

臺中市青年高級中學
113學年度選課輔導手冊

（實用技能班）

目錄

內容

壹、學校願景 **3**

具備品格與專業精進的全人學校 3

3

貳、學生圖像 **4**

★臉上有笑(親和力) 4

★目中有人(品格力) 4

★肩上有擔(執行力) 5

★心中有愛(關懷力) 5

★腹中有墨(學習力) 5

★手上有藝(專業力) 6

參、課程規劃與學生進路 **7**

一、群科教育目標與專業能力 7

◎電機與電子群水電技術科 7

(一) 電機與電子群水電技術科教育目標 7

(二) 電機與電子群水電技術科學生進路 8

◎餐旅群烘培食品科 10

(一)餐旅群烘焙食品科教育目標 10

(二)餐旅群烘焙食品科學生進路 11

肆、群科課程表 **12**

一、教學科目與學分(節)數表 12

二、課程架構表 22

三、科目開設一覽表 24

電機與電子群水電技術科 24

(一)一般科目 24

(二)專業及實習科目 25

餐旅群烘焙食品科 26

(一)一般科目 26

(二)專業及實習科目 27

伍、彈性學習 **28**

一、彈性學習時間實施相關規定 28

三、彈性學習時間實施規劃表 40

陸、學生選課輔導流程規劃 **58**
一、課程諮詢階段-選課前 58
二、選課流程 59
三、修課後-登錄學習歷程資料 60
四、日程表 61
五、選課作業 62
A選課輔導措施 62
B選課實例 64
柒、登錄學習歷程檔案階段 **65**
一、登錄學習歷程檔案流程圖 65
二、學習歷程檔案建置的目的 66
三、校內學習歷程檔案作業項目 67
四、學習歷程檔案的資料及流向 68
捌、生涯輔導與未來進路 **69**
一、生涯輔導工作與資源 69
(一)生涯輔導工作 69
(二)生涯輔導資源 71
二、升學進路 73
(一)四技二專升學管道流程圖 73
(二)各職群就修升學 75
三、就業進路 78
(一)各科別學習內容與目標 78
(二)各科別畢業發展 80

壹、學校願景

具備品格與專業精進的全人學校



貳、學生圖像

★臉上有笑(親和力)

◇笑臉迎人

培養學生在日常生活中能流露出讓人討喜的表情，不僅讓學生能充滿幸福感，更能讓學生在不知不覺中博得周遭人的歡迎，提醒學生若想要有更多的機會，關鍵在於「良好的臉部表情」，讓生活變得更美好。

◇正向開朗

引導學生擁有正向解讀的能力，先著眼他人的優點、生活中美好的事物，再處理遇到的問題。當我們的看法改變了，正向用語增加了，無形中就能累積正面能量，將會更有動力、有笑容，成為能夠接受挑戰或挫折的陽光青年人。

◇待人友善

培養學生成為願意善待這個世界的人，並且能充分表達心中的感謝、有禮貌地對待他人、尊重他人，學會得饒人且饒人的豁達。培養學生把愛付諸語言或行動，使善意的生活唾手可得，讓孩子了解，如何能夠幫助別人，怎樣做才能令人感到愉快，在這樣相互扶持的過程中，大家會自然而然地採取彼此都能獲得幸福的行動。

★目中有人(品格力)

◇雙贏思維

引導學生以雙贏的理念，與他人進行合作，提升自己的競爭力，利人利己是雙贏的核心品德，並且要求自己保持誠信的習慣，在表達自己的情感和信念的同時又能體諒他人的想法和感受的能力。

◇知己知彼

培養學生擁有知己知彼的競爭觀念，透過觀察、溝通、傾聽與調查等方式，能了解自己與別人的心理，並且認清規律、瞭解情況、靈機應變、精準判斷傳達的訊息，而後再制定解決方案，進而在過程中能彼此交流建立良好的人際關係。

◇統合綜效

因為培養學生懂得尊重差異，讓學生擁有創造性的合作能力，達成1+1大於三的效果，也就是通過目中有人改善人際關係，以創造性的團隊合作實現更大的學習效益。

★肩上有擔(執行力)

◇問題解決

培養學生成為一個能獨立思考、願意承擔問題、解決問題的人，可以透過仔細觀察、搜集資料、深度思考、樂於發問等，四個步驟訓練自我的問題解決能力。

◇要事第一

引導學生了解「要事第一」(first things first)的法則，強調所謂的時間管理，本質上就是為事情安排輕重緩急的能力。

◇以終為始

引導學生能制定目標，建立努力實現目標之責任，讓學生清楚目標的達成決定在是否願意負起努力執行的責任。

★心中有愛(關懷力)

◇尊重自愛

培養學生成為一個學習愛自己而產生自尊，並且懂得尊重環境、尊重別人，進而成為能自律的人，學生能會透過探索環境、適應環境，學習到待人處事該有的進退。

◇感恩回饋

培養學生擁有感恩的心，因為懂得感恩的人，才懂得愛惜，教育學生要常存感恩心，瞭解他人的心意，體貼的回饋，懂得感恩才能知福、懂得知福才能惜福，知福惜福、感恩回饋再造福！

◇愛護地球

提醒學生愛護地球、環境保護的重要性，讓學生們知道，生活的各種資源都是要靠每一個人努力維持，因此願意養成隨手節約、環

★腹中有墨(學習力)

◇大量閱讀

鼓勵學生大量閱讀，增加學生的生活常識與統整重點的能力、文章理解能力、發揮解題能力、提升求知的意願與學習效率。

◇主動積極

培養學生積極主動的學習態度，瞭解自己的強項與優點，能夠自我肯定，增添自我的正能量，有動力去完成各項任務，並且勇於嘗試和不斷進步。

◇不斷更新

培養學生在身體、心智、情感和心靈，這四個基本的生活領域裡，增進學習不斷提升自己的能力，讓自己腹中有更多墨水以順應多變的時代與各種挑戰。

★手上有藝(專業力)

◇技術導向

培養學生各項專業技術(汽車、資訊、餐飲、美容、音樂、表演藝術科、多媒體動畫科、汽修、烘焙、水電), 使其具備實務技能、技術應用、專業認證等能力, 並且強化職業道德與終身學習的態度。

◇多元學習

鼓勵學生探索不同領域課程, 培養多元職能, 強調多元智能及全人發展理念, 學校辦理多元化學習活動(生命探索教育、專題製作), 引導學生拓展視野、發揮潛能。

◇創新思辨

培養學生宏觀的視野、創新思辨與解決生活問題的能力, 能夠從不同角度去看一件事情, 理性地分析問題和資訊, 擁有判斷是非對錯的能力, 進而實現自我, 讓自己擁有更專業的技能。

參、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

◎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

1.培養水電相關產業之基層技術人才。

2.學習電機電子專業能力與水電實務工作的技術。

3.專業課程著重於就業導向, 訓練學生具備專業就業能力。

4.培育學生終身學習的態度與正確職業道德觀念, 並提升人文及科技素養, 豐富職業內涵。

(二) 電機與電子群水電技術科學生進路

表3-1-1 電機與電子群水電技術科

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 自來水管承裝技術人才、弱電工程(網路架設)技術人才、電子技術人才與從事電腦組裝相關工作 2. 科專業能力(核心技能專長)： 自來水管配管、網路架設與電腦硬體裝修相關技能 3. 檢定職類： 自來水管配管丙級、網路架設丙級、電腦硬體裝修丙級、工業電子丙級	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： 1.2 校訂選修： ☑工業安全與衛生2學分 ☑實用電學3學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑配管實習4學分 ☑硬體裝修實習4學分 ☐簡易程式設計實習4學分 ☐基礎電子實習3學分 ☐電子電路實習3學分 ☑電腦網路實習3學分 ☑網路架設實習3學分
第二年段	1. 相關就業進路： 室內配線裝配等技能之技術人才，水電維護及工業配電配線人員，電子電路技術人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 室內配線、工業配線裝配技能與電子電路技術 3. 檢定職類： 室內配線丙級、工業配線丙級	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： 1.2 校訂選修： ☐實用電子學3學分 ☐數位邏輯6學分 ☑電工原理6學分 ☑電路學6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☑工業配線實習8學分 ☑室內配線實習8學分 ☐電工實習8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： 室內配線技術人才、太陽能光電技術人才與從事瓦斯器具裝修相關工作 2. 科專業能力(核心技能專長)： 室內配線乙級技能、太陽能光電乙級技能與瓦斯器具裝修技能。 3. 檢定職類： 室內配線乙級、太陽能光電乙級、瓦斯器具裝修丙級、數位電子乙級	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： ☑電工機械6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： ☐可程式控制實習6學分 ☐電腦繪圖實習3學分 ☑進階室內配線實習3學分 ☑智慧居家監控實習6學分 ☑太陽能發電配電實習6學分 ☑瓦斯器具裝修實習3學分 ☐基礎電力電子實習4學分 ☐微電腦控制實習3學分 ☑數位邏輯實習4學分 ☑數位電路實習4學分

