



商德家同

106  
實用技能學程手冊

中華民國106年11月

班級：\_\_\_\_\_

姓名：\_\_\_\_\_





商德家同  
草屯

106

# 目 錄

壹、同德家事商業職業學校簡介.....	2
貳、實用技能學程介紹及各科介紹.....	3
參、各科教學設施及本校檢定合格場地.....	9
肆、課程進路規劃 .....	11
伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表.....	17
陸、相關辦法 .....	31
柒、學生生涯輔導紀錄 .....	49

## 壹、同德家事商業職業學校簡介



同德家商位於中投公路旁茄荖山腰旁。享盡得天獨厚的地理環境，景色秀麗，校園寬廣，面積 8.369 公頃（近九甲），是青少年進德修業陶冶身心的優美學園。

同德家商創校至今 38 年，教職員工計 160 位，設美容美髮科、餐飲管理科、資料處理科、觀光事業科、多媒體動畫科、食品科、進修學校，堪稱為中部頗具規模之私立高職。目前各科設置有合格國家技檢考場，餐旅職群：中餐乙、丙級檢定場，烘焙乙、丙級檢定場，另設餐飲服務、飲料調製、西餐烹調丙級檢定場；家政職群：美容、女子美髮丙級檢定考場，商管職群：電腦軟體應用及網頁設計丙級檢定考場，另本校設有即測即評考場，使學生能於本校原地考照，以提高學生檢定證照及格率。

特色：

- 一、校園景色怡人，幅員廣闊（近 10 公頃）活動空間寬廣，學習環境優雅。
- 二、教學設施齊備，具有技術士丙級電腦軟體應用、視覺傳達、丙級美容、丙級美髮、丙級飲調、丙級餐服、丙級西餐、乙丙級中餐、乙丙級烘焙、乙級軟體應用及即測即評考場等技能檢定合格考場。
- 三、各年段就業導向課程明顯，課程設計能配合社會脈動，積極輔導學生參加技術士技能考照，利用課餘免費開設專業技能（證照）加強班，提高合格率。
- 四、學校與各大餐廳合作，提供學生工讀並與社區結合，參與各項活動，增加學生實務能力。
- 五、進路輔導適切，成效顯著，鼓勵就業、升學，協助半工半讀，能兼顧工作與進修。

## 貳、實用技能學程介紹及各科介紹

### 一、教育目標

- 1、高中職實用技能學程是以學生為中心、學校為本位的教育。
- 2、注重學生多元性向與適性發展，並配合學生的特質、結合學校師資、設備與社區資源，建置實務技能學習核心，發展學校特色的教育環境。
- 3、高中職實用技能學程之課程設計是因應九年一貫課程及後期中等教育新課程實施，是延續國中技藝教育學程，為具有技藝傾向、就業意願和想學習一技之長的學生所設計的學習環境。
- 4、習得各行職業的就業技能，培養以謀職為主，繼續進修為輔之能力。
- 5、養成敬業、樂群、負責、勤奮的良好工作態度，因應職場工作需要。
- 6、培養自我發展、創造思考及適應變遷之能力，厚實生涯發展基礎。

### 二、實施特色

1. 實用技能學程以就業導向目標設計，可學得一技之長。  
(三年級 轉階梯式建教班、就業導向專班)
2. 專業+實習科目占校定百分之85以上，其中百分之60以上為實習科目。
3. 簡易活潑的國、英、數課程。
4. 實用技能學程可享有三年免學費的優待。
5. 積極輔導同學參加技能檢定，取得「技術士證照」。
6. 校訂科目規劃職涯體驗及專題製作為必修科目，旨在增加就業能力，並利於與職場結合，落實就業導向之課程目標
7. 修得1年段課程的學分數可獲頒「年段修業證書」；修滿150學分者可獲頒「畢業證書」。
8. 未來走向跟企業、社區產業、大專院校更密切的合作。

# 一、餐飲管理科簡介

## 課程設計：

學制	課程設計
正規班	<p>1.特色：</p> <p>(1)以升學導向。</p> <p>(2)理論與實務課程並重。</p> <p>(3)針對升學考科增加輔導課程。</p> <p>(4)設立菁英升學班，以升學為導向，每年級兩班。</p> <p>(5)103年新設立特色班，以國際觀為出發點，加強基礎實務技術外，並加強學生語言能力，打造雙語雙師教學環境。</p> <p>2.課程設計：</p> <p>一年級：鐵板燒基礎實習、飲料調製、餐旅服務技術、餐旅概論、餐飲安全衛生等。</p> <p>二年級：中式點心、中餐烹飪實習、烘焙食品實習、食物學、餐飲管理、採購、觀光學概要等。</p> <p>三年級：進階飲料與調酒、進階中餐烹飪實習、西餐烹飪實習、專題成果發表等實習課程。</p>
實用技能班 餐飲技術科	<p>1.特色：</p> <p>(1)就業為導向。</p> <p>(2)偏重實務操作，各年段設有年段式目標。並於三年級導入宴會製作與發表，結合理論與實務。</p> <p>2.課程設計(年段目標)：</p> <p>第一年段：基礎中餐烹飪實習、餐旅概論、餐飲衛生安全、飲料調製等。</p> <p>第二年段：進階中餐烹飪實習、西餐烹調法、蔬果切雕、餐旅服務訓練、中式點心製作等。</p> <p>第三年段：專題製作、進階飲料實務、宴會製作實習、烘焙實務實習、異國料理、房務基礎技術等。</p>
實用技能班 烹調技術科 (階梯式)	<p>1.特色：</p> <p>(1)就業為導向。</p> <p>(2)偏重實務課程，各年段皆有年段式目標。</p> <p>2.課程設計(年段目標)：</p> <p>第一年段：餐旅概論、觀光學概要、飲食文化、基礎中餐烹飪實習、餐飲安全衛生等。</p> <p>第二年段：基本鐵板燒技法訓練、房務技術、餐旅服務技術、飲料實務操作、進階中餐烹飪法運用、西餐切工及烹調法實務等。</p> <p>第三年段：至王品餐飲集團旗下之 hot 7 新鐵板燒料理實習、餐飲管理實務、餐飲行銷實務。</p>
輪調式 階梯式 建教班	<p>1.建教班類別：</p> <p>(1)輪調式：一~三年級每三個月輪調一次。</p> <p>(2)階梯式： 一、二年級在校上課，三年級至校外店家實習。</p> <p>2.特色：</p> <p>(1)輪調班全年實習及上課，無寒暑假。</p> <p>(2)一年級新生需經由廠商面試後公告錄取。</p> <p>(3)訓練餐飲基礎操作技能，利於實習期間迅速融入工作職場。</p> <p>3.課程設計：</p> <p>一年級：飲料調製、中餐烹飪、餐旅服務等。</p> <p>二年段：中餐烹飪、烘焙食品實習等。</p> <p>三年級：西餐烹飪實習、中式點心製作、台灣宴客菜輔以中餐烹飪乙級課程、專題製作成果等。</p>

進修學校 餐飲管理科	<p><b>1.特色：</b></p> <p>(1)理論課程與實務課程並重。</p> <p>(2)針對升學考科增加課程時數。</p> <p><b>2.課程設計：</b></p> <p>一年級：飲料調製、餐旅服務技術、餐旅概論等。</p> <p>二年級：中餐烹飪、中式點心、異國風味料理等。</p> <p>三年級：台灣宴客菜輔以中餐烹飪乙級課程、西餐烹飪等。</p>
---------------	--

