

私立同德家事商業職業學校

109 學年度選課輔導手冊

〈技術型高級中等學校〉

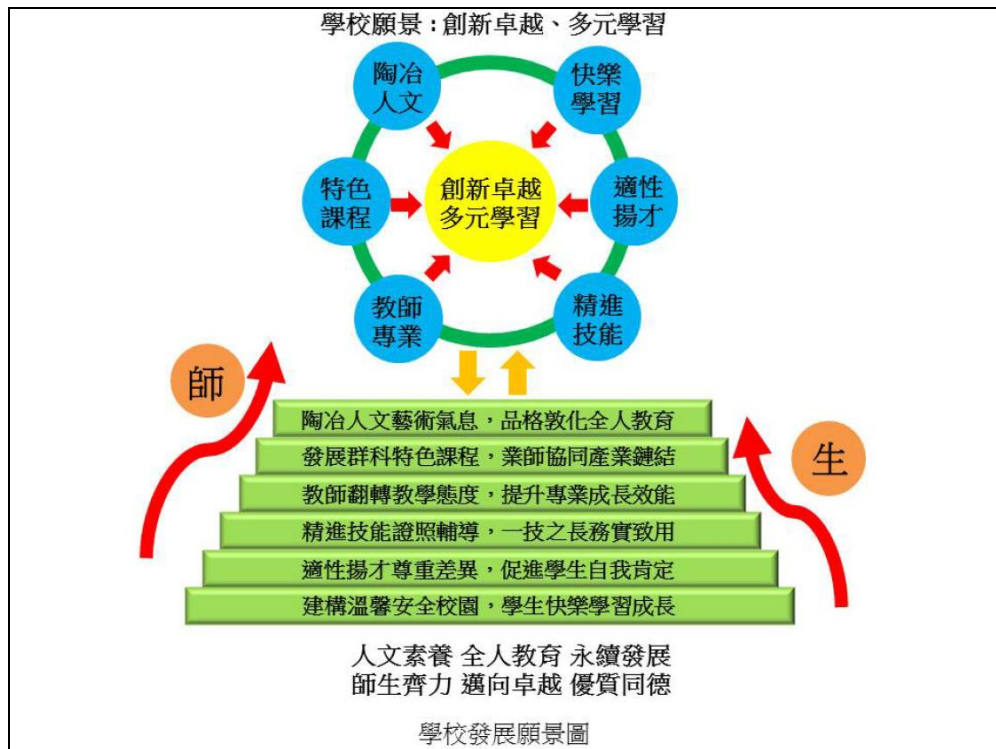
中華民國 109 年 04 月 30 日

目 錄

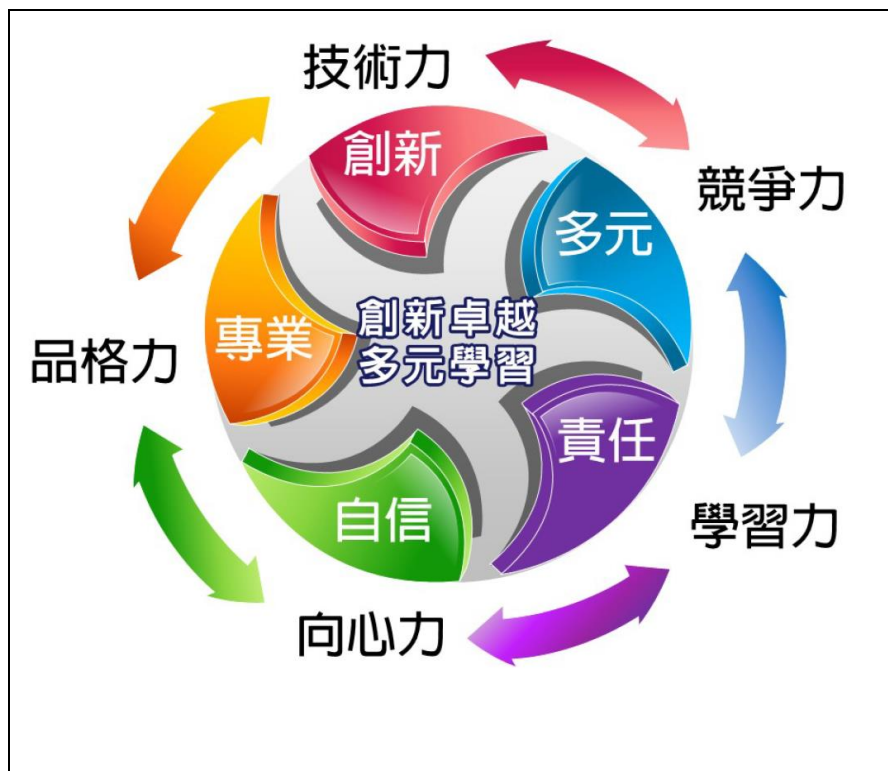
壹、學校願景.....	4
貳、學生圖像.....	4
參、課程發展與規劃.....	5
一、一般科目教學重點.....	5
二、群科教育目標與專業能力.....	21
三、科課程地圖.....	26
肆、課程表.....	31
一、教學科目與學分數表.....	31
二、課程架構表.....	41
伍、彈性學習.....	46
一、彈性學習時間實施相關規定.....	46
二、學生自主學習實施規範.....	63
三、彈性學習時間規劃表.....	64
陸、學生選課規劃與輔導.....	75
一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃).....	75
二、選課輔導流程規劃.....	78
三、選課輔導措施.....	79

四、登錄學習歷程檔案階段.....	82
柒、生涯輔導與未來進路.....	83
一、生涯輔導工作與資源.....	83
二、升學進路.....	86

壹、學校願景



貳、學生圖像



學生圖像詮釋：

學生圖像面向	學生圖像內涵（校本核心能力）
競爭力	培育學生具備創新思維、跨域整合的能力
學習力	培育學生具備多元思考、終身學習的能力
向心力	培育學生具備勇於負責、團隊合作的能力
品格力	培育學生具備自信誠實、尊重包容的能力
技術力	培育學生具備專業技能、解決問題的能力

參、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表 3-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。</p> <p>2. 透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。</p> <p>3. 理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省</p>	1. 引導學生具備獨立閱讀的能力，能欣賞及正確地應用文字。	●	●	○	●	●
			2. 培養學生具備良好的聆聽態度，理解選文內容，運用聽、說、讀、寫技巧，並能擷取資訊重點，適切、清楚地表達，以因應職場及日常生活所需。	●	●	○	●	○
			3. 利用多元教學方式，引導學生領略文字的美感，近而激發學生自主學習的能力。	●	●	○	●	●
			4. 引導學生瞭解作家的生平際遇及人生態度，正確使用詞彙表達，增進人際	●	●	●	●	○

		力與創造力。 4. 認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	溝通力、說話藝術 力，進而培養面對困境的應變能力與正確的價值觀。 5. 培養學生良好的閱讀及寫作興趣，增加人文美感素養及文學鑑賞能力。 6. 教學中結合當代議題(如：生命環保、人權……等)，日常生活及各科專業類科領域的技術應用，運用正確文體，引導學生探索、思辨，進而能關懷社會與國際世界。						
語 文 領 域	英 語 文	【總綱之教學目標】 1. 增進英語文聆聽、說話、閱讀、寫作能力，以 提升生活及職場溝通與獲取新 知之能力。 2. 培養以英語文 邏輯思考與創 新之能力。 3. 建構有效之英 語文學習方 法，以強化自學 能 力，奠定終身學習 之基礎。 4. 提升學習英語 文之興趣並培 養積極學習態 度。 5. 培養多元觀與	1. 教授教材與日常生活中常用字詞、用語、句型與對話(包括食、衣、住、行、生活起居、購物、接洽事務等。 2. 運用英文歌曲、故事、廣播節目等教學資源(Voice Tube)，引導學生熟悉並學習英語母語人士之邏輯思考模式，如風土民俗、禮儀、世界各地民情等。 3. 提供學生學習平台資源(校內線上酷課程、數位學習平台、LiveABC數位平台)，併行學習評量引導學生自主學習，應用在短文賞析、幽默短文、溫	○	○	○	●	○	○
				○	○	○	○	○	○
				○	●	○	○	○	○

	國際觀，促進對不同文化之瞭解與尊重。	<p>馨小品、散文、短劇、音樂、美術、舞蹈等。</p> <p>4. 將議題(性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育、自然生態、環保理念、災害防救及法治教育)設計為學生期末成果發表內容，提升與延續其學習動機及興趣。</p> <p>5. 順應時節，將各國節慶融入教學，從文化中學習語言。</p> <p>1. 融入各專業類科技術類別，如工農業產品、銀行、貨幣、信用卡、及消費者保護等應用語文。</p>	○	○	○	●	○
	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 提供所有學生數習公平受教與學會數的機會。</p> <p>2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。</p> <p>3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>4. 培養學生活與技術應用之問題解決能力。</p>	<p>1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識，提升邏輯思考、推理理解的能力。。</p> <p>2. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。</p> <p>3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解決日常實際問題及未來工作領域實務問題。</p> <p>4. 增強學生基礎應用能力，並融入各專業類科技術，以培</p>	●	●	○	○	●
	數學 (A)		●	●	○	○	●
			●	●	○	○	●
			●	●	●	●	○

數學領域	數學(B)		養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。					
		【總綱之教學目標】	1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識，提升邏輯思考、推理理解的能力。	●	●	○	○	●
		1. 提供所有學生數習公平受教與學會數的機會。	2. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。	●	●	○	○	●
		2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。	3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解決日常實際問題及未來工作領域實務問題。	●	●	○	○	●
		3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。	4. 增強學生基礎應用能力，並融入各專業類科技術，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。	●	●	●	●	○
		4. 培養學生活與技術應用之問題解決能力。	5. 在商管群流通管理科則加強學生計算之能力，以應會計科目計算之需求。	○	●	○	○	○
	數學(C)	【總綱之教學目標】	1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識，提升邏輯思考、推理理解的能力。	●	●	○	○	●
		1. 提供所有學生數習公平受教與學會數的機會。	2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。	●	●	○	○	●
		2. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。	3. 培養學生使用	●	●	○	○	●

		<p>數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>4. 培養學生活與技術應用之問題解決能力。</p>	<p>3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解決日常實際問題及未來工作領域實務問題。</p>	●	●	○	○	●
			<p>4. 增強學生基礎應用能力，並融入各專業類科技術，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。</p>	●	●	●	●	○
			<p>5. 在汽車科著重三角函數的教學，以建構學生學習應用力學及電學計算之基礎。</p>	○	●	○	○	○
歷史	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養學生對歷史知識有探討與理解能力。</p> <p>2. 增進學生瞭解人類活動和時間空間關係，並能產生情感連結。</p> <p>3. 訓練學生邏輯思維、價值判斷與表達能力。</p> <p>4. 培養學生對世界各國家、族群文化有著人文識見與素養。</p> <p>5. 提升學生跨學科的理解、思辨統整與分析的能力。</p>		<p>1. 協助學生具備歷史知識的廣度與深度，帶給其不同的識見。</p>	●	●	○	○	○
			<p>2. 引導學生蒐集資料的能力，並具備自主思考與邏輯辨思能力。</p>	○	●	○	○	○
			<p>3. 情意引導學生關心國際事務，提出解決方案等探討。</p>	○	●	○	○	●
			<p>4. 安排小組座談與發表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。</p>	○	●	●	○	○
			<p>5. 課程結合地理、時事、永續經營等融入議題，使學生具備各科專業領域技術應用、統整分析能力。</p>	●	○	○	●	●
		<p>1. 引導學生認識地圖，並將地圖概念運</p>	○	●	○	○	○	