◎餐旅群烘培食品科

(一)餐旅群烘焙食品科教育目標

1.培養餐旅業外場服務之人才。

2.培養烘焙食品內場之人才。

3.培養可研發製作烘焙、食品加工伴手禮之人才。

4.培養良好的工作態度與職業道德。

5.培養繼續往烘焙食品科深造之人才。

(二)餐旅群烘焙食品科學生進路

表3-1-3餐旅群烘焙食品科

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 飯店點心房學徒、麵包店助廚、餐廳外場服務人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1.具備餐旅相關專業領域之基礎能力 2.具備麵包製備能力。 3. 檢定職類： 烘焙食品-麵包丙級	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： 1.2 校訂選修： ☑餐飲衛生安全2學分 ☑烘焙概要4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑麵包製作實習8學分 ☑蛋糕製作實習8學分
第二年段	1. 相關就業進路： 飯店點心房學徒、麵包店助廚、食品廠作業員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1.中/西式點心製備及裝飾能力。 2.具備烘焙食品從業態度與職場倫理。 3. 檢定職類： 中式麵食(水調麵/發麵)丙級 烘焙食品-西點蛋糕 丙級	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： 1.2 校訂選修： ☑食品加工概論4學分 ☑色彩暨包裝設計原理2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☑中式麵點製作6學分 ☑蛋糕製作實習8學分 ☑農畜產加工實習8學分 ☑餅乾製作實習6學分 ☑蛋糕裝飾實習6學分
第三年段	1. 相關就業進路： 飯店點心房二廚、麵包店三手、食品廠作業員、西餐廳點心廚師、烘焙業品管人員、個人烘焙坊 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1.具備烘焙食品製備及裝飾能力。 2.具備食品加工製備能力。 3.具備研發食材並製作伴手禮之能力。 4.具備烘焙食品從業態度與職場倫理。 5.能繼續往餐旅群科深造。 3. 檢定職類： 烘焙食品(麵包西點蛋糕)-乙級 中式點心(酥油皮/糕漿皮)-乙、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： ☑餐飲管理4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☑異國料理實習8學分 ☑伴手禮製作8學分 ☑吧檯實務8學分 ☑進階麵包製作8學分 ☑西式點心製作8學分 ☑中式點心製作8學分 ☑特色小吃實作6學分 ☑果蔬加工實習6學分 ☑輕食料理製作6學分

肆、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表4-1-1 電機與電子群水電技術科教學科目與學分(節)數表

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/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語 原住民族語文-泰雅語 原住民族語文-排灣語 原住民族語文-布農語 原住民族語文-卑南語 原住民族語文-魯凱語 原住民族語文-鄒語 原住民族語文-賽夏語 原住民族語文-雅美語 原住民族語文-邵語 原住民族語文-噶瑪蘭語 原住民族語文-太魯閣語 原住民族語文-撒奇萊雅語 原住民族語文-賽德克語 原住民族語文-拉阿魯哇語 原住民族語文-卡那卡那富語	2	2						
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4				2			
			地理				2				
			公民與社會								
		自然科學	物理	4		2					
			化學		2						
			生物								
		藝術	音樂	4			1	1			
			美術						1	1	
			藝術生活								
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃				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	16	12	4	4	1	1	

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	專業科目	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	22	15	10	7	1	1	

113學年度入學學生適用(日間上課)(續)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目 22學分 11.70%	生命探索教育	6	1	1	1	1	1	1	此科目本校特色課程，期望學生從1-3學期皆能體驗此課程，漸進式的課程設計與安排，增進學生自我學習、邏輯思考、價值澄清及問題解決的能力，會與人際溝通、生涯規劃做搭配，單雙週的開課各2節的上課模式，本校已執行本課程數10年，學生反應良好。
			人際溝通	2	1	1					本校輔導教師數量有限，期望一年級上下學期皆有輔導教師能協助學生，因此上下學期各安排1學分，讓學生能安心學習。(與生命探索教育做搭配，單雙週的開課各2節的上課模式)
			英文放輕鬆	2			1	1			安排上下各1學分的課程，搭配水電相關的專業英語課程，學習英語文。
			數學演習	6			2	2	1	1	實用技能學程專業科目需佔80%以上，一般科目能開設的學分數相對降低，規劃每學期皆有學習「數學」的課程，讓學生除了學習專業的技術，也能訓練邏輯，因此開設1學分。
			運動與健康	4			1	1	1	1	學生於二年級時已無部定的體育課，於校訂學分排定體育相關課程，使其鍛鍊身體,然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排,故排定1學分體育相關課程。
			英文繪不會	2					1	1	安排上下各1學分的課程，搭配水電相關的專業英語課程，學習英語文。
			小計	22	2	2	5	5	4	4	
		專業科目 0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
		實習科目 8學分 4.26%	專題實作	6					3	3	
			職涯體驗	2			1	1			安排上下各1學分的課程，易安排業界專家或是從事水電畢業學長姐的演講，有助專業能力學習
			小計	8	0	0	1	1	3	3	
		特殊需求領域 0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
		必修學分數合計		30	2	2	6	6	7	7	

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	一般科目	4學分 2.13%	語文表達與應用	4			1	1	1	1	於校訂學分排定國語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的語文表達課程。
				原住民口語溝通與表達阿美族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達泰雅族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達排灣族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達布農族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達賽德克族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達魯凱族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				應選修學分數小計	4	0	0	1	1	1	1	校訂選修一般科目開設28學分
		專業科目	26學分 13.83%	工業安全與衛生	2		2					
				實用電學	3		3					
				實用電子學	3				3			
				數位邏輯	6			3	3			

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
		專業科目	26學分 13.83%	電工機械	6					3	3	
				電工原理	6			3	3			「電工原理」與「電路學」2選1
				電路學	6			3	3			「電路學」與「電工原理」2選1
				應選修學分數小計	26	0	5	6	9	3	3	校訂選修專業科目開設32學分
				配管實習	4	4						
				硬體裝修實習	4	4						
				簡易程式設計實習	4		4					
				工業配線實習	8			4	4			
				可程式控制實習	6					3	3	

表4-1-3 餐旅群烘焙食品教學科目與學分(節)數表

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/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語 原住民族語文-泰雅語 原住民族語文-排灣語 原住民族語文-布農語 原住民族語文-卑南語 原住民族語文-魯凱語 原住民族語文-鄒語 原住民族語文-賽夏語 原住民族語文-雅美語 原住民族語文-邵語 原住民族語文-噶瑪蘭語 原住民族語文-太魯閣語 原住民族語文-撒奇萊雅語 原住民族語文-賽德克語 原住民族語文-拉阿魯哇語 原住民族語文-卡那卡那富語	2	2(2)						
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			2				
			地理					2			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學		2						
			生物			2					
		藝術	音樂	4			2				
			美術					2			
			藝術生活								
		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		1	1					
		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	

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術	6	3	3					符合餐旅群課程綱要開設年段
		飲料實務	6			3	3			符合餐旅群課程綱要開設年段
	小計		16	5	5	3	3	0	0	
	部定必修學分合計		54	20	18	8	8	0	0	

113學年度入學學生適用(日間上課)(續)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	18學分 9.57%	生命探索教育	6	1	1	1	1	1	1	此科目本校特色課程，期望學生從1-3學期皆能體驗此課程，漸進式的課程設計與安排，增進學生自我學習、邏輯思考、價值澄清及問題解決的能力，會與人際溝通、生涯規劃做搭配，單雙週的開課各2節的上課模式，本校已執行本課程數10年，學生反應良好。
				人際溝通	2	1	1					本校輔導教師數量有限，期望一年級上下學期皆有輔導教師能協助學生，因此上下學期各安排1學分，讓學生能安心學習。(與生命探索教育做搭配，單雙週的開課各2節的上課模式)
				英文放輕鬆	2			1	1			安排上下各1學分的課程，搭配食品烘焙相關的專業英語課程，學習英語文。
				數學演習	4			1	1	1	1	實用技能學程專業科目需佔80%以上，一般科目能開設的學分數相對降低，規劃每學期皆有學習「數學」的課程，讓學生除了學習專業的技術，也能訓練邏輯，因此開設1學分。
				運動與健康	4			1	1	1	1	學生於二年級時已無部定的體育課，於校訂學分排定體育相關課程，使其鍛鍊身體，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排，故排定1學分體育相關課程。
				小計	18	2	2	4	4	3	3	
		專業科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
		實習科目	6學分 3.19%	專題實作	4					2	2	
				職涯體驗	2				2			
				小計	6	0	0	0	2	2	2	
		特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
		必修學分數合計			24	2	2	4	6	5	5	