**實用技能學程3年免學費（招生對象以國中技藝教育學程學生為主）。**

**建教班3年免學費。**

**校內各項比賽：**

定期舉辦各項校內比賽，如中餐創意菜、校內技藝技能選手選拔，及二年級校外參訪，三年級專題製作等讓學生有多采多姿豐富的學習環境。

**招收班別**

**餐飲管理科正規班：**理論與實務並重，以升學為主，就業為輔，培養優秀餐旅專業人才。103年新設立特色班，以國際觀為出發點，加強基礎實務技術外，並加強學生語言能力，打造雙語雙師教學環境。

**實用技能班(餐飲技術科、烹調技術科)：**輔導學生學習餐飲專業技能，以就業為主，升學為輔，一年考取一張證照為主要目標。烹調技術科於三年級時至王品餐飲集團旗下之 hot 7 新鐵板燒料理實習。

**餐飲管理科輪調式、階梯式建教班：**大型餐廳、飯店（新天地、台中牛排館、王品 hot 7 新鐵板燒料理、鼎王麻辣鍋、三井餐飲集團、天母洋蔥、通豪大飯店、統一渡假村、兆品酒店、日月行館）等合作。

**進修學校：**學生可利用白天工作，晚上進修取得高職學歷。

**專業教室**

**專業教室：**中餐乙（丙）級檢定合格考場、飲料調製實習教室、西餐烹飪實習教室、烘焙實習教室、餐旅服務專業實習教室。

**專業實習大樓：**1樓專業宴會廚房及教學示範教室；中餐乙（丙）級檢定合格考場、2樓烘焙乙（丙）級檢定合格考場、專業餐旅，旅館服務教室、3樓西餐烹飪(丙級)檢定考場；異國料理鐵板燒專業餐廳。


**未來出路**

**升學：**國立高雄餐旅大學、國立高雄應用科技大學、國立屏東科技大學、國立澎湖科技大學、弘光科技大學、中台科技大學、朝陽科技大學、僑光科技大學、景文技術學院…等。

**就業：**一技在身可進入餐廳、飯店旅館、休閒育樂公司等相關職場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、餐旅資訊管理等工作。本校與新天地餐廳、大和屋日本料理、三井日本料理、王品、鼎王合作辦理就業宣導，畢業後學生可進入餐廳工作。

## 二、觀光事業科簡介

103.02.06

正規班(觀光事業科)	建教階梯式(觀光事務科)																
<p>※特色</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、培養學生觀光導覽能力</li> <li>2、培養學生領隊導遊能力</li> <li>4、培養學生遊程規劃設計能力</li> <li>3、培養學生餐飲服務技術</li> <li>5、培養學生英、日文語言溝通能力</li> <li>6、培養學生職業道德與職場倫理觀念</li> </ol>	<p>※特色</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、培養學生房務操作技能</li> <li>2、培養學生餐飲服務技術能力</li> <li>3、培養學生觀光導覽能力</li> <li>4、培養學生英、日文語言溝通能力</li> <li>5、培養學生職業道德與職場倫理觀念</li> <li>6、培養學生旅館客務管理能力</li> <li>7、理論課程與實務課程並重，與國立高雄餐旅大學旅館系產攜班</li> </ol> 																
<p>※課程設計</p> <p>一年級：觀光學概要、國際禮儀、觀光行政與法規、導覽與解說技巧、觀光地理、餐旅概論、餐旅服務技術、飲料與調酒。</p> <p>二年級：中餐烹飪實習、客房實務、旅館實務、遊客心理學、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話。</p> <p>三年級：專題製作、觀光英文、遊程規劃與設計、海外參訪、旅遊實務、領隊實務、導遊實務、餐飲實務、網頁製作。</p>	<p>※課程設計</p> <p>一年級：餐旅概論、觀光學概要、飲務管理、餐旅英文與會話、日語會話、客房實務、餐飲服務技術、導覽解說實務。</p> <p>二年級：餐飲管理、國際禮儀、旅館管理、遊程規劃、旅館英文、房務技術、飲料實務、客房實務、領團實務、異國料理實務、文書處理。</p> <p>三年級：五星級飯店實習</p>																
<p>※證照輔導</p> <p>一年級：以傳授有關觀光、餐旅之基本知識與實用技能，並輔導考取飲料調製丙級證照。</p> <p>二年級：以培養旅館之服務與房務之基本技能，並輔導考取餐旅服務丙級證照。</p> <p>三年級：訓練學生具備國內遊程規劃設計之能力，並輔導考取遊程規劃師證照。</p>	<p>※證照輔導</p> <p>一年級：以客房實務之基本技能及飲料調製基本能力為主，並輔導考取餐飲服務技術丙級、飲料調製丙級證照。</p> <p>二年級：以培養專業英、日文會話能力為主，並輔導考取英、日文證照。</p>																
<p>※升學輔導</p> <p>理論與實務並重，以升學為主、就業為輔，培養優秀專業人才，輔以學生繼續升學進入科大、技術學院及其他大專院校就讀。</p>	<p>※升學輔導</p> <p>培養學生專業旅館客房實務及餐飲服務能力，輔以學生進入國立高雄餐旅大學旅館系產攜班或其他四技二專就讀。</p>																
<p>※專業教室</p>																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="108 1451 464 1489">實習教室名稱</th> <th data-bbox="464 1451 576 1489">間數</th> <th data-bbox="576 1451 1007 1489">主要設備</th> <th data-bbox="1007 1451 1398 1489">用途</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="108 1489 464 1570">餐服教室 (合格丙級檢定考場)</td> <td data-bbox="464 1489 576 1570">1 間</td> <td data-bbox="576 1489 1007 1570">設有餐飲服務之相關器材，包含餐廳設備及客房設備。</td> <td data-bbox="1007 1489 1398 1570">餐服課程使用與丙級檢定。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="108 1570 464 1650">實習旅館</td> <td data-bbox="464 1570 576 1650">3 間</td> <td data-bbox="576 1570 1007 1650">奢華套房、現代風套房、巴里島套房。</td> <td data-bbox="1007 1570 1398 1650">客房實務與旅館實務。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="108 1650 464 1727">飲調教室 (合格丙級檢定考場)</td> <td data-bbox="464 1650 576 1727">2 間</td> <td data-bbox="576 1650 1007 1727">設有飲料調製之相關器材。</td> <td data-bbox="1007 1650 1398 1727">飲料與調酒課程與丙級檢定。</td> </tr> </tbody> </table>		實習教室名稱	間數	主要設備	用途	餐服教室 (合格丙級檢定考場)	1 間	設有餐飲服務之相關器材，包含餐廳設備及客房設備。	餐服課程使用與丙級檢定。	實習旅館	3 間	奢華套房、現代風套房、巴里島套房。	客房實務與旅館實務。	飲調教室 (合格丙級檢定考場)	2 間	設有飲料調製之相關器材。	飲料與調酒課程與丙級檢定。
實習教室名稱	間數	主要設備	用途														
餐服教室 (合格丙級檢定考場)	1 間	設有餐飲服務之相關器材，包含餐廳設備及客房設備。	餐服課程使用與丙級檢定。														
實習旅館	3 間	奢華套房、現代風套房、巴里島套房。	客房實務與旅館實務。														
飲調教室 (合格丙級檢定考場)	2 間	設有飲料調製之相關器材。	飲料與調酒課程與丙級檢定。														
<p>※未來出路</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●四技二專：科技大學、技術學院、二專、觀光、餐旅、餐飲管理、休閒事業、應用外語等相關科系。</li> <li>●就業：旅館、旅行社、餐飲業或其它相關行業工作。</li> </ul>	<p>※未來出路</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●與國立高雄餐旅大學旅館系產學攜手合作，係以結合高職、技專校院及產業界(雲品酒店、日月行館、兆品酒店、大湊閣大飯店)，以3+4(高職3年加四技4年)模式銜接學制，提高學生就業能力，畢業即就業。</li> <li>●四技二專：科技大學、技術學院、二專、觀光、餐旅、餐飲管理、休閒事業、應用外語等相關科系。</li> <li>●就業：旅館、旅行社、餐飲業或其它相關行業工作。</li> </ul>																



