

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校



113學年度選課輔導手冊

(實用技能學程班)

(適用於113學年度入學新生)

中華民國 113 年 8 月 1 日

目 錄

壹、學校願景.....	2
貳、學生圖像.....	3
參、課程規劃與學生進路.....	4
一、動力機械群汽車修護科.....	4
二、電機與電子群水電技術科.....	6
三、餐旅群餐飲技術科.....	8
四、餐旅群旅遊事務科.....	9
五、設計群多媒體技術科.....	11
六、美容造型群美髮技術科.....	13
七、美容造型群美顏技術科.....	15
肆、群科課程表.....	17
一、教學科目與學分(節)數表.....	17
二、課程架構表.....	31
伍、彈性學習時間.....	38
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範.....	38
二、彈性學習時間規劃表.....	54
陸、學生選課規劃與輔導.....	55
一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃).....	55
二、選課輔導流程規劃.....	61
(一)課程諮詢階段.....	61
(二)選課作業.....	62
(三)登錄學習歷程檔案階段.....	66
柒、生涯輔導與未來進路.....	67
一、生涯輔導工作與資源.....	67
二、升學進路.....	70
三、就業進路.....	75

壹、學校願景



孝親尊師：本校培育學生以「孝親尊師」為中心思維，陶冶學生學習態度、觀念，培養學生守法重紀，強化生活禮儀教育，提高學生人文素養。期望學生透過學習氛圍下，憑藉著不同的性格和才華，揮灑著汗水與淚水；縱然時有挫折和衝突，但彼此鼓勵朝夢想前進，一定會有綻放光芒的一天。

- 1.技藝專精：發展技職搖籃、專業未來、提升素質、創造就業競爭力
- 2.多元進路：提供無縫接軌、完善輔導、增廣視野、多元學習的選擇
- 3.社區深耕：強化紮根本土、社區連結、展望國際、教育優先的互動
- 4.友善校園：建構人文素養、核心價值、溫馨境教、陶冶心性的環境

貳、學生圖像



東吳學生圖像中，圓是太極象徵，也意喻圓滿，也代表淬鍊三年後，以學校願景為根本的培育下，孕育學生能擁有四種能力面對未來的挑戰。

1. 培養德隨量進，量由識長的品格力
2. 啟發翻轉學習，挑戰多元的學習力
3. 訓練問題解決，整合反思的統合力
4. 創造技職專精，安心就業的就業力

學校願景 (孝親尊師)	學生圖像(夢想起飛)			
	品格力 德隨量進，量由識長	學習力 翻轉學習，挑戰多元	統合力 問題解決，整合反思	就業力 技職專精，安心就業
多元進路 無縫接軌 完善輔導 多元學習 增廣視野	◎	●	○	●
技藝專精 技職搖籃 專業未來 提升素質 創造就業	○	●	●	●
友善校園 人文素養 核心價值 溫馨境教 陶冶心性	●	◎	○	○
社區深耕 紮根本土 社區連結 展望國際 教育優先	●	●	●	◎

符號說明：● 表示高度相關，◎ 表示中度相關，○ 表示低相關

參、課程規劃與學生進路

一、動力機械群汽車修護科

(一)動力機械群汽車修護科教育目標

- 1.培養學生具備機車修護、汽車修護及相關專業領域之實務能力，協助學生取得相關專業證照。
- 2.培養汽、機車相關產業之 初級技術人才，能擔任汽、機車領域有關修護、操作、美容、製造、裝配、塗裝及銷售服務等工作。
- 3.灌輸學生正確的職業 道德觀念，使學生充分了解汽、機車修護行業之特性，並協助學生順利進入職場且能迅速適應。
- 4.落實產學合作，使學生能 具備實務經驗，充分落實「理論與實務兼備」的人才培育目標。

(二)動力機械群汽車修護科學生進路

表 5-1 動力機械群汽車修護科(以科為單位，1 科 1 表)

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	1.相關就業進路： (1)機器腳踏車車輛維修人員 (2)機器腳踏車零件買賣人 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備使用工具、量具與設備之基礎能力 (2)具備工作安全衛生知識與環保之基礎素養 (3)具備機器腳踏車引擎修護及保養之基本能力 (4)具備機器腳踏車電系、車身與傳動之基本能力 3.檢定職類： (1)機器腳踏車修護丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 基本電學 2 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 機械工作法及實習 4 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 機車原理 4 學分 ☒ 工業安全與衛生 2 學分 ☒ 數位科技概論 2 學分 1.2 校訂選修： ☒ 基礎量測 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 機電製圖實習 4 學分 2.2 校訂選修： ☒ 機器腳踏車引擎實習 6 學分 ☒ 機器腳踏車電系實習 6 學分 ☒ 機器腳踏車傳動系統實習 6 學分
第二年段	1.相關就業進路： (1)汽車修護維修人員 (2)汽車零件銷售服務人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備檢查、調整及更換引擎零組件之基礎能力 (2)具備檢查、調整及更換底盤零組件之基礎能力 (3)具備基本焊接之能力 3.檢定職類： (1)汽車修護丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 引擎原理 3 學分 ☒ 底盤原理 3 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 引擎實習 4 學分 ☒ 底盤實習 4 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 交通法規 2 學分 ☒ 汽車新式裝備 2 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 職涯體驗 2 學分 ☒ 液氣壓原理及實習 3 學分

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
第二年段			2.2 校訂選修： ☒ 汽車電系修護實習 6 學分 ☒ 汽車底盤修護實習 4 學分 ☒ 汽車引擎修護實習 4 學分 ☒ 液氣壓檢修實習 3 學分 ☒ 氣電焊實習 3 學分
第三年段	1.相關就業進路： (1)汽車美容服務人員 (2)汽車駕駛教練或考驗員 (3)車輛銷售服務人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備網路行銷之能力 (2)具備汽車綜合檢修基礎之能力 (3)具備汽車專業美容之基礎能力 3.檢定職類： (1)車輛檢驗人員(2)車輛考驗人員(3)汽車修護乙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 工業英文 4 學分 1.2 校訂選修： ☒ 汽車服務與行銷 2 學分 ☒ 自動變速箱概論 2 學分 ☒ 噴射引擎原理 2 學分 ☒ 汽車空調 2 學分 ☒ 汽車駕駛 2 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作 6 學分 2.2 校訂選修： ☒ 汽車電系修護實習 6 學分 ☒ 汽車底盤修護實習 6 學分 ☒ 汽車美容實習 6 學分 ☒ 引擎檢修實習 8 學分 ☒ 噴射引擎實習 8 學分 ☒ 物聯網設計實務 8 學分 ☒ 網頁設計實習 8 學分 ☒ 智能家居系統整合 8 學分 ☒ 市調與數位行銷實務 8 學分	

二、電機與電子群水電技術科

(一)電機與電子群水電技術科教育目標

以培育電機行業之基層技術人才為目標。為達成此一目標，應加強：

- 1.傳授電機技術之基本知識。
- 2.訓練電機技術之基本技能。
- 3.培育電機技術相關實務工作之再進修能力。
- 4.培養良好的安全工作習慣。

(二)電機與電子群水電技術科學生進路

表 5-2 電機與電子群水電技術科(以科為單位，1 科 1 表)

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	1.相關就業進路： (1)學生可擔任工場配線施工人員 (2)學生可擔任工場電氣檢修人員(3)學生可擔任網路佈線施工人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)修習元件辨別、電路焊接的基礎電力 (2)修習工業配線的基礎能力 3.檢定職類： (1)工業配線丙級證照 (2)網路架設丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑基本電學 3 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑基本電學實習 6 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑數位科技概論 2 學分 1.2 校訂選修： ☑實用電學 3 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑工業配線實習 6 學分 ☑電路檢測實習 6 學分 2.2 校訂選修： ☑基礎配管實習 6 學分 ☑自來水配管實習 8 學分
第二年段	1.相關就業進路： (1)學生可擔任水電基礎管件維修人員 (2)學生可擔任水電行基礎電氣維修人員。 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)修習居家室內電氣配線與管路配管的基礎能力。(2)修習自來水 PVC 管處理、金屬管組裝、水龍頭拆裝的基礎能力。(3)修習網路配線與電路檢測的基礎能力。 3.檢定職類： (1)室內配線丙級證照 (2)自來水管配管丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑電子學 3 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑電子學實習 6 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑專業英文 4 學分 1.2 校訂選修： ☑實用電子學 3 學分 ☑電工機械 6 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑室內配線實習 8 學分 ☑職涯體驗 2 學分 2.1 校訂選修： ☑基礎配線實習 4 學分 ☑基礎電工實習 4 學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1.相關就業進路： (1)學生可擔任工場電氣維護技術人員 (2)學生可擔任水電行水電技術人員。(3)學生可擔任工場機電整合技術人員。(4)學生可擔任家電行家電檢修人員。 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)修習高階室內室內電氣配線與路配管的基本能力。(2)修習高壓設備配線的基本能力 (3)修習可程式控制與機電整合的基本能力。(4)修習家電故障檢修的基本能力。 3.檢定職類： (1)室內配線乙級(2)電腦硬體裝修丙、乙級(3)機電整合丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒專題實作 6 學分 2.2 校訂選修： ☒可程式控制實習 6 學分 ☒機電整合基礎實習 6 學分 ☒高壓配電實習 6 學分 ☒家電檢修實習 6 學分 ☒電腦硬體裝修實習 8 學分 ☒網路架設實習 6 學分 ☒物聯網設計實務 8 學分 ☒網頁設計實習 8 學分 ☒智能家居系統整合 8 學分 ☒市調與數位行銷實務 8 學分

三、餐旅群餐飲技術科

(一)餐旅群餐飲技術科教育目標

- 1.培養餐旅產業從業之人才。
- 2.培養學生具備餐飲產業實務製作及餐飲服務之人才。
- 3.培育並加強餐飲專業知能，使其具餐飲微行創業之人才。

(二)餐旅群餐飲技術科學生進路

表 5-3 餐旅群餐飲技術科（以科為單位，1 科 1 表）

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	1.相關就業進路： (1)餐廳廚房基層人員 (2)外場服務人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備基礎刀工實作之能力 (2)具備餐廳服務實作之能力 (3)具備麵食點心製作之能力 (4)具備茶基礎實作之能力 3.檢定職類： (1)中餐烹調丙級技術士證照 (2)中式麵食丙級技術士證照 (3)製茶技術師證照 (4)餐飲服務丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 觀光餐旅業導論 4 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 餐飲服務技術 6 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 餐飲安全與衛生 4 學分 ☒ 數位科技概論 2 學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 烹飪基礎 8 學分 2.2 校訂選修： ☒ 茶藝文化與實習 6 學分 ☒ 中式麵食 8 學分
第二年段	1.相關就業進路： (1)飲料調製吧台人員 (2)烘焙、點心坊基層人員 (3)餐廳廚房基層人員 (4)飯店、餐廳服務人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備飲料調製(非酒精性飲料)製作之能力 (2)具備烘焙(麵包)製作之能力 (3)具備中餐廚師技能實作之能力 (4)具備吧檯人員技能實作之能力 3.檢定職類： (1)飲料調製丙級技術士證照 (2)烘焙丙級技術士證照 (3)餐飲服務丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 飲料實務 6 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 專業英文 4 學分 1.2 校訂選修： ☒ 國際禮儀 4 學分 ☒ 食物與營養 4 學分 ☒ 烘焙原料 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 職涯體驗 2 學分 ☒ 餐旅服勤實習 6 學分 2.2 校訂選修： ☒ 中餐烹飪實習 6 學分 ☒ 蔬果切雕實習 4 學分 ☒ 烘焙實習 6 學分
第三年段	1.相關就業進路： (1)異國料理餐廳廚房基層人員 (2)飯店西餐廚房基層人員 (3)西點蛋糕製作人員(4)團體營養膳食人員 (5)自行創業 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備西餐實作之能力 (2)具備西點蛋糕實作之能力 (3)具備膳食製備之能力 (4)具備異國料理實作之能力 3.檢定職類：(1)西餐丙級技術士證照 (2)食物製備單一級證照 (3)西點蛋糕丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 餐飲採購 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作 6 學分 2.2 校訂選修： ☒ 食物製備 8 學分 ☒ 宴會管理 4 學分 ☒ 觀光餐旅日語聽講 4 學分 ☒ 餐飲英文與會話 4 學分 ☒ 創意料理 8 學分 ☒ 網路行銷實務 6 學分 ☒ 西餐烹飪實習 8 學分 ☒ 蛋糕裝飾 8 學分 ☒ 餐飲美學實務 4 學分 ☒ 膳食製備 4 學分 ☒ 吧檯實務 4 學分

四、餐旅群烘焙食品科

(一)餐旅群烘焙食品科教育目標

1. 培養學生具備食品群共同核心素養能力。
2. 培育學生具有烘焙產品製作專業能力及產業產品開發、行銷、設計之人才。
3. 培養學生具備品質管理、藝術美感、團體合作、邏輯創意思考及解決問題的能力。
4. 培養學生具備職業道德素養，主動精進，終身學習的能力。