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	一般科目	4學分 2.13%	語文表達與應用	4			1	1	1	1	於校訂學分排定國語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的語文表達課程。
				原住民口語溝通與表達阿美族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達布農族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達泰雅族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達排灣族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達賽德克族語	4			1	1	1	1	於校訂學分排定原住民語文課程，使其學習不中斷，然專業科目與實習科目需佔80%比例以上，無法多排學分，因此排定1學分的原住民族語文溝通課程。
				原住民口語溝通與表達魯凱族語	4			1	1	1	1	
				應選修學分數小計	4	0	0	1	1	1	1	校訂選修一般科目開設28學分
		專業科目	16學分 8.51%	餐飲管理	4					2	2	
				食品加工概論	4			2	2			
				色彩暨包裝設計原理	2			2				
				餐飲衛生安全	2		2					
				烘焙概要	4	2	2					
				應選修學分數小計	16	2	4	4	2	2	2	校訂選修專業科目開設16學分
		實習科目	90學分 47.87%	中式麵點製作	6			3	3			
				麵包製作實習	8	4	4					
				蛋糕製作實習	16	4	4	4	4			

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置							備註
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂選修	實習科目	90學分 47.87%	農畜產加工實習	8			4	4				
				異國料理實習	8					4	4		
				伴手禮製作	8					4	4		
				吧檯實務	8					4	4		
				進階麵包製作	8					4	4		
				餅乾製作實習	6			3	3				「蛋糕裝飾實習」與「餅乾製作實習」為二選一
				蛋糕裝飾實習	6			3	3				「蛋糕裝飾實習」與「餅乾製作實習」為二選一
				西式點心製作	8					4	4		「中式點心製作」與「西式點心製作」為二選一
				中式點心製作	8					4	4		「中式點心製作」與「西式點心製作」為二選一
				特色小吃實作	6					3	3		「輕食料理製作」與「特色小吃實作」與「果蔬加工實習」為三選一
				果蔬加工實習	6					3	3		「輕食料理製作」與「特色小吃實作」與「果蔬加工實習」為三選一
				輕食料理製作	6					3	3		「輕食料理製作」與「特色小吃實作」與「果蔬加工實習」為三選一
				應選修學分數小計	90	8	8	14	14	23	23		校訂選修實習科目開設116學分
		特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0		校訂特殊需求領域課程開設0學分
		選修學分數合計			110	10	12	19	17	26	26		
	校訂必修及選修學分上限合計				134	12	14	23	23	31	31		
學分上限總計					188	32	32	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)					4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課節數					210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表6-2-1 電機與電子群水電技術科課程架構表 (以科為單位, 1科1表)

113學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	6	3.19%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			56	29.79%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	22	11.70%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	系統設計
		實習科目		8	4.26%	系統設計
	選修	一般科目		4	2.13%	系統設計
		專業科目		26	13.83%	系統設計
		實習科目		72	38.30%	系統設計
	合 計			132	70.21%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	80	42.55%	系統設計
應修習學分數			180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			4-12節	4節		系統設計
上課總節數			210節	210節		系統設計
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

表6-2-3 餐旅群烘焙食品科課程架構表(以科為單位,1科1表)

113學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.13%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	18	9.57%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	系統設計
		實習科目		6	3.19%	系統設計
	選修	一般科目		4	2.13%	系統設計
		專業科目		16	8.51%	系統設計
		實習科目		90	47.87%	系統設計
	合 計			134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	96	51.06%	系統設計
應修習學分數			180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			4-12節	4節		系統設計
上課總節數			210節	210節		系統設計
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

電機與電子群水電技術科

(一)一般科目

表6-3-1-1 電機與電子群水電技術科科目開設一覽表(以科為單位, 1科1表)

表6-3-1-1 電機與電子群水電技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文	本土語文					
		國語文	國語文				
		英語文	英語文				
	數學	數學	數學				
	社會				歷史		
				地理			
	自然科學		物理				
		化學					
	藝術			音樂	音樂		
						美術	美術
	綜合活動			生涯規劃	生涯規劃		
	科技	資訊科技					
	健康與體育	體育	體育				
		健康與護理	健康與護理				
	全民國防教育	全民國防教育	全民國防教育				
校訂科目	語文			原住民口語溝通與表達魯凱族語	原住民口語溝通與表達魯凱族語	原住民口語溝通與表達魯凱族語	原住民口語溝通與表達魯凱族語
				原住民口語溝通與表達賽德克族語	原住民口語溝通與表達賽德克族語	原住民口語溝通與表達賽德克族語	原住民口語溝通與表達賽德克族語
				原住民口語溝通與表達布農族語	原住民口語溝通與表達布農族語	原住民口語溝通與表達布農族語	原住民口語溝通與表達布農族語
				原住民口語溝通與表達排灣族語	原住民口語溝通與表達排灣族語	原住民口語溝通與表達排灣族語	原住民口語溝通與表達排灣族語
				原住民口語溝通與表達泰雅族語	原住民口語溝通與表達泰雅族語	原住民口語溝通與表達泰雅族語	原住民口語溝通與表達泰雅族語
				原住民口語溝通與表達阿美族語	原住民口語溝通與表達阿美族語	原住民口語溝通與表達阿美族語	原住民口語溝通與表達阿美族語
				語文表達與應用	語文表達與應用	語文表達與應用	語文表達與應用
						英文繪不會	英文繪不會
				英文放輕鬆	英文放輕鬆		
	數學			數學演習	數學演習	數學演習	數學演習
	綜合活動	人際溝通	人際溝通				
		生命探索教育	生命探索教育	生命探索教育	生命探索教育	生命探索教育	生命探索教育
	健康與體育			運動與健康	運動與健康	運動與健康	運動與健康

(二)專業及實習科目

6-3-1-2　電機與電子群水電技術科科目開設一覽表(以科為單位, 1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	基本電學	→		→		→		→		→		
			→		→	電子學	→		→		→		
	實習科目	基本電學實習	→	基本電學實習	→		→		→		→		
			→		→	電子學實習	→	電子學實習	→		→		
校訂科目	專業科目		→	工業安全與衛生	→		→		→		→		
			→	實用電學	→		→		→		→		
			→		→		→	實用電子學	→		→		
			→		→	數位邏輯	→	數位邏輯	→		→		
			→		→		→		→	電工機械	→	電工機械	
			→		→	電工原理	→	電工原理	→		→		
			→		→	電路學	→	電路學	→		→		
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		配管實習	→		→		→		→		→		
		硬體裝修實習	→		→		→		→		→		
			→	簡易程式設計實習	→		→		→		→		
			→		→	工業配線實習	→	工業配線實習	→		→		
			→		→		→		→	可程式控制實習	→	可程式控制實習	
			→		→		→		→		→	電腦繪圖實習	
			→		→		→		→	進階室內配線實習	→		
			→		→		→		→	智慧居家監控實習	→	智慧居家監控實習	
			→		→		→		→	太陽能發電配電實習	→	太陽能發電配電實習	
			→		→		→		→		→	瓦斯器具裝修實習	
			→		→		→		→		→	基礎電力電子實習	
			→		→		→		→	微電腦控制實習	→		
			→	基礎電子實習	→		→		→		→		
			→	電子電路實習	→		→		→		→		
			→	電腦網路實習	→		→		→		→		
			→	網路架設實習	→		→		→		→		
			→		→	室內配線實習	→	室內配線實習	→		→		
			→		→	電工實習	→	電工實習	→		→		
			→		→		→		→	數位邏輯實習	→		

課程類別	學年 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
校訂科目	實習科目		→		→		→		→	數位電路實習	→		

餐旅群烘焙食品科

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群烘焙食品科科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

