分析」、「金融與證券投資實務」四選二	
			電腦軟體應用	8					4	4	☐跨班	
			資料庫應用	6					3	3	☐跨班 「資料庫應用」、「流通管理實務」、「財務報表分析」、「金融與證券投資實務」四選二	
			商業經營實務	4					2	2	☐跨班 「電子商務實務」、「商業經營實務」二選一	
			多媒體製作與應用	4	2	2					☐跨班	
			門市經營與實務	6			3	3			☐跨班	
			計算機應用	2						2	☐跨班	
			商業環境分析	2						2	☐跨班	
			文書處理	6	3	3					☐跨班	
			商業簡報實務	4						2	2	☐跨班
			數位設計	4	2	2						☐跨班 「數位設計」、「電腦繪圖」二選一
			電腦繪圖	4	2	2						☐跨班 「數位設計」、「電腦繪圖」二選一
			會計進階	6			3	3				☐跨班
			財務報表分析	6						3	3	☐跨班 「資料庫應用」、「流通管理實務」、「財務報表分析」、「金融與證券投資實務」四選二
			經濟應用與分析	6						3	3	☐跨班
			流通管理實務	6						3	3	☐跨班 「資料庫應用」、「流通管理實務」、「財務報表分析」、「金融與證券投資實務」四選二
中英文輸入	2	2							☐跨班			
應選修學分數小計		80	9	7	11	9	22	22	校訂選修實習科目開設100學分			



商業群商用資訊科 教學科目與學分(節)數表(續)

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	校訂選修	特殊需求領域	0 學分 0%	生活管理	16			4	4	4	4	☑跨班 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	16			4	4	4	4	☑跨班 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	16			4	4	4	4	☑跨班 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	16			4	4	4	4	☑跨班 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	16			4	4	4	4	☑跨班 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	16			4	4	4	4	☑跨班 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			92	11	11	11	9	25	25			
校訂必修及選修學分上限合計			130	11	13	24	22	30	30			
學分上限總計			188	32	32	32	30	30	32			
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			4-12	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

### (一) 餐旅群餐飲技術科

111 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%	系統設計	
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%	
			實習科目	8	4.26%	
	選修		一般科目	2	1.06%	
			專業科目	18	9.57%	
			實習科目	78	41.49%	
	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	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。

## (二) 設計群裝潢技術科

111 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	8	4.26%	系統設計	
	實習科目		12	6.38%		
	合計			58	30.85%	系統設計
校訂	必修	122-138 學分	一般科目	24	12.77%	系統設計
			專業科目	6	3.19%	
			實習科目	8	4.26%	
	選修		一般科目	2	1.06%	
			專業科目	12	6.38%	
			實習科目	78	41.49%	
	合計			130	69.15 %	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		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) 商業群商用資訊科

111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	8	4.26%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計		58	30.85%			
校訂	必修	122-138 學分	一般科目	24	12.77%	系統設計	
			專業科目	6	3.19%		
			實習科目	8	4.26%		
	選修		一般科目	2	1.06%		
			專業科目	10	5.32%		
			實習科目	80	42.55%		
	合計		130	69.15%	系統設計		
	實習科目學分數		至少60學分	88	46.81%		系統設計
應修習學分數		180-192學分	188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		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	<ol style="list-style-type: none"> <li>應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</li> <li>表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</li> <li>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</li> </ol>						

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

#### (一) 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		→		→	國語文閱讀與寫作	→	國語文閱讀與寫作	→		→	
			→		→		→		→	國語文學概論	→	國語文學概論
	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	→	體育運動

專業及實習科目開設一覽表

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			觀光餐旅英語會話	觀光餐旅英語會話			
		餐旅概論	餐旅概論					
				餐飲安全與衛生	餐飲安全與衛生			
						旅館學	旅館學	
						餐旅專業英文	餐旅專業英文	
						生活中的統計	生活中的統計	
						觀光學	觀光學	
	實習科目						專題實作	專題實作
				職涯體驗	職涯體驗			
						餐飲職涯與勞動教育	餐飲職涯與勞動教育	
					計算機應用			
		烘焙實務	烘焙實務					
		中餐烹調基礎實習	中餐烹調基礎實習					
				客房實務	客房實務			
				食農與地方美食實務	食農與地方美食實務			
				包裝設計實習	包裝設計實習			
				無國界料理實務				
				中式點心製作	中式點心製作			
				飲料調製實習	飲料調製實習			
						中式麵食進階實習	中式麵食進階實習	
							咖啡輕食餐飲實作	
						西餐烹調實習	西餐烹調實習	
							宴會實習	
		宴會點心製作	宴會點心製作					
		刀工與盤飾實習	刀工與盤飾實習					
		餐飲食材認識與應用	餐飲食材認識與應用					
							特色創業小吃實作	