社會 領域	地理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養學生瞭解地表重要現象空間分布的地理意涵能力。</p> <p>2. 增進學生瞭解人類活動和地理環境之間關係的能力。</p> <p>3. 培養學生符號運用與溝通表達的能力。</p> <p>4. 增進學生體會環境多樣複雜性，進而自主思考地理議題的能力。</p> <p>5. 提升學生跨學科的理解思辨、統整與分析的能力。</p> <p>6. 培養學生尊重與欣賞多元文化，進而發展國際理解的胸懷。</p>	用於日常生活中。 (如：旅遊、時事)					
			2. 培養學生搜集資料的能力，並具備自主思考與正確的邏輯辨思能力。	●	●	○	○	○
			3. 引導學生關心地理議題資訊，善用社會科學統整角度進行討論與提出解決方案等探討。	○	●	○	○	○
			4. 利用小組座談與發表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。	○	●	●	○	○
			5. 課程結合地理時事、環境災害等議題，使學生具備國際視野與本土文化認同的公民意識。	●	○	○	●	○
			6. 善用媒體資源，於課程中融入環境教育、海洋教育、國際教育等議題，使學生具備各科專業領域技術應用能力。	●	●	○	○	●
	公民與社會	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 增進公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。</p> <p>2. 發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。</p> <p>3. 發展個人的主</p>	1. 引導學生認識現今社會、政治、法律與經濟的發展。	●	●	○	○	○
			2. 培養學生具備多元思辨、分析及統整的能力。	○	●	○	○	●
			3. 培養學生具備終身學習的態度，追求自我實現，並具有創新應變社會發展之能力。	○	●	○	○	○

		<p>體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>4. 提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>5. 發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	<p>4. 培養學生具備良好人際互動與團隊合作的能力，並積極於公民參與。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>5. 培養學生尊重差異，實踐人權，關懷全球永續發展，具備各科專業領域技術應用能力及世界公民的意識。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	物理 (A)	<p>【總綱之教學目標】1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。</p> <p>2. 建構學生的基本科學素養。</p> <p>3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。</p> <p>4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。</p>	<p>1. 協助學生建構正確的基本物理知識，讓學生了解學習物理學的目的是甚麼？物理學和日常生活有何關聯。</p>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>2. 引導學生學習到各種物理學的相關知識並運用在生活中。</p>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>3. 激發學生追求事物原理的興趣，使科技相關類科職校學生具備專業物理學科的基本能力。</p>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>4. 養成學生良好的科學態度，增進學生對日常生活與物理</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

自然科學領域			現象的認識及應用。。					
			5. 在汽車科著重力、運動學及電學的教學，以建構學生學習應用力學及電學之基礎，運用在其專業上。	●	●	○	○	●
	物理(B)		1. 協助學生建構正確的基本物理知識，讓學生了解學習物理學的目的是甚麼？物理學和日常生活有何關聯。	○	●	○	○	○
			2. 引導學生學習到各種物理學的相關知識並運用在生活中。	○	●	○	○	○
			3. 激發學生追求事物原理的興趣，使科技相關類科職校學生具備專業物理學科的基本能力。。	●	●	○	○	●
			4. 養成學生良好的科學態度，增進學生對日常生活與物理現象的認識及應用。。	○	○	●	●	○
			5. 在汽車科著重力、運動學及電學的教學，以建構學生學習應用力學及電學之基礎，運用在其專業上。	●	●	○	○	●
	化學	【總綱之教學目標】 1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷	1. 引導學生建立對於化學科之基本核心概念的瞭解及應用。	●	●	○	○	○
			2. 引發學生學習化學的興趣，培養學生具備化學基本素	●	●	○	○	○

	<p>社會、守護自然之價值觀與行動力。</p> <p>4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。</p>	<p>養、科學態度並熟悉科學方法。</p>					
		<p>3. 增進學生解決問題、自我學習、推理思考及表達溝通之能力，以適應社會變遷，成為具有科學素養之公民。</p>	●	●	○	●	○
		<p>4. 配合學校群科屬性，化學與食品安全知識的重大議題融入課程，讓學生當面臨相關職業道德問題時具有判斷能力。</p>	○	○	○	○	●
		<p>5. 配合學校發展特色依群科屬性，特別加強某些章節或選取適當輔助教材，以銜接往後的相關專業課程及激發學生學習興趣。</p>	○	●	○	○	●
		<p>6. 以生活上的實例引起學習動機，各單元教學配合技能項目做相關之實驗或利用影片教學增加學習成效，同時將化學污染防治、食品安全及道德等觀念融入各章節教學中。</p>	○	○	●	○	●
		<p>7. 教學時鼓勵學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力。</p>	●	●	○	○	○
生物	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。</p>	<p>1. 培養學生認識生命起源、了解生物與人生的關係。</p>	●	●	○	○	○
		<p>2. 培養學生由分子與細胞的層次探討生</p>	○	●	○	●	○

		2. 建構學生的基本科學素養。	物體的構造與機能，了解生命的奧秘。					
		3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。	3. 培養學生了解生物生長的過程、生命維持及延續的方式，對生物興趣並激發潛能。	○	●	○	●	○
		4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	4. 培養學生對事物觀察、探究、推理及思辨的能力，啟發創造潛能，以發展解決日常生活中面臨的問題。	●	○	●	●	○
			5. 利用多元教學方式，引導學生認識動物的排泄、神經與內分泌、防禦了解生物遺傳的機制。	○	●	○	○	●
			6. 教學中結合生活上體認維護生物多樣性的重要性，以增進學生對於生命應具有的正確價值觀。	○	●	○	●	○
藝術	音樂	【總綱之教學目標】	1. 引導學生能夠透過音樂展現(如:歌曲或樂器表演),而表達出自我情感思想。	○	●	●	●	●
		1. 表現:善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現,表達思想與情感。	2. 鑑賞:參與審美活動,透過感受與理解進行思維判斷,體認藝術的價值。	○	●	○	●	○
		2. 鑑賞:參與審美活動,透過感受與理解進行思維判斷,體認藝術的價值。	3. 實踐:培養主動	○	●	○	●	●

領域		參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	級音樂會)，讓學生互相理解與溝通，體認到藝術真正的價值。					
		4. 讓學生認識到音樂的多元面向(如:古典和流行音樂等)，進而學會尊重不同音樂類型的差異性。	●	●	●	●	●	
		5. 透過音樂家的生命故事，能鼓舞學生學習到認同自我價值的動力。	●	●	●	●	○	
		6. 連結音樂與各專業類科領域的應用，並引導學生了解目前台灣的音樂概況。	○	●	○	●	○	
美術	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 表現：培育藝術知能，運用多元媒材進行主題式跨領域創作。</p> <p>2. 鑑賞：陶育美感欣賞、藝術鑑賞及符號詮釋和文化省思之能力。</p> <p>3. 實踐：涵泳在地與世界人文關懷，進行藝術參與和生活應用以達到自我實現。</p>	1. 引導學生運用各種形式原理和設計思考，透過傳統媒材與新媒體實踐藝術創作。	○	●	●	●	●	
		2. 引導學生運用美術知識、藝術知能、美術鑑賞與審美能力提升生活美感與生命價值。	○	●	○	●	○	
		3. 引導學生以不同角度進行藝術符號詮釋，提升多元文化思辨與溝通能力。	○	●	○	●	●	
		4. 引導學生關注社會文化，並強化與各專業類科領域的應用，透過藝術參與和創新思考達到解決問題與自我實現之目的。	●	●	●	●	●	

			5. 引導學生將上課之學習內容，繪製基本美術繪畫，及製作基本美術作品，以展現學生的學習成效。	●	●	●	●	●
綜合活動領域	生涯規劃	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 協助學生發掘個人強項特質、學習自我管理與調適。</p> <p>2. 強化學生面對困境的抗逆力和調適能力，了解存在的意義，建立明確的生活目標。</p> <p>3. 引導學生開展個人生涯故事、具備工作倫理，與他人團隊合作。</p> <p>4. 協助學生運用資訊分析個人特質與生涯進路、評估與規劃未來的生涯發展。</p> <p>5. 培養學生具備職業道德、適應多元社會市場變動與未來的永續發展。</p>	1. 引導學生自我覺察與整合個人成長歷程探索生涯目標、角色與生活之關聯。	●	●	○	●	●
			2. 鼓勵學生統整個人特質、生涯態度與信念，增進性別與生涯選擇的多元發展。	○	●	○	○	●
			3. 引導學生能自我調節與態度培養，培養情緒管理的能力、關懷利他的情操，增進人際互動效能。	○	●	○	●	○
			4. 引導學生了解生涯管理概念，生活挑戰與調適，培養危機處理能力，增進生活效能。	●	●	○	●	●
			5. 加強學生了解生涯相關資源，規劃個人生涯發展進路。	●	●	○	●	○
			6. 加強學生了解職業生活相關資訊與法令，進行教育發展與職業選擇，提升生涯競爭力。	●	●	●	○	○
			7. 鼓勵學生進行生涯評估與抉擇，了解各專業類科領域的職業生活與社會需求，以擬定並實踐生涯行動計畫。	●	●	○	○	●

科技領域	生活科技	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 習得科技的基本知識與技能。</p> <p>2. 培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。</p> <p>3. 善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。</p> <p>4. 整合理論與實務以解決問題和滿足需求。</p> <p>5. 理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。</p> <p>6. 發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。</p> <p>7. 了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題。</p>	1. 讓學生學習科技本質演進、科技概念及科技程序。	●	●			○
			2. 培養學生正確的科技使用態度，能利用科技之統合能力，應用於工作上，進行有效實作、整合、創意與溝通。	●		●	●	●
			3. 利用課堂小組活動設計，讓學生能設計與製作，設定問題與發展解決方案的原則、瞭解預測分析的方法，以及測試與修正。	●	●		○	●
			4. 讓學生能熟悉科技上的應用，熟練介紹科技產品保養與維護、結構的設計、機電整合的原理與應用等。	●	●	●		●
			5. 讓學生能熟悉科技上的應用，熟練介紹科技產品保養與維護，並連結各專業類科領域的應用。	●	○	●	●	○
	資訊科技	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 習得科技的基本知識與技能。</p> <p>2. 培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。</p> <p>3. 善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。</p> <p>4. 整合理論與實</p>	1. 讓學生學習包含演算法的概念、程式設計概念、各式資訊系統平台之使用方法。	○	●		●	○
			2. 讓學生能利用資訊科技與他人合作並進行問題分析與解決。			●	○	●
			3. 藉由課堂小組活動規劃，讓學生藉由分析問題、發展解	●	●		○	

		務以解決問題和滿足需求。	題方法，並進行提出有效的決策。					
		5. 理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。	4. 培養學生能利用各專業類科領域與資訊科技能力應用，表達想法並與他人有效溝通。	●	●	●		○
		6. 發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。	5. 讓學生建立健康、合理與合法的資訊科技使用態度與習慣，實踐資訊倫理，思考資訊與法律及社會相關議題。	●		●	●	○
		7. 了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題。						
健康與體育領域	健康與護理	1. 培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	1. 使學生重視生命的歷程，發展健康的生活態度。	●	●	○	○	●
		2. 養成規律運動與健康生活的習慣。	2. 引導學生運用醫療救護資源，達到健康安全的生活。	○	●	○	○	○
		3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	3. 協助學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我管理的能力。	○	●	○	●	○
		4. 培養獨立生活的自我照護能力。	4. 使學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度。	○	○	●	●	○
		5. 培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	5. 引導學生學習適當人際與親密關係的發展知能，並充實自我保護概念。	○	○	●	○	○
		6. 建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素	6. 引導學生培養思辨與善用各專業類科領域知識與健康生活的相關資訊。	○	○	●	●	○

		<p>養，豐富休閒生活品質與全人健康。</p> <p>7. 培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。</p> <p>8. 培養良好人際關係與團隊合作精神。</p>						
健康與體育領域	體育	1. 培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	1. 使學生能認識、瞭解各項運動技能的原理與原則，以及學習正確之姿勢與動作，並透過檢視，提出適當的修正方法，以達到有效學習運動技能的目標。	○	●			●
		2. 養成規律運動與健康生活的習慣。	2. 能引導學生養成個人的健康信念，形塑健康價值觀，展現高度健康行動的自我效能，終身遵行健康的價值觀與規範。			○	●	○
		3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	3. 引導學生能懂得運用方法去注意各種運動所發展出的文化、特色及意義，進而能融入於欣賞比賽活動中。		●	○	●	
		4. 培養獨立生活的自我照護能力。	4. 引導學生於體育活動中，發展適切人際關係的素養，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	●		●	○	
		3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。						
		4. 培養獨立生活的自我照護能力。						
		5. 培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。						
		6. 建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。						