表6-3-1-1 餐旅群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	語文	本土語文	→		→		→		→		→		
		國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→		→	歷史	→		→		→		
			→		→		→	地理	→		→		
	自然科學	化學	→		→		→		→		→		
			→	生物	→		→		→		→		
	藝術		→		→	音樂	→		→		→		
			→		→		→	美術	→		→		
	綜合活動		→		→	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		
	科技	資訊科技	→	資訊科技	→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
校訂科目	語文		→		→	原住民口語溝通與表達魯凱族語	→	原住民口語溝通與表達魯凱族語	→	原住民口語溝通與表達魯凱族語	→	原住民口語溝通與表達魯凱族語	
			→		→	原住民口語溝通與表達賽德克族語	→	原住民口語溝通與表達賽德克族語	→	原住民口語溝通與表達賽德克族語	→	原住民口語溝通與表達賽德克族語	
			→		→	原住民口語溝通與表達排灣族語	→	原住民口語溝通與表達排灣族語	→	原住民口語溝通與表達排灣族語	→	原住民口語溝通與表達排灣族語	
			→		→	原住民口語溝通與表達泰雅族語	→	原住民口語溝通與表達泰雅族語	→	原住民口語溝通與表達泰雅族語	→	原住民口語溝通與表達泰雅族語	
			→		→	原住民口語溝通與表達布農族語	→	原住民口語溝通與表達布農族語	→	原住民口語溝通與表達布農族語	→	原住民口語溝通與表達布農族語	
			→		→	原住民口語溝通與表達阿美族語	→	原住民口語溝通與表達阿美族語	→	原住民口語溝通與表達阿美族語	→	原住民口語溝通與表達阿美族語	
			→		→	語文表達與應用	→	語文表達與應用	→	語文表達與應用	→	語文表達與應用	
			→		→	英文放輕鬆	→	英文放輕鬆	→		→		
	數學		→		→	數學演習	→	數學演習	→	數學演習	→	數學演習	
		人際溝通	→	人際溝通	→		→		→		→		

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群烘焙食品科科目開設一覽表(以科為單位, 1科1表)

表6-3-1-2 餐旅群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第一學年		第二學年		第二學年		第三學年		第三學年
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→	
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		→		→	
			→		→	飲料實務	→	飲料實務	→		→	
校訂科目	專業科目		→		→		→		→	餐飲管理	→	餐飲管理
			→		→	食品加工概論	→	食品加工概論	→		→	
			→		→	色彩暨包裝設計原理	→		→		→	
			→	餐飲衛生安全	→		→		→		→	
		烘焙概要	→	烘焙概要	→		→		→		→	
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作
			→		→		→	職涯體驗	→		→	
			→		→	中式麵點製作	→	中式麵點製作	→		→	
		麵包製作實習	→	麵包製作實習	→		→		→		→	
		蛋糕製作實習	→	蛋糕製作實習	→	蛋糕製作實習	→	蛋糕製作實習	→		→	
			→		→	農畜產加工實習	→	農畜產加工實習	→		→	
			→		→		→		→	異國料理實習	→	異國料理實習
			→		→		→		→	伴手禮製作	→	伴手禮製作
			→		→		→		→	吧檯實務	→	吧檯實務
			→		→		→		→	進階麵包製作	→	進階麵包製作
			→		→	餅乾製作實習	→	餅乾製作實習	→		→	
			→		→	蛋糕裝飾實習	→	蛋糕裝飾實習	→		→	
			→		→		→		→	西式點心製作	→	西式點心製作
			→		→		→		→	中式點心製作	→	中式點心製作
			→		→		→		→	特色小吃實作	→	特色小吃實作
			→		→		→		→	果蔬加工實習	→	果蔬加工實習
			→		→		→		→	輕食料理製作	→	輕食料理製作

伍、彈性學習

一、彈性學習時間實施相關規定

臺中市青年高級中學彈性學習時間及自主學習實施規範
中華民國110年11月25日第2次課發會議通過

一、依據

(一)教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令訂定之「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

臺中市青年高級中學(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)本校彈性學習時間的開設學期,技術型高中、實用技能班每學期0-2節,合計共4-12節課為原則;綜合高中每學期1-3節,合計11-16節課為原則。

(二)課程規劃方式,微課程採短期授課不採計學分,為學校統一的特色活動,據以發展和建立學校特色。若課程規劃依各群科特性和學生需求,符合學生職涯發展之充實(增廣)/補強性教學,可採全學期授課,一年級及二年級每週至多1節,三年級不受每週1節之限制,學分採計依相關規定辦理。另應提供學生自主學習;並配合學生代表學校參加全國性或國際性以上的競賽,進行選手培訓。。

(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1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2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1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。

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12人)提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。

(三)學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

(四)每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、20人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、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〔本點內容係依《學生學習評量辦法(修正草案)》, 各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

(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。

臺中市青年高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

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	□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			

競賽主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

附件 1-2

臺中市青年高級中學　　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			

競賽主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

附件 1-3

臺中市青年高級中學　　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				

競賽主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

附件 2-1

臺中市青年高級中學　　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

臺中市青年高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間　附件 2-2

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

臺中市青年高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

附件 2-3

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

臺中市青年高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

附件 3

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□……		
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		
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

臺中市青年高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

附件 4-1

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	□專題研究(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：＿＿＿＿＿＿＿＿		
學習目標			
學習方法策略概述			

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	
	8-9	
	10-11	
	12-13	
	14-15	
	16-17	
	18-19	
	20-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。

預期成果			
學生簽名		父母或監護人簽名	

申請受理情形(以下欄位申請者勿填)			
□通過　□修正後通過　□不通過 審查意見： 審查委員簽名：			
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

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。

課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：OOOO(彈性)

實施對象請填入科別、班級...等

本表以校為單位，1校1表。

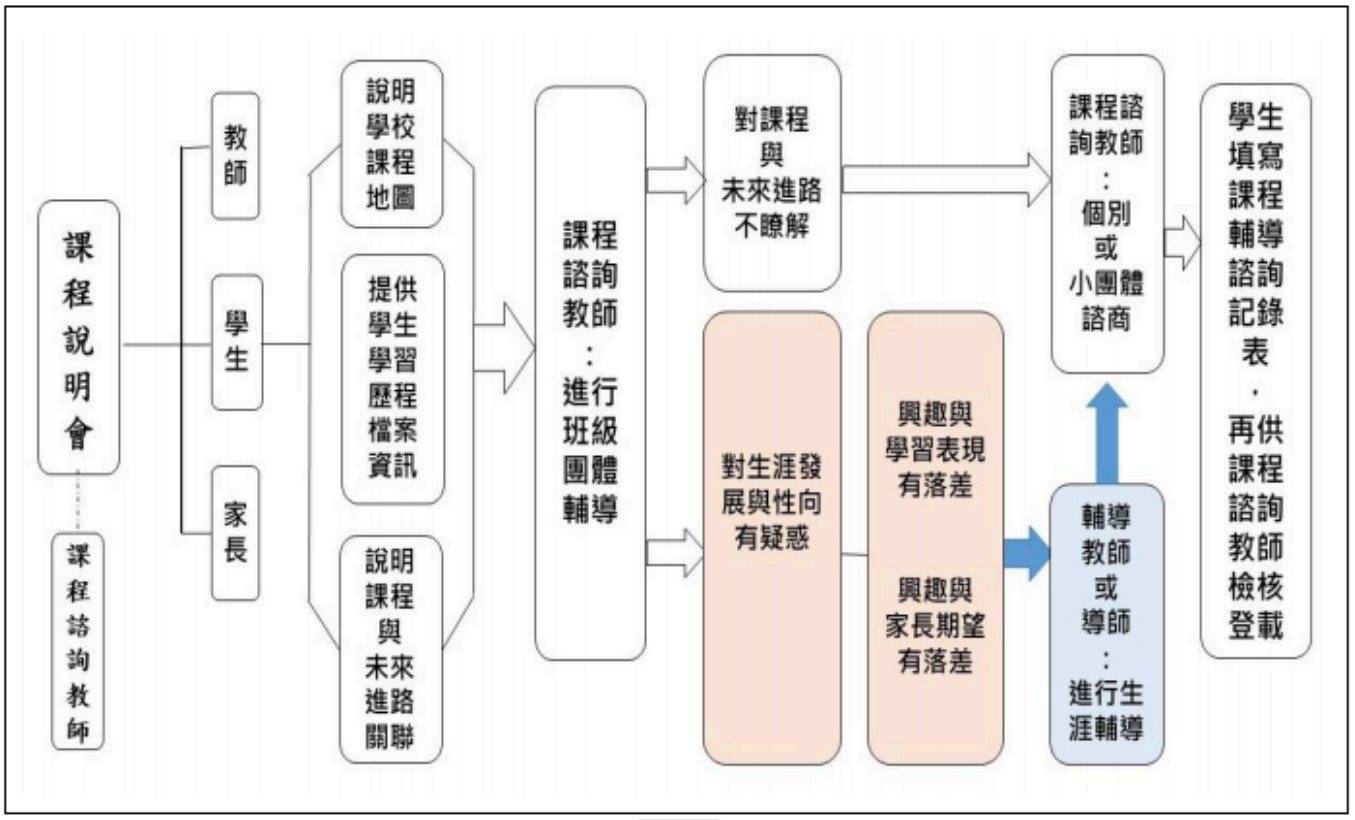
開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期				□水電技術科 □商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□水電技術科 □商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
第二學年	第一學期	電腦繪圖(彈性)	1	18	□水電技術科 ☑商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數位虛擬應用(彈性)	1	18	□水電技術科 ☑商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		選手培訓(彈性)	1	18	☑水電技術科 ☑商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		工業配線學科原理(彈性)	1	18	☑水電技術科 □商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		室內配線學科原理(彈性)	1	18	☑水電技術科 □商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		畫盤及盤飾技巧(彈性)	1	18	□水電技術科 □商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		捏塑工藝(彈性)	1	18	□水電技術科 □商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
	第二學期	數位虛擬應用(彈性)	1	18	□水電技術科 ☑商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	第二學期	電腦繪圖(彈性)	1	18	□水電技術科 ☑商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		自主學習(彈性)	1	18	☑水電技術科 ☑商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓(彈性)	1	18	☑水電技術科 ☑商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		電子電路分析(彈性)	1	18	☑水電技術科 □商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		數位電路分析(彈性)	1	18	☑水電技術科 □商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		捏塑工藝(彈性)	1	18	□水電技術科 □商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		花式餐巾(彈性)	1	18	□水電技術科 □商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
第三學年	第一學期	3D繪圖設計(彈性)	1	18	□水電技術科 ☑商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		雷射雕刻實務(彈性)	1	18	□水電技術科 ☑商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		自主學習(彈性)	1	18	☑水電技術科 ☑商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓(彈性)	1	18	☑水電技術科 ☑商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		電腦程式於電路上之應用(彈性)	1	18	☑水電技術科 □商用資訊科 □烘焙食品科 □烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否