(二)餐旅群烘焙食品科學生進路

表 5-4 餐旅群烘焙食品科（以科為單位，1 科 1 表）

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	1. 相關就業進路： 食品製造類：食品公司生產製作、開發、品質管制人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1) 具備烘焙相關機器具應用操作之能力。 (2) 知曉烘焙食品之基本常識與原理。 (3) 具備麵包、西點蛋糕基礎製作能力。 (4) 對食品加工、安全與衛生有基礎認知之能力。 3. 檢定職類： (1) 丙級烘焙食品-麵包類檢定。 (2) 丙級烘焙食品-西點蛋糕類檢定。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 觀光餐旅業導論 4 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 餐飲服務技術 6 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 數位科技概論 2 學分 ☒ 烘焙食品概論 4 學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 西式點心製作 8 學分 2.2 校訂選修： ☒ 房務技術 6 學分 ☒ 中式麵食 6 學分
第二年段	1. 相關就業進路： (1) 烘焙食品材料行作業員 (2) 烘焙食品網路行銷創業 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1) 具備烘焙食材應用之能力。 (2) 對食品微生物有基礎認知之能力。 (3) 對食品包裝有基本的應用與設計能力。 (4) 具有基礎繪畫、設計之能力。 (5) 具備基礎酒類應用知識與飲料調製能力。 3. 檢定職類： 丙級中麵食加工-酥糕油皮類檢定。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 飲料實務 6 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 專業英文 4 學分 1.2 校訂選修： ☒ 網路行銷實務 4 學分 ☒ 食品加工 4 學分 ☒ 食物與營養 4 學分 ☒ 餐飲美學實務 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 職涯體驗 2 學分 ☒ 茶藝文化與實習 6 學分 2.2 校訂選修： ☒ 中餐烹飪實習 6 學分 ☒ 烘焙實習 6 學分 ☒ 食用捏塑實習 4 學分 ☒ 藝術麵包製作 6 學分

第三年段	1.相關就業進路： (1) 烘焙食品材料行管理人員 (2) 各大飯店點心房二手 (3) 自行創業(實體店面、虛擬店面) 2.科專業能力(核心技能專長)： (1) 具有食品營養與添加物之基礎知識。 (2) 具有烘焙食品基本研究、造型設計之能力。 (3) 具有電腦設計軟體基本應用設計能力。 (4) 具備蛋糕裝飾美感設計應用能力。 (5) 具備巧克力製作與應用能力。 (6) 具有創造思考、多元化與國際化思維。 3.檢定職類： (1) 乙級烘焙食品-麵包西點蛋糕類檢定。 (2) 乙級烘焙食品-麵包餅乾類檢定。 (3)乙級中式麵食加工-酥糕油皮類檢定。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒菜單設計 4 學分 ☒餐飲管理 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒專題實作 6 學分 2.2 校訂選修： ☒進階西式點心 8 學分 ☒蛋糕與藝術實作 8 學分 ☒食品檢驗分析 4 學分 ☒宴會管理 4 學分 ☒吧檯實務 4 學分 ☒餅乾製作實習 6 學分 ☒飲料調製實務 4 學分 ☒巧克力製作 6 學分 ☒桌邊服勤實習 6 學分
-------------	---	---	---

五、設計群多媒體技術科

(一)設計群多媒體技術科教育目標

- 1.培育平面設計相關產業之基礎人才。
- 2.培育動畫與影音製播相關產業之基礎人才。
- 3.培育多媒體網頁設計相關產業之基礎人才。
- 4.培育商品設計與行銷相關產業之基礎人才。

(二)設計群多媒體技術科學生進路

表 5-5 設計群多媒體技術科 (以科為單位，1 科 1 表)

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	1.相關就業進路： (1)平面設計人員 (2)美術編輯人員 (3)繪圖人員 (4)廣告設計人員 (5)印刷印務人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備平面設計技術之基礎能力 3.檢定職類： (1)印前製程-圖文組版 PC 丙級技術士證照 (2)電腦軟體應用丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒設計概論 2 學分 ☒造形原理 2 學分 ☒創意潛能開發 2 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒繪畫基礎實習 4 學分 ☒基本設計實習 4 學分 ☒基礎圖學實習 4 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒數位科技概論 2 學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒電腦向量繪圖實習 3 學分 ☒數位影像處理實習 3 學分 ☒印刷與設計實務 6 學分 ☒基礎攝影實習 2 學分 ☒數位與商業攝影實習 2 學分
第二年段	1.相關就業進路： (1)攝影助理 (2)節目製作人員 (3)後製剪輯人員 (4)數位影音編輯人員 (5)網站視覺設計人員 (6)遊戲美術設計人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備動畫與影音製播技術之基礎能力 (2)具備多媒體網頁製作技術之基礎能力 (3)具備製作微電影場地設計之基礎能力 3.檢定職類： (1)網頁設計丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒色彩原理 2 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒專業英文 4 學分 1.2 校訂選修： ☒數位設計基礎 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒圖文編排實習 6 學分 ☒職涯體驗 2 學分 2.2 校訂選修： ☒動漫表現技法 4 學分 ☒場景與角色設計 4 學分 ☒動畫製作實習 6 學分 ☒網頁設計實習 6 學分 ☒影視表演實務 4 學分 ☒數位攝錄影實務 4 學分 ☒影音剪輯實習 4 學分 ☒微電影創作 4 學分 ☒影音特效製作 4 學分 ☒燈光音響實習 4 學分

第三年段	1.相關就業進路： (1)品牌視覺設計人員(2)商品包裝設計人員(3)展場平面設計人員(4)廣告文案編輯人員(5)行銷企劃人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備文創商品設計技術之基礎能力(2)具備商業經營與行銷之能力 3.檢定職類： (1)印前製程-PC 乙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒設計概論進階 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒數位出版實習 8 學分 ☒專題實作 6 學分 2.2 校訂選修： ☒品牌設計實務 4 學分 ☒故事創意設計 4 學分 ☒節慶活動實務 4 學分 ☒文創商品設計 6 學分 ☒插畫設計實習 6 學分 ☒展示設計實習 4 學分 ☒多媒材實務 6 學分 ☒數位成型實務 4 學分 ☒設計圖法實習 4 學分
-------------	--	---	--

六、美容造型群美髮技術科

(一)美容造型群美髮技術科教育目標

- 1.培養學生具備美髮相關專業領域之實務技能，奠定繼續進修之基礎，俾利學生未來職涯適性發展。
- 2.培養美髮產業之基層從業人員，能擔任有關美容、美髮、美體等工作基本知能，強化學生之就業力。
- 3.培養美髮造型設計能力之專業人才。
- 4.培養美髮相關專業領域繼續進修人才。

(二)美容造型群美髮技術科學生進路

表 5-6 美容造型群美髮技術科(以科為單位，1 科 1 表)

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	1.相關就業進路： (1)美髮院助理人員 (2)美髮院冷燙人員 (3)美髮院染髮人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備美髮實務技能之能力 (2)具備髮型梳理實作技能之能力 3.檢定職類： (1)女子美髮丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 色彩概論 2 學分 ☒ 美容職業安全與衛生 2 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 美髮實務 6 學分 ☒ 美顏實務 6 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 數位科技概論 2 學分 ☒ 美髮與衛生 2 學分 ☒ 化粧設計圖 2 學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒ 髮型設計實作 6 學分 ☒ 美髮設計 6 學分 ☒ 美髮造型實務 4 學分
第二年段	1.相關就業進路： (1)美容沙龍助理 (2)新娘秘書助理 (3)攝影禮服公司造型師助理 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備美容彩妝實作之能力 (2)具備化妝設計實作之能力 3.檢定職類： (1)美容丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 美容造型概論 4 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 美容與衛生 4 學分 ☒ 專業英文 4 學分 1.2 校訂選修： ☒ 美膚美學 6 學分 ☒ 儀態美學 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 飾品設計與實務 4 學分 ☒ 職涯體驗 2 學分 2.2 校訂選修： ☒ 男子髮藝造型實作 4 學分 ☒ 化妝設計實作 6 學分 ☒ 美髮造型實務 4 學分

第三年段	1.相關就業進路： (1)美髮院髮型吹風助理人員 (2)美髮院準設計師 (3)護膚沙龍美容師 (4)化妝品專櫃彩妝美容顧問 (5)SPA美體師 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備髮藝造型設計實務之能力 (2)具備髮型設計實務之能力 (3)具備時尚髮型實作之能力 (4)具備美體與保健實作之能力 3.檢定職類： (1)女子美髮乙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒專題實作 4 學分 2.2 校訂選修： ☒美髮造型實務 8 學分 ☒整體髮型實作 8 學分 ☒髮型梳理實務 8 學分 ☒男士髮型實務 8 學分 ☒流行彩妝實務 8 學分 ☒彩繪特效造型實務 8 學分 ☒時尚創意美髮 6 學分 ☒髮藝造型設計實務 8 學分 ☒流行創意髮型設計 8 學分 ☒彩妝設計實務 8 學分 ☒舞台肢體訓練 4 學分 ☒美體與保健 4 學分 ☒美膚美體保健實務 8 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒專題實作 4 學分 2.2 校訂選修： ☒美髮造型實務 8 學分 ☒整體髮型實作 8 學分 ☒髮型梳理實務 8 學分 ☒男士髮型實務 8 學分 ☒流行彩妝實務 8 學分 ☒彩繪特效造型實務 8 學分 ☒時尚創意美髮 6 學分 ☒髮藝造型設計實務 8 學分 ☒流行創意髮型設計 8 學分 ☒彩妝設計實務 8 學分 ☒舞台肢體訓練 4 學分 ☒美體與保健 4 學分 ☒美膚美體保健實務 8 學分
-------------	---	--	--

七、美容造型群美顏技術科

(一)美容造型群美顏技術科教育目標

- 1.培養學生具備美顏相關專業領域之實務技能，奠定繼續進修之基礎，俾利學生未來職涯適性發展。
- 2.培養美容美顏產業之基層從業人員，能擔任有關美容、美髮、美體等工作基本知能，強化學生之就業力。
- 3.培養美顏造型設計能力之專業人才。
- 4.培養美顏相關專業領域繼續進修人才。

(二)美容造型群美顏技術科學生進路

表 5-7 美容造型群美顏技術科 (以科為單位，1 科 1 表)

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	1.相關就業進路： (1)美容沙龍助理 (2)新娘秘書助理 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備美膚、美顏實務之能力 (2)具備化妝設計實作之能力 3.檢定職類： (1)美容丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 色彩概論 2 學分 ☒ 美容職業安全與衛生 2 學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 美髮實務 6 學分 ☒ 美顏實務 6 學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 數位科技概論 2 學分 ☒ 美容與衛生 2 學分 ☒ 化妝設計圖 2 學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒ 化妝設計實作 4 學分 ☒ 美膚實務 8 學分
第二年段	1.相關就業進路： (1)美容美髮院助理人員 (2)美容美髮院冷燙助理人員 (3)美容美髮院染髮助理人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備男子髮藝造型實作之能力 (2)具備新娘髮型設計實作之能力 (3)具備商業造型設計實作之能力 3.檢定職類： (1)女子美髮丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 專業英文 4 學分 ☒ 美髮與衛生 4 學分 1.2 校訂選修： ☒ 美膚美學 8 學分 ☒ 國際禮儀 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 飾品設計與實務 4 學分 ☒ 職涯體驗 2 學分 2.2 校訂選修： ☒ 新娘髮型梳理實務 8 學分 ☒ 美髮造型實務 8 學分

第三年段	1.相關就業進路： (1)護膚沙龍美容師 (2)SP 美體師 (3)化妝品專櫃彩妝美容顧問 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備多媒體時尚造型設計實作之能力 (2)具備彩妝設計實務之能力 (3)具備流行彩妝實務之能力 (4)具備專業沙龍護膚整體造型實作之能力 3.檢定職類： (1)美容乙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒專題實作 4 學分 2.2 校訂選修： ☒芳香美容實務 8 學分 ☒髮型梳理實務 8 學分 ☒男士髮型實務 8 學分 ☒流行彩妝實務 8 學分 ☒彩繪特效造型實務 8 學分 3. 專業科目： 3.1 部定必修： 3.2 實習科目： 3.1 部定必修：	☒時尚創意彩妝 8 學分 ☒整體造型實作 8 學分 ☒美姿美儀 4 學分 ☒髮藝造型設計實務 8 學分 ☒流行創意髮型設計 8 學分 ☒彩妝設計實務 8 學分 ☒美膚與保健 4 學分 ☒美膚美體保健實務 8 學分
-------------	---	---	---

肆、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 動力機械群汽車修護科 教學科目與學分(節)數表 (以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
		名稱		學分	一	二	一	二	一		二
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/臺灣手語	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理				1	1			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4			1	1			
			化學				1	1			
			生物								
		藝術	音樂	4							
			美術				1	1			
			藝術生活				1	1			
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃		1	1					
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技	4							
			資訊科技		2						
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2			1	1			
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		38	13	11	7	7	0	0	
	專業科目	引擎原理		3			3				
		底盤原理		3				3			
		基本電學		2	1	1					
	實習科目	機械工作法及實習		4	4						
		引擎實習		4			4				
		底盤實習		4				4			
		小計		20	5	1	7	7	0	0	
	部定必修學分合計		58	18	12	14	14	0	0		