		7. 培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	5. 引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野的宏觀，並主動關心全球體育議題或國際情勢。		○		●	
		8. 培養良好人際關係與團隊合作精神。 9. 發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。	6. 引導學生遵守運動規範，展現良好道德情操並運用於生活當中，落實身體自主權的尊重與維護。		○		●	
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	1. 培養學生分析國際情勢與國家發展的系統思考能力。	1. 使學生能了解國際情勢的不穩定性與中國大陸對我國產生的影響。	●	○	○		○
		2. 協助學生理解基本軍事知識、災害防救及軍事用語。	2. 配合時事、環境災害新聞事件，訓練學生具備災害應變的基本知識與技能。	○	●	○	○	○
		3. 引導學生對全民國防發展現況之理解與分析。	3. 能體認全民國防是擬聚全民心防、發揮整體國防力量的基石。		●	●	●	
		4. 強化學生發展關心國際局勢、多元文化與世界和平的胸懷。	4. 結合國際與亞太情勢的現況與變遷，引導學生掌握世局脈動及尊重多元文化的價值。	●	●			○
		5. 培養學生實踐國家安全的行動力。	5. 建立學生對維護國家安全的正確認知，強化全民國防觀念。		●	●	●	

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表 3-2-1 商管群流通管理科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
商業與管理群	流通管理科	1. 倉儲物流人員 2. 記帳/出納/一般會計人員 3. 資訊管理人員 4. 門市/專櫃人員 5. 店長/賣場管理人員 6. 行銷企劃人員 7. 電子商務人員 8. 網站行銷企劃	1. 培養商業及流通服務業之基層人才。 2. 培養會計記帳之基礎人才。 3. 培養資訊及資料庫管理之基礎人才。 4. 培養門市經營及電子商務之基礎人才。 5. 培養運輸或倉儲管理之基礎人才 6. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	1. 具備商業及流通服務業領域之基本能力。	●	●	○	●	●
				2. 具備會計記帳之基本能力。	●	●	○	●	●
				3. 具備資訊科技、電腦及資料庫管理之基本能力。	●	●	●	●	●
				4. 具備門市經營及電子商務之基本能力。	●	●	○	●	●
				5. 具備運輸或倉儲管理之基本能力。	●	●	●	●	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

表 3-2-2 食品群烘焙科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
食品群	烘焙科	1. 烘焙工廠作業人員 2. 烘焙坊烘焙技師 3. 飲料調製人員 4. 食品廠研發管理人員 5. 衛生管理人員 6. 食品行銷人員	1. 培養學生烘焙專業技術人才 2. 培養學生食品加工技術之人才 3. 培養學生飲料調製技術人才 4. 培養中式米食或麵食加工之人才 5. 培養企劃與資訊化產品行銷之人才 6. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	1. 具備烘焙操作技術之知識及能力	●	●	○	○	●
				2. 具備食品加工操作技術之知識及能力	●	●	○	○	●
				3. 具備飲料調製操作之知識及能力	●	●	○	○	●
				4. 具備中式米食或麵食加工之知識及能力	●	●	○	○	●
				5. 具備企劃與資訊化產品行銷之能力	●	●	○	○	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

表 3-2-3 家政群時尚造型科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					技術力	競爭力	品格力	向心力	學習力
家政群	時尚造型科	1. 髮型設計從業人員	1. 培養具有美髮設計的技術人才	1. 具備美髮髮型設計及美容美膚專業知識與技能	●	●		○	●
		2. 新娘秘書從業人員	2. 培養具有美容彩妝能力的技術人才	2. 具備服裝製作之專業知識與技能	●	●		○	●
		3. 美容從業人員	3. 培養服飾及飾品製作及搭配能力的技術人才	3. 具備飾品搭配及製作之專業知識與技能	●	●		○	●
		4. 彩妝從業人員	4. 培養造型專業攝影的技術人才	4. 具備造型專業攝影的專業技能	●	●	○	○	●
		5. 專業攝影人員	5. 培養整體造型能力的技術人才	5. 具備整體造型設計的專業技能	●	●	○	○	●
		6. 整體造型從業人員	6. 培養具有良好職業道德、美學素養，儀態端正及繼續進修之人才	6. 具備美髮美容美學涵養、職場倫理規範、誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

表 3-2-4 餐旅群餐飲管理科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
餐飲科	餐飲管理科	1. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員 2. 餐飲吧檯人員 3. 餐飲業基層服務人員 4. 餐飲相關產品創意與研發人才 5. 烘焙相關產業工作人員	1. 培養中、西餐基礎技術人才	1. 具備中、西餐之專業能力	●	●	○	○	●
			2. 培養飲料調製基礎技術人才	2. 具備飲料調製之專業能力	●	●	○	○	●
			3. 培養餐旅服務基礎技術人才	3. 具備餐旅服務之專業能力	●	●	●	○	●
			4. 培養多元電子商務人才	4. 具備多元商務整合應變的能力。	●	●	○		●
			5. 培養異國料理製作專業技術人才	5. 具備異國料理之專業能力	●	●	○	○	●
			6. 培養創意烘焙製作專業技術人才	6. 具備創意烘焙之專業能力	●	●	○	○	●
			7. 培養宴會管理及製作專業技術人才	7. 具備宴會實務之專業能力	●	●	○	○	●
			8. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	8. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

表 3-2-5 藝術群多媒體動畫科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像對應檢核				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
藝術群	多媒體 動畫科	動畫視覺設計人員 遊戲角色設計人員 遊戲場景設計人員 動漫角色表演人員 視覺設計人員 多媒體攝影 剪輯從業人員 社群媒體創意人員 網頁美編設計人員	培養多媒體動畫及多媒體影視傳播產業之人才 培養視覺設計之人才 培養多元電子商務人才 培養動漫數位攝影及製作應用之人才 培養動漫創意產業之人才 培養生活及品德教育，良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才	1. 具備腳本、拍攝、剪輯後製及多媒體動畫製作之基礎能力	●	●	●	○	●
				2. 具備視覺設計與應用之基礎能力	●	●	○	○	●
				3. 具備多元商務整合應變的能力。	●	●	○	●	●
				4. 具備數位動漫基礎攝影及製作之專業能力	●	●	○	○	●
				5. 培育動漫創意設計與整體造型之專業能力	●	●	○	○	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、科課程地圖

(一)流通管理科(426)



學校願景

創新卓越

多元學習

學生圖像

競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力

一上

一下

二上

二下

三上

三下

6.具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

國語文(3) 英語文(2)
數學(2) 歷史(1)
公民與社會(2)
基礎化學(1)
基礎生物(1) 美術(1)
健康與護理(1) 體育(2)
全民國防(4) 音樂(1)

國語文(3) 英語文(2)
數學(2) 歷史(1)
生涯規劃(2)
基礎化學(1)
基礎生物(1)
資訊科技(2) 美術(1)
健康與護理(1) 體育(2)
全民國防(1) 音樂(1)

國語文(3)
英語文(2)
數學(2)
地理(2)
體育(2)

國語文(3)
英語文(2)
數學(2)
體育(2)

國語文(2)
英語文(2)
體育(2)
數學(2)
文學賞析(1)

國語文(2)
英語文(2)
體育(2)
數學(2)
文學賞析(1)

1.具備烘焙操作技術及飲料調製操作之知識及能力

烘焙食品加工實習(5)
飲料調製(3)

烘焙食品加工實習(5)
飲料調製(3)

蛋糕製作實習(4)
麵粉麵包製作(4)

蛋糕製作實習(4)
巧克力製作(4)

蛋糕裝飾(4)
飲食文化鑑賞(2)

歐式烘焙食品製作(4)

2.具備食品加工操作及機械分析技術之知識及能力

烘焙食品體積(2)
食品添加物(2)

烘焙食品體積(2)
食品添加物(2)

食品加工(2)
食品微生物(2)
食品加工實習(3)
食品微生物實習(3)

食品加工(2)
食品微生物(2)
食品加工實習(3)
食品微生物實習(3)
專題製作(2)

食品化學與分析(2)
食品化學與分析實習(3)
進階食品加工實習(4)
專題製作(2)

食品化學與分析(2)
食品包裝(2)
食品化學與分析實習(3)
進階食品加工實習(4)
食品安全與衛生(2)

3.具備多元商務整合應變之能力。

行銷學(2)

行銷學(2)

電子商務(2)

電子商務(2)

電子商務(2)

電子商務(2)

4.具備中式米食加工之專業能力

穀類加工(2)

穀類加工(2)

穀類加工(2)

穀類加工(2)

中式米食加工實習(4)

中式米食加工實習(4)

5.具備中式麵食加工之專業能力

穀類加工(2)

穀類加工(2)

穀類加工(2)

穀類加工(2)

中式麵食加工實習(4)

中式麵食加工實習(4)

彈性學習

自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動

團體活動

主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動

(二)烘焙科(517)

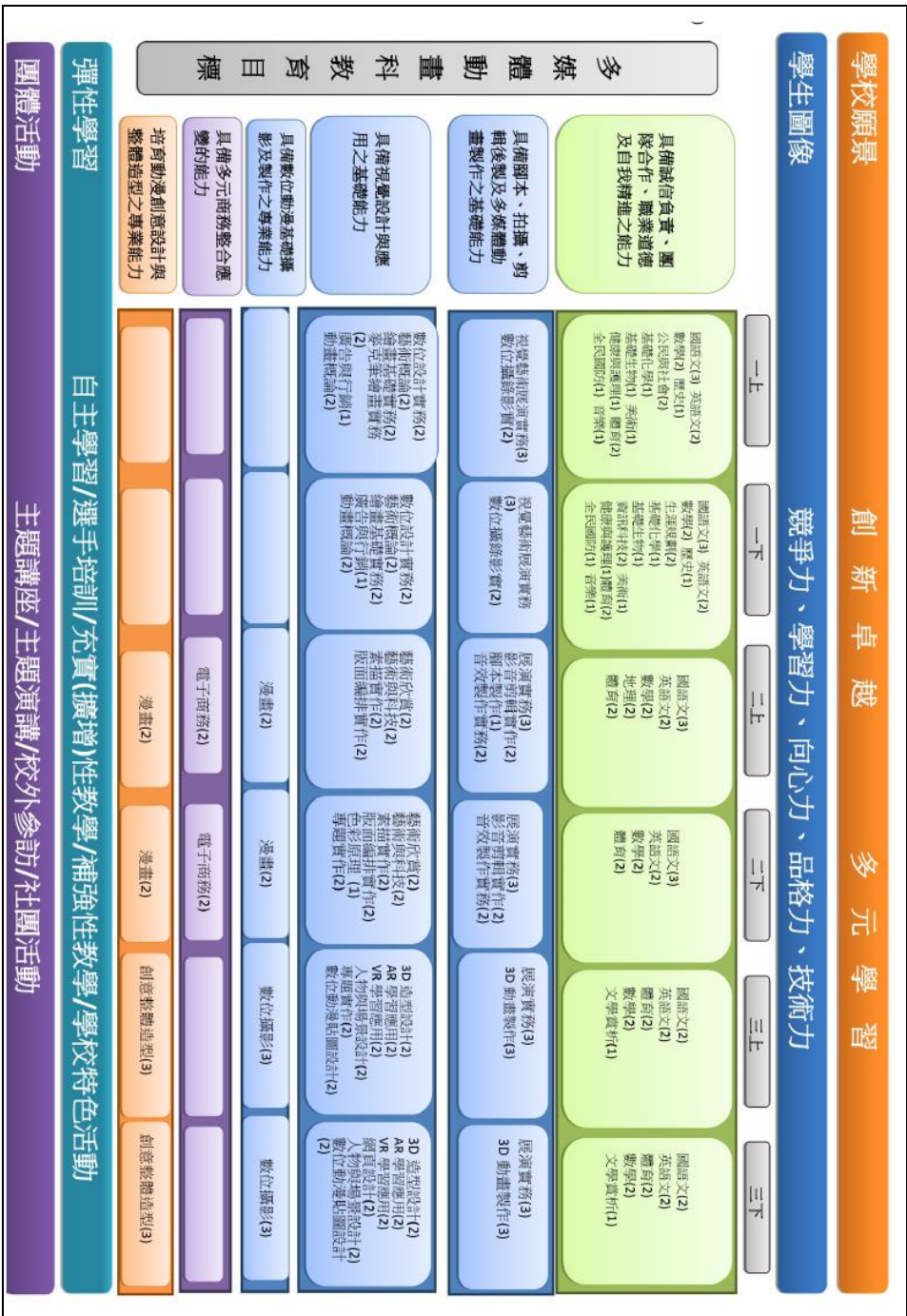
(三)時尚造型科(516)



(四)餐飲管理科(408)