## 三、食品科簡介



### ◎食品科特色

課程設計及招生班別：

#### 食品科(正規班)

1、理論課程與實務課程並重，課程可分為幾個主軸，如利用南投縣特產，剛採下的茶葉可以自行經過製茶流程，自製茶葉，更能二次食品加工成品，製造茶梅、蛋捲、蛋糕、冰淇淋等多元化學習，皆能自行開發食品及兼具健康、衛生的食品概念。

2、一年級：茶葉概論、製茶技術、食品概論、食品安全衛生、烘焙實習、食品營養等。

3、二年級：食品微生物、食品化學分析、食品加工、中式麵食加工、食品包裝等。

4、三年級：茶葉農畜加工實習、穀類加工實習、團體膳食管理實習、果蔬加工實習、食品加工總論、等課程。

#### 烘焙食品科(實用技能班)

1、主要能夠未來銜接就業市場，技術、證照、工作態度是課程上的要求，更可以符合業界之需求，除了未來可以就業於烘焙坊、飯店的點心房、西餐廳，更可以利用食品技能自行創業，可從網路團購、社區商店的方式經營，開創一片自己的天空。

2、一年級：烘焙食品概論、麵包製作實習、飲料與調酒、食品加工(實習)、食品安全衛生。

3、二年級：進階麵包製作實習、蛋糕製作實習、食品微生物(實習)、採購學、食品化學與分析(實習)。

4、三年級：中式點心實習、西餐烹飪實習、精緻甜點製作實習、經營管理、食品添加物、食物學、專題製作、職涯體驗

#### 校內活動：

1、定期舉辦各項校內活動，利用節日應景，如聖誕節薑餅屋、母親節蛋糕、情人節巧克力、中秋節等，融入課程甚至舉辦校內競賽，來提升學生素質及技能。

2、每年會舉辦技藝競賽選手選拔賽，建立榮譽及積極的態度，代表學校參加各項技藝競賽。

3、提供校外參訪機會，而三年級專題製作等更讓學生有機會把三年來的所學做一個發揮，舉辦成果展來讓學生一展長才。

#### ◎專業教室

專業教室：1、烘焙教室C（已通過勞委會烘焙乙（丙）級檢定合格考場）

2、麵食加工教室（規劃烘焙乙（丙）級及中式麵食乙（丙）級雙重檢定考場）

3、米食加工教室（規劃中式米食檢定考場）

4、食品加工教室（可製作冰淇淋、蛋捲、香腸、葡萄酒、蜜餞等加工品）

5、製茶品茗教室（可完全自製茶葉，分電焙、炭焙等方式烘焙，能製作多樣化茶品）

實驗室：1、食品化學分析實驗室（具分析食品的成分、添加物，可了解有無危害之物質）

2、食品微生物實驗室（具分析食品的微生物聚落量、種類，可防止食物中毒）

#### ◎未來出路

升學：近年來技職院校不斷增設，食品科學生的升學進路相當多元，畢業生除了四技二專的統一測驗，還可以利用推甄及繁星計畫，且可就讀類別有一、食品類。二、衛生類。三、餐飲類。四、家政類等多方向發展，甚至有眾多國家級證照、執照可以在技職院校畢業前考取，如技術士技能檢定乙級、食品營養師、食品技師、食品分析師等。

就業：食品科學生所可從事行業很多，如一、醫院、學校、工廠等團體膳食的調配工作。二、農會、鄉鎮公所等家政推廣人員。三、經營餐飲業、西點麵包店。四、食品工業配料員、品檢員。五、化學工業的化驗工作、化驗助理員等職，在社會上，只要因為食品都皆可以利用自己本身的專長。

## 四、汽車修護科簡介

萬貫家財不如一技在身

### 汽車科

汽車工業是一個進步快速的行業，新型車種不斷地推陳出新。因此，必須有紮實的根基，才能跟得上潮流，故本科積極培養學生熟悉汽車工程各項基本理論，並配合汽車裝配、檢測及維修之實作技術訓練，以奠定學生深厚的汽車工程技能。

### 課程設計

1. 熟知汽機車工程之基本原理、動作及性能。
2. 具有汽/柴油引擎、汽車底盤、汽車電器檢測、維修、保養之基本技能。
3. 學習機械製圖、機械力學、機械製造等相關知能。
4. 訓練學生取得汽車修護、重機械修護—底盤、重機械修護—引擎、內燃機裝修、機車修護之 技術士證照。

### 升學進路

汽車是集合所有高科技產業於一身的產品，如果想在這一個行業更上一層樓，朝向設計與研發工作之路邁進，就必須要報考科技大學、四技二專繼續深造。本科學生可報考的科系有：汽車學系、車輛工程系、機械系、師範大學工業教育學系汽車組/機械組、海外技術學院。

### 工作前景

1. 汽車與零組件製造、裝配與測試。
2. 汽車保養、汽車板金、噴漆、車輪定位、汽車檢驗。
3. 汽車改裝、汽車裝潢、汽車美容。
4. 監理站檢驗員、考驗員、代辦監理站業務、汽車教練場教練、學校教師。
5. 機車裝配、修護及銷售。
6. 汽車及週邊零組件、中古車之行銷與販售。



### 參、各科教學設施及本校檢定合格場地

科別	教室類別	備註	科別	教室類別	備註	
餐飲科 12間	中餐 A 教室		觀光科 7間	飲調 B 教室		
	中餐 B 教室			實習旅館三間		
	中餐 C 教室			美容科 9間	美髮(一)教室	
	中餐 D 教室				美髮(二)教室	
	西餐 A 教室				美髮(三)教室	
	西餐 B 教室				整體造型教室	
	鐵板燒教室				美甲教室	
	窯烤教室		美顏教室			
	烘焙 A 教室		美膚教室			
	烘焙 B 教室		美衛教室			
	示範教室		沙龍教室			
	宴會廚房		流通科 5間	2-1 電腦教室		
	食品科 8間	烘焙 C 教室			2-2 電腦教室	
食品加工教室				2-3 電腦教室		
中式麵食教室				商業經營教室		
中式米食教室				門市服務教室		
檢驗分析實驗室			動畫科 4間	3-1 電腦教室		
微生物實驗室				3-4 電腦教室		
製茶教室				繪圖教室		
茶藝教室				攝影棚		
觀光科 7間	餐服 A 教室		汽車修護科 3間	汽車底盤引擎教室		
	餐服 B 教室			製圖教室		
	飲調 A 教室			鉗工教室		