表 6-1-1 動力機械群汽車修護科 教學科目與學分(節)數表(續)

113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年度		
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校定選修	一般科目	6 學分 3.19%	高職體育	4			1	1	1	1		
			安全教育	2			1	1				
			小計	6	0	0	2	2	1	1		
	專業科目	10 學分 5.32%	機車原理	4	2	2						
			數位科技概論	2		2						
			工業英文	4					2	2		
			小計	10	2	4	0	0	2	2		
	實習科目	15 學分 7.98%	專題實作	6					3	3		
			職涯體驗	2			1	1				
			機電製圖實習	4		4						
			液氣壓原理及實習	3			3					
			小計	15	0	4	4	1	3	3		
	必修學分數合計				31	2	8	6	3	6	6	
	一般科目	14 學分 7.45%	文學賞析	4					2	2		
			運動休閒概論	2	1	1						
			民主與法治	2					1	1		
			健康與活動	4			1	1	1	1		
			趣味科學	2					1	1		
			應選修學分數小計	14	1	1	1	1	5	5		
		專業科目	16 學分 8.51%	基礎量測	4	2	2					
交通法規				2			2					
汽車新式裝備				2				2				
汽車服務與行銷				2					2			
自動變速箱概念	2							2		單科單班		
噴射引擎原理												
汽車空調	2								2			
汽車駕駛	2								2			
應選修學分數小計				16	2	2	2	2	4	4		
實習科目	69 學分 36.7%	機器腳踏車引擎實習	6	3	3							
		機器腳踏車電系實習	6	3	3							
		機器腳踏車傳動系統實習	6	3	3							
		汽車電系修護實習	12			3	3	3	3			
		汽車底盤修護實習	10			4		3	3			
		汽車引擎修護實習	4				4					
		液氣壓檢修實習	3				3			單科單班		
		焊接實習										
		引擎檢修實習	8					4	4	單科單班		
		噴射引擎實習										
		汽車美容實習	6					3	3			
		物聯網設計實務	8							■同校跨群：資訊科、資處科、水電技術科		
		網頁設計實習						4	4			
		智能家居系統整合										
市調與數位行銷實務												
應選修學分數小計				69	9	9	7	10	17	17	校訂選修實習科目開設 69 學分	
特殊需求領域	0 學分 0%	社會技巧	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整		
		學習策略	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
		職業教育	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
		生活管理	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
		應選修學分數小計				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				99	12	12	10	13	26	26		
校訂必修及選修學分上限合計				130	14	20	16	16	32	32		
學分上限總計				188	32	32	30	30	32	32		
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)				4	0	0	2	2	0	0		
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-2 電機與電子水電技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/臺灣手語	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理				1	1			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4			1	1			
			化學				1	1			
			生物								
		藝術	音樂	4							
			美術				1	1			
			藝術生活				1	1			
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃		1	1					
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技	4							
			資訊科技		2						
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2			1	1			
		全民國防教育			2	1	1				
		小計			38	13	11	7	7	0	0
	專業科目	基本電學		3	3						
		電子學		3			3				
	實習科目	基本電學實習		6	3	3					
		電子學實習		6			3	3			
小計		18	6	3	6	3	0	0			
部定必修學分合計			56	19	14	13	10	0	0		

表 6-1-2 電機與電子群水技術科 教學科目與學分(節)數表 (續)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置						備 註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		學分		名 稱		學分		一	二	一	二		
校訂選修	一般科目	6 學分 3.19%	高職體育	4			1	1	1	1	課程名稱未修訂，因與其他群科統一課程名稱		
			安全教育	2			1	1					
			小 計	6	0	0	2	2	1	1			
		6 學分 3.19%	數位科技概論	2		2							
			專業英文	4			2	2					
			小 計	6	0	2	2	2	0	0			
		實習科目	22 學分 11.7%	專題實作	6					3		3	
				職涯體驗	2			1	1				
				工業配線實習	6	3	3						
	室內配線實習			8			4	4					
	小 計			22	3	3	5	5	3	3			
	必修學分數合計			34	3	5	9	9	4	4			
	專業科目	14 學分 7.45%	運動休閒概論	2	1	1				2	2		
			文學賞析	4						1	1		
			民主與法治	2						1	1		
			健康與活動	4			1	1	1	1			
			趣味科學	2						1	1		
			應選修學分數小計	14	1	1	1	1	5	5			
		12 學分 6.38%	實用電子學	3				3					
			電子機械	6			3	3					
			實用電學	3		3							
			應選修學分數小計	12	0	3	3	6	0	0			
		68 學分 36.17%	基礎配管實習	4	2	2							
			電路檢測實習	6	3	3							
			自來水配管實習	8	4	4							
			可程式控制實習	6						3	3		
			機電整合基礎實習	6						3	3		
			高壓配電電實習	6						3	3		
			家電檢修實習	6						3	3		
			電腦硬體裝修實習	8						4	4		
			基礎配線實習	4				4					
			網路架設實習	6						3	3		
			基礎電工實習	4			4						
			物聯網設計實務	8					4	4	■同校跨群資料處理科、資訊科、汽車修護科		
			網頁設計實習										
			智能家居系統整合										
			市調與數位行銷實務										
			應選修學分數小計	72	9	9	4	4	23	23	校訂選修實習科目開設92學分		
		0 學分 0.00%	社會技巧	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整		
			學習策略	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
職業教育			(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)				
生活管理			(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)				
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			98	10	13	8	11	28	28				
校訂必修及選修學分上限合計			132	13	18	17	20	32	32				
學 分 上 限 總 計			188	32	32	30	30	32	32				
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	2	2	0	0				
每 週 總 上 課 節 數			210	35	35	35	35	35	35				

表 6-1-3 設計群多媒體技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/臺灣手語	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理				1	1			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學				1	1			
			生物				1	1			
		藝術	音樂	4							
			美術		1	1					
			藝術生活				1	1			
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃						1	1	
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技	4							
			資訊科技		2						
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		38	14	12	5	5	1	1	
	專業科目	設計概論		2		2					
		造形原理		2	1	1					
		色彩原理		2			1	1			
		創意潛能開發		2	2	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		0							
	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	9	9	1	1	0	0	
	部定必修學分合計			58	23	21	6	6	1	1	

表 6-1-3 設計群多媒體技術科 教學科目與學分(節)數表 (續)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置				備 註	
名稱		學分				第一學年		第二學年			第三學年
				一	二	一	二	一	二		
校訂選修	一般科目	4 學分 2.13%	高職體育	4			1	1	1	1	
			小 計	4	0	0	1	1	1	31	
	專業科目	6 學分 3.19%	數位科技概論	2		2					
			專業英文	4			2	2			
	實習科目	22 學分 11.70%	小 計	6	0	2	2	2	0	0	
			專題實作	6					3	3	
			職涯體驗	2			1	1			
			圖文編排實習	6			3	3			
			數位出版實習	8					4	4	
			小 計	22	0	0	4	4	7	7	
	必修學分數合計			32	0	2	7	7	8	8	
	一般科目	16 學分 8.51%	運動休閒概論	2	1	1					
			民主與法治	2					1	1	
	安全教育		2			1	1				
	健康與活動		4			1	1	1	1		
	趣味科學		2					1	1		
	文學賞析		4					2	2		
	應選修學分數小計			16	1	1	2	2	5	5	
	專業科目	6 學分 3.19%	設計概論進階	6					3	3	
			應選修學分數小計	6	0	0	0	0	3	3	
	實習科目	80 學分 42.55%	電腦向量繪圖實習	3	3						
			數位影像處理實習	3		3					
			印刷與設計實務	6	3	3					
			基礎攝影實習	2	2						
			數位與商業攝影實習	2		2					
			數位攝錄影實務	4			2	2			
			影音剪輯實習	4			2	2			
			場景與角色設計	4			2	2			■同校跨群：藝術群表演藝術科
			燈光音響實作								
			多媒材實務	6					3	3	■同校跨群：電機與電子群資訊科
			電腦輔助設計實習								
			動漫表現技法	6			3	3			
			網頁程式設計實務								
			動畫製作實習	4			2	2			
			網頁設計實習	4			2	2			
			設計圖法實習	4					2	2	■同科單班
			品牌設計實務								
			文創商品設計	6					3	3	
			動態設計實務	4			2	2			
			數位成型實務	4					2	2	
			插畫設計實習	6					3	3	
			展示設計實習	4					2	2	
			應選修學分數小計			76	8	8	15	15	15
	特殊需求領域	0 學分 0.00%	社會技巧	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整
			學習策略	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
			職業教育	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
			生活管理	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
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			98	9	9	17	17	23	23		
校訂必修及選修學分上限合計			130	9	11	24	24	31	31		
學 分 上 限 總 計			188	32	32	30	30	32	32		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	2	2	0	0		
每 週 總 上 課 節 數			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-4 美容造型群美髮技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

類別		領域/科目及學分數			授課年但與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/臺灣手語	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理				1	1			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學		1	1					
			生物				1	1			
		藝術	音樂	4							
			美術				1	1			
			藝術生活				1	1			
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃		1	1					
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技	4							
			資訊科技		2						
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
				全民國防教育	2	1	1				
	小計			38	14	12	6	6	0	0	
	專業科目	美容造型概論		4			2	2			
		色彩概論		2	2						
		美容職業安全與衛生		2		2					
	實習科目	美髮實務		6	3	3					
		美顏實務		6	3	3					
		小計		20	8	8	2	2	0	0	
	部定必修學分合計			58	23	21	7	7	0	0	

表 6-1-4 美容造型群美髮技術科 教學科目與學分(節)數表 (續)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置						備 註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分			名 稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂選修	一般科目	6 學分 3.19%	高職體育	4			1	1	1	1			
			安全教育	2			1	1					
			小 計	6	0	0	2	2	1	1			
		10 學分 5.32%	數位科技概論	2		2							
			專業英文	4			2	2					
			美容與衛生	4			2	2					
			小 計	10	0	2	4	4	0	0			
		14 學分 7.45%	專題實作	4					2	2			
			美髮與衛生實作	2	2								
			化粧設計圖實務	2		2							
			職涯體驗	2			1	1					
			飾品設計與實務	4			2	2					
		小 計	14	2	2	3	3	2	2				
	必修學分數合計				30	2	4	9	9	3	3		
	實習科目	14 學分 7.45%	運動休閒概論	2	1	1							
			民主與法治	2					1	1			
			健康與活動	4			1	1	1	1			
			趣味科學	2					1	1			
			文學賞析	4					2	2			
			應選修學分數小計	14	1	1	1	1	5	5			
		10 學分 5.32%	儀態美學	4			2	2					
			美膚美學	6			3	3					
			應選修學分數小計	10	0	0	5	5	0	0			
		76 學分 40.43%	美髮設計	8	4	4							
			美髮造型實務	4	2	2							
			美髮造型設計	8					4	4			
			時尚髮藝造型實作	8			4	4					
			化粧設計實作	8			4	4					
			整體造型實作	8					4	4			
			髮型梳理設計實務	8						4	4	■同校跨群：美顏技術科、時尚造型科	
			男士美髮設計實務										
			美膚美體保健實務										
			彩繪特效造型實務	8							4	4	■同校跨群：美顏技術科、時尚造型科
			時尚創意美髮		8					4	4		
			髮藝造型設計實務							4	4		
			流行創意髮型設計	8							4	4	
			流行彩妝實務										
		彩妝設計實務											
		舞台肢體訓練	4						2	2			
		美體與保健	4						2	2			
		應選修學分數小計	76	6	6	8	8	24	24	校訂選修實習科目開設 76 學分			
		特殊需求領域	0 學分 0.00%	社會技巧	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整	
				學習策略	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		(4)
				職業教育	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		(4)
				生活管理	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		(4)
		應選修學分數小計	0	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				100	7	7	14	14	29	29			
校訂必修及選修學分上限合計				130	9	11	23	23	32	32			
學 分 上 限 總 計				188	32	32	30	30	32	32			
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				4	0	0	2	2	0	0			
每 週 總 上 課 節 數				210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-5 美容造型群美顏技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/臺灣手語	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理				1	1			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學		1	1					
			生物				1	1			
		藝術	音樂	4							
			美術				1	1			
			藝術生活				1	1			
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃		1	1					
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技	4							
			資訊科技		2						
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育			2	1	1				
	小計			38	15	13	5	5	0	0	
	專業科目	美容造型概論		4	2	2					
		色彩概論		2	2						
		美容職業安全與衛生		2		2					
	實習科目	美髮實務		6	3	3					
		美顏實務		6	3	3					
		小計		20	10	10	0	0	0	0	
	部定必修學分合計			58	25	23	5	5	0	0	