學校願景		創新卓越						多元學習	
學生圖像		競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力						進階發展	
		一上	一下	二上	二下	三上	三下		
餐飲科教育目標	8.具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我特長之能力	國語文(8) 英語文(8) 公民與社會(8) 生活科技(8) 職業教育(8) 健康與體育(8) 藝術與人文(8) 資訊科技(8)	國語文(8) 英語文(8) 公民與社會(8) 生活科技(8) 職業教育(8) 健康與體育(8) 藝術與人文(8) 資訊科技(8)	國語文(8) 英語文(8) 公民與社會(8) 生活科技(8) 職業教育(8) 健康與體育(8) 藝術與人文(8) 資訊科技(8)	國語文(8) 英語文(8) 公民與社會(8) 生活科技(8) 職業教育(8) 健康與體育(8) 藝術與人文(8) 資訊科技(8)	國語文(8) 英語文(8) 公民與社會(8) 生活科技(8) 職業教育(8) 健康與體育(8) 藝術與人文(8) 資訊科技(8)	國語文(8) 英語文(8) 公民與社會(8) 生活科技(8) 職業教育(8) 健康與體育(8) 藝術與人文(8) 資訊科技(8)	國語文(8) 英語文(8) 公民與社會(8) 生活科技(8) 職業教育(8) 健康與體育(8) 藝術與人文(8) 資訊科技(8)	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我特長之公民
	1.具備中、西餐之專業能力	中餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(4)	中、西式餐廚師級之廚師工作人員
	2.具備飲料調製之專業能力			飲料實習(3)	飲料實習(3)	飲料實習(3)	飲料實習(3)	飲料實習(3)	餐飲吧檯人員
	3.具備餐廚服務之專業能力	餐廚服務實習(4) 餐廚服務實習(4)	餐廚服務實習(4) 餐廚服務實習(4)	餐廚服務實習(4) 餐廚服務實習(4)	餐廚服務實習(4) 餐廚服務實習(4)	餐廚服務實習(4) 餐廚服務實習(4)	餐廚服務實習(4) 餐廚服務實習(4)	餐廚服務實習(4) 餐廚服務實習(4)	餐飲業基層服務人員
	4.具備多元商務整合應變的能力	電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	餐飲相關產品創意與研發人才
	5.具備異國料理之專業能力	異國料理實習(4) 異國料理實習(4)	異國料理實習(4) 異國料理實習(4)	異國料理實習(4) 異國料理實習(4)	異國料理實習(4) 異國料理實習(4)	異國料理實習(4) 異國料理實習(4)	異國料理實習(4) 異國料理實習(4)	異國料理實習(4) 異國料理實習(4)	異國料理製作相關產業工作人員
	6.具備創設燒烤之專業能力	燒烤實習(4) 燒烤實習(4)	燒烤實習(4) 燒烤實習(4)	燒烤實習(4) 燒烤實習(4)	燒烤實習(4) 燒烤實習(4)	燒烤實習(4) 燒烤實習(4)	燒烤實習(4) 燒烤實習(4)	燒烤實習(4) 燒烤實習(4)	燒烤相關產業工作人員
	7.具備宴會實務之專業能力	宴會實習(4) 宴會實習(4)	宴會實習(4) 宴會實習(4)	宴會實習(4) 宴會實習(4)	宴會實習(4) 宴會實習(4)	宴會實習(4) 宴會實習(4)	宴會實習(4) 宴會實習(4)	宴會實習(4) 宴會實習(4)	宴會管理製作相關產業工作人員
彈性學習		自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動						團體活動	
		主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動							

(五)多媒體動畫科(820)



肆、課程表

一、教學科目與學分數表

表 4-1-1 商業與管理群流通管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

109 學年入學學生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版	
	社會	歷史	2		2						
		地理	2	2							
		公民與社會	2	2							
	自然科學	化學	2	2							A 版
		生物	2		2						A 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2	2							
	科技	資訊科技	2			2					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
小計		70	21	17	11	9	6	6		部定必修一般科目總計 70 學分	
專業必修科目	商業概論	4	2	2							
	數位科技概論	4	2	2							
	會計學	10	3	3	2	2					
	經濟學	8			4	4					
	小計		26	7	7	6	6	0	0		部定必修專業科目總計 26 學分
實習科目	數位科技應用	4			2	2					
	商業溝通	2						2			
	商業與財會	門市經營實務	4	2	2						
		行銷實務	4			2	2				
		會計軟體應用	4			2	2				
		金融與證券投資實務	2					2			
	小計		20	2	2	6	6	2	2		部定必修實習科目總計 20 學分
專業及實習科目合計		46	9	9	12	12	2	2			
部定必修合計		116	30	26	23	21	8	8		部定必修總計 116 學分	

表 4-1-1 商業與管理群流通管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修科目	一般科目 6 學分 3.23	數學	4					2	2		
		文學賞析	2					1	1		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分	
	專業科目 14 學分 7.53	流通管理概論	4	2	2						
		金融市場	4					2	2		
		商業現代化	4					2	2		
		物聯網概論	2				2				
		小計	14	2	2		2	4	4	校訂必修專業科目總計 14 學分	
	實習科目 19 學分 10.22	電腦多媒體製作	3			3					
		視窗軟體應用實務	2		2						
		專題實作	6				3	3			
		商業套裝軟體應用	6			3	3				
		記帳實務	2		2						
		小計	19		4	6	6	3		校訂必修實習科目總計 19 學分	
	校訂必修學分數合計			39	2	6	6	8	10	7	校訂必修總計 39 學分
	校訂選修科目	31 學分 16.67	資料庫管理實務	6					3	3	
			會計實務	6					3	3	
			電腦應用操作實務	6					3	3	
			顧客關係管理	3						3	
物流管理實務			4			2	2			同科單班 AH2 選 1	
電子商務			4			2	2			同校跨群 AH2 選 1	
商業經營實務			6					3	3	同科單班 AI2 選 1	
倉儲管理實務			6					3	3	同科單班 AI2 選 1	
最低應選修學分數			31								
校訂選修學分數合計			31			2	2	12	15	校訂選修實習科目總計 41 學分	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6			1	1	2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 4-1-2 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版	
	社會	歷史	2			2					
		地理	2	1	1						
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學	化學	2	2							A 版
		生物	2		2						A 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2	2							
	科技	資訊科技	2		2						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1						
	小計	70	19	19	11	9	6	6		部定必修一般科目總計 70 學分	
專業科目	食品加工	4			2	2					
	食品微生物	4			2	2					
	食品化學與分析	4					2	2			
	小計	12	0	0	4	4	2	2		部定必修專業科目總計 12 學分	
實習科目	食品加工實習	6			3	3					
	食品微生物實習	6			3	3					
	食品化學與分析實習	6					3	3			
	食品加工	烘焙食品加工實習	10	5	5						
		進階食品加工實習	8					4	4		
		小計	36	5	5	6	6	7	7		部定必修實習科目總計 36 學分
	專業及實習科目合計	48	5	5	10	10	9	9			
	部定必修合計	118	24	24	21	19	15	15		部定必修總計 118 學分	

表 4-1-2 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
109 學年入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修科目	一般科目 6 學分 3.23	數學	4					2	2		
		文學賞析	2					1	1		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分	
	專業科目 10 學分 5.38	烘焙食品概論	4	2	2						
		行銷學	2	1	1						
		食品添加物	4	2	2						
		小計	10	5	5					校訂必修專業科目總計 10 學分	
	實習科目 26 學分 13.98	蛋糕製作實習	8			4	4				
		飲料調製	6	3	3						
		蛋糕裝飾	4					4			
		專題實作	4				2	2			
		藝術麵包製作	4			4					
		小計	26	3	3	8	6	6		校訂必修實習科目總計 26 學分	
	校訂必修學分數合計			42	8	8	8	6	9	3	校訂必修總計 42 學分
	校訂選修科目	專業科目 6 學分 3.23	飲食文化與鑑賞	2					2		
食品安全與衛生			2						2		
食品包裝			2							2	
最低應選修學分數小計			6							校訂選修專業科目總計 6 學分	
實習科目 20 學分 10.75		巧克力製作	4				4				
	歐式烘焙食品製作	4							4		
	中式麵食加工實習	8						4	4	同科單班 AC2 選 1	
	中式米食加工實習	8						4	4	同科單班 AC2 選 1	
	分析化學	4			2	2				同科單班 AH2 選 1	
	電子商務	4			2	2				同校跨群 AH2 選 1	
	最低應選修學分數小計	20								校訂選修實習科目總計 32 學分	
校訂選修學分數合計			26			2	6	6	12	校訂選修總計 38 學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6			1	1	2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 4-1-3 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A 版	
	社會	歷史	2	2							
		地理	2	1	1						
		公民與社會	2		2						
	自然科學	化學	2	2							A 版
		生物	2			2					A 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2	2							
	科技	資訊科技	2		2						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		70	20	18	11	9	6	6		部定必修一般科目總計 70 學分
部定必修科目	家政概論	4	2	2							
	色彩概論	2	2								
	家政職業衛生與安全	2		2							
	家庭教育	4			2	2					
	家政職業倫理	2						2			
	行銷與服務	4					2	2			
	家政美學	2					2				
小計		20	4	4	2	2	4	4		部定必修專業科目總計 20 學分	
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3							
	飾品設計與實務	4			2	2					
	整體造型	美容美體實務	6			3	3				
		美髮造型實務	4	2	2						
		舞台表演實務	4			2	2				
		整體造型設計與實務	4					2	2		
	小計		28	5	5	7	7	2	2		部定必修實習科目總計 28 學分
專業及實習科目合計		48	9	9	9	9	6	6			
部定必修合計		118	29	27	20	18	12	12		部定必修總計 118 學分	

表 4-1-3 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
109 學年入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修科目	一般科目 6 學分 3.23	數學	4					2	2		
		文學賞析	2					1	1		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分	
	專業科目 8 學分 4.3	美髮	6	3	3						
		基礎化妝理論	2		2						
		小計	8	3	5					校訂必修專業科目總計 8 學分	
	實習科目 20 學分 10.75	創意編梳	2						2		
		男士理髮實務	8			2	2	2	2		
		專題實作	4				2	2			
		髮型設計實務	6					3	3		
		小計	20			2	4	7	7	校訂必修實習科目總計 20 學分	
	校訂必修學分數合計			34	3	5	2	4	10	10	校訂必修總計 34 學分
	校訂選修科目	實習科目 34 學分 18.2 8	髮型梳理	6			3	3			
			指甲藝術	6					3	3	
			美顏實務	8			4	4			
服飾與造型運用			4					2	2	同科單班 AA2 選 1	
新娘秘書實務			4					2	2	同科單班 AA2 選 1	
創意整體造型			6					3	3	同校跨群 AB2 選 1	
數位攝影			6					3	3	同校跨群 AB2 選 1	
美容造型素描			4			2	2			同科單班 AH2 選 1	
電子商務			4			2	2			同校跨群 AH2 選 1	
最低應選修學分數小計		34								校訂選修實習科目總計 48 學分	
校訂選修學分數合計			34			9	9	8	8	校訂選修總計 48 學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6			1	1	2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 4-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版
		歷史	2		2					
	社會	地理	2	1	1					
		公民與社會	2			2				
	自然科學	化學	2	1	1					A 版
		生物	2	2						A 版
	藝術	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動	生涯規劃	2		2					
	科技	資訊科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育		2	1	1						
小計		70	19	19	11	9	6	6	部定必修一般科目總計 70 學分	
部定必修	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計 14 學分
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙	烘焙實務	8			4	4			
	小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計 34 學分
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2		
部定必修合計		118	29	29	23	21	8	8	部定必修總計 118 學分	