## (二) 設計群裝潢技術科

一般科目開設一覽表

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	→	
			→		→	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		→	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		→		→	國語文閱讀與寫作	→	國語文閱讀與寫作	→	
			→		→	生活英語會話	→	生活英語會話	→	
			→		→		→		→	國語文學概論
	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

專業及實習科目開設一覽表

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	→		→		→
			→		→	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		→	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		→		→	國語文閱讀與寫作	→	國語文閱讀與寫作	→		→		→
			→		→	生活英語會話	→	生活英語會話	→		→		→
			→		→		→		→	國語文學概論	→	國語文學概論	→
	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	→	體育運動	→



專業及實習科目開設一覽表(續)

	→		→		→		→	設計繪畫實習	→	
	→		→		→		→		→	設計與製圖實習
	→		→		→		→	電腦繪圖實習	→	
	→		→		→		→		→	作品集製作實務
	→		→		→		→	模型製作實習	→	模型製作實習
	→		→		→		→	展示設計實務	→	展示設計實務
	→		→		→		→	木藝設計實習	→	木藝設計實習

### (三) 商業群商用資訊科

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		→		→	歷史	→		→		→
			→		→		→	地理	→		→
	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		→		→	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	→		→
			→		→		→		→	國語文學概論	→
	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	→

專業及實習科目開設一覽表

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	
部定科目	專業科目	商業概論	商業概論					
				經濟學概要	經濟學概要			
	實習科目	會計實務	會計實務				商業溝通	
				數位科技應用	數位科技應用			
校訂科目	專業科目			行銷學	行銷學			
						生活中的統計	生活中的統計	
						職場英文	職場英文	
		數位科技概論	數位科技概論					
			商業禮儀					
				職涯體驗	職涯體驗			
	實習科目						專題實作	專題實作
							會計軟體應用	會計軟體應用
							電子商務實務	電子商務實務
				程式語言與設計				
				網頁設計	網頁設計			
						金融與證券投資實務	金融與證券投資實務	
						電腦軟體應用	電腦軟體應用	
						資料庫應用	資料庫應用	
						商業經營實務	商業經營實務	
		多媒體製作與應用	多媒體製作與應用					
				門市經營與實務	門市經營與實務			
							計算機應用	
						商業環境分析		
		文書處理	文書處理			商業簡報實務	商業簡報實務	
		數位設計	數位設計					
		電腦繪圖	電腦繪圖					
				會計進階	會計進階			
						財務報表分析	財務報表分析	
					經濟應用與分析	經濟應用與分析		
					流通管理實務	流通管理實務		
中英文輸入								

## 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

107.12.26 課程發展委員會議通過  
108.03.25 課程發展委員會議修訂通過  
108.06.26 課程發展委員會議修訂通過  
110.06.15 課程發展委員會議修訂通過  
110.11.26 課程發展委員會議修訂通過

#### 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、在一、二年級第 2 學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節；在三年級第 1 學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。
- 2、普通科則於各年級每學期，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(如附件一)，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，未完成表格將於下一學期之自主學習選擇停權乙次。(如附件二)

(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。(如附件三-1.2)

(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。(如附件四-1.2.)

(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。(附件五)

#### 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、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。

科目名稱	中文名稱				
	英文名稱				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選修	<input type="checkbox"/> 彈性學習	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別					
節數					
開課 年級/學期					
教學目標					
教學內容					
教材來源					
教學注意事項					

班級		學號		姓名	
學習主題			實施期程	學年度第	學期 第__階段
一、自主學習目的： 二、實施地點、所需教學設備： 三、實施內容：					
週次	自主學習內容	檢核方式	檢核		
1			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
2			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
3			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
4			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
5			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
6			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
7			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
8			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
9			<input type="checkbox"/> 達成 <input type="checkbox"/> 未達成 說明：		
四、預期效益：					
家長	指導教師	導師	審核單位	教務處	