表 6-1-5 美容造型群美顏技術科 教學科目與學分(節)數表 (續)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置						備 註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分			名 稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂選修	一般科目	6學分 3.19%	高職體育	4				1	1	1	1		
			安全教育	2				1	1				
			小 計	6	0	0	2	2	1	1			
		專業科目	10學分 5.32%	數位科技概論	2		2						
				專業英文	4				2	2			
				美容與衛生	4				2	2			
				小 計	10	0	2	4	4	0	0		
		實習科目	14學分 7.45%	專題實作	4						2	2	
				職涯體驗	2				1	1			
	美髮與衛生實作			2	2								
	化粧設計圖實務			2		2							
	飾品設計與實務			4				2	2				
	小 計			14	2	2	3	3	2	2			
	必修學分數合計				28	2	4	8	8	3	3		
	校訂選修	一般科目	14學分 7.45%	運動休閒概論	2	1	1						
				民主與法治	2					1	1		
				健康與活動	4				1	1	1	1	
				趣味科學	2						1	1	
				文學賞析	4						2	2	
				應選修學分數小計	14	1	1	1	1	5	5		
		專業科目	10學分 5.32%	美膚美學	6				3	3			
				儀態美學	4				2	2			
				應選修學分數小計	10	0	0	5	5	0	0		
		實習科目	76學分 40.43%	美膚實務	8	4	4						
				髮型設計實作	8				4	4			
				時尚髮藝造型實作	8				4	4			
				美髮造型實務	4				2	2			
				美髮造型設計	8						4	4	
				髮型梳理設計實務	8						4	4	■同校跨群：美髮技術科、時尚造型科
				男士美髮設計實務									
				美膚美體保健實務									
				彩繪特效造型實務									
				時尚創意彩妝	8						4	4	
				整體造型實作	8						4	4	
				舞台肢體訓練	4						2	2	
				髮藝造型設計實務	8						4	4	■同校跨群：美髮技術科、時尚造型科
				流行創意髮型設計									
				流行彩妝實務									
				彩妝設計實務									
		美體與保健	4						2	2			
		應選修學分數小計	76	4	4	10	10	24	24	校訂選修實習科目開設76學分			
	特殊需求領域	0學分 0.00%	社會技巧	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整		
			學習策略	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
			職業教育	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
			生活管理	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
			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				100	5	5	16	16	29	29		
校訂必修及選修學分上限合計				130	7	9	25	25	32	32			
學 分 上 限 總 計				188	32	32	30	30	32	32			
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				4	0	0	2	2	0	0			
每 週 總 上 課 節 數				210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-6 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/臺灣手語	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理				1	1			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學				1	1			
			生物				1	1			
		藝術	音樂	4							
			美術				1	1			
			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	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
				全民國防教育	2	1	1				
	小計			38	14	12	6	6	0	0	
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		小計		16	5	5	3	3	0	0	
	部定必修學分合計			54	19	17	9	9	0	0	

表 6-1-6 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表 (續)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置						備 註
名稱		學分				第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二			
校 訂 科 目	校訂必修	一般科目	6學分 3.19%	高職體育	4			1	1	1	1	
				安全教育	2			1	1			
				小 計	6	0	0	2	2	1	1	
		專業科目	10學分 5.32%	餐飲安全與衛生	4	2	2					
				數位科技概論	2		2					
				專業英文	4			2	2			
				小 計	10	2	4	2	2	0	0	
		實習科目	22學分 11.70%	專題實作	6					3	3	
				職涯體驗	2			1	1			
				烹飪基礎	8	4	4					
				茶藝文化與實習	6			3	3			
				小 計	22	4	4	4	4	3	3	
		必修學分數合計				38	6	8	8	8	4	4
	校訂選修	一般科目	14學分 7.45%	運動休閒概論	2	1	1					
				民主與法治	2					1	1	
				健康與活動	4			1	1	1	1	
				趣味科學	2					1	1	
				文學賞析	4					2	2	
				應選修學分數小計	14	1	1	1	1	5	5	校訂選修一般科目設 14學分
		專業科目	12學分 6.38%	食品加工	4			2	2			■同群跨班 烘焙食品科
				食物與營養								
				國際禮儀	4			2	2			
				食物學	4					2	2	
				應選修學分數小計	12	0	0	4	4	2	2	
		實習科目	72學分 38.30%	房務技術	4	2	2					
				中式麵食	8	4	4					
				中餐烹飪實習	6			3	3			■同群跨科 烘焙食品科
				烘焙實習								
				蔬果切雕實習	4			2	2			
				桌邊服勤實習	4					2	2	
				西餐烹飪實習	6			3	3			
				創意料理	8					4	4	■同科跨班
				日式料理								
				餐飲美學實務	4					2	2	
				網路行銷實務	6					3	3	
				食品檢驗分析	4							■同群跨科 烘焙食品科
				宴會管理						2	2	
				吧檯實務								
				宴客料理實作	8					4	4	
				食物製備	8					4	4	
				應選修學分數小計	70	6	6	8	8	21	21	校訂選修實習科目開設 70學分
		特殊需求領域	0學分 0%	社會技巧	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整
				學習策略	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
				職業教育	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
				生活管理	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
				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 96學分
		選修學分數合計				96	7	7	13	13	28	28
	校訂必修及選修學分上限合計				134	13	15	21	21	32	32	
學 分 上 限 總 計				188	32	32	30	30	32	32		
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)				4	0	0	2	2	0	0		
每 週 總 上 課 節 數				210	35	35	35	35	35	35		

表 4-1-6 餐旅群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學分		第二學分		第三學分		
		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/臺灣手語	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理				1	1			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學				1	1			
			生物				1	1			
		藝術	音樂	4							
			美術				1	1			
			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								
		科技	生活科技								
			資訊科技		2						
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
	小計			38	14	12	6	6	0	0	
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		小計		16	5	5	3	3	0	0	
部定必修學分合計			54	19	17	9	9	0	0		

表 4-1-6 餐旅群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表 (續)

113 學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置						備 註	
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	校 訂 必 修	一般 科目	6 學分 3.19%	高職體育	4			1	1	1	1		
				安全教育	2			1	1				
				小 計	6	0	0	2	2	1	1		
		專 業 科目	10 學分 5.32%	數位科技概論	2		2						
				專業英文	4			2	2				
				烘焙食品概論	4	2	2						
				小 計	10	2	4	2	2	0	0		
		實 習 科目	22 學分 11.70%	專題實作	6					3	3		
				職涯體驗	2			1	1				
				西式點心製作	8	4	4						
				茶藝文化與實習	6			3	3				
				小 計	22	4	4	4	4	3	3		
		必修學分數合計				38	6	8	8	8	4	4	
		校 訂 選 修	一般 科目	14 學分 7.45%	運動休閒概論	2	1	1					
	民主與法治				2					1	1		
	健康與活動				4			1	1	1	1		
	趣味科學				2					1	1		
	文學賞析				4					2	2		
	應選修學分數小計				14	1	1	1	1	5	5		
	專 業 科目		12 學分 6.35%	食品加工	4			2	2			■同群跨科 (餐飲技術科)	
				食物與營養									
				餐飲美學實務	4			2	2			■同科單班	
				網路行銷實務									
				餐飲管理	4					2	2	■同科單班	
				菜單設計									
	應選修學分數小計				12	0	0	4	4	2	2		
	實 習 科目		70 學分 37.23%	食品檢驗分析	4					2	2	■同群跨科 (餐飲技術科)	
				宴會管理									
				吧檯實務									
				中餐烹飪實習	6			3	3			■同群跨科 (餐飲技術科)	
				烘焙實習									
				房務技術	6	3	3						
				中式麵食	6	3	3						
				蛋糕與藝術實作	8					4	4		
				食用捏塑實習	4			2	2				
				藝術麵包製作	6			3	3				
				餅乾製作實習	6					3	3		
				飲料調製實務	4					2	2		
				巧克力製作	6					3	3		
				桌邊服勤實習	6					3	3		
				進階西式點心	8					4	4		
		應選修學分數小計				70	6	6	8	8	21	21	校訂選修實習科目開設 70 學分
	特 殊 需求 領域	0 學分 0.00%	社會技巧	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整		
			學習策略	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
			職業教育	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
			生活管理	(24)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
			應選修學分數小計				0	0	0	0	0	0	0
	選修學分數合計				96	7	7	13	13	28	28		
	校訂必修及選修學分上限合計				134	13	15	21	21	32	32		
學 分 上 限 總 計				188	32	32	30	30	32	32			
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				4	0	0	2	2	0	0			
每 週 總 上 課 節 數				210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表(系統產生)

表 6-2-1 動力機械群汽車修護科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113 學年入學學生適用(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%	系統統計
	專業科目		16-20 學分	8	4.26%	系統統計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			58	30.85%	系統統計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	6	3.19%	系統統計
		專業科目		10	5.32%	
		實習科目		15	7.98%	
	選修	一般科目		14	7.45%	
		專業科目		16	8.51%	
		實習科目		69	36.70%	
	合 計			130	69.15%	系統統計
	實習科目學分數		至少 60 學分	84	44.68%	系統統計
應修習學分數		180-192 學分	188 學分		系統統計	
六學期團體活動時間合計			12-18 節	18 節		系統統計
六學期彈性學習時間合計			4-12 節	4 節		系統統計
上課總節數			210節	210 節		系統統計
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。

表 6-2-2 電機與電子群水電修護科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113 學年入學學生適用(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%	系統統計
	專業科目		16-20 學分	6	3.19%	系統統計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			56	29.79%	系統統計
校 訂	必 修	一般科目	122-138 學分	6	3.19%	系統統計
		專業科目		6	3.19%	
		實習科目		22	11.70%	
	選 修	一般科目		14	7.45%	
		專業科目		12	6.38%	
		實習科目		72	38.30%	
	合 計		132	70.21%	系統統計	
	實習科目學分數		至少 60 學分	94	50.00%	系統統計
應修習學分數		180-192 學分	188 學 分		系統統計	
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節		系統統計	
六學期彈性學習時間合計		4-12 節	4 節		系統統計	
上課總節數		210節	210 節		系統統計	
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。

表 6-2-3 設計群多媒體技術科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113 學年入學學生適用(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%	系統統計
	專業科目		16-20 學分	8	4.26%	系統統計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			58	30.85%	系統統計
校訂	必修	一般科目	124-138 學分	4	2.13%	系統統計
		專業科目		6	3.19%	
		實習科目		22	11.70%	
	選修	一般科目		16	8.51%	
		專業科目		6	3.19%	
		實習科目		76	40.43%	
	合 計			130	69.15%	系統統計
	實習科目學分數		至少 60 學分	98	52.13%	系統統計
應修習學分數		180-192 學分	188 學分		系統統計	
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節		系統統計	
六學期彈性學習時間合計		6-12 節	4 節		系統統計	
上課總節數		210節	210 節		系統統計	
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。

表 6-2-4 美容造型群美髮技術科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113 學年入學學生適用(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%	系統統計
	專業科目		16-20 學分	8	4.26%	系統統計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			58	30.85%	系統統計
校訂	必修	一般科目	124-138 學分	6	3.19%	系統統計
		專業科目		10	5.32%	
		實習科目		14	7.45%	
	選修	一般科目		14	7.45%	
		專業科目		10	5.32%	
		實習科目		76	40.43%	
	合 計			130	69.15%	系統統計
	實習科目學分數		至少 60 學分	90	47.87%	系統統計
應修習學分數		180-192 學分	188 學分		系統統計	
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節		系統統計	
六學期彈性學習時間合計		4-12 節	4 節		系統統計	
上課總節數		210 節	210 節		系統統計	
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。

表 6-2-5 美容造型群美顏技術科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113 學年入學學生適用(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%	系統統計
	專業科目		16-20 學分	8	4.26%	系統統計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			58	30.85%	系統統計
校訂	必修	一般科目	124-138 學分	6	3.19%	系統統計
		專業科目		10	5.32%	
		實習科目		14	7.45%	
	選修	一般科目		14	7.45%	
		專業科目		10	5.32%	
		實習科目		76	40.43%	
	合 計			130	69.15%	系統統計
	實習科目學分數		至少 60 學分	90	47.87%	系統統計
應修習學分數		180-192 學分	188 學分		系統統計	
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節		系統統計	
六學期彈性學習時間合計		4-12 節	4 節		系統統計	
上課總節數		210節	210 節		系統統計	
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。

表 6-2-6 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113 學年入學學生適用(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%	系統統計
	專業科目		16-20 學分	4	2.13%	系統統計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統統計
校訂	必修	一般科目	124-138 學分	6	3.19%	系統統計
		專業科目		10	5.32%	
		實習科目		22	11.70%	
	選修	一般科目		14	7.45%	
		專業科目		12	6.38%	
		實習科目		70	37.23%	
	合 計			134	71.28%	系統統計
	實習科目學分數		至少 60 學分	92	48.94%	系統統計
應修習學分數		180-192 學分	188 學分		系統統計	
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節		系統統計	
六學期彈性學習時間合計		4-12 節	4 節		系統統計	
上課總節數		210節	210 節		系統統計	
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。