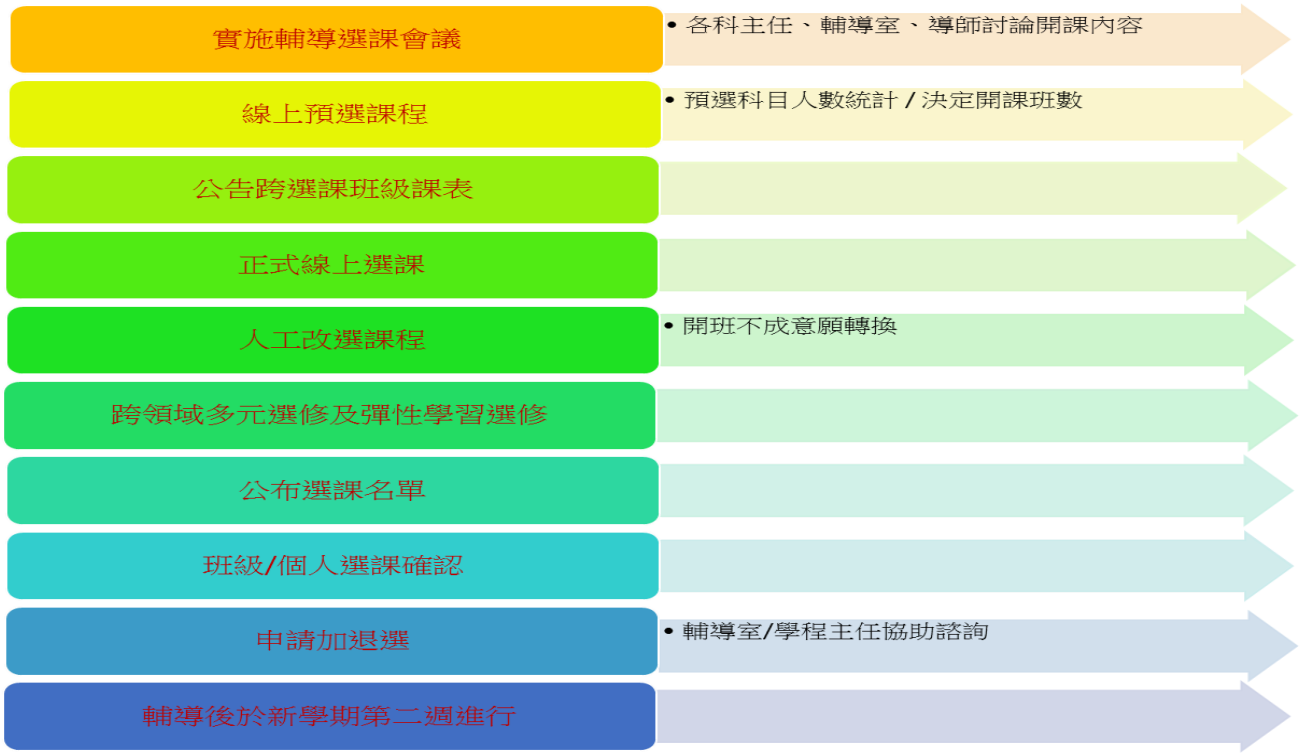
開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第三學年	第一學期	電腦程式設計(彈性)	1	18	☑水電技術科 ☐商用資訊科 ☐烘焙食品科 ☐烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		說話藝術(彈性)	1	18	☐水電技術科 ☐商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		藝術欣賞(彈性)	1	18	☐水電技術科 ☐商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
	第二學期	資訊安全(彈性)	1	18	☐水電技術科 ☑商用資訊科 ☐烘焙食品科 ☐烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		弱電工程概論(彈性)	1	18	☑水電技術科 ☐商用資訊科 ☐烘焙食品科 ☐烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		網路科技工程(彈性)	1	18	☑水電技術科 ☐商用資訊科 ☐烘焙食品科 ☐烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		展台布設(彈性)	1	18	☐水電技術科 ☐商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否
		領圍技巧(彈性)	1	18	☐水電技術科 ☑商用資訊科 ☑烘焙食品科 ☑烘焙食品科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	◉是 ○否

陸、學生選課輔導流程規劃

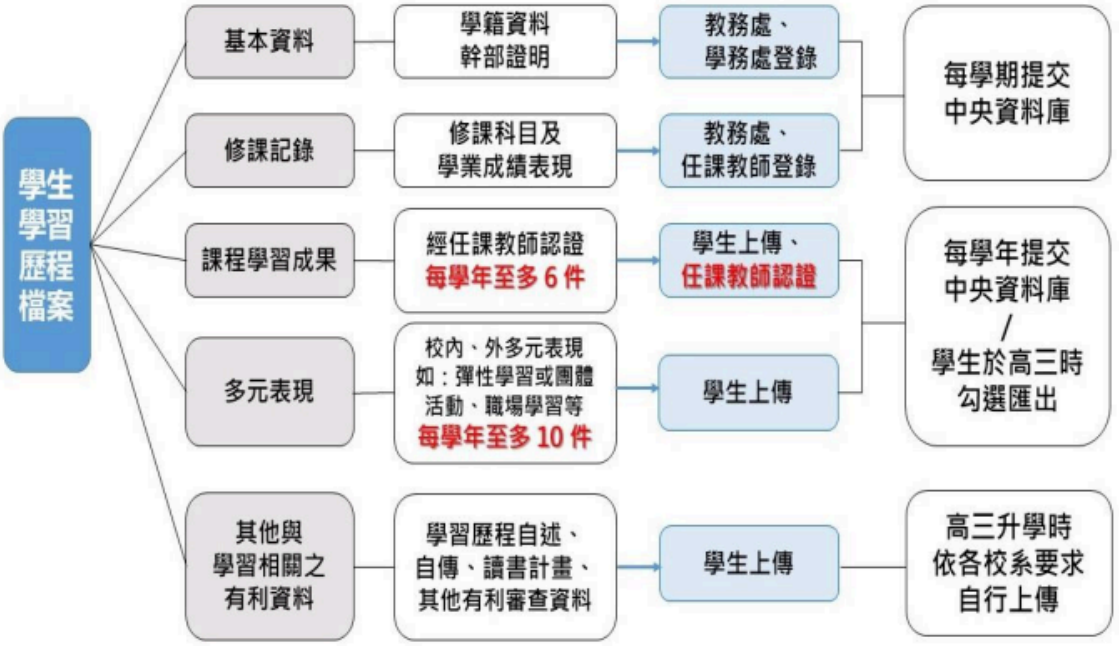
一、課程諮詢階段-選課前



二、選課流程


實施輔導選課會議
• 各科主任、輔導室、導師討論開課內容
線上預選課程
• 預選科目人數統計 / 決定開課班數
公告跨選課班級課表
正式線上選課
人工改選課程
• 開班不成意願轉換
跨領域多元選修及彈性學習選修
公布選課名單
班級/個人選課確認
申請加退選
• 輔導室/學程主任協助諮詢
輔導後於新學期第二週進行