- 備註：
- 1.請於實施期程之前一學期依規定期限提出申請，經審核單位核可公告確定始可實施；表格填寫處大小，不足可自行調整至適當格式。
  - 2.最後須完成所有檢核，並於最後製作自主學習成果報告(形式不拘)，將計畫表與成果報告交給教學組。
  - 3.未完成此計畫表與成果報告，於下學期自主學習選擇停權乙次。
  - 4.檢核方式為協助同學達成目標的方式(檢測、紀錄、實作、心得等)，每一周可設立小目標，進而完成九週後的最終學習目標。

[附件三-1] 國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 選手培訓申請表

申請日期： 年 月 日

實施期程	____學年度第____學期第____階段		
指導教師		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 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： 班級：                      學號：                      姓名： 班級：                      學號：                      姓名：		
培訓規劃及內容			
序	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

競賽主責處室

教務處

校長



[附件三-2] 國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 指導選手紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 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： 班級：                    學號：                    姓名： 班級：                    學號：                    姓名：		

指導選手紀錄

序號	日期/節次	培訓內容	檢核方式	缺曠紀錄	教師簽名
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間補強性教學實施規劃表

申請時段：\_\_\_\_\_學年度\_\_\_\_\_學期\_\_\_\_\_階段 授課教師：\_\_\_\_\_

科目名稱：_____單元名稱：_____			
週次	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

補強性教學學生名單

序	班級	學號	姓名	序	班級	學號	姓名
1				8			
2				9			
3				10			
4				11			
5				12			
6							
7							

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

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間補強性教學實施成效紀錄表

時段：\_\_\_\_\_學年度\_\_\_\_學期\_\_\_\_階段 授課教師：\_\_\_\_\_

科目名稱：_____單元名稱：_____						
序號	班級	學號	姓名	前測成績	後測成績	進步請打√
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

備註：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

[附件五] 國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 跨域力 <input type="checkbox"/> 公民力 <input type="checkbox"/> 就業力 <input type="checkbox"/> 全球移動力		
主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 <input type="checkbox"/> 其他		
實施 地點			
實施規 劃內容	週次	實施內容與進度	
	1		
目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 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"/> 裝潢技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <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	在地時空遊轉與穿梭-玉井地方產業1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		在地時空遊轉與穿梭-玉井地方產業2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		自主學習1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		自主學習2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		趣味科學實驗影片1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		趣味科學實驗影片2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		時間規劃效率加倍1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
				<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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 第二學期	時間規劃效率加倍2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	餐旅專業英文1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 checked="" 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

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
第一學期 第二學年	玉井巡禮1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	玉井巡禮2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	快樂學剪輯1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	快樂學剪輯2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	全人健康與運動素養1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	全人健康與運動素養2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	選手培訓2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	化學做中學2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	餐旅專業英文2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	揮毫人生1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	揮毫人生2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
	圖文傳播概論2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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

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	印刷概論1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		印刷概論2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		生活管理1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		生活管理2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		科學會活動統籌1	2	9	<input type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		科學會活動統籌2	2	9	<input type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
第三學年	第一學期	在地時空遊轉與穿梭-玉井的新生與新貌1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		在地時空遊轉與穿梭-玉井的新生與新貌2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		自主學習1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		自主學習2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		選手培訓1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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
		選手培訓2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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



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 規畫 (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	影片介紹科學家的故事1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	影片介紹科學家的故事2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	數殺桌對2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	婚姻與家庭1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	婚姻與家庭2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	生活中的詩意-新詩教學與創作1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	生活中的詩意-新詩教學與創作2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	旅遊英文1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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
	旅遊英文2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 checked="" 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
	電子電路設計1	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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

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			<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 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	創客與實務應用2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第一學期	科學會活動統籌1	2	9	<input type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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 checked="" type="checkbox"/> 否
	第一學期	科學會活動統籌2	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 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 checked="" type="checkbox"/> 否
	第一學期				<input type="checkbox"/> 裝潢技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <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 checked="" type="checkbox"/> 否