## 本校檢定合格場地

序號	考場名稱	級別	到期時間	工作崗位數	地點	備註
1	軟體應用	乙級	110/9/13	20 人	電腦教室 2-2	
2	軟體應用	丙級	108/05/11	30 人	電腦教室 2-2	
3	中餐烹調	乙、丙級	109/05/19	24 人	勇善樓、餐旅大樓二樓各 2 場地各 12 人	
4	西餐烹調	丙級	110/07/10	12 人	餐旅大樓三 3 樓	
5	女子美髮	丙級	107/04/15	80 人	勇善樓六樓 601、602、604-607 教室	
6	美容職類	丙級	107/04/15	48 人	勇善樓六樓 601、602、604-607 教室、五樓 505、506 教室	
7	烘焙職類	乙級	110/4/26	12 人	食品大樓二樓-中麵教室	
8	烘焙職類	丙級	110/4/26	23 人	食品大樓二樓-中麵教室 餐旅大樓二樓-烘 C 教室	
9	飲調職類	丙級	105/09/04	18 人	餐旅大樓三樓	
10	餐飲服務	丙級	107/07/31	16 人	餐飲大樓四樓	
11	視覺傳達	丙級	110/9/20	25 人	勤益樓二樓動二甲	

## 肆、課程進路規劃

### (一) 觀光事務科 (階梯式)

#### 進廠計畫：

科別	班級名稱	進廠日期 (例 如:107/8/1-108/6/30)	進廠人數	建教合作機構名稱	備註
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	5	八仙山莊分公司-台中商務旅館股份有限公司-台中商旅八仙山莊	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	8	久福興業股份有限公司-台中港酒店	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	2	玖芳資產管理股份有限公司-星享道酒店	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	2	文華資產管理股份有限公司-文華道會館	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	3	知達開發股份有限公司-知達工藝會館	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	5	福美大飯店有限公司-福美大飯店	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	10	向日葵休閒開發股份有限公司-馥麗溫泉大飯店	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	2	富泉國際開發股份有限公司-天水蓮大飯店	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	4	台中第三分公司-統合開發股份有限公司-統一渡假村谷關溫泉養生會館	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	4	涵碧樓大飯店股份有限公司	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	3	冠月精品旅館股份有限公司-冠月精品旅館	
觀光事務科	觀務三甲	108/8/1-109/6/30	8	水沙連飯店股份有限公司-水沙連 HOTEL	

## (二) 餐飲技術科(階梯式)

### 進廠計畫：

科別	班級名稱	進廠日期	進廠人數	建教合作機構名稱	備註
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	7	草屯中正分公司-台灣麥當勞餐廳股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	2	彰化金馬分公司-台灣麥當勞餐廳股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	3	台中河南分公司-台灣麥當勞餐廳股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	2	彰化和美分公司-台灣麥當勞餐廳股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	2	大雅中清南分公司-台灣麥當勞餐廳股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	4	埔里信義分公司-台灣麥當勞餐廳股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	3	台中崇德二分公司-台灣麥當勞餐廳股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	2	神岡中山分公司-台灣麥當勞餐廳股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	4	河南分公司-大福福狸有限公司-石庭兼六園	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	10	北區分公司-新天地國際實業股份有限公司-新天地餐廳-崇德旗艦店	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	3	新天地國際實業(股)公司-新天地餐廳-東區店	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	5	台中精誠分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-鼎王麻辣鍋	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	5	台中公益分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-鼎王麻辣鍋	
餐飲技術科	餐技三甲	108/8/1-109/6/30	5	台中漢口分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-鼎王麻辣鍋	

### (三)烹調技術科(階梯式)

進廠計畫：

科別	班級名稱	進廠日期	進廠人數	建教合作機構名稱	備註
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	7	禾七台北長安東分公司-王品餐飲股份有限公司-禾七	
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	7	王品餐飲股份有限公司-禾七-台北基隆路店	
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	4	王品餐飲股份有限公司-禾七-台北家樂福桂林店	
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	5	王品餐飲股份有限公司-禾七-蘆洲家樂福店	
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	5	王品餐飲股份有限公司-禾七-板橋文化店	
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	5	王品餐飲股份有限公司-禾七-中壢中美店	
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	6	王品餐飲股份有限公司-禾七-台北金山南店	
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	5	王品餐飲股份有限公司-禾七-捷運景美店	
烹調技術科	烹技三甲	108/8/1-109/6/30	6	王品餐飲股份有限公司-禾七-三重龍門店	

### (三)烘焙食品科

職群別：食品群 科別：烘焙食品科

年段別	專長、檢定、進路		對應科目名稱及學分數	配套措施規劃
第一 年 段	技能專長	學習烘焙應有相關知識與技能，飲料調製為輔和複合式餐廳所需具備飲料基本知識與技能	1.烘焙食品概論(4學分) 2.烘焙裝飾配色學(2學分) 3.麵包製作實習(12學分) 4.飲料與調酒實習(6學分) 5.食品加工(實習)(10學分)	學習基本烘焙能力，第一年段無申請任何計畫
	檢定職類	烘焙麵包丙級證照飲料調製丙級證照		
	就業進路	飯店點心房學徒麵包店助廚		
第二 年 段	技能專長	學習食品微生物概念，有效增進食品安全技能，加強烘焙麵包及蛋糕的操作技巧	1.食品微生物(實習)(5學分) 2.食品化學與分析(實習)(5學分) 3.採購學(4學分) 4.進階麵包製作實習(12學分) 5.蛋糕製作實習(12學分)	預定辦理職場體驗
	檢定職類	烘焙西點蛋糕丙級證照		
	就業進路	飯店點心房學徒、麵包店助廚食品廠作業員		
第三 年 段	技能專長	提升技能至管理經營者的角度培養，也同樣培養更精緻精細的烘焙技能	1.食品安全衛生(2學分) 2.經營管理(4學分) 3.食品添加物(4學分) 4.食物學(2學分) 5.西餐烹飪實習(8學分) 6.精緻甜點製作實習(16學分) 7.中式點心實習(8學分)	預定辦理業師協同教學、就業導向專班
	檢定職類	烘焙乙級證照		
	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		

註:1.就業進路，請敘明未來學生可擔任之職務或職位，並與年段課程配合。

2.技能檢定職類規劃，應與年段課程配合。

3.配套措施規劃：請敘明本來課程預定申請配合之計畫項目(包含有職場體驗、業師協同教學、建教合作、就業導向專班、產學專班等)



## (四) 汽車修護科

職群別：動力機械群 科別：汽車修護科

年段別	專長、檢定、進路		對應科目名稱及學分數	配套措施規劃
第一 年 段	技能 專長	1.汽機車維修之基礎知識. 2.汽油引擎及附屬零件分解組合發動調整檢修.	1.機械基礎工作法(3) 2.機電識圖與實習(4) 3.底盤基礎實習(4) 4.工業安全與衛生(1) 5.動力機械概論(2) 6.汽車綜合實習(4)	汽機車服務廠實習生
	檢定 職類	1.丙級檢定修護		
	就業 進路	1.汽機車服務廠技師 2.汽機車百貨專員		
第二 年 段	技能 專長	1.能對汽機車引擎更換檢修調整. 2.汽油噴射引擎電腦控制系統能進一步檢修..	1.汽車底盤實習(4) 2.柴油引擎實習(6) 3.電工概論與實習(3) 4.電子概論與實習(3) 5.職場體驗(2) 6.汽車修護實習(4)	1.汽車電系實習生 2.汽車修護實習生
	檢定 職類	1.汽車丙級檢定 2.機車丙級檢定		
	就業 進路	1.汽車服務廠維修技師. 2.機車服務廠維修人員		
第三 年 段	技能 專長	1.能對汽車引擎做檢修調整,噴射引擎電腦儀器檢修. 2.汽車全車電路配線檢修,冷氣系統檢修,全車綜合保養.	1.汽車綜合實習(4) 2.車身電器系統綜合修護實習(3) 3.汽車噴射引擎實習(4) 4.液氣壓原理實習(4) 5.車輛空調檢修實習(3) 6.專題製作(6)	1.積極參加校外競賽. 2.結合產業界合作就業.
	檢定 職類	1.汽車修護乙級檢定 2.機車修護乙級檢定		
	就業 進路	1.汽機車服務廠技師 2.可報考專科,科技大學或留學深造.		