三、修課後-登錄學習歷程資料



四、日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	9月(上學期) / 3月(下學期)	輔導選課會議	召集科主任、輔導老師、導師討論開課內容
2	10月(上學期) /4 月(下學期)	選課宣導說明會	1. 一年級利用高一其中進行選課說明會, 說明選學程及線上操作流程 2. 新學年新生利用報到時段選課宣導
3	11月(上學期) / 4月(下學期)	線上預選課程	1. 登入【志願選課】網頁進行選課 2. 各科規劃1.2~1.5倍選修課程 3. 相關選課流程參閱網路公告流程圖
4	12月(上學期) / 5月(下學期)	正式選課	1. 依據預選結果達開班人數即開課 2. 登入【志願選課】網頁進行選課 3. 相關選課流程參閱網路公告流程圖
5	12月(上學期) / 5月(下學期)	人工改選 / 加選課程	1. 正式選課結果未達開班人數之課程需輔導學生 2. 未在選課時間內完成選課之同學需以人工加選完成選課
6	1月(上學期) / 6月(下學期)	跨領域多元選修及彈性學習選修	1. 新生於八月底新生訓練時進行彈性學習選修說明 2. 二三年級學生於前一學期期末進行新學年多元選修或彈性學習選修之選課
7	新學年度8月(上學期) / 1月(下學期)	選課名單公布及選課確認	將選課結果公布及學生紙本核對確認選課內容
8	9月(上學期) / 2月(下學期)	正式上課	開學後跑班上課
9	9月(上學期) / 2月(下學期)	加、退選	得於學期前兩周進行
10	10月(上學期) /3 月(下學期)	檢討	課發會進行選課檢討

五、選課作業

A選課輔導措施

(一)輔導項目

1.於新生訓練期間, 介紹高職與國中教育之差異、高職畢業之進路發展、大學入學多元管道等。

2. 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗, 提供客觀之評量資料, 幫助學生對自我之認識。

3.利用各學期之座談, 引導學生參閱大專概況、系組簡介, 以及各行職業介紹之各種資料。

4.新生訓練期間或高一上學期舉辦學程說明會, 介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。

5.每學期舉辦選課說明會或綜高課程手冊導讀, 提供學生有關下一學期課程之資訊與應考慮之因素, 並依需要提供個別輔導。

6.訂定轉學程辦法, 提供與所選學程志趣不合的學生有轉換學程的機會, 結合輔導室專業諮詢與評估, 輔導學生適性選擇, 及給予銜接新學程課程上的建議。

7.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與興趣之課程。

8.因應新課綱開設跨領域多元選修及彈性學習選修課程, 輔導學生完成志願選課系統操作, 依照自己的興趣及升學需求進行選修。

(二)輔導人員

1.課程諮詢教師。

2.各班導師。

3.輔導教師。

4.科主任或學程主任。

5.其他相關人員。

(三)輔導時間

1.高一新生於新生訓練期間實施。

2.各種說明會與座談會利用寒暑假及活動課程時間進行。

3.個別輔導可利用課餘時間進行。

(四)查詢資源

關於技術高中課程之實施, 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.教務處:開設學程、必修及選修科目。

2.課程規劃:教務處、科主任或學程主任。

3.選課規劃:教務處、輔導室、導師、科主任或學程主任。

4.心理測驗施測及解釋:輔導室。

5.確定自己的性向及興趣:輔導室。

6.科系簡介資料:科主任、學程主任、輔導室。

(五)加、退選原則

1.加、退選科目以一科目一次為限,加、退選後之總修習學分數應以 32 學分為原則, 否則加、退選無效。

2.加、退選科目之選修人數最多 45 人, 最低不得低於 20 人, 若因加、退選後造成選修人數高於 45 人時, 以學生選課先後順序決定, 不得有異議。

3.學生所修習之科目, 其上課時間不得衝堂, 如有衝堂需接受學校輔導改選已開班之其他科目。

4.加、退選申請單需於選課結果公告後一周內提出申請。

B選課實例

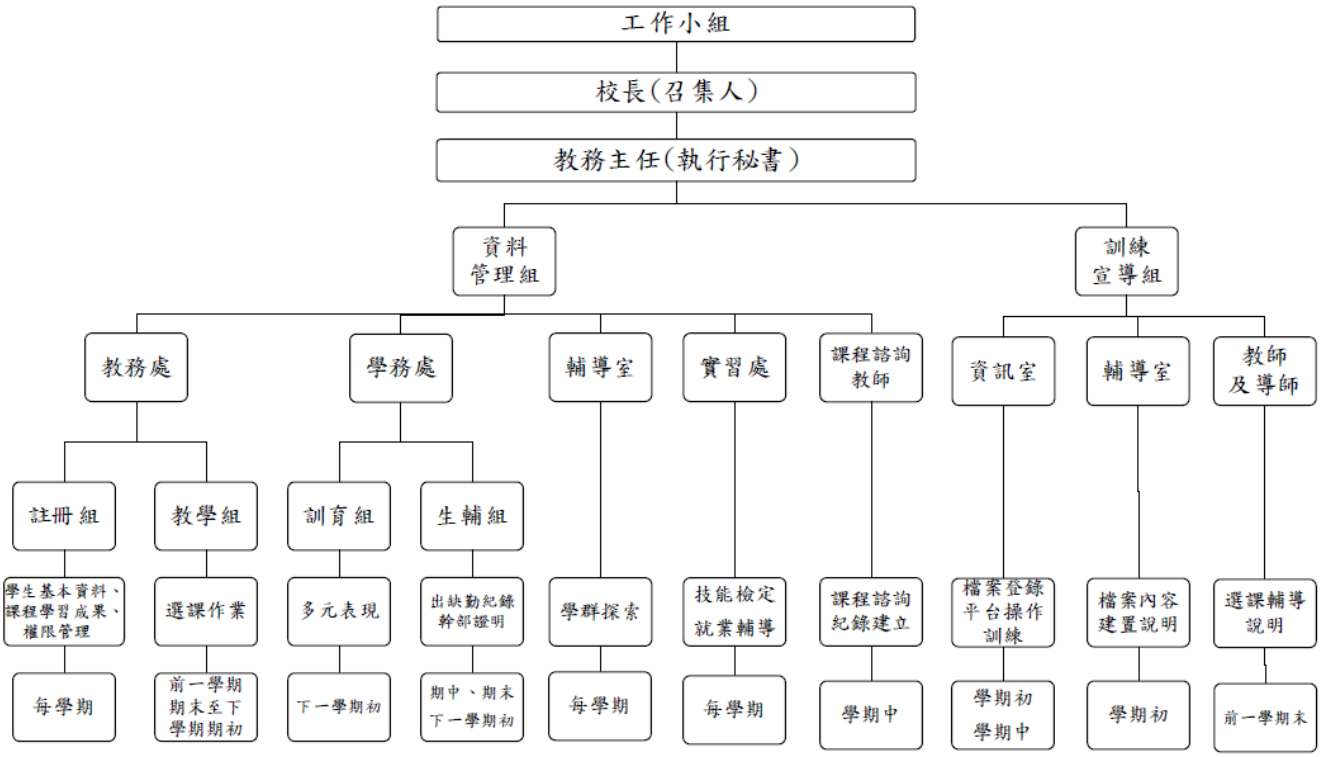

教務處首頁
最新公告
成績查詢
晨間英單
學習資源
升學專區
成績證明
選課系統-教師
學習歷程
108學年度課程查詢


臺中市青年高級中學
學生選課系統
帳號
密碼
登入

柒、登錄學習歷程檔案階段

一、登錄學習歷程檔案流程圖

臺中市青年高級中學建置學生學習歷程檔案資料工作小組 組織圖



二、學習歷程檔案建置的目的

新課綱於108年正式開始實施，為達成「成就每一個孩子—適性揚才、終身學習」的願景，適性規劃多元選修課程，讓高中學生透過學習歷程檔案的建置與檢視，在大專校院甄選入學資料審查時，能展現其多元學習的成果，豐富個人的學習成果與多元表現。
設置目的如下：