表 6-2-7 餐旅群烘焙食品科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113 學年入學學生適用(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%	系統統計
	專業科目		16-20 學分	4	2.13%	系統統計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統統計
校訂	必修	一般科目	124-138 學分	6	3.19%	系統統計
		專業科目		10	5.32%	
		實習科目		22	11.70%	
	選修	一般科目		14	7.45%	
		專業科目		12	6.38%	
		實習科目		70	37.23%	
	合 計			134	71.28%	系統統計
	實習科目學分數		至少 60 學分	92	48.94%	系統統計
應修習學分數		180-192 學分	188 學分		系統統計	
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節		系統統計	
六學期彈性學習時間合計		4-12 節	4 節		系統統計	
上課總節數		210節	210 節		系統統計	
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。

伍、彈性學習時間

一、彈性學習時間實施相關規定：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校彈性學習時間實施相關規定

中華民國 107 年 7 月 5 日課程發展委員會議通過

108.03.15 課程發展委員會議第一次修訂

108.04.26 課程發展委員會議第二次修訂

108.11.15 課程發展委員會議第三次修訂

109.11.13 課程發展委員會議第四次修訂

110.09.13 課程發展委員會議第五次修訂

111.06.21 課程發展委員會議第六次修訂

112.11.10 課程發展委員會議第七次修訂

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 號令修正發布 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「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、111 年 5 月 4 日臺教授國部字第 1110042485A 號令修正發布之「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：

私立東吳高級工業家事職業學校(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相關規定(以下簡稱本相關規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則：

- (一)本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節，不採計學分。
- (二)本校彈性學習時間之實施採班群模式，二年級採全年級於共同時段實施。
- (三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、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科主任及實習處同意後，向教務處申請再增加四週，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，於各次期中考後乙週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (五)學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動(主題)組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。
- 前項各款實施內容，除自主學習、選手培訓、補強性教學外，其規劃修讀學生人數應達 30 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，應於本校二年級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，並得依其自主學習之主題與性質，自行徵詢邀請具相關專長之專任教師，擔任指導教師指導，每班別由個人或小組（至多 6 人）提出申請，經教務處彙整核准後，始得辦理。
- (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 24 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。學生完成自主學習計畫成果報告後，應上傳到學生學習歷程檔案資料庫。

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，申請且經核准後之補強性教學短期授課者，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。

八、本相關規定之實施檢討，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、本相關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。

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

競賽主責處室核章：

教務處核章：

校長核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

競賽主責處室核章：

教務處核章：

校長核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

競賽主責處室核章：

教務處核章：

校長核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

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

備註：

1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。

2.12 人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章：

教學組長核章：

教務主任核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 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				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

承辦人員核章：

教學組長核章：

教務主任核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 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				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

承辦人員核章：

教學組長核章：

教務主任核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 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	☐ 品格力 ☐ 學習力 ☐ 統合力 ☐ 就業力		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務 		
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		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章：

教務處核章：

校長核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

申請學生 資料	班級		學號		姓名	
共學 成員	(小組成員最多 5 人，小論文最多 3 人，無則免填)					
自主學習 主題	☐ 專題探究(如小論文) ☐ 閱讀計畫(含心得報告) ☐ 藝文創作 ☐ 競賽培訓 ☐ 技藝學習 ☐ 實作體驗 ☐ 服務學習 ☐ 課程延伸 ☐ 語文檢定 ☐ 藝術表演 ☐ 其他：					
自主學習 實施地點	☐ 教室() ☐ 圖書室 ☐ 工場： ☐ 其他：					
自主學習 學習目標						
指導 老師	☐ 無 ☐ 有 老師姓名：					
學習方法 或策略概 述						
學習內容規劃	週次	實施內容與進度			自訂檢核指 標	自我進度檢 核 A.完全達標 B.稍有落後 C.嚴重落後
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					

	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
預期 成果				
學習 成果	☐ 動態展(地點：) ☐ 靜態展 ☐ 其他方式：			
☐ 我已詳知東吳高職自主學習實施規範與自主學習精神，並願意遵守相關規定。 學生簽名：		☐ 我已了解孩子所安排之自主學習內容，且會協助督導。 家長簽名：		
申請受理情形(以下欄位申請者勿填)				
計畫 審查	☐ 通過 ☐ 修正後通過 ☐ 不通過 審查意見：			
	※若須實作實習，請交導師簽名後，再提交工廠管理者進行審核。 ☐ 同意 ☐ 不同意 審查意見：			
		導師簽名：		管理者簽名：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
共學 成員	(小組成員最多 5 人，小論文最多 3 人，無則免填)		
自主學習 主題	☐ 專題探究(如小論文) ☐ 閱讀計畫(含心得報告) ☐ 藝文創作 ☐ 競賽培訓 ☐ 技藝學習 ☐ 實作體驗 ☐ 服務學習 ☐ 課程延伸 ☐ 語文檢定 ☐ 藝術表演 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室() ☐ 圖書室 ☐ 工場： ☐ 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			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

承辦人員核章：

教學組長核章：

教務主任核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級		學號		姓名（請親自簽名）	
共學 成員	(小組成員最多 5 人，小論文最多 3 人，無則免填)					
自主學習 主題	☐ 專題探究(如小論文) ☐ 閱讀計畫(含心得報告) ☐ 藝文創作 ☐ 競賽培訓 ☐ 技藝學習 ☐ 實作體驗 ☐ 服務學習 ☐ 課程延伸 ☐ 語文檢定 ☐ 藝術表演 ☐ 其他：					
自主學習 實施地點	☐ 教室() ☐ 圖書室 ☐ 工場： ☐ 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 A.完全達標 B.稍有落後 C.嚴重落後	指導教師確 認
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					

	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
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：

二、彈性學習時間實施規劃表(日間上課)

表 5-1 彈性學習時間規劃表

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	第一學期	技藝薪傳	2	18	全校 高二	V	V			☒ 內聘	學生申請 經核准後實施
		自主學習	2	18	全校 高二	V				☒ 內聘	學生申請 經核准後實施
		1.彌陀曉鐘文化 2.南田文學地景 3.嘉義石猴文化 4.日本節慶 5.機車基本維修 6.生活化學實作 7.數學遊藝思 8.布包 DIY 9.運動與生活	2	6	餐技科 汽修科 烘焙科			V		☒ 內聘 ☐ 外聘	學生自主 選修課程 九擇二
		1. MV 舞蹈欣賞 2.果醬畫盤 3.食物攝影 4.動態貼圖設計 5.日本旅遊文化 6. 3D 建模與列印 7.紙藝創作 8.基礎時尚設計 9.基礎髮型設計	2	6	多媒科 美髮科 美顏科 水電科			V		☒ 內聘 ☐ 外聘	學生自主 選修課程 九擇二
	第二學期	技藝薪傳	2	18	全校 高二	V	V			☒ 內聘	學生申請 經核准後實施
		自主學習	2	18	全校 高二	V				☒ 內聘	學生申請 經核准後實施
		1.彌陀曉鐘文化 2.南田文學地景 3.嘉義石猴文化 4.日本節慶 5.機車基本維修 6.生活化學實作 7.數學遊藝思 8.布包 DIY 9.運動與生活	2	6	多媒科 美髮科 美顏科 水電科			V		☒ 內聘 ☐ 外聘	學生自主 選修課程 九擇二
		1. MV 舞蹈欣賞 2.果醬畫盤 3.食物攝影 4.動態貼圖設計 5.日本旅遊文化 6. 3D 建模與列印 7.紙藝創作 8.基礎時尚設計 9.基礎髮型設計	2	6	餐技科 汽修科 烘焙科			V		☒ 內聘 ☐ 外聘	學生自主 選修課程 九擇二
		技藝薪傳	2	18	全校 高二	V	V			☒ 內聘	學生申請 經核准後實施
		自主學習	2	18	全校 高二	V				☒ 內聘	學生申請 經核准後實施
		1.彌陀曉鐘文化 2.南田文學地景 3.嘉義石猴文化 4.日本節慶 5.機車基本維修 6.生活化學實作 7.數學遊藝思 8.布包 DIY 9.運動與生活	2	6	多媒科 美髮科 美顏科 水電科			V		☒ 內聘 ☐ 外聘	學生自主 選修課程 九擇二
		1. MV 舞蹈欣賞 2.果醬畫盤 3.食物攝影 4.動態貼圖設計 5.日本旅遊文化 6. 3D 建模與列印 7.紙藝創作 8.基礎時尚設計 9.基礎髮型設計	2	6	餐技科 汽修科 烘焙科			V		☒ 內聘 ☐ 外聘	學生自主 選修課程 九擇二

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	科目名稱	科目屬性	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	基礎量測	專業	汽車修護科	2	2	0	0	0	0
2	交通法規	專業	汽車修護科	0	0	2	0	0	0
3	汽車新式裝備	專業	汽車修護科	0	0	0	2	0	0
4	汽車服務與行銷	專業	汽車修護科	0	0	0	0	2	0
5	車輛空調	專業	汽車修護科	0	0	0	0	0	2
6	汽車駕駛	專業	汽車修護科	0	0	0	0	0	2
7	實用電子學	專業	水電技術科	0	0	0	3	0	0
8	電工機械	專業	水電技術科	0	0	3	3	3	3
9	實用電學	專業	水電技術科	0	3	0	0	0	0
10	設計概論進階	專業	多媒體技術科	0	0	0	0	3	3
11	儀態美學	專業	美髮技術科	0	0	2	2	0	0
12	美膚美學	專業	美髮技術科	0	0	3	3	0	0
13	儀態美學	專業	美顏技術科	0	0	2	2	0	0
14	美膚美學	專業	美顏技術科	0	0	3	3	0	0
15	國際禮儀	專業	餐飲技術科	0	0	2	2	0	0
16	食物學	專業	餐飲技術科	0	0	0	0	2	2
17	機器腳踏車引擎實習	實習	汽車修護科	3	3	0	0	0	0
18	機器腳踏車電系實習	實習	汽車修護科	3	3	0	0	0	0
19	機器腳踏車傳動系統實習	實習	汽車修護科	3	3	0	0	0	0
20	汽車電系修護實習	實習	汽車修護科	0	0	3	3	3	3
21	汽車底盤修護實習	實習	汽車修護科	0	0	4	0	3	3
22	汽車引擎修護實習	實習	汽車修護科	0	0	0	4	0	0
23	汽車美容實習	實習	汽車修護科	0	0	0	0	3	3
24	基礎配管實習	實習	水電技術科	2	2	0	0	0	0
25	電路檢測實習	實習	水電技術科	3	3	0	0	0	0
26	自來水配管實習	實習	水電技術科	4	4	0	0	0	0
27	可程式控制實習	實習	水電技術科	0	0	0	0	3	3
28	機電整合基礎實習	實習	水電技術科	0	0	0	0	3	3
29	高壓配電實習	實習	水電技術科	0	0	0	0	3	3
30	家電檢修實習	實習	水電技術科	0	0	0	0	3	3
31	電腦硬體裝修實習	實習	水電技術科	0	0	0	0	4	4
32	基礎配線實習	實習	水電技術科	0	0	0	4	0	0
33	網路架設實習	實習	水電技術科	0	0	0	0	3	3
34	基礎電工實習	實習	水電技術科	0	0	4	0	0	0
35	電腦向量繪圖實習	實習	多媒體技術科	3	0	0	0	0	0

36	數位影像處理實習	實習	多媒體技術科	0	3	0	0	0	0
37	印刷與設計實務	實習	多媒體技術科	3	3	0	0	0	0
38	基礎攝影實習	實習	多媒體技術科	2	0	0	0	0	0
39	數位與商業攝影實習	實習	多媒體技術科	0	2	0	0	0	0
40	數位攝錄影實務	實習	多媒體技術科	0	0	2	2	0	0
41	影音剪輯實習	實習	多媒體技術科	0	0	2	2	0	0
42	動態設計實務	實習	多媒體技術科	0	0	2	2	0	0
43	動畫製作實習	實習	多媒體技術科	0	0	2	2	0	0
44	網頁設計實習	實習	多媒體技術科	0	0	2	2	0	0
45	文創商品設計	實習	多媒體技術科	0	0	0	0	3	3
46	數位成型實務	實習	多媒體技術科	0	0	0	0	2	2
47	插畫設計實習	實習	多媒體技術科	0	0	0	0	3	3
48	展示設計實習	實習	多媒體技術科	0	0	0	0	2	2
49	美髮設計	實習	美髮技術科	4	4	0	0	0	0
50	美髮造型實務	實習	美髮技術科	2	2	0	0	0	0
51	時尚髮藝造型實作	實習	美髮技術科	0	0	4	4	0	0
52	化妝設計實務	實習	美髮技術科	0	0	4	4	0	0
53	整體髮型實作	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4
54	美髮造型設計	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4
55	時尚創意美髮	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4
56	舞台肢體訓練	實習	美髮技術科	0	0	0	0	2	2
57	美體與保健	實習	美髮技術科	0	0	0	0	2	2
58	美膚實務	實習	美顏技術科	4	4	0	0	0	0
59	髮型設計實作	實習	美顏技術科	0	0	4	4	0	0
60	時尚髮藝造型實作	實習	美顏技術科	0	0	4	4	0	0
61	美髮造型實務	實習	美顏技術科	0	0	2	2	0	0
62	美髮造型設計	實習	美顏技術科	0	0	0	0	4	4
63	時尚創意彩妝	實習	美顏技術科	0	0	0	0	4	4
64	整體造型實作	實習	美顏技術科	0	0	0	0	4	4
65	舞台肢體訓練	實習	美顏技術科	0	0	0	0	2	2
66	美體與保健	實習	美顏技術科	0	0	0	0	2	2
67	房務技術	實習	餐飲技術科	2	2	0	0	0	0
68	中式麵食	實習	餐飲技術科	4	4	0	0	0	0
69	蔬果切雕實習	實習	餐飲技術科	0	0	2	2	0	0
70	桌邊服勤實習	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	2	2
71	西餐烹飪實習	實習	餐飲技術科	0	0	3	3	0	0
72	餐飲美學實務	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	2	2
73	網路行銷實務	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	3	3
74	宴客料理實作	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	4	4
75	食物製備	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	4	4
76	房務技術	實習	烘焙食品科	3	3	0	0	0	0
77	中式麵食	實習	烘焙食品科	0	0	4	4	0	0
78	蛋糕與藝術實作	實習	烘焙食品科	0	0	0	0	4	4