註:1.就業進路，請敘明未來學生可擔任之職務或職位，並與年段課程配合。

2.技能檢定職類規劃，應與年段課程配合。

3.配套措施規劃：請敘明本來課程預定申請配合之計畫項目(包含有職場體驗、業師協同教學、建教合作、就業導向專班、產學專班等)

## (六)中餐廚師科

職群別：餐旅群 科別：中餐廚師科

年段別	專長、檢定、進路		對應科目名稱及學分數	配套措施規劃
第一 年 段	技能 專長	進一步學習烹調概念、基礎刀工、基本蔬果切雕刀工訓練、餐飲服務技術訓練、餐飲衛生安全、基本烹調法訓練等。	中餐烹飪實習(14學分) 蔬果切雕(6學分) 餐飲安全與衛生(2學分) 餐飲服務技術(6學分)	學習基本刀工能力，第一年段無申請任何計畫
	檢定 職類	考取中餐烹調、餐旅服務技術丙級技術士證照。		
	就業 進路	外場服務生、餐廳助手、冷熱飲調製員。		
第二 年 段	技能 專長	學習中餐進階知識、餐飲概論、飲料調製訓練、中式米食麵食等。	飲料實務(6學分) 飲料與調酒(6學分) 中餐烹飪實習(8學分) 中式米食麵食實習(8學分) 台灣小吃實習(4學分)	預定辦理職場體驗
	檢定 職類	考取飲料調製丙級技術士、中式米食相關證照。		
	就業 進路	飲料調酒員、餐飲廚師。		
第三 年 段	技能 專長	觀光學概要、房務技術、專題製作、成本控制能力、衛生法規、宴會實作能力。	中餐烹飪實習(8學分) 中式點心實習(8學分) 西餐烹飪實習(8學分) 宴會製作實習(6學分)	預定辦理業師協同教學及就業導向專班
	檢定 職類	考取中餐烹調乙級技術士、中式點心、西餐烹調丙級相關證照。		
	就業 進路	中餐廚師、西餐廚師、餐飲業廚師。		

註:1.就業進路，請敘明未來學生可擔任之職務或職位，並與年段課程配合。

2.技能檢定職類規劃，應與年段課程配合。

3.配套措施規劃：請敘明本來課程預定申請配合之計畫項目(包含有職場體驗、業師協同教學、建教合作、就業導向專班、產學專班等)

# 伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表

一、職群別：餐旅群 科別：觀光事務科(106學年度入學) (一)日間上課

私立同德家事商業職業學校 (106學年) 實用技能學程觀光事務科階梯式建教合作課程調整計畫表

課程類別	科目		建議授課節數								備註				
			第一學年		第二學年		第三學年								
名稱	名稱	學分	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	一	二	三	四		
部定必修科目	語文領域	國文 I - VI	12	3		3		3		3					
		英文 I - VI	8	2		2		2		2					
	數學領域	數學 I - II	4	2		2									
		歷史	2	1		1									
	社會領域	地理	2					1		1					
		公民與社會	2					1		1					
	自然領域	基礎物理	2	1		1									
		基礎化學	1					1							
		基礎生物	1							1					
	藝術領域	音樂	0												
		美術	2	1		1									
		藝術生活	2					1		1					
	生活領域	生活科技	0												
		家政	0												
		計算機概論	0												
		生涯規劃	2					1		1					
		法律與活動	2	1		1									
	健康與體育領域	環境科學概論	0												
		體育 I - IV	8	2		2		2		2					
		健康與護理 I II	2					1		1					
		全民國防教育 I II	2	1		1									
		小計	54	14	0	14	0	13	0	13	0	0	0	0	部定必修一般科目 54學分以上
	專業實習科目	餐旅概論 I II	4	2		2									
餐旅服務 I - IV		10	3		3		2		2						
餐旅英文與會話 I - IV		8	2		2		2		2						
飲料與調酒 I II		6					3		3						
小計		28	7	0	7	0	7	0	7	0	0	0	0		
部定必修科目合計		82	21	0	21	0	20	0	20	0	0	0	0		
校訂科目	一般科目	必修	數學 III - VI	2				1		1					
			全民國防教育 III IV	2				1		1					
		小計	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	
	專業科目	必修	觀光學概要 I II	4	2		2								
		日語與會話 I II	4	2	2										
	餐旅日語與會話 I II	4			2	2									

		國際禮儀	2			2														
		觀光地理	3		3															
		台灣觀光資源導論 I II	4	2		2														
		人際溝通技巧 I II	4						2	2										
		旅館英文 I II	4				2	2												
		小計	29	6	5	6	6	2	2	2	0	0	0	0						
實習科目	必修	職涯體驗	2					1		1									必修 2 學分 必修 2~4 學分 專業+實習科目佔校訂 85%以上 95.35% 其中 60%以上為實習科目 61.63%	
		專題製作	4					2		2										
		職前訓練課程	2								2									
		餐飲管理實務(返校開授程)	2									2								
		旅管實務(返校開授程)	2														2			
		建教合作機構專業實習	觀光事務職場實習 I	4									4							
			觀光事務職場實習 II	4										4						
			觀光事務職場實習 III	4												4				
			觀光事務職場實習 IV	4														4		
			旅館管理與實務 I II	4	2		2													
		導遊實務 I II	4					2		2										
		遊程規劃與設計 I II	5				2	3												
	選修	航空票務訂系統 I II	6							3	3									
		異國料理實習 I II	6							3	3									
		導覽與解說實務 I II	6	3		3														
		客房實務 I II	6	3		3														
	小計	53	5	0	5	2	8	3	8	8	4	6	4							
校訂科目學分數合計		86	11	5	11	8	12	5	12	8	4	6	4							
彈性教學時間																				
可修習學分數總計		168	32	5	32	8	32	5	32	8	4	6	4					畢業最少應修得 150 學分		
部訂必修科目	活動科目	綜合活動 I - VI	8	2		2			2									必修科目不計學分		
		班會 I - VI	4	1		1			1									必修科目不計學分		
每週教學總節數		180	35	5	35	8	35	5	35	8	4	6	4							
備註:																				
一、 本表依階梯式課程規劃排定，部定一般科目、學分數請比照「實用技能學程日間部課綱」。部定專業科目、學分數請比照「99 年職業學校群科課程綱要」規劃。																				
二、 建教合作機構 <b>職業技能訓練以一學年(四階段)實施，採認十六學分</b> ，依建教合作專家小組評估後核予採認。																				
三、 返校開授之課程，以專業實習科目為限。																				
班會、綜合活動可彈性調整為 4、8 節。																				