表 4-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
109 學年入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修科目	一般科目 6 學分 2.9 4	數學	4					2	2		
		文學賞析	2					1	1		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分	
	專業科目 6 學分 2.9 4	餐飲衛生與安全	3		3						
		餐飲行銷	3					3			
		小計	6		3			3		校訂必修專業科目總計 6 學分	
	實習科目 21 學分 10.2 9	中餐烹飪實習	14				4	4	3	3	
		專題實作	4					2	2		
		蔬果切雕實習	3	3							
		小計	21	3			4	6	5	3	校訂必修實習科目總計 21 學分
	校訂必修學分數合計			33	3	3	4	6	11	6	校訂必修總計 33 學分
	校訂科目	專業科目 18 學分 8.8 2	飲料與調酒	4					2	2	
菜單設計			2					2			
餐飲採購學			4			2	2				
餐旅規劃與管理			2						2		
世界飲食文化			2						2		
最低應選修學分數 小計			18								校訂選修專業科目總計 14 學分
實習科目 35 學分 17.1 6		宴會管理實務	4							4	
		世界料理實務	6						3	3	同科跨班 AF3 選 1
		西式點心實務	6						3	3	同科跨班 AF3 選 1
		台式料理實務	6						3	3	同科跨班 AF3 選 1
		鐵板燒宴會實務	8						4	4	同科跨班 AG3 選 1
		創意中式點心	8						4	4	同科跨班 AG3 選 1
	異國料理實務	8						4	4	同科跨班 AG3 選 1	
	蔬食料理實務	4			2	2				同科跨班 AH2 選 1	
電子商務	4			2	2				同校跨群 AH2 選 1		
最低應選修學分數 小計	35								校訂選修實習科目總計 54 學分		
校訂選修學分數合計			35			4	4	11	16	校訂選修總計 68 學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6			1	1	2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 4-1-4 藝術群多媒體動畫科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版	
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			2				
	自然科學	公民與社會	2	2							
		化學	2	1	1					A 版	
	藝術	生物	2	1	1					A 版	
		音樂	2	1	1						
	綜合活動	美術	2	1	1						
		生涯規劃	2		2						
	科技	資訊科技	2		2						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
小計		70	18	20	11	9	6	6	部定必修一般科目總計 70 學分		
專業科目	藝術概論		4	2	2						
	藝術欣賞		4			2	2				
	藝術與科技		4			2	2				
	小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計 12 學分	
實習科目	展演實務		6	3	3						
	視覺藝術展演實務		12			3	3	3	3		
	視覺表現	繪畫基礎實務	4	2	2						
		素描實作	4			2	2				
		數位設計實務	4	2	2						
		版面編排實作	4			2	2				
	數位影音	數位攝錄影實務	4			2	2				
		影音後製實作	4			2	2				
小計		42	7	7	11	11	3	3	部定必修實習科目總計 42 學分		
專業及實習科目合計		54	9	9	15	15	3	3			
部定必修合計		124	27	29	26	24	9	9	部定必修總計 124 學分		

表 4-1-5 藝術群多媒體動畫科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
109 學年入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 6 學分 3.23	數學	4					2	2			
		文學賞析	2					1	1			
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分		
	專業科目 11 學分 5.91	人物與場景設計	4						2	2		
		腳本製作	1			1						
		網頁設計	2							2		
		3D 造形設計	4						2	2		
		小計	11				1		4	6	校訂必修專業科目總計 11 學分	
	實習科目 14 學分 7.53	專題實作	4					2	2			
		3D 動畫製作	6						3	3		
		音效製作實務	4				2	2				
		小計	14				2	4	5	3	校訂必修實習科目總計 14 學分	
	校訂必修學分數合計			31							校訂必修總計 31 學分	
	校訂選修	專業科目 9 學分 4.84	色彩原理	1					1			
			動畫概論	4	2	2						
廣告與行銷			2	1	1							
數位動漫貼圖設計			4						2	2		
最低應選修學分數小計			9								校訂選修專業科目總計 11 學分	
實習科目 22 學分 11.83		麥克筆繪畫實務	2	2								
		AR 學習應用	4						2	2		
		VR 學習應用	4						2	2		
		創意整體造型	6						3	3	同校跨群 AB2 選 1	
		數位攝影	6						3	3	同校跨群 AB2 選 1	
		漫畫	4			2	2				同科單班 AH2 選 1	
		電子商務	4			2	2				同校跨群 AH2 選 1	
		最低應選修學分數小計	22								校訂選修實習科目總計 30 學分	
校訂選修學分數合計			31	5	3	2	3	9	9	校訂選修總計 41 學分數		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			6			1	1	2	2			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

表 4-2-1 商管群流通管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
一般科目	部定	66-76 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
	合 計			76	40.86%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	26	13.98%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	20	10.75%		
		專業與實習科目合計		60 學分為限	46	24.73%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53%	
			選修		0	0%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	19	10.22%	
			選修		31	16.67%	
	合 計			至少 80 學分	110	59.15%	
	實習科目學分數			至少 45 學分	70	37.64%	
應修習總學分		180-192	186 學分				
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節				
學年學分制畢業條件	<p>1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。</p> <p>2. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。</p> <p>3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。</p>						
備註	<p>1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。</p> <p>2. 上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。</p> <p>3. 部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。</p>						

表 4-2-2 食品群烘焙科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
一般科目	部定	66-76 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
合 計			76	40.86%			
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	36	19.35%		
		專業與實習科目合計		60 學分為限	48	25.8%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%	
			選修		6	3.23%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.98%	
			選修		20	10.75%	
	合 計			至少 80 學分	110	59.14%	
實習科目學分數			至少 45 學分	82	44.08%		
應修習總學分			180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12-18 節	18 節			
六學期彈性學習時間(節數)合計			6-12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

表 4-2-3 家政群時尚造型科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
一般科目	部定	66-76 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
合 計			76	40.86%			
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	20	10.75%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	28	15.05%		
		專業與實習科目合計		60 學分為限	48	25.8%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3%	
			選修		0	0%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.75%	
			選修		34	18.28%	
	合 計		至少 80 學分	110	59.13%		
實習科目學分數		至少 45 學分	82	44.08%			
應修習總學分		180-192	186 學分				
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節				
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

表 4-2-4 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
一般科目	部定	66-76 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
	合 計			76	40.86%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.53%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.28%		
		專業與實習科目合計		60 學分為限	48	25.81%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%	
			選修		18	9.68%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	21	11.29%	
			選修		35	18.82%	
	合 計		至少 80 學分	128	68.83%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	90	48.39%		
	應修習總學分		180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節		系統統計		
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

表 4-2-5 藝術群多媒體動畫科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
一般科目	部定	66-76 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
	合 計			76	40.86%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	22.58%		
		專業與實習科目合計		60 學分為限	54	29.03%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	11	5.91%	
			選修		9	4.84%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53%	
			選修		22	10.53%	
	合 計		至少 80 學分	110	59.13%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	78	40.86%		
應修習總學分		180-192	186 學分				
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節				
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

伍、彈性學習

一、彈性學習時間實施相關規定

107.06.28 課發會通過

107.07.05 校務會議會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施規定。
- 二、本校彈性學習時間的實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據本校條件和學生需求，彈性學習時間可規劃為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等學習活動。
- 四、全學期授課應配合學校課程，排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及同校跨群等模式規劃，且一年級、二年級每週至多一節；三年級不受每週一節之限制。
- 五、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 六、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫，由學校另行訂定實施辦法。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。
- 九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期
彈性學習時間自主學習申請表

申請日期	年 月 日	申請編號	
班級	科 年 班	姓名	
主題			
學習主軸	<input type="checkbox"/> 專題研究 <input type="checkbox"/> 專書閱讀 <input type="checkbox"/> 議題討論 <input type="checkbox"/> 創新實作 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）		
實施地點	<input type="checkbox"/> 班級教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）		
實施方式	<input type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 小組合作學習 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）		
小組成員		指導教師/導師	
1.	2.		
3.	4.		
5.	註：每組 3-5 人，第一位為組長，若個人申請者，僅填寫一位即可。		
進度安排	日期		學習內容簡述（請條列）
	第 1 次	月 日 (週)	1. 2.
	第 2 次	月 日 (週)	
	第 3 次	月 日 (週)	
	第 4 次	月 日 (週)	
	第 5 次	月 日 (週)	
	第 6 次	月 日 (週)	
其他課餘時間			
預計學習成果	<input type="checkbox"/> 報告 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 展示 <input type="checkbox"/> 演出 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）		

家長(法定代理人)簽名：_____

私立同德家事商業職業學校彈性學習時間實施規定

108.03.18 日課程發展委員會討論通過

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

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

三、本校彈性學習時間之實施原則：

- (一) 本校彈性學習時間，在二年級第 1 及第 2 學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節；在三年級第 1 及第 2 學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節，不採計學分。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群全年級方式，每一班群須達一班以上分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、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，依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前三個月為原則，申請表件如附件 1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加二週，申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後二週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。
- (六) 前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達○人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、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，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多五人）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 人以下、5 人以上為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、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），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

- (三) 充實(增廣)教學：採學生選讀制。
 - (四) 補強性教學：
 - 1、短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。
 - 2、全學期授課之課程：採學生選讀制。
 - (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
 - (六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 七、本校彈性學習時間之學分授予方式係依本校《學生學習評量辦法(修正草案)》。
- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
 - (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
 - (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 - 1、修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。
 - 2、修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 - 3、修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
 - (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。
- 八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
 - (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
 - (三) 充實(增廣)教學與補強性教學：
 - 1、個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2、二位以上教師依序擔任全學期充實(增廣)教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3、個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - (四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- 九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件1-1

選手培訓實施申請表

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
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽負責處室核章

教務處核章

校長核章

選手培訓實施延長申請表

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
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽負責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 1-3

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<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	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

競賽負責處室核章

教務處核章

校長核章

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請

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

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 2-2

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件2-3

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓名	
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件3

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

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"/> 競爭力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 向心力 <input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 技術力		
特色活動主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 <input type="checkbox"/> 地方特色		
特色活動實施地點			
特色活動實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
	2		
	3		
特色活動實施目標			

負責活動處室核章

教務處核章

校長核章

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期

自主學習計畫書

申請學生資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實習教室： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習學習目標			
自主學習所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實習教室： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期

自主學習成果紀錄表

申請學生資料	班級	學號	姓名 (請親自簽名)	
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實習教室： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習學習目標				
自主學習成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習成果說明				
自主學習學習目標達成情形				
自主學習歷程省思				
指導教師指導建議				
指導教師簽章	承辦人員核章	教學組長核章	教務主任核章	

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期

彈性學習時間自主學習申請表

申請日期	年 月 日	申請編號			
班級	科 年 班	姓名			
主題					
學習主軸	<input type="checkbox"/> 專題研究 <input type="checkbox"/> 專書閱讀 <input type="checkbox"/> 議題討論 <input type="checkbox"/> 創新實作 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）				
實施地點	<input type="checkbox"/> 班級教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）				
實施方式	<input type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 小組合作學習 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）				
小組成員		指導教師/導師			
1.	2.	<small>註：每組 3-5 人，第一位為組長，若個人申請者，僅填寫一位即可。</small>			
3.	4.				
5.					
日期				學習內容簡述（請條列）	檢核
第 1 次	月 日 (週)				
第 2 次	月 日 (週)				
第 3 次	月 日 (週)				
第 4 次	月 日 (週)				
第 5 次	月 日 (週)				
第 6 次	月 日 (週)				
其他課餘時間					
預計學習成果	<input type="checkbox"/> 報告 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 展示 <input type="checkbox"/> 演出 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）				

家長(法定代理人)簽名：_____

二、學生自主學習實施規範

107.06.28 課發會通過
107.07.05 校務會議會通過

一、依據：

《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定。

二、實施目的：

為鼓勵學生自主規劃彈性學習時間，提升自主學習能力，落實自主學習精神，特訂定本實施辦法。

三、實施方式：

- (一)、學生得於彈性學習時間，規畫進行自主學習，並得採個人或群體方式，進行專題、議題或創新實作，且應安排進行成果報告、發表或展示。
- (二)、學生進行自主學習前，應經老師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。
- (三)、學生自主學習的學習計畫應包括擬學習的主題、內容、進度、效益、所需資源或設備等，學生自主學習申請表如附件。
- (四)、完成申請表內容，繳至學務處訓育組，經審核通過後，始得選填自主學習課程。
- (五)、為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班進行指導。

四、輔導管理：

- (一)、學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等
- (二)、為能落實學生自主學習成就，得安排老師隨班或組進行指導。

五、預期效益：

學生能達成自主規劃之內容目標，以提升自我能力，養成自主學習習慣，落實終身學習。

六、本辦法經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

- 1.技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需 6-12 節。
- 2.若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
- 3.開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。其課程名稱應為：彈性學習時間-0000
- 4.實施對象請填入群科別等。
- 5.本表以校為單位，1 校 1 表。