## 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。

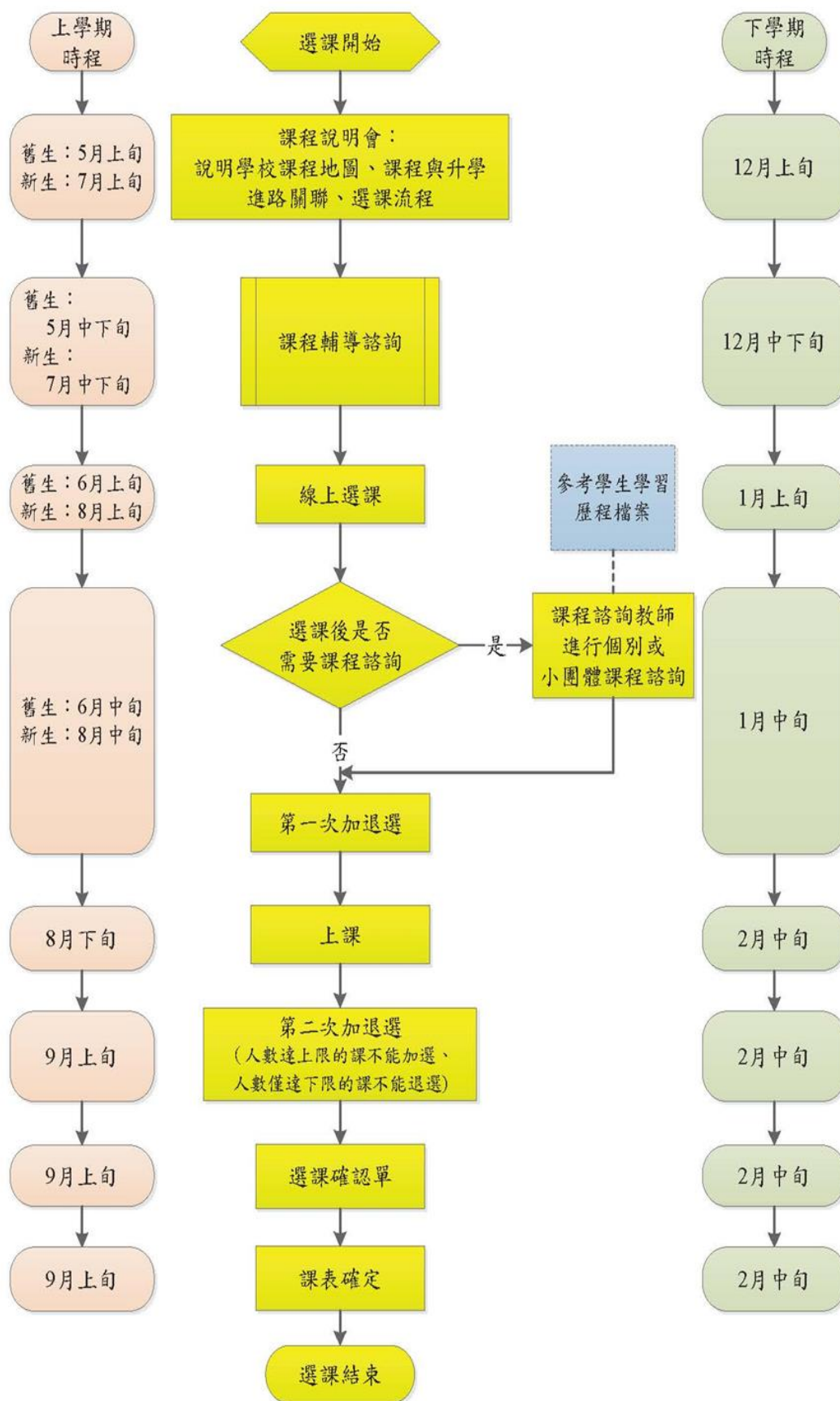
6/12月公告學生次學期選課說明結果。

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	111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	111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 110年8月20日 第二學期 111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 111年8月31日 第二學期 112年2月15日	正式上課	跑班上課。
5	第一學期 111年9月7日 第二學期 112年2月22日	加、退選	得於學期前兩週進行。
6	111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 110 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



公告時間	標題	公告者
2019-07-26	<a href="#">108年度下學期課程表</a>	admin

**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: 148, 志願式 (Voluntary), 第二學期選課 (2nd Semester Course), 2018-05-11 14:23, 2018-05-14 14:23, 2018-05-14 14:23, 5, 3.

Below this is a table for '已填可填志願數: 2/5' (Filled/Selectable Courses: 2/5). It has two columns: '志願序' (Voluntary Order) and '志願' (Voluntary Course). The first row is '第1志願' (Voluntary 1) with '日語基礎' (Basic Japanese). The second row is '第2志願' (Voluntary 2) with '韓語基礎' (Basic Korean). There are up/down arrows and an 'x' icon for editing.