79	食用捏塑實習	實習	烘焙食品科	0	0	2	2	0	0
80	藝術麵包製作	實習	烘焙食品科	0	0	3	3	0	0
81	餅乾製作實習	實習	烘焙食品科	0	0	0	0	3	3
82	飲料調製實務	實習	烘焙食品科	0	0	0	0	2	2
83	巧克力製作	實習	烘焙食品科	0	0	0	0	3	3
84	桌邊服勤實習	實習	烘焙食品科	0	0	0	0	3	3
85	進階西式點心	實習	烘焙食品科	0	0	0	0	4	4

表 6-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目 名稱	科目 屬性	適用群科別	授課年段與學分配置						辦理方式	同時段開課 科目序號
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1	自動變速箱	專業	汽車修護科	0	0	0	0	2	0	單科單班	2選1
2	噴射引擎原理	專業	汽車修護科	0	0	0	0	2	0	單科單班	2選1
3	食品加工	專業	餐飲技術科	0	0	2	2	0	0	同群跨科	2選1
			烘焙食品科								
4	食物與營養	專業	餐飲技術科	0	0	2	2	0	0	同群跨科	2選1
			烘焙食品科								
5	餐飲美學實務	專業	烘焙食品科	0	0	2	2	0	0	單科單班	2選1
6	網路行銷實務	專業	烘焙食品科	0	0	2	2	0	0	單科單班	2選1
7	餐飲管理	專業	烘焙食品科	0	0	0	0	2	2	單科單班	2選1
8	菜單設計	專業	烘焙食品科	0	0	0	0	2	2	單科單班	2選1
9	液氣壓檢修實習	實習	汽車修護科	0	0	0	3	0	0	單科單班	2選1
10	銲接實習	實習	汽車修護科	0	0	0	3	0	0	單科單班	2選1
11	引擎檢修實習	實習	汽車修護科	0	0	0	0	4	4	單科單班	2選1
12	噴射引擎實習	實習	汽車修護科	0	0	0	0	4	4	單科單班	2選1
13	物聯網設計實務	實習	汽車修護科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			資訊科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			資料處理科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			水電技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
14	網頁設計實習	實習	汽車修護科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			資訊科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			資料處理科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			水電技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
15	智能家居系統整合	實習	汽車修護科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			資訊科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			資料處理科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			水電技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1

16	市調與數位行銷實務	實習	汽車修護科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			資訊科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			資料處理科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			水電技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
17	場景與角色設計	實習	多媒體技術科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	2選1
			表演藝術科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	2選1
18	燈光音響實作	實習	多媒體技術科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	2選1
			表演藝術科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	2選1
19	動漫表現技法	實習	多媒體技術科	0	0	3	3	0	0	單科單班	2選1
20	網頁程式設計實務	實習	多媒體技術科	0	0	3	3	0	0	單科單班	2選1
21	設計圖法實習	實習	多媒體技術科	0	0	0	0	2	2	單科單班	2選1
22	品牌設計實務	實習	多媒體技術科	0	0	0	0	2	2	單科單班	2選1
23	多媒材實務	實習	多媒體技術科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	2選1
			資訊科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	2選1
24	電腦輔助設計實習	實習	多媒體技術科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	2選1
			資訊科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	2選1
25	髮型梳理設計實務	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			美顏技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
26	男士美髮設計實務	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			美顏技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
27	美膚美體保健實務	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			美顏技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
28	彩繪特效造型實務	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			美顏技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1

29	髮藝造型 設計實務	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			美顏技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
30	流行創意 髮型設計	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			美顏技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
31	流行彩妝 實務	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			美顏技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
32	彩妝設計 實務	實習	美髮技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			美顏技術科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	4選1
			旅遊事務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	2選1
33	創意料理	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	2選1
34	日式料理	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	2選1
35	吧檯實務	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	3選1
			烘焙食品科								
36	食品檢驗 分析	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	3選1
			烘焙食品科								
37	宴會管理	實習	餐飲技術科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	3選1
			烘焙食品科								
38	中餐烹飪 實習	實習	餐飲技術科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	2選1
			烘焙食品科								
39	烘焙實習	實習	餐飲技術科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	2選1
			烘焙食品科								

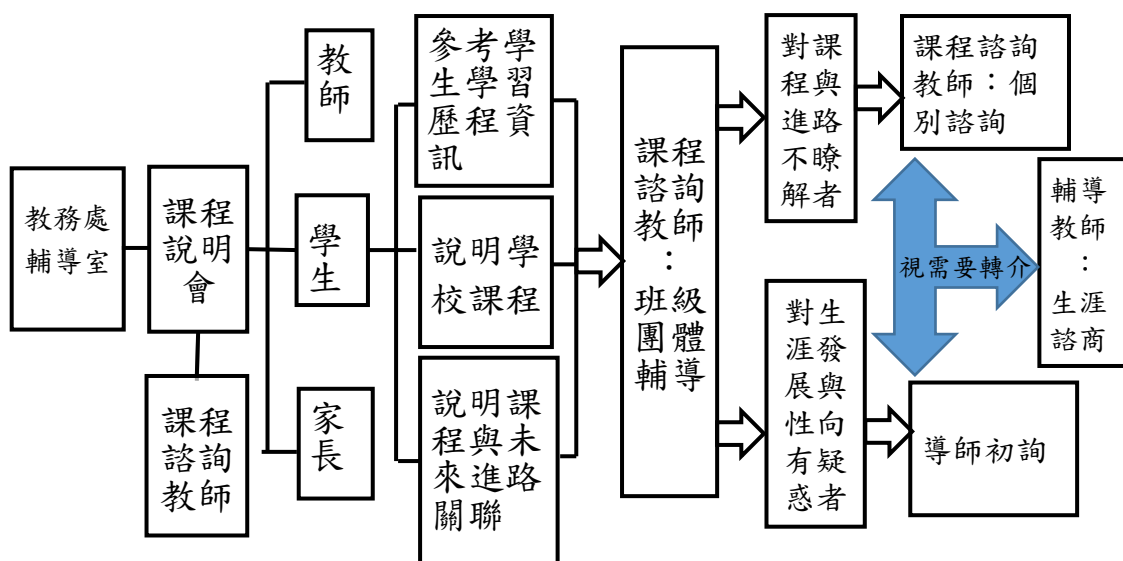
二、選課輔導流程規劃

(一)課程諮詢階段

高級中等學校推動課程諮詢實施原則

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

圖一：課程諮詢實施原則流程圖



(二)選課作業

1.選課輔導措施

私立東吳高級工業家事職業學校學生選課輔導措施

107 年 6 月 29 日校務會議通過

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 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

二、目的：

- (一)為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，以利協助學生適性修習選修課程。
- (二)為落實本校學生適性選修課程，學校應提供學生有關課程之資訊與選課輔導措施，讓學生可依個人志趣與性向，並得徵詢課程諮詢及輔導老師意見決定生涯進路後，選擇合適之選修課程。必要時學校依學生需要提供個別諮詢及輔導，特訂此措施。

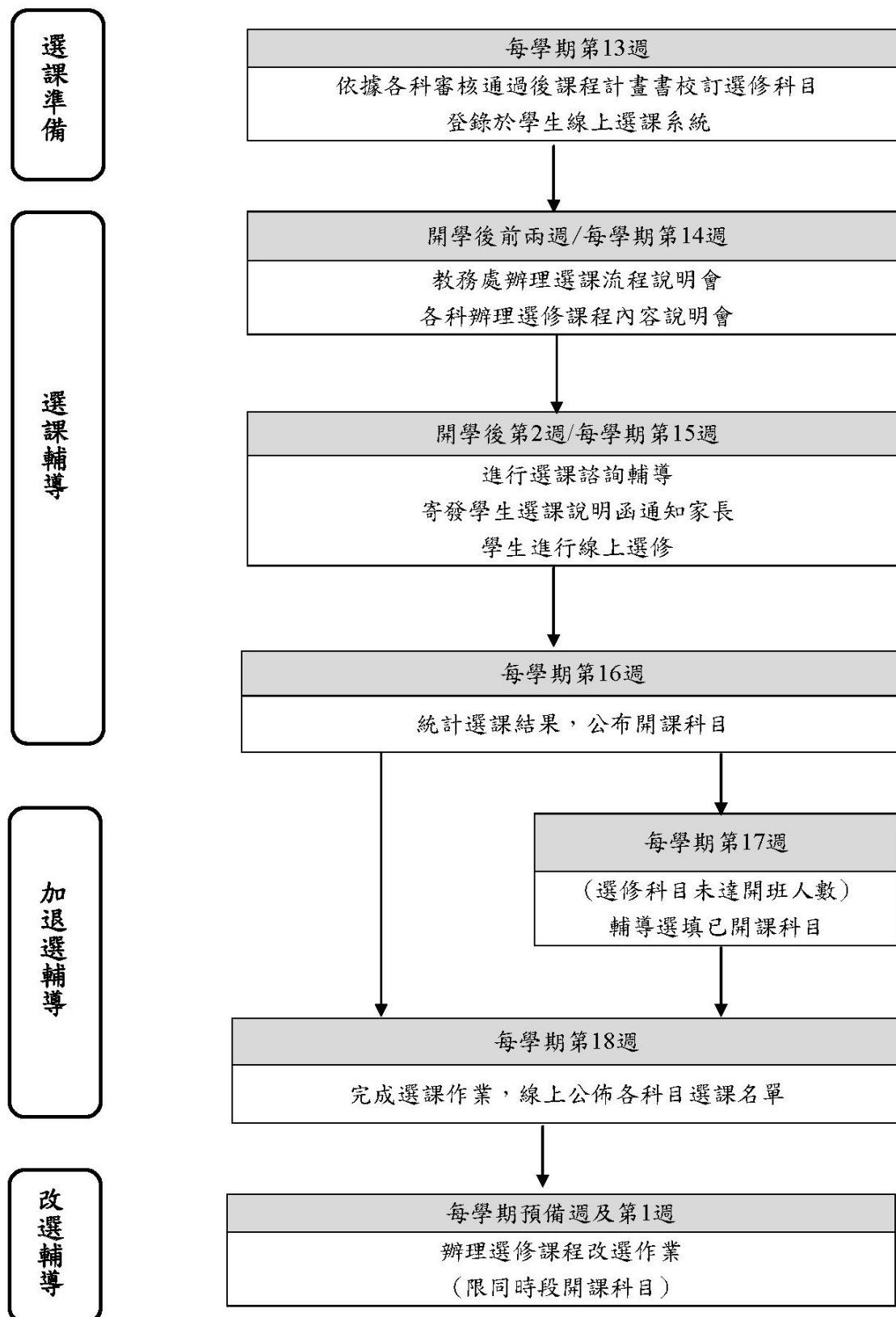
三、實施方式：

- (一)學生選課前學校應完備學校課程計畫、學生選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、生涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師及各專業群科主任，就學生修習課程，提供學生選課諮詢意見。其實施方式如下：
 - 1.完善學生課程諮詢程序。
 - 2.規劃學生選課相關規範。
 - 3.登載學生學習歷程檔案。
 - 4.定期檢討選課輔導措施。
- (二)各項實施方式之執行內容如下：
 - 1.完善學生課程諮詢程序：為強化學生課程輔導諮詢，學生適性選課輔導以「課程宣導」、「課程諮詢」及「生涯輔導」等方式實施。
 - (1)組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
 - (2)設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各專業群科教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3)編輯本校選課輔導相關資料：選課輔導相關資料包含本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - 「課程宣導」由教務處負責：
 - (1)一年級於新生入學銜接課程、新生始業式輔導及親師座談會中，介紹學校各學期所開選修課程之內容。
 - (2)二、三年級於團體活動課程時間，辦理選課說明會，並印製選課說明函，提供學生及家長有關下一學期選修課程之資訊。