展現個人特色
和適性學習軌跡



補充考試無法
呈現的學習成果

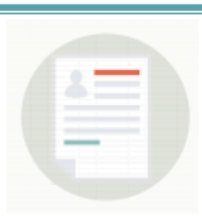


回應新課綱的
校訂課程特色



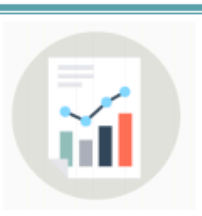
強化審查資料
可信度

學習歷程檔案共包含六個部分，如下圖所示。



基本資料
學生學籍資料

幹部證明
班級或社團幹部記錄



修課紀錄

每學期修習課程之
學分數及學業成績

由學校(教務處及學務處)提供



課程學習成果

有修課記錄且具教學節數的課程之實作作品或書面報告

(需經任課教師認證)

＊ 學校在籍學生
每學年至多提交 6 件

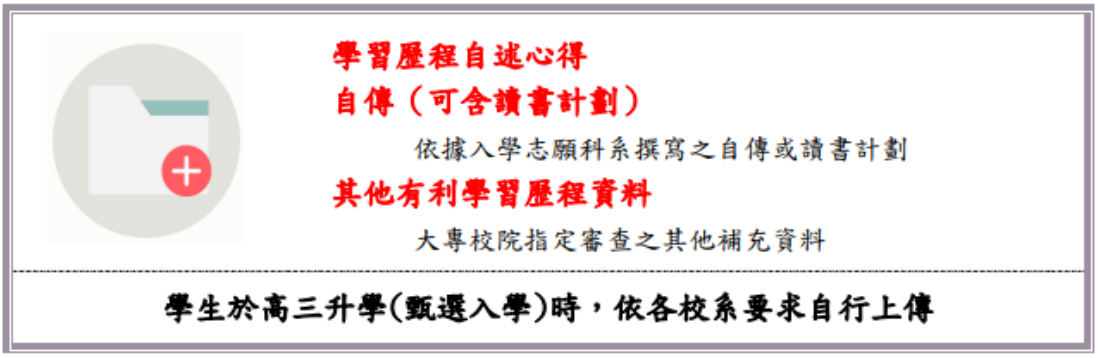


多元表現

校內表現、校外表現、
幹部經歷、競賽成果、
檢定證照、志工服務、

＊由學生自行上傳之資料
每學年至多提交10項
＊由學校或校外機構登錄之幹部、競賽、檢定資料不在此限

由學生擇優勾選成果表現資料，傳送學習歷程資料庫



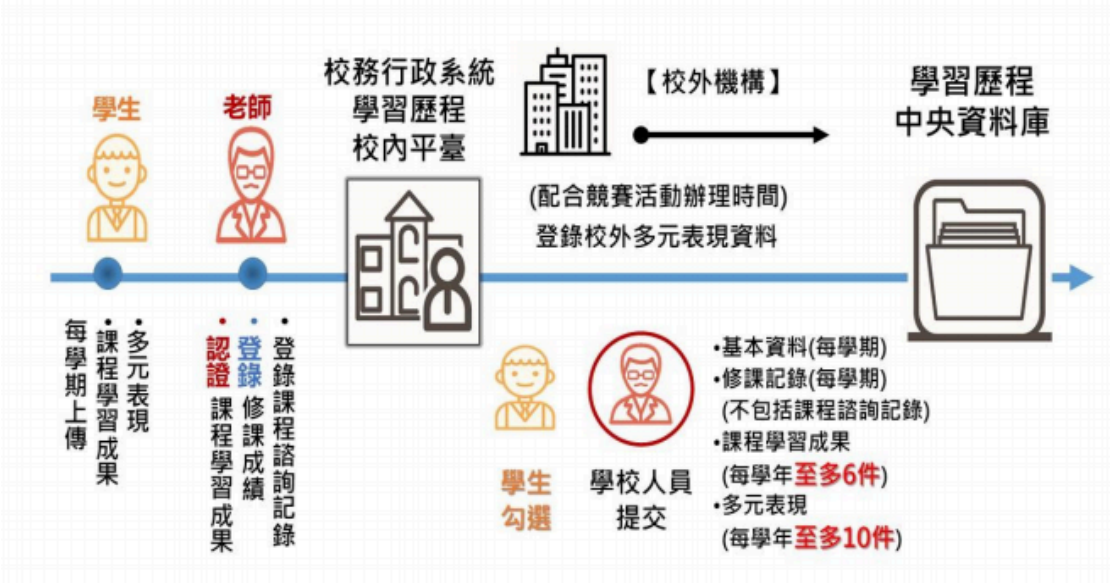
三、校內學習歷程檔案作業項目

1、學習歷程檔案的上傳:學生將課程成果上傳後，須由任課教師認證學生上傳之學習成果是否為課程中所產出。

2、學生每學年得勾選至多六件的課程學習成果、勾選至多十項的多元表現，由學校負責單位將學生勾選之學習檔案提交至國教署學習歷程中央資料庫，完成提交之資料不得抽換。

3、學習歷程檔案與升學進路之關係學習歷程檔案的建置是協助學生有系統地分時間累積自己於高中階段的學習成果，最終可製作自己的生涯檔案，更用於大學申請、甄選入學時資料之提供。學生於第六學期期末考後，在大學甄選會規定時間內，依各大專校院之要求，上傳相關資料至甄選會。

四、學習歷程檔案的資料及流向





捌、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	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輔導老師約談個人生涯議題。提供家長、教師諮詢服務。	輔導室	不定期
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	課表
		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, 如職業興趣組合卡、新訂賴氏人格測驗等。		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。邀請校友及家長分享各行各業的未來發展。		

編號	實施項目	內容	主政單位	辦理時程
		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。		
7	升學輔導	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(台北國際工具機展覽會)	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。	教務處課諮師輔導室學務處(導師)	每學期
		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。		
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	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	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輔導室網頁。	輔導室	經常性

編號	實施項目	內容	主政單位	辦理時程
		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
		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。	教務處實習處輔導處	每年六月