To the right is a list of available courses with columns: '操作' (Action), '課程資訊' (Course Info), '教師' (Teacher), '地點' (Location), '餘額/人數上限' (Balance/Max People), '課程簡介' (Course Intro), '課表' (Class Schedule), and 'URL'. The list includes: 日語基礎 (checked), 韓語基礎 (checked), 法語基礎, 德語基礎, 西班牙語基礎, 新聞英語, and 聽說英文很好過. A yellow box highlights the checked items with the text: '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 list, following the number of selectable courses).

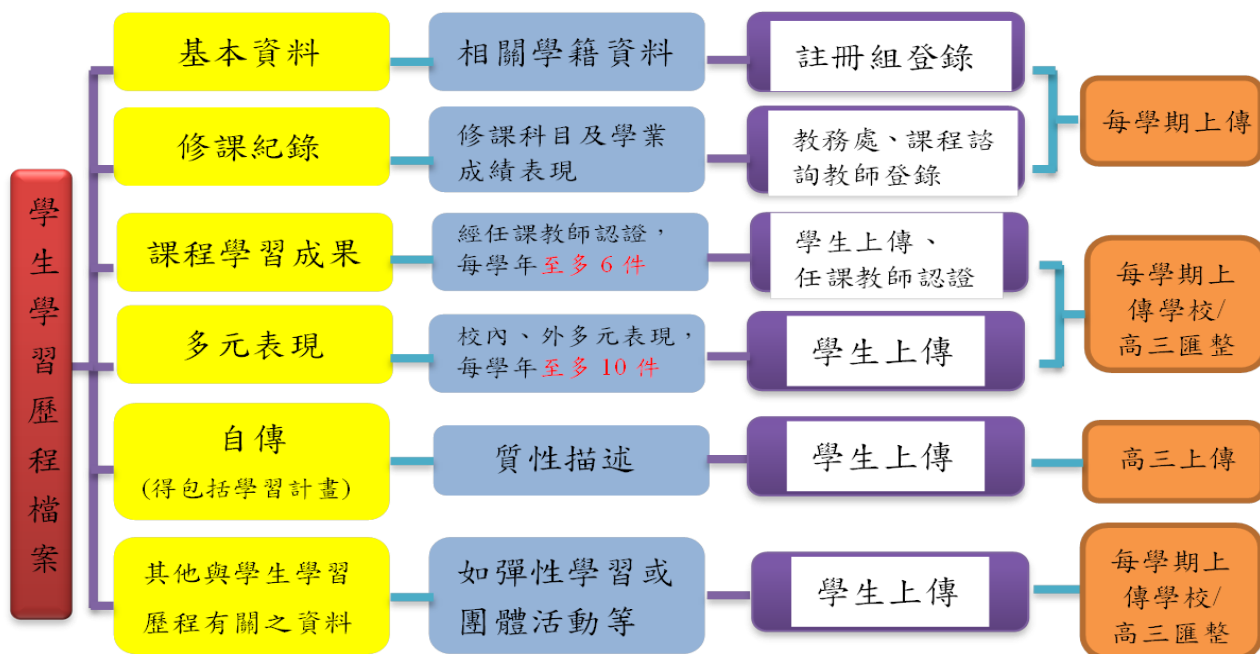
At the bottom right, there are two buttons: '儲存志願' (Save Course Selection) and '取消' (Cancel). A yellow box highlights the '儲存志願' button with the text: '5. 按下『儲存志願』，即可提交。' (Click 'Save Course Selection' to submit).

Annotation 4: '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 list, and you can edit the voluntary order according to the voluntary order.)



## 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

## 柒、重補修實施辦法

### 國立玉井高級工商職業學校學生重補修實施規範

94.06.29 校務會議修訂通過

94.08.30 校務會議修訂通過

95.02.13 校務會議修訂通過

99.11.29 部授教中(三)字第 0990517577C 號修正

101.06.29 校務會議修訂通過

106.02.10 校務會議修訂通過

一、為協助學生克服學習障礙，適應學生個別差異，提升學習效果，特依據部頒「高級中等學校學生學習評量辦法」及「教育部主管高級中等學校學生重修及補修學分補充規定」訂定之。