二、職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科(106學年度入學) (一)日間上課  
 私立同德家事商業職業學校(106學年)實用技能學程餐飲技術科階梯式建教合作課程調整  
 計畫表

課程類別	科目		建議授課節數								備註			
			第一學年			第二學年			第三學年					
名稱	名稱	學分	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	一	二	三	四	
部定 必修 科目	語文領 域	國文 I- VI	12	3		3		3		3				
		英文 I- VI	8	2		2		2		2				
	數學領 域	數學 I- II	4	2		2								
	社會領 域	歷史	2	2										
		地理	2			2								
		公民與 社會	2					2						
	自然領 域	基礎物 理	2	1		1								
		基礎化 學	0											
		基礎生 物	2					1		1				
	藝術領 域	音樂	0											
		美術	2	1		1								
		藝術生 活	2					1		1				
	生活領 域	生活科 技	0											
		家政	0											
		計算機 概論	0											
		生涯規 劃	2							2				
		法律與 活動	2	2										
		環境科 學概論	0											
	健康與 體育領 域	體育 I- IV	8	2		2		2		2				
		健康與 護理 I II	2			2								
全民國防教育 I II	2	1		1										
小計		54	16	0	16	0	11	0	11	0	0	0	0	部定必修一般科目 54 學分以上
專業 實習 科目	餐旅概論 I II	4	2		2									
	餐旅英文與會 話 I-IV	8	2		2		2		2					
	餐旅服務 I-IV	10		3		3	2		2					
	飲料與調酒 I	6	3		3									

			<b>II</b>														
		小計	28	7	3	7	3	4	0	4	0	0	0	0			
	部定必修科目合計		82	23	3	23	3	15	0	15	0	0	0	0			
校訂科目	一般科目	必修	數學Ⅲ-Ⅵ	2				1		1							
			全民國防教育ⅢⅣ	2				1		1							
			小計	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	
	專業	必修	餐飲安全與衛生ⅠⅡ	2		2											
			觀光學概要ⅠⅡ	4				2		2							
			飲食文化ⅠⅡ	2				1		1							
			小計	8	0	2	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	
	實習科目	必修	職涯體驗	2					1		1					必修 2 學分	
			專題製作	4					2		2					必修 2~4 學分	
			職前訓練課程	2								2					
			餐飲管理實務(返校開授程)	2									2			專業+實習科目佔校訂 85%以上	
			餐飲行銷實務(返校開授程)	2										2		95.35%	
			建教合作機構專業實習	烹調技術職場實習Ⅰ	4								4				其中 60%以上為實習科目
				烹調技術職場實習Ⅱ	4									4			
				烹調技術職場實習Ⅲ	4										4		
				烹調技術職場實習Ⅳ	4										4		
			中餐烹飪實習Ⅰ-Ⅳ	18	5		5	4		4							
			西餐烹飪實習Ⅰ-Ⅳ	16	4		4	4		4							
			選修	烘焙食品實習ⅠⅡ	8				4		4						二選一
				中式點心實習ⅠⅡ	8				4		4						
蔬果切雕ⅠⅡ				4				2		2						二選一	
進階果雕ⅠⅡ				4				2		2							
				小計	86	9	0	9	2	15	2	15	8	4	6	4	
校訂科目學分數合計				98	9	2	9	5	17	5	17	8	4	6	4		
彈性教學時間																	
可修習學分數總計			180	32	5	32	8	32	5	32	8	4	6	4	畢業最少應修得 150 學分		
部訂必修科目	活動科目	綜合活動Ⅰ-Ⅵ	8	2		2		2		2					必修科目不計學分		
		班會Ⅰ-Ⅵ	4	1		1		1		1					必修科目不計學分		
每週教學總節數			192	35	5	35	8	35	5	35	8	4	6	4			

三、職群別：食品群

科別：烘焙食品科(106學年度入學)

烘焙食品科 部定及校訂科目課程表(續)

類	別	科	目	授 課 節 數						備 註		
				第 一 年 段		第 二 年 段		第 三 年 段				
名 稱	學 分	名	稱 學 分	一	二	一	二	一	二			
校	一般科目	16 學分 (13.5 6%)	全民國防教育Ⅲ-VI	2			1	1				
			英文V VI	4					2	2		
			國文V VI	4					2	2		
			數學Ⅲ-VI	6			1	1	2	2		
			小 計	16	0	0	2	2	6	6		
	專業理論科目	22 學分 (18.6 4%)	食物學	2						2		
			食品安全衛生	2					2			
			食品添加物ⅠⅡ	4					2	2		
			烘焙食品概論ⅠⅡ	4	2	2						
			烘焙裝飾配色學ⅠⅡ	2	1	1						
			採購學ⅠⅡ	4			2	2				
			經營管理ⅠⅡ	4					2	2		
	小 計	22	3	3	2	2	6	6				
	訂	實習實作科目	80 學分 (67.8 0%)	中式點心實習ⅠⅡ	8					4	4	以中、西式麵食為主，讓學生學習其他為多元化學基礎專業操作，例如肉、麵、義大利麵、義料等
				西餐烹飪實習ⅠⅡ	8					4	4	西餐知識，例如作義料等
				專題製作ⅠⅡ	4					2	2	
蛋糕製作實習ⅠⅡ				12			6	6			蛋糕專業之室，例如巧克力、威風蛋糕、海綿蛋糕等	
進階麵包製作實習ⅠⅡ				12			6	6			進階課程以流行或為可吐包，例如丹麥、歐式麵包等	
飲料與調酒實習ⅠⅡ				6	3	3					飲料專業知識與操作，例如拿鐵、果汁等	
精緻甜點製作實習ⅠⅡ				16						8	8	進階甜點類製，需較長時，與搭配提拉，例如蘇、乳克力、米糕、巧克力、蛋糕等
職涯體驗ⅠⅡ	2			1	1							

			麵包製作實習 I II	12	6	6					麵包專業知識 與基礎操作 主體，例如紅 豆麵包、奶酥
			小計	80	9	9	13	13	18	18	
		小計		118	12	12	17	17	30	30	
合計 ( 學 分 )				192	32	32	32	32	32	32	
彈 性 教 學 時 間				0	0	0	0	0	0	0	可排授校訂科 目或作為補救 教學、輔導活 動、重補修或 自習之用
合 計 ( 學 分 )				192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修 得 150 學分
部 定 必 修 科 目	活 動 科 目	18 節	綜合活動 I -VI	18	2	2	2	2	2	2	必 修 科 目 不 計 學 分
			班 會 I -VI		1	1	1	1	1	1	
總 計 ( 節 數 )				210	35	35	35	35	35	35	