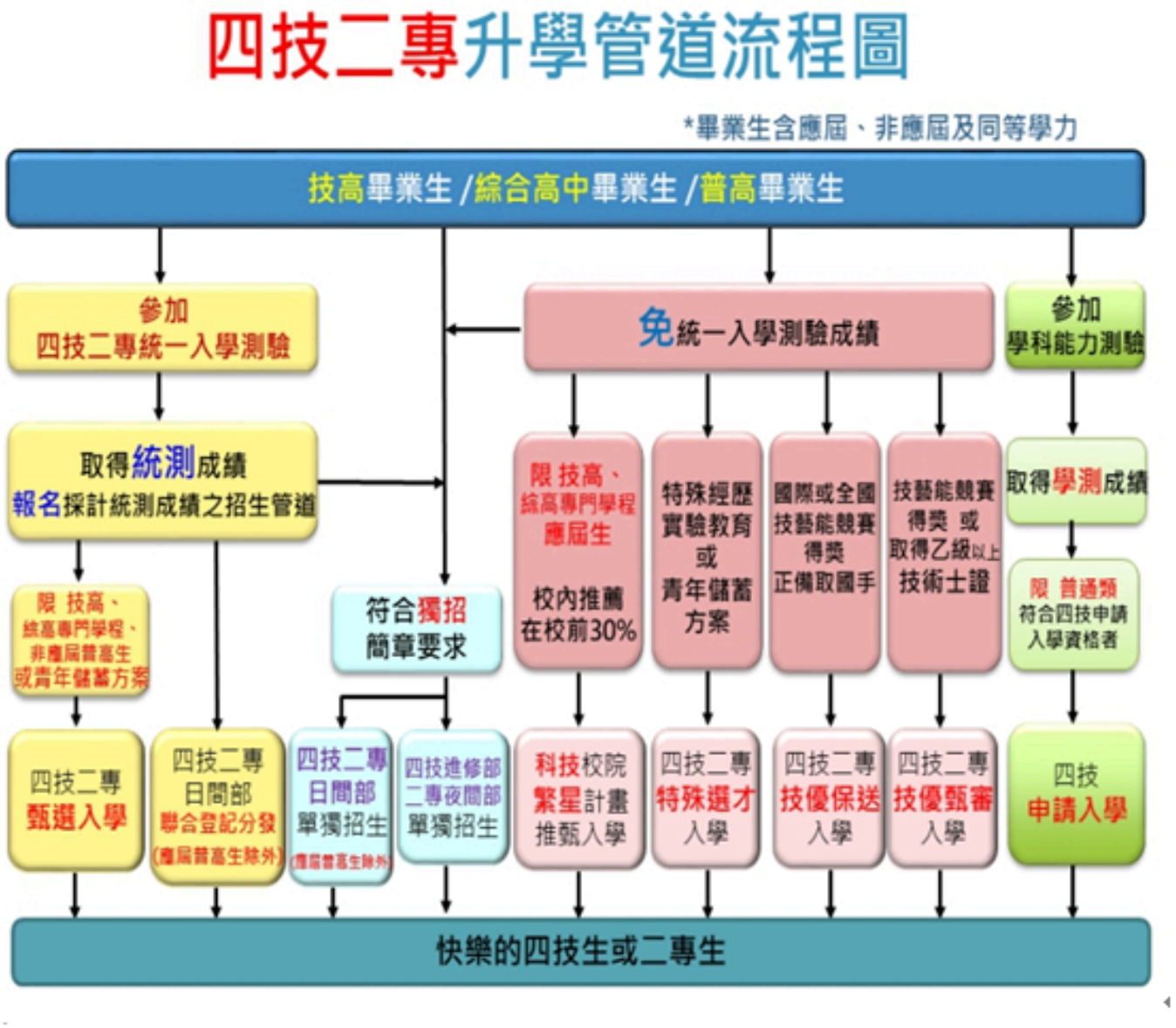
(二)生涯輔導資源

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……

項目	細項(網站名稱)	內容說明
	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



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。

◎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)各職群就修升學

科別	可進修升學系所
機械群	機械工程系、機電科技系、材料科學與工程系、工業工程與管理系、工業設計系、生物機電工程系、機械與自動化工程系、模具工程系、動力機械工程系、飛機工程系、輪機工程系、造船及海洋工程系、環境工程系、化工與材料工程系、電機工程系、牙體技術暨材料系、光電工程系、生物醫學工程系、能源與冷凍空調工程、航空機械系、工業教育學系……等等。
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。
電機與電子群	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。
化工群	化學工程系、化學工程與材料工程系、分子科學與工程系、化學工程與生物科 技系、環境與安全衛生工程系、應用化學系、生物技術系、文化資產維護系、 醫學檢驗生物技術系、醫藥化學系、製劑製造工程系、生活應用科技系、海洋 環境工程系、水產食品科學系、化妝品與時尚彩妝系、材料與纖維系……等 等。
土木與建築群	古蹟維護系、建築系、室內設計系、空間設計系、景觀設計系、都市計畫系、營建工程系、土木工程系、測量工程系、空間資訊應用系、不動產經營系、環境工程系、水土保持系、運輸技術系、消防學系、環境資訊及工程學系……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	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。
農業群	農園生產系、植物醫學系、農企業管理系、熱帶農業暨國際合作系、生物科技系、海洋生物技術系、醫學檢驗生物技術系、園藝學系、景觀系、空間設計系、森林系、森林暨自然資源學系、茶文化與事業經營學士學位學程、觀光休閒系、觀光與生態旅遊系、環境資源管理系、綠環境設計學位學程、木材科學與設計系、水土保持系、環境工程與科學系、獸醫學系、動物科學與畜產系、寵物美容學位學程、水產養殖系、漁業生產與管理系、企業管理系、食品科學系、保健營養生技系、應用化學系生化科技組、製劑製造工程系、化工與材料工程系、護理系、視光系……等等。
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。
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。
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。
海事群	航運技術系、輪機工程系、航運管理系、機械工程系、海洋與邊境管理學系……等等。
水產群	水產養殖系、漁業生產與管理系、環境生物與漁業科學學系、食品營養系營養組、食品營養系食品科技組、食品科技系食品技術與應用組、航海系、海洋休閒管理系……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
電機與電子群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
電子科	主要學習電子、視聽、工業與數位產品的電路組裝與設計、微電腦單晶片的程式編寫與電路的裝配及測試及程式語言的設計等技術能力，以培養電子產業之基層技術人員。	儀表電子 數位電子 視聽電子 工業電子
設計群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
多媒體動畫科	主要學習有關廣告設計之實用技術，培養商品行銷與視覺傳達、平面廣告、媒體、廣告影片等相關設計與製作知能。	視覺傳達設計 印前製程網頁設計網版製版網版印刷
家政群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
美容科	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
餐旅群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
餐飲管理科	主要學習餐旅管理、餐飲衛生安全、採購學、食物學、餐飲實務、餐旅服務技術、中餐烹調、中式點心、烘焙、西餐烹調等全球化餐飲經營管理知能。	中餐烹調 西餐烹調 烘焙食品 餐旅服務 飲料調製 中式米食加工 中式麵食加工其他證照: 全民英檢(GEPT) 中、英文書處理證照
藝術群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
音樂科	音樂科: 主要學習中小提琴、西洋音樂史、合奏、和	其他證照: 鋼琴檢定

	聲學、長笛、室內樂、聲樂、專業藝術概論、藝術欣賞、音樂基礎訓練等課程。 應用音樂組: 著重電腦音樂工程詞曲創作、音效配樂、流 行樂團、樂理基礎。	
表演藝術科 (表演藝術組、影視技術組、專業舞蹈組)	1.學習舞蹈藝術專業知識之養成, 例如:芭蕾舞、現代舞、中國舞蹈(武功、身段)、舞蹈即興、動作分析、化妝造型與設計、展演實務、藝術欣賞、音樂等及相關專業理論課程。 2.學習肢體展現(例如:流行街舞、武功身段)、樂器演奏、攝錄影實務、剪輯、化妝造型、節目製作與設計、導演、舞台佈景設計、化妝造型、燈光音響技術、導演、劇場行政等。	攝影 其他證照: 街頭藝人認證考試

(二)各科別畢業發展

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。
電機與電子群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
電子科	主要在通信及視聽電子產品製造業、電子科技廠、照明器具製造業、微電腦生產工廠、電腦週邊設備生產工廠、電子材料行、電子商品門市等相關行業，擔任視聽電子產品維護技術員、電子公司硬體維修技術員、電子設備裝修技術員、微電腦生產工廠技術員、電腦週邊設備生產工廠技術員、電子設備貿易代理人之維護技術員、電子產品售貨員、電路焊接技術員	主要在電子零件業、半導體、光電通信器材業、積體電路設計產業、光學鐘錶及其他精密工業等相關行業，擔任電子工程師、產品應用工程師、儀器系統工程師、研發工程師、設備工程師、PCB佈局工程師、積體電路工程師、通訊工程師、IC 製造工程師、電子設計工程師、薄膜製程工程師、生醫電子研發工程師	相關電子行業創新、研究開發人員、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
廣告設計科	廣告設計、美術編輯、電腦影像合成、影視佈景道具、傳播媒體美術、插畫圖像繪製、攝影助理、圖文輸出、百貨業美工人員、網頁製作設計、印刷業美工設計、展覽會場設計、櫥窗設計、空間規劃、造形設計、室內設計裝潢、產品開發設計、產品外觀設計、包裝設計、形象包裝	商品設計師、產品設計師、展覽空間規劃設計師、平面廣告設計師、美術設計師、插畫設計師、攝影師、網頁設計師、印刷設計師、展覽會場設計師、櫥窗設計師、產品外觀設計師、包裝設計師、形象包裝設計師、畫廊展覽企劃、美術編輯設計師、插畫繪製平面設計師	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

美容科	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。
藝術群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
音樂科	交響樂團、管樂團、國樂團、合唱團及各式邀約演奏、演唱、各類型音樂創作人員。	國內外交響樂團、管樂團、國西樂團、合唱團及各式邀約演奏演唱、各類型音樂創作、及音樂教學與行政管理師。	藝術相關行業之創新、研究、創作、相關學科研究人員等。
表演藝術科(表演藝術組、影視技術組、專業舞蹈組)	1.舞蹈表演人員、舞蹈社團成員、幼稚園律動班、韻律班之教學及舞蹈創作表演。 2.節目製作助理、演員、模特兒視聽工程類人員、舞蹈指導與舞蹈家、電台工作人員、播音、配音人員、影片製作技術人員燈光、音響、攝影助理。	1.舞團管理者、專業舞團團員、演藝人員、舞蹈創作者、舞蹈老師、藝術行政管理師、劇團行政管理師、藝文活動策展管理師 2.節目製作人、導演、編劇、演員主持人、模特兒、攝影師、燈光技術師、音效設計師、音樂設計師、美術設計師、服裝設計師造型設計師、媒體經營管理、舞台設計師、舞台監督管理、展場秀場規劃設計師、數位行銷、創意總監。	