- 「課程諮詢」由課程諮詢教師及各專業群科科主任負責：
 - (1)每學期選課前，針對學生及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。
 - (2)針對有生涯未定向、家長期望與興趣有落差、或能力與興趣不符或缺乏學習動力等情形之學生，俟其經導師或輔導室參考學生之性向及興趣測驗結果予以輔導，並解決其相關問題後，續提供學生有關課程部分及選課之個別諮詢輔導。
 - (3)協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。
- 「生涯輔導」由輔導室負責：
 - (1)由專任輔導教師、生涯規劃課程任課教師及各班導師分工合作推動。
 - (2)專任輔導教師應結合生涯規劃課程，生涯輔導相關活動或講座，並透過相關心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾學生妥善規劃未來之生涯發展。
 - (3)導師負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經營、規劃學生事務及與親師溝通之相關事宜。
- 2.規劃學生選課相關規範：
 - (1)訂定學生選課及加退選作業時程。
 - (2)辦理選課時程說明：向學生與教師說明下一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
- 3.登載學生學習歷程檔案：
 - (1)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
 - (2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
 - i.學生訓練：每學期得結合生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，由輔導室主辦、教務處協辦(提供課程諮詢教師)，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - ii.教師研習：教務處主辦、電算中心協辦，每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - iii.家長說明：輔導室每學期得結合學校親職活動，至少辦理一次檔案建置與使用之說明。
 - (3)落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。
- 4.定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

2. 學生選課流程

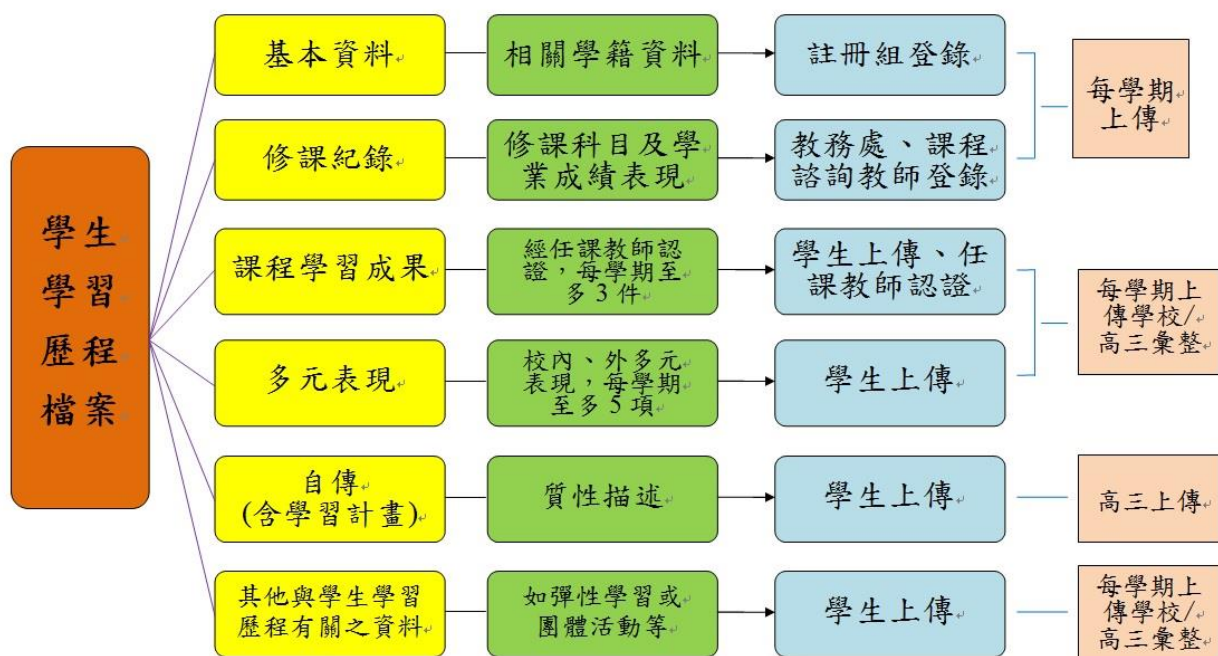
嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校學生選課流程圖



3.學生選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	開學後前兩週/每學期第 14 週	選課宣導	1.新生： (1)利用開學第一次班會，進行入班宣導 (2)第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任(課諮教師)向學生宣導選課內容 2.舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	開學後第 2 週/每學期第 15 週	學生選課及教師提供諮詢輔導	1.進行選課試填，確認開課班級 2.以電腦選課方式進行 3.規劃1.2~1.5倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
3	每學期第 2 週	正式上課	跑班上課
4	每學期預備週及第 1 週	加、退選	得於學期前預備週開始進行加退選，開學第一週公佈正式選課名單
5	每學年第二學期結束前二週	檢討	課發會進行選課檢討

4.登錄學習歷程檔案流程



柒、生涯輔導與未來進路

一、生涯輔導工作與資源

(一) 生涯輔導計畫

編號	實施項目	內容	承辦單位	辦理時程
1	新生始業輔導 (定向輔導)	利用「新生始業輔導」介紹各處室，協助新生了解各處室功能，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路。	學務處 教務處 輔導室 (導師)	高一
2	學生學習歷程檔案	召開學生學習歷程檔案資料工作小組會議，協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容。	教務處 學務處 實習處 輔導室	每學期
3	個別諮詢與輔導	學生可依個人需要與課諮輔導老師約談個人生涯議題。提供家長、教師諮詢服務。	教務處 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，如中學生生活適應量表、高中(職)學生學習與讀書策略量表、職業興趣組合卡等。		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
		針對學生、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。		
		安排於班週會進行生涯主題講座或班級討論。邀請校友及業界代表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。		

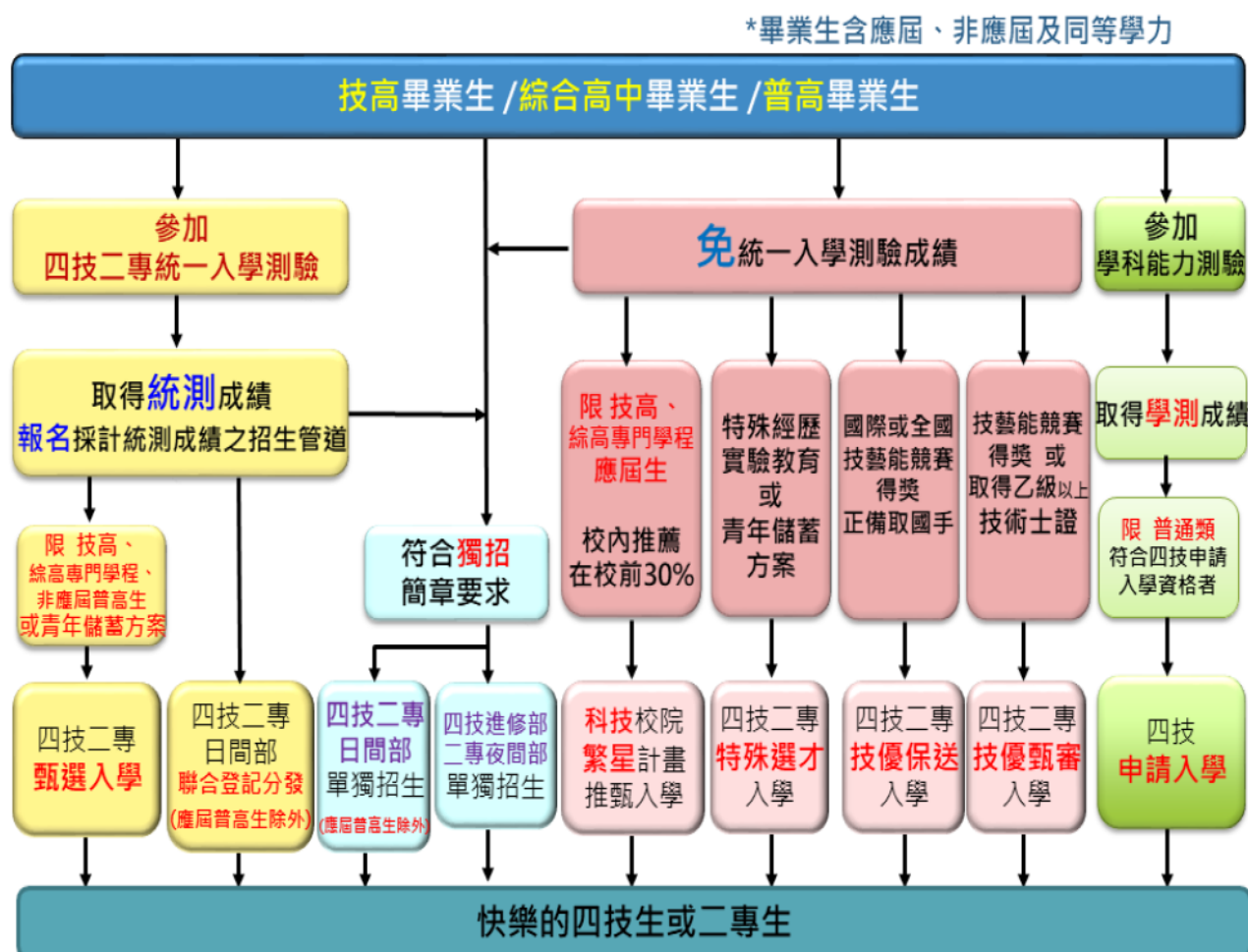
		備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。 模擬面試指導：配合多元入學管道，提供團體或個別升學或就業模擬面試與指導。 選填志願輔導：成績單寄發後，指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。		
8	辦理校系與職場參訪	引導或帶學生參訪各區技專校院及大學。 各科學生參訪該科職業類別之公司、工廠或大型展覽。	教務處 實習處	不定期
9	學習輔導	選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃。 轉科輔導：針對興趣或能力不符學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導。	教務處 課諮師 輔導室 學務處 (導師)	每學期
10	就業輔導	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，或選手培訓參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽。 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。 辦理就業博覽會	實習處 實習處 輔導室 實習處	不定期 不定期 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輔導室網頁。 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。 開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊。 收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。	教務處 輔導室	經常性 不定期 經常性 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。	導師	每年七、八月