二、適用對象：本校綜合高中、職業類科、實用技能班一、二、三年級學科未獲得學分而必須重補修之在校生及延修生。

三、綜合高中、職業類科、實用技能班重補修方式：

(一) 隨班修讀：隨同下一年級班級修讀開設之課程，惟應依學生能力及學校排課等因素考量辦理。

(二) 專班重修：

1. 重修學生人數達十五人以上者。

2. 重修時間、課程內容及成績考查方式，由學校定之。

3. 重修課程時間以寒假、暑假實施為原則，課程範圍以開設學期課程為主。其每一學分之授課節數，由學校定之。但不得少於六節課。

4. 授課鐘點費以每節課新臺幣（以下同）四百元至五百五十元為原則，按收支平衡原則訂定。

(三) 自學輔導：

1. 重修學生未達前款第一目所定人數者，由教師指定教材，學生自行修讀，並安排面授指導，每一學分不得少於三節課，面授時間及成績考查方式，由學校定之。

2. 面授鐘點費以每節課四百元至五百五十元為原則，按收支平衡原則訂定。

四、重補修開班時段一覽表：

序	開班時段	開班科目	重補修申請時間
1	畢業考後至暑假前	三年級未達畢業學分之科目。	五月底、六月初
2	暑假(八月第三、四週)	綜合高中、職業類科、實用技能班修習過整學年不及格之科目，以重修專班為主。	七月底、八月初
3	學期中	綜合高中、職業類科、實用技能班修習過整學年不及格之科目，平日午休以自學輔導班為主，週六以暑假未上完之重修專班為主、自學輔導班為輔。	七月底、八月初

五、以上開課科目為部(校)定必修科目及各科群核心科目為主，由教務處主動開課；選修科目則由學生視需要提出開課申請，教務處視實際需要陳校長核准後開課。

六、最近一年內已開過重補修課之科目，原則上一年內不再開課（情況特殊者除外），學生若未於規定時間提出重補修之申請，後果自行負責。

- 七、收費標準：專班重修課程之收費以上課節數為計算基準，重修者每生每節課 40 元；自學輔導重修者每一個學分收費 240 元，繳費方式以台灣銀行劃撥單為主。
- 八、重補修班指導老師由各科教學研究會排定輪值表送教務處擇定之。
- 九、重補修班指導老師注意事項：
- (一) 重補修班教師協助擬定教材內容及編訂進度，以利於教學，並請準時上下課。
  - (二) 請指導重補修班教師將學生之出缺席狀況、上課學習情形、平時評量、作業檢查…等相關事項列入學生成績考核。
  - (三) 重補修之成績評量採 2 階段實施為原則，成績評量及格標準依據學生成績考查辦法辦理。
  - (四) 重補修課程以重補修之原學期上課使用之教科書為範圍，老師得另行補充其他相關資訊。
  - (五) 重補修班指導老師之授課鐘點費依據部頒規定辦理。
  - (六) 老師因應學校活動、學生需要或個人事務而需調代課，請事前填寫調代課單。
  - (七) 重補修授課教師應指定學生填寫課程日誌，並於課程結束後併同成績冊繳回教務處。
- 十、重補修班學生注意事項：
- (一) 學生依據重補修、延修規範提出申請，應依排定之課表上課，並遵守學生上課及出缺勤作業之規定。
  - (二) 學生提出申請重補修、延修之後，不得以任何理由要求退選、調班或退費。
  - (三) 學科重補修、延修科目之及格標準，依據學生成績考查辦法辦理。
  - (四) 參加重補修學生來校上課，須穿著制服，注意儀容。
  - (五) 上課期間，因故未能到校上課時，應向任課教師及教務處辦理請假手續。
  - (六) 重修期間學生缺席時數達該科目重修教學總時數三分之一者，不予成績考查，所繳費用亦不退費。
  - (七) 上課期間，應注意禮貌、教室整潔、公德……等，生活常規皆列入成績考核。
  - (八) 其他未盡事項依據學生德行成績考查辦法辦理。
- 十一、重修期間學生缺課節數達該科目重修教學總節數三分之一者，不予成績考查；其缺課節數不包括因公假、病假、產前假、娩假、流產假、育嬰假、生理假、喪假或其他特殊事故，經學校核准給假者。
- 十二、本實施規範如與上級相關規定抵觸者，依上級相關規定為主。
- 十三、本實施規範經校務會議通過，並陳校長核定後實施，修訂時亦同。