四、職群別：動力機械群 科別：汽車修護科(106 學年度入學)  
 汽車修護科 部定及校訂科目課程表

類	別	科 目		授 課 節 數						備 註		
				第一 年 段		第二 年 段		第三 年 段				
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二			
部 定	一 般 科 目	54 學分 (72.9 7%)	語 文 國 文 I - IV	12	3	3	3	3				
			語 文 英 文 I - IV	8	2	2	2	2				
			數 學 數 學 I II	4	2	2						
			社 會 歷 史	2				2				
			社 會 地 理	2					2			
			社 會 公 民 與 社 會	2					2			
			自 然 基 礎 物 理	2				2				
			自 然 基 礎 化 學	2					2			
			自 然 基 礎 生 物	0								
			藝 術 美 術	2	1	1						
			藝 術 音 樂	2	1	1						
			藝 術 藝 術 生 活	0								
			生 活 領 域	計 算 機 概 論	0							
				生 活 科 技	2		2					
				家 政	0							
				法 律 與 生 活	0							
				環 境 科 學 概 論	0							
				生 涯 規 劃	2							2
			健 康 與 體 育 領 域	體 育 I - IV	8	1	1	1	1	2	2	
健 康 與 護 理 I II	2	1		1								
全 民 國 防 教 育 I II	2	1	1									
小 計	54	12	14	10	12	2	4					
科 核 心 目 部 定 必 修 科 目 合 計	專 業 目 標 8 學分 (10.8 1%)	汽 車 原 理 I II	6	3	3							
		基 本 電 學	2	2								
		小 計	8	5	3	0	0	0	0			
	實 習 實 作 科 目 12 學分 (16.2 2%)	汽 車 底 盤 實 習	4			4						
		汽 油 引 擎 實 習	4		4							
		機 械 基 礎 工 作 法	4	4								
		小 計	12	4	4	4	0	0	0			
小 計	20	9	7	4	0	0	0					
部 定 必 修 科 目 合 計	74	21	21	14	12	2	4					

汽車修護科 部定及校訂科目課程表(續)

類 別	名 稱	學 分	科 目	授 課 節 數						備 註	
				第 一 年 段		第 二 年 段		第 三 年 段			
			名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二	
校 訂	一般科目	16 學分 (13.5 6%)	國文	4					2	2	
			英文	4					2	2	
			數學	6			1	1	2	2	
			全民國防教育	2			1	1			
			小 計	16	0	0	2	2	6	6	
	專業理論科目	27 學分 (22.8 8%)	動力機械概論	4	2	2					
			應用力學	2			1	1			
			機件原理	2			2				
			基本電學	2			1	1			
			汽車學	4			2	2			
			汽油噴射引擎	2					2		
			汽車專業英文	2					2		
			自動變速箱	2						2	
			交通法規	0							
			汽車修護儀器	2					2		
工業安全與衛生			1	1							
汽機車綠能科技			0								
應用力學進階			4					2	2		
小 計	27	3	2	6	4	8	4				
科 目	實習實作科目	75 學分 (63.5 6%)	職涯體驗	2			1	1			
			專題製作	6					3	3	
			機械工作法與實習	3	3						
			引擎原理與實習	3		3					
			電工概論與實習	3			3				
			電子概論與實習	3				3			
			電工概論與實習進階	2					2		
			電子概論與實習進階	2						2	
			車身電器系統綜合修護實習	3						3	
			車輛空調檢修實習	3					3		
			汽車修護儀器	2						2	
			汽車綜合實習	8		4			4		
			柴油引擎實習	6			3	3			
			汽油噴射引擎實習	4						4	
			汽車原理及實習進階 I II	4					2	2	
			機電製圖與實習 I II	4	2	2					
			液氣壓原理實習 I II	4					2	2	
			汽車修護實習 I II	4				4			
汽車電系實習 I II	6			3	3						
汽車美容實習	3	3									
小 計	75	8	9	10	14	16	18				
目 小 計	118	11	11	18	20	30	28				
合 計 ( 學 分 )	192	32	32	32	32	32	32				

彈性教學時間				0	0	0	0	0	0	0	可排授校訂科 目或作為補救 教學、重補修 動、習之用
合計 (學分)				192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修 得 150 學分
部 定 必 修 科 目	活 動 科 目	18 節	綜合活動 I - VI	18	2	2	2	2	2	2	必修科目不計 學分
			班 會 I - VI		1	1	1	1	1	1	
總 計 (節 數)				210	35	35	35	35	35	35	

五、職群別：餐旅群

科別：烹調技術科(105 學年度入學)

私立同德家事商業職業學校(106 學年)實用技能學程烹調技術科階梯式建教合作課程調整計畫表

課程類別		科目		建議授課節數												備註
				第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	名稱	學分	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	一	二	三	四			
			部 定 必 修 科 目	語文領域	國文 I-VI	12	3		3		3		3			
英文 I-VI	8	2				2		2		2						
數學領域	數學 I-II	4		2		2										
	社會領域	歷史		2	2											
		地理		2			2									
自然領域	公民與社會	2						2								
	基礎物理	2		1		1										
	基礎化學	0														
藝術領域	基礎生物	2						1		1						
	音樂	0														
	美術	2		1		1										
生活領域	藝術生活	2						1		1						
	生活科技	0														
	家政	0														
	計算機概論	0														
	生涯規劃	2								2						
	法律與活動	2		2												
健康與體育領域	環境科學概論	0														
	體育 I-IV	8		2		2		2		2						
	健康與護理 I II	2				2										
全民國防教育 I II	2	1		1												
小計	54	16	0	16	0	11	0	11	0	0	0	0	部定必修一般科目 54 學分以上			
專業實習科目	餐旅概論 I II	4	2		2											
	餐旅英文與會話 I-IV	8	2		2		2		2							
	餐旅服務 I-IV	10		3		3	2		2							
	飲料與調酒 I II	6	3		3											
	小計	28	7	3	7	3	4	0	4	0	0	0	0			
部定必修科目合計		82	23	3	23	3	15	0	15	0	0	0	0			
校訂科目	一般科目	必修	數學 III-VI	2				1		1						
		國民國防教育 III IV	2					1		1						
		小計	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0		
	專業	必修	餐飲安全與衛生 I II	2		2										
		飲食文化 I II	2				1		1							
		小計	4	0	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0		
	實習科目	必修	職涯體驗	2					1		1				必修 2 學分	
專題製作		4						2		2				必修 2~4 學分		
職前訓練課程		2								2						
餐飲管理實務		2									2			專業+實習科目佔校訂 85%以上		

		(返校開授程)												
		餐飲行銷實務 (返校開授程)	2									2		95.24%
	建 教 合 作 機 構 專 業 實 習	烹調技術職 場實習 I	4							4				
		烹調技術職 場實習 II	4								4			其中 60%以上為實習科目
		烹調技術職 場實習 III	4									4		92.86%
		烹調技術職 場實習 IV	4										4	
		中餐烹飪實習 I - IV	16	4		4		4		4				
		西餐烹飪實習 I II	8					4		4				
	選 修	烘焙食品實習 I II	8				4		4					
		中式點心實習 I II	8				4		4					
		鐵板燒實務 I -IV	18	5		5		4		4				
		異國料理 I -IV	14	5		5		4						
		小計	78	9	0	9	4	15	4	15	8	4	6	4
		校訂科目學分數合計	88	9	2	9	5	17	5	17	8	4	6	4
		彈性教學時間												
		可修習學分數總計	170	32	5	32	8	32	5	32	8	4	6	4
部 訂 必 修 科 目	活 動 科 目	綜合活動 I -VI	8	2		2		2		2				畢業最少應修得 150 學分 必修科目不計學分
		班會 I -VI	4	1		1		1		1				必修科目不計學分
		每週教學總節數	182	35	5	35	8	35	5	35	8	4	6	4

六、職群別：餐旅群

科別：中餐廚師科(105 學年度入學)