(二) 生涯輔導資源

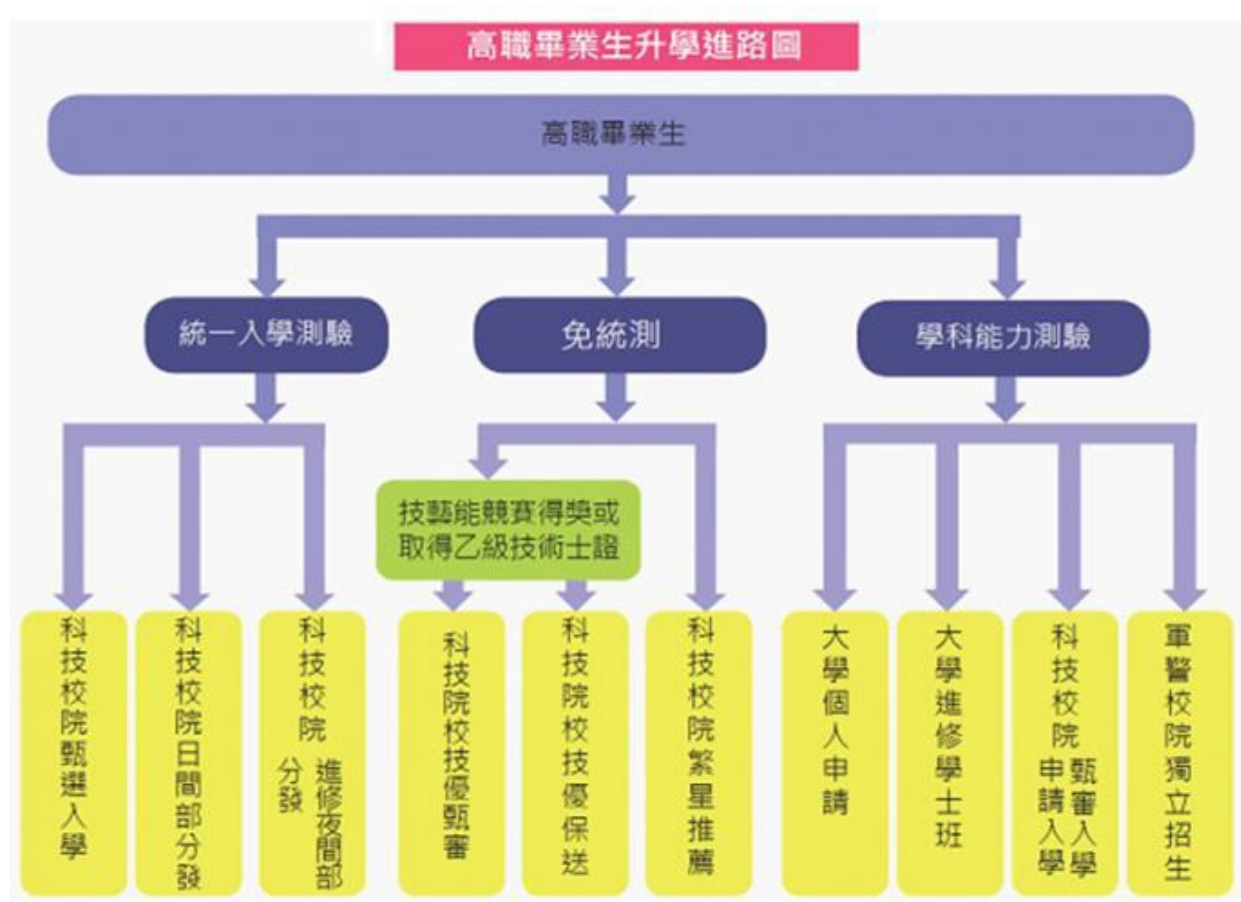
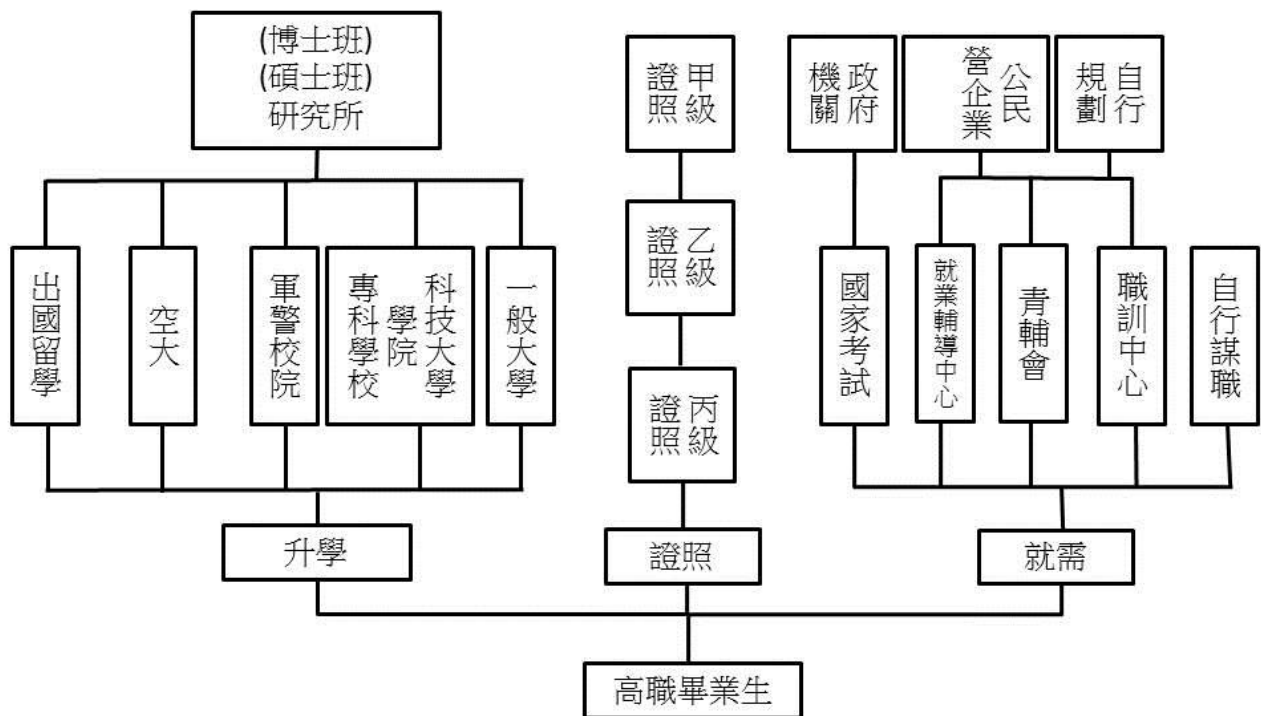
項目	細項(網站名稱)	內容說明
教育部官網	學生生涯輔導網	自我探索、科系介紹、工作世界、大學營隊、生涯問鮮菇、資源連結
自我探索	大考中心心理測驗	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)
	華人生涯網	量化評量、質性探索
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平台	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識PK
	大學選才與高中育才輔助系統	18 學群的資料呈現，詳介學群介紹及其重視內涵 1234 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	國軍人才招聘	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/職務大百科	以動畫引導進入行職業介紹
	1111職務大辭典	工作內容、工作機會數、關鍵職能、學歷、薪資、專業證照…
	台灣就業通	職訓課程、工作百科、職涯諮詢
	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



高職生多元進路



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

科別	可進修升學系所
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……等等。
電子電機群	電機工程系、光電工程系自動化工程系、能源與冷凍空調工程系、材料科學與工程系、綠色能源科技系、機械與自動化工程系、生物機電工程系、電腦與通訊工程系、飛機工程系、資訊工程系、電子工程系、機械工程系、環境與安全衛生工程系、資訊管理系、電信工程系、多媒體設計系、多媒體與電腦娛樂科學系、動畫與遊戲設計系、資訊網路工程系、資訊與網路通訊系、微電子工程系、冷凍空調與能源系、工業工程與管理系、多媒體與遊戲發展科學系、環境工程與科學系、生物醫學工程系、航空電子系、電機與能源科技系、資訊網路技術系、醫學影像暨放射科學系、數位遊戲與動畫設計系……等等。
商業管理群	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……等等。
外語群	應用英語系、應用外語/德文/日文/法文/西班牙文系、翻譯學系、應用華語系、外語教學系、休閒產業管理系、餐旅管理系、健康休閒管理系、文化事業管理系、觀光與休閒管理系、國際貿易系、國際企業系、企業管理系、財務金融系、國際物流與行銷系、行銷與流通管理系、風險管理與保險系、文化創意事業系……等等。
設計群	視覺傳達設計系、商業設計系、工業設計系、商品設計系、時尚設計系、創意生活設計系、生活產品設計系、室內設計系、空間設計系、建築系、營建系、建築與室內設計、景觀設計系、數位媒體設計系、數位遊戲設計系、應用美術系、美術系、服裝設計系、林產加工系、森林利用系、工業管理科系、資訊管理系、企業管理系……等等。
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。

食品群	餐飲管理系、餐旅經營系、餐飲管理系、餐飲系、餐飲廚藝管理系、餐飲廚藝系、觀光管理系、觀光事業管理系、觀光與餐飲旅館系、烘焙管理系、休閒管理學系、食品科技與行銷系、食品營養系、食品營養與保健生技學系、營養學系、保健食品系、保健營養系、食品保健系、食品科技系、食品科學系、水產食品科學系、生物科技系、生物技術系、生物產業科技學系、海洋生物技術系等等。
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。
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—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—數位動畫設計組、資訊管理學系—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、就業進路

(一) 各科別學習內容與目標

動力機械群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
汽車修護科	主要學習汽車學理、檢驗及維修之基本知識，以培育學生有關汽車裝配、保養及維修之基本技術。	汽車修護 汽車車體板金 車輛塗裝 氣壓 機器腳踏車修護 其他證照： 電腦軟體應用 汽車工業專業英文PVQC
電子電機群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
資訊科	主要學習電腦系統安裝與設定、軟體程式的撰寫、網路系統（Server）安裝與設定、單晶片微電腦控制的程式編寫與電路的裝配及測試等技術能力，以培養資訊產業之基層技術人員。	電腦硬體裝修 電腦軟體設計 電腦軟體應用 網路架設 網頁設計 其他證照： 儀表電子 工業電子 資訊專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)

水電技術科	主要學工業配線實習、室內配線實習、電路檢測實習、實用電子學、基礎配管實習、自來水配管實習、高壓配電實習、網路架設實習、基礎配線實習、機電整合基礎實習、電工法規、智慧居家控制實習等等	自來水配管 室內配線 網路架設 工業配線 資訊專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
商業與管理群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
資料處理科	主要學習電腦硬體、網路原理、軟體操作、多媒體製作、程式設計、商業知識、會計實務等相關知能。	電腦軟體應用 電腦軟體設計 網頁設計 會計事務 會計資訊 其他證照： 電腦硬體裝修 印前製程 資訊類、商業與管理類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
設計群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
多媒體技術科	主要學習有關多媒體之實用技術與基本知識學習影像處理、影音後製、視覺傳達、動畫與網頁製作等專業技能；輔以行銷、行銷企劃相關課程。	印前製程 視覺傳達設計 網頁設計 攝影 其他證照： 電腦軟體應用 數位多媒體設計類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)

家政群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
幼兒保育科	主要學習嬰幼兒保育實用技能、幼兒活動設計、樂器學習、幼兒教具製作等基本知識能力。	保母人員 服務照顧員 門市服務 其他證照： 電腦軟體應用 印前製程 教育類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
時尚造型科 美髮技術科 美顏技術科	主要學習彩妝造型、美膚、美髮、美顏實務、流行配飾設計、藝術指甲等課程，培養學生美容、美髮專業知識與技能。	美容 女子美髮 男子理髮 其他證照： 電腦軟體應用 美甲 美容彩妝類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
食品群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
烘焙科	主要學習食品加工、食品微生物、食品化學與分析、烘焙食品加工實習、食用捏塑實習、茶藝文化與實習、蛋糕裝飾實習、餐飲美學實務、藝術麵包製作、分析化學實習、生物技術學習、食品檢驗分習實習	蛋糕 烘焙食品 中式麵食加工 中式米食加工 食品檢驗分析 其他證照： 餐飲類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
餐旅群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
餐飲管理科 餐飲技術科	主要學習餐旅管理、餐飲衛生安全、採購學、食物學、餐飲實務、餐旅服務技術、中餐烹	蛋糕 中餐

	調、中式點心、烘焙、西餐烹調等全球化餐飲 經營管理知能。	烹調 西餐烹調 烘焙食品 餐飲服務 飲料調製 中式米食加工 中式麵食加工 製茶技術 其他證照： 咖啡師 餐飲類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
--	---	--

(二) 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
汽車修護科	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。
電子電機群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
資訊科	主要在電腦公司、資訊公司、網路行銷公司、軟體公司、電子科技公司、資訊產品門市等相關行業，擔任電腦維修安裝技術員、電腦程式設計員、電腦商品售貨員、網路裝配及維修員、電腦硬體組裝及修護員、系統及軟體維護員、電腦週邊設備生產工廠技術員、電子公司技術員。	主要在電腦及消費性電子製造業、網路規劃設計產業、遊戲設計產業、多媒體設計產業、電腦軟體服務業、電腦系統整合服務業、數位家庭系統設計工業、安全監控系統工業等相關行業，擔任電腦硬體維修工程師、電子測試工程師、程式設計師、軟體應用工程師、計算機硬體工程師、嵌入式系統工程師。	相關資訊行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
水電技術科	主要在水電行、機電顧問公司、空調工程公司、擔任水電維護技術員、室內配線技術員、電機馬達修護技術員、水電工程技術員、自動控制配線員、工業配線員、電機裝修員、工廠電氣保養員。	主要在電力設備商、電力公司、民營電廠、等相關行業，擔任保護電驛工程師、電源供應器工程師、節能產業工程師、光源驅動電路工程師、電力產品工程師、電機工程師。	相關水電行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。

商業與管理群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
資料處理科	主要在一般公司行號擔任操作員、資料輸入員、網頁設計助理、程式設計助理。	擔任一般公司行號之MIS網路管理工程師、資料庫程式開發設計師、資料庫工程師或資訊系統應用程式開發工程師。	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。
設計群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
多媒體技術科	可進入多媒體製作設計(廣告公司、設計公司等)、企業內部、資訊及傳播公司、教育機構、或個人工作室等，從事電腦多媒體製作、幼教軟體製作、平面海報設計、文化出版設計、數位影像剪輯、動態網頁設計、動畫製作等工作。	平面廣告設計師、美術設計師、插畫設計師、包裝設計師、形象包裝設計師、美術編輯設計師、攝影師、網頁設計師、動畫製作師、多媒體設計師、電腦資訊管理、電腦軟體工程師。	設計相關行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
家政群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
幼兒保育科	保母、居家護理員、幼兒園、安親班、課後輔導班。	安親班教師、課後輔導班教師、幼兒園保育員、教養院保育員、特教中心保育員、童書編撰。	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。
時尚造型科 美髮技術科 美顏技術科	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。	

食品群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
烘焙科	食品公司、麵包烘焙業、餐飲業、品管員或行銷人員、食品物流公司燈機構擔任技術員	食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構擔任食品技師、營養師、從事生產、品管、行銷、研發等工作、自行創業、在國內外學術機構從事研究工作	食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構擔任食品技師、營養師、從事生產、品管、行銷、研發等工作、自行創業、在國內外學術機構從事研究工作
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 餐飲技術科	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			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
表演藝術科	舞蹈表演、編導設計助理、國內外團體舞者、表演藝術相關行政企劃執行、造型彩妝設計人員、表演服飾、道具製作人員。	國內外團體專業舞者、舞蹈編導設計師、表演教師、藝術經紀人、表演治療師、肢體開發教師、美姿美儀教師、造型彩妝設計師、表演藝術相關行政企劃與管理師。	藝術相關行業之創新、研究、創作、相關學科研究人員等。