表 8-1 彈性學習時間規劃表

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
	一	二	一	二	一	二	
每周彈性學習時間(節數)							
流通管理科	0	0	1	1	2	2	
烘焙科	0	0	1	1	2	2	
時尚造型科	0	0	1	1	2	2	
餐飲管理科	0	0	1	1	2	2	
多媒體動畫科	0	0	1	1	2	2	

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註	
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V					內聘	
		表達技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		生活英語文	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		大富翁環遊世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		原住民族語文-泰雅族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
		顯微鏡的世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		餐飲書籍導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	

			餐飲管理科 多媒體動畫科							
綠能科技	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
商業書報導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
手部保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
歐美動漫映畫	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
簡易機車保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
生活數學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘
原住民族語文-賽德克族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				外聘
休閒律動	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科			V				內聘

				餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科							
	原住民族語文-布農族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				外聘
	擁報文學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘
	原住民族語文-阿美族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				外聘
	香草花園	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
	陶藝創作	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
	人際關係溝通技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘
	運動世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
第二	自主學習	0	0	流通管理科 烘焙科	V						內聘

學 期				時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科							
	表達技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	生活英語文	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	大富翁環遊世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	原住民族語文-泰雅族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
	顯微鏡的世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	餐飲書籍導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	綠能科技	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	商業書報導讀	1	9	流通管理科 烘焙科			V			內聘	

			時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科							
手部保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
歐美動漫映畫	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
簡易機車保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
生活數學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
原住民族語文-賽德克族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
休閒律動	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
原住民族語文-布農族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
擁報文學	1	9	流通管理科				V		內	

				烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科						聘
		1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘
		1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
		1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
		1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
		1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
		1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
		0	0	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V					內聘
		2	9	多媒體動畫科			V			內聘
		2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科			V			內聘
第三學年	第一學期									

			多媒體動畫科							
新住民語-印尼語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				外聘
校園攝影	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
頭皮護理	2	9	時尚造型科				V			內聘
網路資源運用	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
新住民語—越南語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				外聘
專題英文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘
手工餅乾製作	2	9	烘焙科			V				內聘
應用國語文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘
纏繞畫	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘

第二學期	商業知識應用	2	9	流通管理科			V			內聘
	日文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	台灣小吃文化	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	團體中表達技巧	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
	應用數學	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
	英文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	地方特色小吃	2	9	餐飲管理科 餐飲管理科					獨創性	內聘
	自主學習	0	0	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V					內聘
	日本動漫映畫	2	9	多媒體動畫科			V			內聘
	海報設計技巧	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘

新住民語-印尼語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘
校園攝影	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
頭皮護理	2	9	時尚造型科				V		內聘
網路資源運用	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
專題英文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
手工餅乾製作	2	9	烘焙科			V			內聘
應用國語文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
纏繞畫	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
商業知識應用	2	9	流通管理科			V			內聘
日文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科			V			內聘

			多媒體動畫科							
台灣小吃文化	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
應用數學	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
英文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
地方特色小吃	2	9	餐飲管理科 餐飲管理科					獨創性	內聘	

陸、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 6-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	飲食文化與鑑賞	烘焙科	0	0	0	0	2	0
2.	專業	食品安全與衛生	烘焙科	0	0	0	0	0	2
3.	專業	飲料與調酒	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
4.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
5.	專業	餐飲採購學	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
6.	專業	餐旅規劃與管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
7.	專業	色彩原理	多媒體動畫科	0	0	0	1	0	0
8.	專業	動畫概論	多媒體動畫科	2	2	0	0	0	0
9.	專業	廣告與行銷	多媒體動畫科	1	1	0	0	0	0
10.	專業	世界飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
11.	專業	食品包裝	烘焙科	0	0	0	0	0	2
12.	專業	數位動漫貼圖設計	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
13.	實習	資料庫管理實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	會計實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
15.	實習	麥克筆繪畫實務	多媒體動畫科	2	0	0	0	0	0
16.	實習	電腦應用操作實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
17.	實習	巧克力製作	烘焙科	0	0	0	4	0	0
18.	實習	髮型梳理	時尚造型科	0	0	3	3	0	0
19.	實習	宴會管理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4
20.	實習	顧客關係管理	流通管理科	0	0	0	0	0	3
21.	實習	指甲藝術	時尚造型科	0	0	0	0	3	3
22.	實習	AR 學習應用	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
23.	實習	歐式烘焙食品製作	烘焙科	0	0	0	0	0	4
24.	實習	VR 學習應用	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
25.	實習	美顏實務	時尚造型科	0	0	4	4	0	0

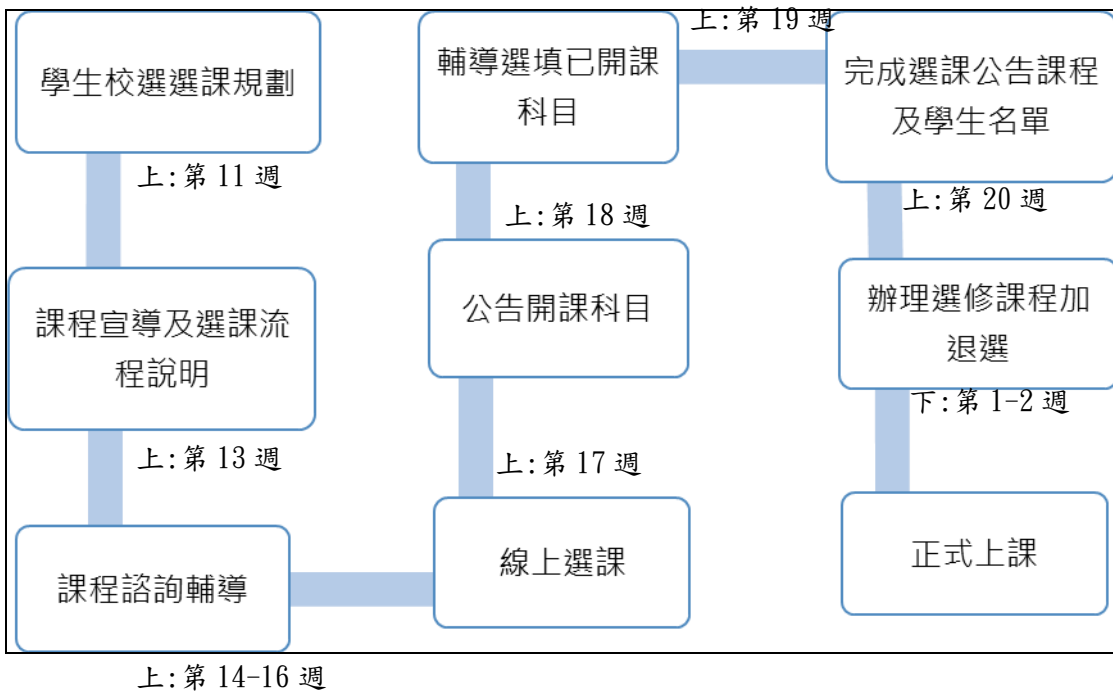
6-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	服飾與造型運用	時尚造型科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2 選 1
2.	實習	新娘秘書實務	時尚造型科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2 選 1
3.	實習	創意整體造型	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
			多媒體動畫科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
4.	實習	數位攝影	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
			多媒體動畫科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
5.	實習	中式麵食加工實習	烘焙科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2 選 1
6.	實習	中式米食加工實習	烘焙科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2 選 1
7.	實習	世界料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
8.	實習	西式點心實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
9.	實習	台式料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
10.	實習	鐵板燒宴會實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3 選 1
11.	實習	創意中式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3 選 1
12.	實習	異國料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3 選 1
13.	實習	倉儲管理實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2 選 1
14.	實習	商業經營實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2 選 1
15.	實習	美容造型素描	時尚造型科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2 選 1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
16.	實習	電子商務	流通管理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
			烘焙科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
			時尚造型科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
			餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
			多媒體動畫科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
17.	實習	物流管理實務	流通管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2 選 1
18.	實習	漫畫	多媒體動畫科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2 選 1
19.	實習	分析化學	烘焙科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2 選 1
20.	實習	蔬食料理實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AG2 選 1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
	11月5日至9日	校選選課規劃	針對各專業群科校選科目規劃1.2~1.5倍選修課程
1	11月19日 8月20日	選課宣導	1. 舊生利用前一學期中進行選課宣導 2. 新生利用新生輔導時段進行選課宣導
2	12月1日至12月14日	課程諮詢輔導	由課程諮詢教師、導師、輔導室協助針對生涯歷程檔案、升學、就業等面相提供選課諮詢。
3	12月17日至21日(上學期) 6月17日至21日(下學期)	學生線上選課	1. 以電腦選課方式進行 2. 相關選課流程參閱流程圖
4	8月31日(上學期)/ 2月11日(下學期)	正式上課	跑班上課
5	9月3日至7日(上學期)/ 2月11至14日(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
6	12月、5月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

107.06.28 課發會通過

107.07.05 校務會議通過

本校課程係為升學與就業導向而設計，期兼顧學生未來三年高職學程之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程手冊「各種進路修課建議」，選修合適之課程。各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

至於選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。課程手冊已公佈每一學期開課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課。有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

1. 輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1) 學生方面：

- a. 高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
- b. 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- c. 於高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- d. 以班級座談方式，引導學生參閱各四技二專概況、系組簡介，以及介紹職業世界之各類資訊。
- e. 舉辦選課座談會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

(2) 家長方面：

- a. 適時辦理家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
- b. 利用親職教育輔導刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

(3) 教師方面：

- a. 舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
- b. 提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。
- c. 個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

2. 輔導人員

- (1) 課程諮詢教師
- (2) 輔導教師
- (3) 各科主任
- (4) 各班導師
- (5) 其他相關人員

3. 輔導時間

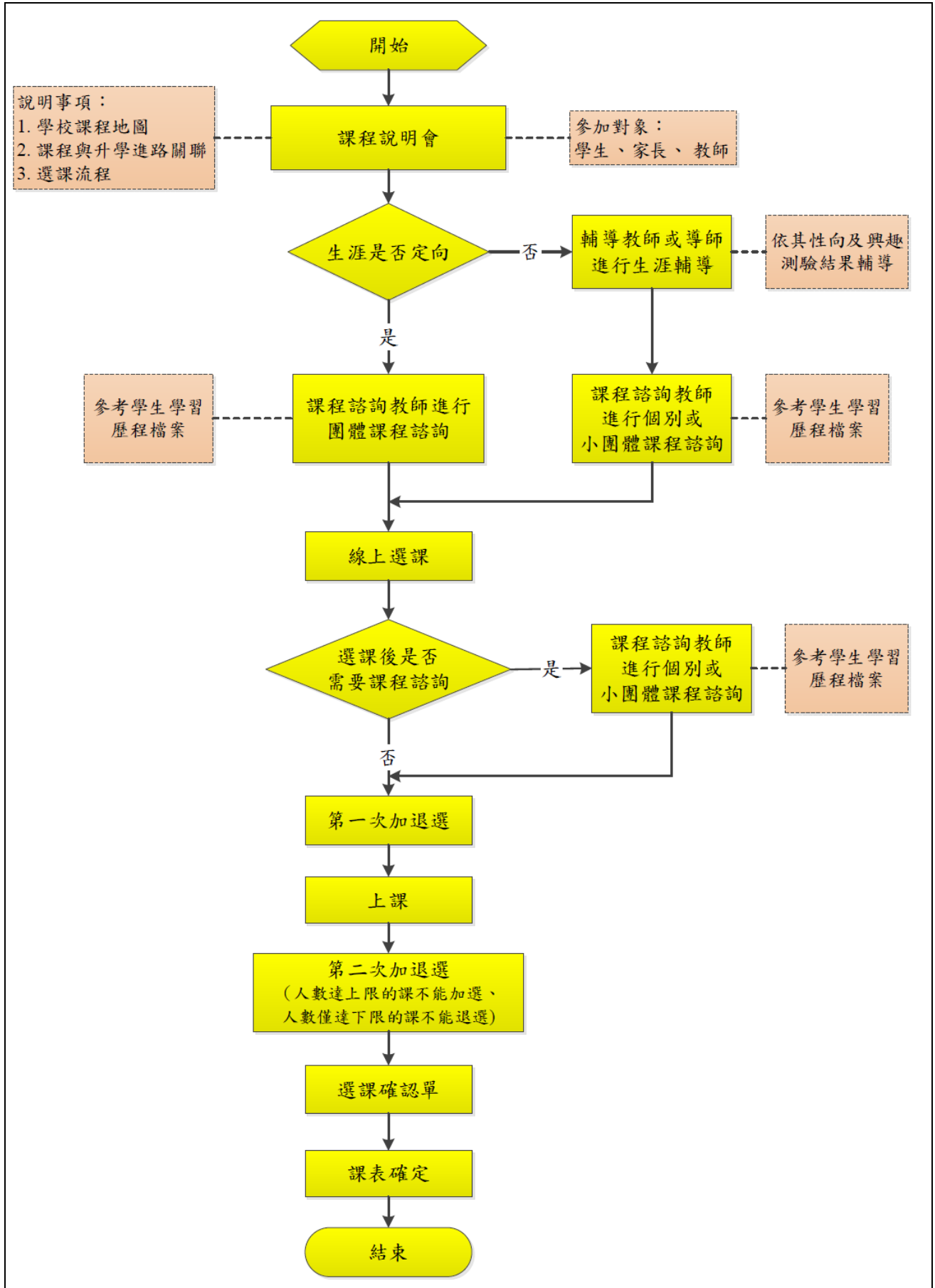
- (1) 高一新生於新生始業輔導及高一學期中實施。
- (2) 各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。
- (3) 個別輔導可利用課餘時間進行。
- (4) 家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式進行。