## 捌、相關問題答客問

### 1.何謂『學年、學分』？

- (1)學年：規定修業年限，以三年為原則，最多五年。
- (2)學分制：分為必修及選修，修滿規定學分即可畢業。

### 2.『學年、學分』如何計算？

以每週授課一小時，滿一學期或總授課時達十八小時，為一學分。

### 3.何謂『必修科目』？

教育部訂定之課程標準，依各職業類科必須具備的一般科目與專業科目，即具各校類科特色的科目為學生必須修習的科目，稱為必修科目。

### 4.何謂『選修科目』？

學校依區域特色，學校發展目標及學生特質或需求所訂定的科目，供學生依照需求選讀之科目，即為校訂選修科目。

### 5.畢業標準如何？

- (1)修業年限符合規定。
- (2)操性成績達到標準。
- (3)畢業總學分數應修習學分數 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 150 學分。表列部定必修科目 52-56 學分均須修習，並至少 85% 及格。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，並須符合國立玉井高級工商職業學校職業類科學生成績考查辦法補充規定，始得畢業。

### 6.『補考』措施

- (1)學期成績不及格(40 分以下)需參加重補修，不得參加補考。學期成績不及格(40-59 分)可參加補考，補考及格則授予學分，補考次數一次。
- (2)補考及格，成績以六十分登錄。
- (3)補考不及格，成績與原成績擇優登錄，若為必修科目，則必須參加重補修。

### 7.重補修上課時間

序	開班時段	開班科目	重補修申請時間
1	畢業考後至暑假前	三年級未達畢業學分之科目。	六月
2	暑假(八月第三、四週)	綜合高中、職業類科、實用技能班修習過整學年不及格之科目，以重修專班為主。	七月底、八月初
3	第一學期學期中	綜合高中、職業類科、實用技能班修習過整學年不及格之科目，平日午休以自學輔導班為主，週六以暑假未上完之重修專班為主、自學輔導班為輔。	七月底、八月初

## 8.重補修方式

- (1)隨班修讀：隨同下一年級班級修讀開設之課程，惟應依學生能力及學校排課等因素考量辦理。
- (2)專班重修：
  - 1.重修學生人數達十五人以上者。
  - 2.重修時間、課程內容及成績考查方式，由學校定之。
  - 3.重修課程時間以寒假、暑假實施為原則，課程範圍以開設學期課程為主。其每一學分之授課節數，由學校定之。但不得少於六節課。
  - 4.重修課程之收費以上課節數為計算基準。
  - 5.授課鐘點費以每節課新臺幣（以下同）四百元至五百五十元為原則，按收支平衡原則訂定。
  - 6.重修費用每生每節課四十元。
- (3)自學輔導：
  - 1.重修學生未達前款第一目所定人數者，由教師指定教材，學生自行修讀，並安排面授指導，每一學分不得少於三節課，面授時間及成績考查方式，由學校定之。
  - 2.面授鐘點費以每節課四百元至五百五十元為原則，按收支平衡原則訂定。
  - 3.每學分收費二百四十元。

## 9.重補修收費

- (1)專班重修者每生每節課 40 元，自學輔導重修者每一個學分收費 240 元。
- (2)以上收費標準，須經本校「代收代辦費審議委員會」審查通過後收費。繳費方式以台灣銀行劃撥單為主。

## 10.學生出勤考核

- (1)參加輔導學生來校上課，需穿著制服，注意儀容。
- (2)上課期間，因故未能到校上課時，應向任課老師辦理請假手續。
- (3)上課期間，應注意禮貌、教室整潔、公德…等，生活常規皆列入成績考核。
- (4)其他未盡事項依據學生德行成績考查辦法辦理。

## 11.學生注意事項

- (1)若重修開班，學生有極特殊之狀況無法按時上課，請至教務處提出申請，保障自我權益，否則，造成畢業學分不足，或影響正常畢業，則須延修第四年。
- (2)學生應依排定之課表上課，並遵守學生上課之規定及出缺勤作業之辦法。
- (3)學生提出申請重補修、延修之後，不得以任何理由要求調班或退費。
- (4)學科重補修、延修科目以六十分為及格，其他依據學生成績考查辦法辦理。
- (5)學年學分制雖然取消留級，但仍有重修、重讀之規定，不可掉以輕心。因為重修時除了犧牲暑假假期以外，更須有繳交為數不少的學分費用。
- (6)每學期應注意成績單中累計應修學分數、累計已修學分數，如有不及格之學分，應即時申請重修，不要輕易放棄機會。如果累計到畢業時才發現學分不足時，就會後悔莫及。