4. 查詢資源

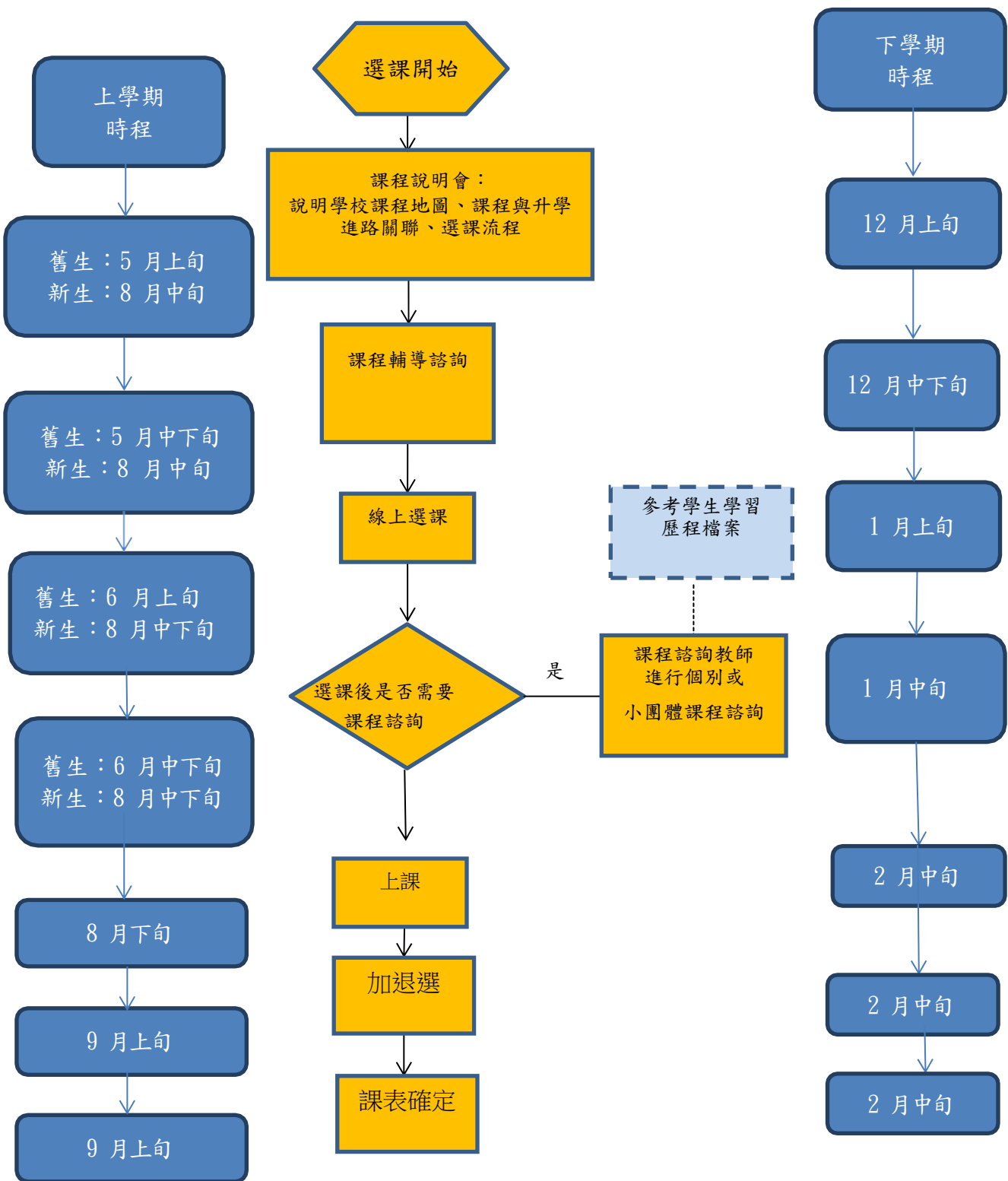
有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

- (1) 開設必修及選修科目：教務處。
- (2) 課程規劃：教務處、任課老師及召集人。
- (3) 選課規劃：教務處、輔導教師、導師、學程任課老師及召集人。
- (4) 心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。
- (5) 確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。
- (6) 科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

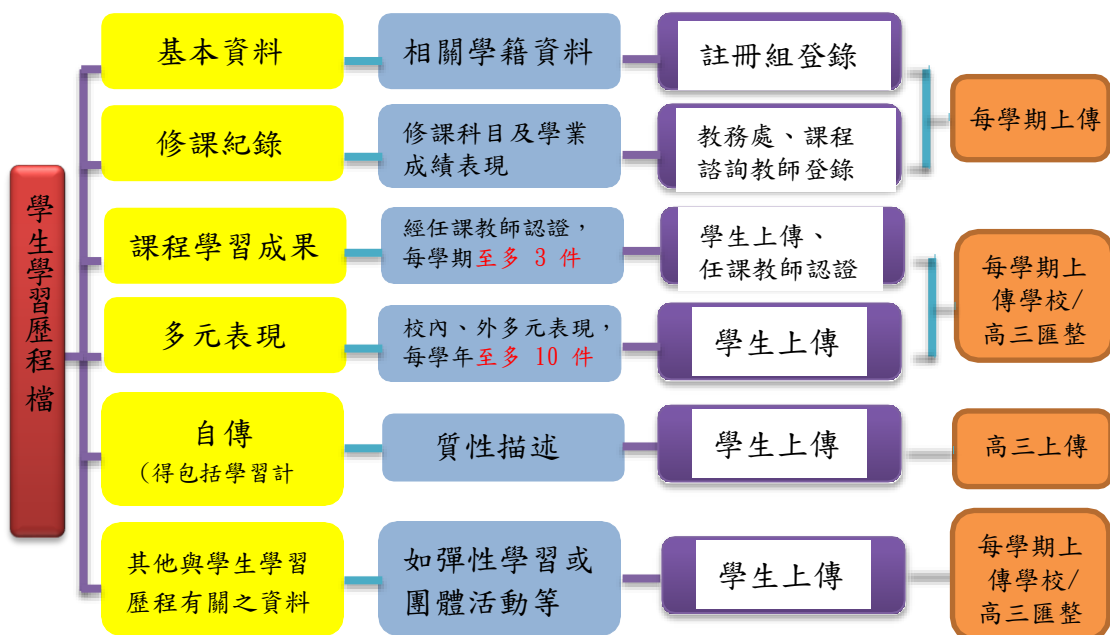
附件一：課程諮詢實施原則流程圖



附件二選課流程與時程



四、登錄學習歷程檔案階段



柒、生涯輔導與未來進路

一、生涯輔導工作與資源

(一)、生涯輔導工作

編號	實施項目	內容	主政單位	辦理時程
1	新生始業輔導 (定向輔導)	利用「新生始業輔導」介紹輔導工作，加強學生認識與應用。介紹各處室，協助新生了解各處室功能。協助學生認識國、高中教育之差異，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路。	輔導室 學務處 導師	高一
2	學生學習歷程檔案	協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容。	教務處 學務處 實習處 輔導室	每學期
3	個別諮詢與輔導	學生與輔導老師約談個人生涯議題及提供家長、教師諮詢服務。	輔導室	不定期
4	團體輔導	提供學生生涯團體輔導與諮商，透過團體動力協助學生自我探索、生涯規劃	輔導室	不定期
5	生涯規劃課程 與教學	開設生涯規劃課	教務處	各校排課
		生涯輔導融入各學科教學		不定期
6	心理測驗實施	實施性向、興趣、人格測驗，提供學生客觀之評量資料以協助學生自我了解，發揮潛能及適性發展。	輔導室	不定期
		其他心理測驗，如生活適應量表、學生學習與讀書策略量表、職業興趣組合卡等、生涯興趣量表。		不定期
7	升學輔導	聘請專家學者蒞校演講，說明學習與生涯規劃的關係。	教務處 實習處 輔導室	不定期
		針對家長與教師辦理課程說明會，說明本校課程規畫與發展、學生學習歷程檔案及各項大學多元進路方案宣導。		
		安排生涯主題講座分享各行各業的未來發展。		
		邀請技專校院入校宣導學校特色，提供學生技專校系升學資訊，作為學生選系參考。		

		備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。		
		模擬面試指導：配合多元入學管道，提供團體或個別升學或就業模擬面試與指導。		
		選填志願輔導：成績單寄發後，指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。		
8	辦理校系與職場參訪	引導或帶學生參訪各區技專校院及大學。各科學生參訪該科相關職業公司、工廠或大型展覽	實習處	不定期
9	學習輔導	選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃。 轉科輔導：針對興趣或能力不符學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導。	教務處 課諮師 輔導室 學務處 導師	每學期
10	就業輔導	實施技能檢定輔導，加強各科學生技能檢定取得技術士證照，培訓選手參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽	實習處	不定期
		辦理職涯講座介紹職業世界與趨勢、提供各科就業資訊、提供就業宣導活動及相關訊息。	實習處 輔導室	不定期
		辦理就業博覽會	實習處	高三
11	生涯資訊查詢與資料提供	設置大學科系介紹專櫃及閱覽專區，提供各項升學資訊供學生參考。定期更新生涯及大學院校多元入學資訊於公布欄及學校網頁。	教務處 輔導室	經常性
		收集各大專校院開設之營隊資訊，鼓勵並協助學生參加相關營隊活動。	實習處 輔導室	不定期
		開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊。	輔導室	經常性
		收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。	實習處 輔導室	經常性
12	畢業生進路追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形。	教務處 實習處 輔導室	每年六月

(二)、生涯輔導資源

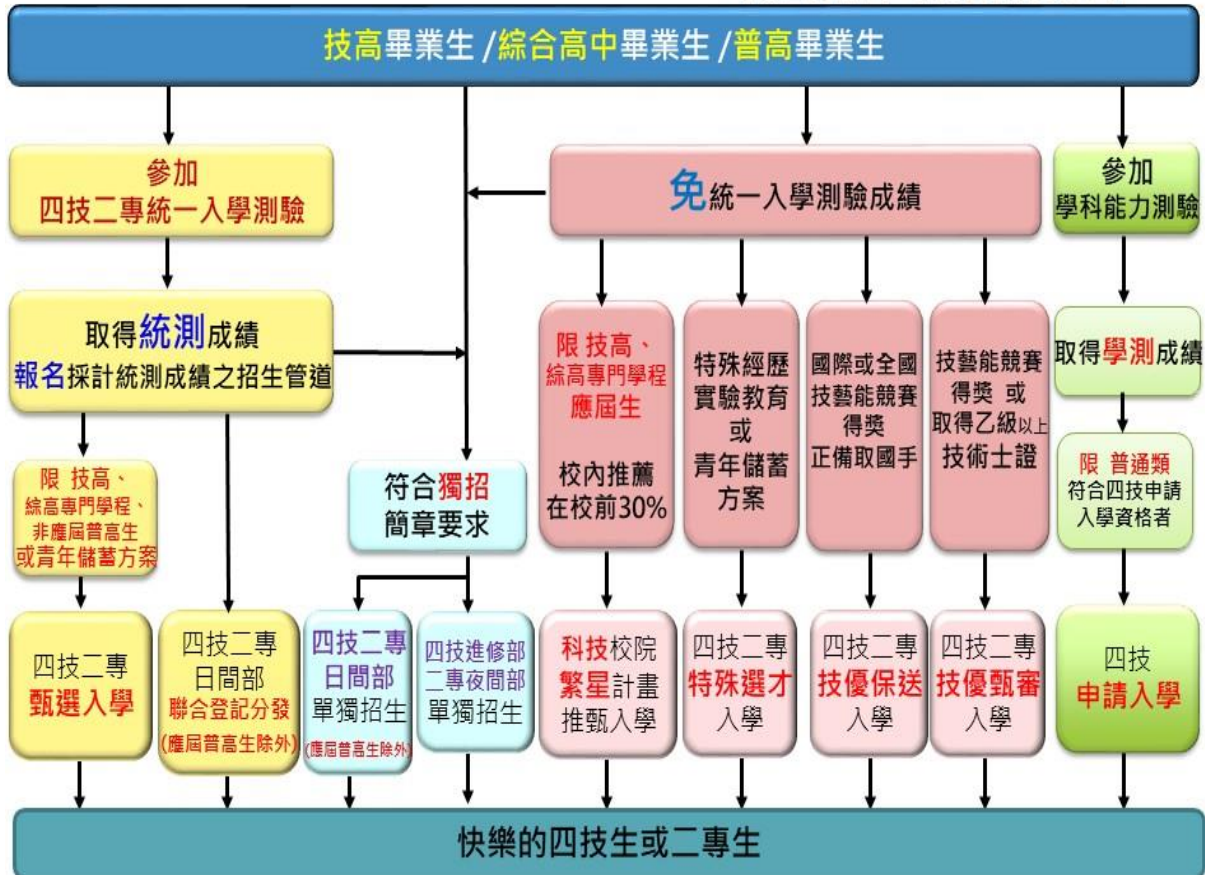
項目	細項(網站名稱)	內容說明
自我探索	大考中心心理測驗	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)
	華人生涯網	量化評量、質性探索
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平台	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識 PK
	大學選才與高中育才輔助系統	18 學群的資料呈現，詳介學群介紹及其重視內涵 123 學類的資料內容，詳介學類及其對應校系
高職升學	技專校院測驗中心	統測相關公告資訊、歷年簡章、試題、相關新聞發佈
	招策會網站	二技、四技、二專、五專、各招生管道宣導簡介
	技訊網	升二技、四技二專、升五專、轉學考、學士後第二專長
	技職風雲榜	優秀技職表現、獲獎紀錄
高中升學	大學多元入學升學網	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	大學入學考試中心	指考、學測、英聽相關資訊、歷年試題、統計分析、心理測驗……
	大學考試分發委員會	考試分發重要公告、歷年統計資料、登記分發相關資訊、網路登記志願平台
	大學甄選入學委員會	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	新生註冊率查詢	統計處公開資訊，藉此瞭解各校辦學概況與經營特色
	大專校院校務資訊	分領域、區域、學位查詢、全校新生註冊率、學雜費收費基準
	大學術科考試委員會	術科考試簡章、報名；術科歷年統計資料；重要資訊公告
軍警校	國軍人才招募	招募中心簡介、軍校招生簡章及時程
	臺灣警察專科學校	警專招生資訊、警專歷屆試題……
	中央警察大學	警大招生資訊、警大課程及相關介紹……
職場就業	104 工作世界	以動畫引導進入行職業介紹
	工作大未來	連結村上龍鉅作工作大未來的職業介紹
	青年教育與就業	青年就業領航計畫、青年體驗學習計畫
	大專校院就業職場體驗	職能與職業查詢、RICH 職場體驗

二、升學進路

(一) 四技二專升學管道流程圖

四技二專升學管道流程圖

*畢業生含應屆、非應屆及同等學力



1、主要升學管道說明

種類	時間	志願	參考資料	備註
四技二專特殊選才聯合招生	12-1 月	5 個	招生校系科(組)、學程所自定之專業領域、特殊技能、經歷、專長或成就	分技職特才及實驗教育組和青年儲蓄帳戶組
科技校院繁星計畫聯合推薦甄選	3-4 月	25 個	先看在校成績，再看競賽、證照及語言能力檢定、學校幹部、社會服務及社團參與	各高職學校至多可推薦 15 名考生
四技二專技優保送入學	12-1 月	50 個	國際賽優勝、國手或全國賽前 3 名	含科展獲國立臺灣科學教育館推薦。
四技二專技優甄審入學	5-6 月	5 個	技優保送的資格或乙級以上執照	
四技二專甄選入學	5-6 月	3 個	先看統測成績，再看備審資料(必採專業實習或專題製作，含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報名該校 1 個系科(組)、學程
四技二專登記分發	7 月	199 個	只看統測成績	國、英、數共同科目成績加權 1~2 倍，專業科目成績加權 2~3 倍，由各大學校系自訂。

2、其他升學管道：

- (1)、四技進修部二專夜間部單獨招生
- (2)、四技二專日間部一般單獨招生
- (3)、身心障礙學生招生
- (4)、藝術群單獨招生(藝術群可另外以學測成績參加四技二專申請入學)
- (5)、科技校院附設專科進修學校招生
- (6)、四技二專在職專班招生
- (7)、運動績優招生：

A、高級中等以上學校運動成績優良學生升學輔導甄審、甄試

B、重點運動項目績優學生單獨招生

- (8)、雙軌訓練旗艦計畫招生
- (9)、產學攜手合作計畫專班招生
- (10)、產學訓合作訓練四技專班招生
- (11)、科技校院辦理多元專長培力課程招生
- (12)、空中進修學院二專招生
- (13)、軍警學校(含警專)招生

(二) 各職群進修升學

職 群	可進修升學系所	現有科別
家政群	觀光事業管理系、老人服務事業管理系、休閒保健管理系、生活應用與保健系、幼兒保育系、化妝品應用與管理系、服裝設計系、紡織科學系、創意生活設計系、餐旅管理系、烘焙管理系、食品營養系、休閒事業管理系、觀光管理系、社會工作系、流行設計系、兒童福利系、兒童與家庭服務系、美容系、時尚美容造形設計系、流行設計系、美髮造型設計系、時尚造型表演系、珠寶技術系、流行工藝設計系、生活應用科技系化妝品應用組、化妝品應用與管理系、演藝事業系、舞蹈系、服飾管理科學系、表演藝術學位學程…等等。	時尚造型科
動力機械群	車輛工程系、機械工程系汽車組、飛機工程系機械組、航空機械系、造船及海洋工程系、動力機械工程系……等。	汽車科
商業與管理群	企業管理系、國際企業(貿易)系、國際商務系、財務金融系、財政稅務系、工業工程與管理系、行銷與流通管理系、物流管理系、會計系、資訊管理系、會計資訊系、資訊傳播系、休閒事業管理系、文化事業發展系、觀光休閒事業管理系、運動健康與休閒系、休閒保健管理系、觀光休閒系、健康管理系、醫務管理系、老人事業管理系、老人福利與事業系、健康事業管理系、醫療暨健康產業管理系、應用外語系、應用英語系、商業教育學系、保險金融管理系金融保險系、應用經濟系、合作經濟學系、運籌管理系、經營管理系、人力資源發展系、工業管理系、工商業設計系、圖文傳播藝術學系、多媒體設計系、傳播藝術系、餐飲管理系、海洋運動與遊憩系、航運管理系……等。	流通管理科
食品群	食品科學系、食品科技系、食品科技與行銷系、水產食品科學系、生物科技系、海洋生物技術系、生物技術與動物科學系、烘焙管理系、食品營養系、保健食品系、保健營養系、營養系、生活應用科技系釀酒科技組、餐旅管理系、餐飲廚藝系、護理系……等等。	食品科 烘焙科
餐旅群	餐飲管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、餐飲廚藝系、烘焙管理系、食品科技系、觀光與休閒事業管理系、休閒暨遊憩管理系、旅運管理系、旅館管理系、餐旅管理系旅館組、旅遊事務管理系、休閒事業經營系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、航空服務管理系、會議展覽服務業學位學程、休閒運動保健系、海洋運動與遊憩系、休閒運動管理系、運動健康與休閒系……等等。	餐飲管理科 觀光科
藝術群	廣播電視電影學系、戲劇學系、中國戲劇學系、舞蹈系、影像傳播學系、音樂系、休閒運動學系、休閒產業經營學系、影劇藝術學系、表演藝術學系、大眾傳播學系、資訊傳播學系、圖文傳播學系、傳播藝術系、運動休閒管理學系、休閒事業管理學系、運動事業管理學系、休閒管理學系、視覺傳達設計學系、造形藝術學系、媒體設計科技學系、數位媒體設計系、多媒體與遊戲設計系、商業設計系、視覺傳達系、流行設計系、廣播電視學系、劇場藝術學系、電影學學系、電影創作學系、文化事業發展學系、傳播與科技學系、多媒體設計學系、多媒體與遊戲發展科學系一視覺創意組、視訊傳播學系、時尚造型設計學系、化妝品應用系、應用數位媒體學系、數位影音設計學系、數位動畫設計學系、資訊管理學系一數位動畫設計組、資訊管理學系一數位媒體組、圖文傳播藝術學系、媒體傳達設計學系、數位影視動畫科、數位媒體創意設計科、西洋音樂學系、中國音樂學系、音樂教育學系、民族音樂學系、傳統音樂學系、應用音樂學系、服飾科學管理系、流行設計系、化妝品應用系、時尚設計系、美容造型設計系、劇場設計系、影視學系、電影電視學系、美工設計學系、室內設計學系、服裝設計與製作學系、美術學系、多	多媒體動畫科

媒體動畫藝術系、視覺藝術系、書畫系、工藝設計學系、流行設計經營學系、藝術研究系、視覺設計學系、體育舞蹈學系……等等。

(三) 各科別就業發展

動力機械群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
汽車科	主要在汽機車製造公司、汽機車修理廠、汽車保養廠擔任技術員。	車輛相關產業研發工程師、高科技產業研發工程師、飛機工程實務高級專業技術人才、航空電子工程專業技術人才、自行創業。	動力機械相關行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
商業與管理群			
流通管理科	主要在便利商店或進出口貿易公司擔任門市行政人員或電腦輸入人員。	擔任便利商店或進出口貿易公司之門市管理人員或業務管理人員。	商業管理相關行業管理人員、商業管理相關學科研究人員等。
食品群			
烘焙科	食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等擔任技術員、品管員、檢驗員、行銷等從業人員。麵包烘焙業、食品公司、餐飲業、食品物流公司等擔任技術員、品管員、行銷等從業人員。	食品技師、營養師；於食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構從事生產、品管、行銷、研發等及自行創業。 國內外學術機構研究等工作。	食品技師、營養師；於食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司、等機構從事生產、品管、行銷、研發、管理等工作及自行
家政群			
時尚造型科	美容師助理、美髮設計助理、美甲師、整體造型、藝術展演助理、舞台戲劇彩妝設計。	美容諮詢師、美體雕塑師、整體造型師、芳療師、新娘秘書、美姿美儀講師、化妝品研發人員、化妝品公司之美容指導師、婚紗公司造型設計師、舞台設計企劃、時尚商品企劃、時尚展演規劃師。	家政群各科別相關行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。

餐旅群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
餐飲管理科	主要工作場所為各大飯店、旅館、餐廳、糕餅店、麵包店的內場或外場工作人員、接待員、客房服務人員。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場（飯店、餐廳、旅館、酒吧等）從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中階實務管理工作人員、相關採購人員。	從事餐旅、觀光服務相關行業管理人員、相關學科研究人員等。
觀光事務科	主要工作場所為各大飯店的接待員、訂房員、總機、客房服務員；旅行社內勤助理人員。	主要工作場所為旅行業基層人員、票務人員、服務人員、行銷人員、領隊、導遊人員、解說員以及各大航空公司空勤、地勤人員。	
藝術群			
多媒體動畫科	美術編輯、插畫設計、動畫創作、電腦繪圖設計、平面海報設計、文化出版設計、數位影像剪輯、影像後製剪接、數位遊戲設計人員。	數位創作設計師、影音設計師廣告設計師、影視管理師、藝術公關、個人工作室。	藝術相關行業之創新、研究、創作、相關學科研究人員等。