中餐廚師科 部定及校訂科目課程表

類	別	科	目	學分	授 課 節 數						備 註
					第一 年 段		第二 年 段		第三 年 段		
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 目	一 般 科	54 學分 (72.9 7%)	語文領域	國文 I - IV	12	3	3	3	3		
			語文領域	英文 I - IV	8	2	2	2	2		
			數學領域	數學 I II	4	2	2				
			社會領域	歷史	2				2		
				地理	2					2	
			社會領域	公民與社會	2	2					
				基礎物理	0						
			自然領域	基礎化學	2				2		
				基礎生物	2			2			
			藝術領域	美術	2	1	1				
				音樂	2	1	1				
				藝術生活	0						
			生活領域	計算機概論	2		2				
				生活科技	0						
				家政	0						
				法律與生活	0						
				環境科學概論	0						
				生涯規劃	2			2			
			健康與體育領域	體育 I - IV	8	1	1	1	1	2	2
健康與護理 I II	2	1		1							
		全民國防教育 I II	2	1	1						
		小 計	54	14	14	10	10	4	2		
科 核 心 目 部 定 必 修 科 目 合 計	專 業 目 標 實 習 實 作 科	4 學分 (5.41 %)	餐旅概論 I II	4	2	2					
			小 計	4	2	2	0	0	0	0	
			房務技術 I II	4					2	2	
			飲料實務 I II	6			3	3			
			餐飲服務技術 I II	6	3	3					
		小 計	16	3	3	3	3	2	2		
		小 計	20	5	5	3	3	2	2		
		部 定 必 修 科 目 合 計	74	19	19	13	13	6	4		

中餐廚師科 部定及校訂科目課程表(續)

類 別	科 目	授 課 節 數						備 註				
		第 一 年 段		第 二 年 段		第 三 年 段						
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二			
校 訂 科 目	一般科目 16學分 (13.56%)	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	2			1	1					
		英文ⅤⅥ	4					2	2			
		國文ⅤⅥ	4					2	2			
		數學ⅢⅣ	6			1	1	2	2			
		小 計	16	0	0	2	2	6	6			
	專業理論科目 12學分 (10.17%)	餐旅英文與會話Ⅰ-Ⅳ	8	2	2	2	2				一年級餐旅英 文專業單字 二年級餐旅英 文基礎會話	
		餐飲安全衛生ⅠⅡ	2	1	1						上學期器具保 養及學期環境 消毒及食物保 存	
		觀光學概要	2						2		認識觀光資源 與發展	
		小 計	12	3	3	2	2	0	2			
	實習實作科目	90學分 (76.27%)	中式米食麵食實習ⅠⅡ	8			4	4				上學期中式米 食製作實習 下學期麵食 製作實習
			中式點心實習ⅠⅡ	8					4	4		上學期冷水麵 類、燙麵類實 習、油酥皮類 下學期發麵類 實習
中餐烹飪實習Ⅰ-Ⅵ			30	7	7	4	4	4	4		第一學年基本 烹調法實習八 大菜、第二學 年創意思、第 三學年常菜實 習	
台灣小吃實習			6			3	3				台灣地方傳統 小吃	
西餐烹飪實習ⅠⅡ			8					4	4		上學期食材名 稱及器具認識 下學期醬汁及 宴會前設計	
宴會製作實習ⅠⅡ			6					3	3		上學期宴會前 設計及菜餚及 下學期菜餚及 宴會管理實習	
專題製作ⅠⅡ			6					3	3			
進階飲料實務ⅠⅡ			4					2	2		上學期茶類製 作實習、咖啡 下學期茶類製 作實習	
飲料與調酒ⅠⅡ			6			3	3				上學期茶類製 作實習、咖啡 下學期咖啡製 作實習	
蔬果切雕ⅠⅡ			6	3	3						上學期基礎水 花片、菜餚盤 下學期菜餚排 飾切割與法	
職涯體驗ⅠⅡ	2			1	1							

			小計	90	10	10	15	15	20	20	
			小計	118	13	13	19	19	26	28	
合計 (學分)				192	32	32	32	32	32	32	
彈性教學時間				0	0	0	0	0	0	0	可排授校訂科 目或作為補救 教學、輔導修 動、重補修或 自習之用
合計 (學分)				192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修 得 150 學分
部 定 必 修 科 目	活 動 科 目	18 節	綜合活動 I - VI	18	2	2	2	2	2	2	必修科目不計 學分
			班 會 I - VI		1	1	1	1	1	1	
總計 (節數)				210	35	35	35	35	35	35	



## 陸、相關辦法

### 私立同德家事商業職業學校-學生學習評量辦法補充規定

103年2月24日校務會議討論通過

- 第一條 本補充規定依據高級中等學校學生學習評量辦法第二十七條規定訂定之。  
本校學生學習評量、德行評量之考查，除依法令之規定外，悉依本規定辦理。
- 第二條 學業成績之評量：
- 一、學業成績評量之方式及成績計算比率，分下列三種：
    - (一) 日常考查，其成績占學期成績百分之四十。
    - (二) 期中考查，每學期舉行二次，其成績共占學期成績百分之三十。
    - (三) 期末考查，於每學期末就全學期所教授之教材考查之，其成績占學期成績百分之三十。
  - 二、學業成績之評量，得依評量項目之科目性質、評量時機，酌用下列方式辦理：
    - (一) 口頭問答。
    - (二) 實驗、實習、實作、技能測驗。
    - (三) 演示練習。
    - (四) 閱讀報告、實習報告、工作報告、調查採集報告。
    - (五) 隨堂測驗。
    - (六) 其他。
  - 三、身心障礙學生之成績評量，依特殊教育法第二十八條及其施行細則第九條規定辦理。
  - 四、職場實習學分依本校訂定之「建教合作班職業技能訓練採計學分及成績考查基準實施辦法」辦理。
  - 五、專業實習科目成績評量，應考量實習技能、相關知識及職業道德等。
  - 六、體育科目成績評量，包含運動技能及體適能、運動精神與學習態度、體育常識三項。其中運動技能及體適能佔學期總成績百分之五十，運動精神與學習態度佔學期總成績百分之二十五，體育常識佔學期總成績百分之二十五，並依下列規定辦理：
    - (一) 運動技能及體適能成績考查，以定期或不定期評量方式實施。
    - (二) 評量項目，應參照教育部所定課程標準或課程綱要之規定所編訂之教材內容實施。
      - 1、評量給分標準，應參考教育部編「高中高職運動技能測驗手冊」，並由體育科教學研究會研訂。
      - 2、運動精神與學習態度成績考查，以八十分為基本分數，學生態度、努力行為、紀律行為、服務精神等之表現增減其分數，增減標準由體育科教學研究會訂定。
      - 3、體育常識成績評量，可採筆試、口試等方式評定，並於每學期結束前評量一次。
      - 4、對於身心障礙而不適隨班上體育課之學生，應依課程標準另行設計活動，其運動技能成績之考查標準，由體育科教學研究會訂定之。
- 第三條 學生缺考、缺課之相關規定
- 一、學生於定期評量時缺考，依下列方式處理：
    - (一) 因公、因病、直系血親尊親屬喪亡、分娩假或其他不可抗拒因素，不能參加全部科目或部分科目之考查，報經學校核准給假者，准予補行考試或採其

他方式考查之，其成績以實得分數計算。

(二) 因事假不能參加全部科目或部分科目之評量，報經學校核准給假者，准予補行考試或採其他方式評量之，評量分數在六十分以下，以實得分數計算，超過六十分者，以六十分計算。

(三) 惟經准假而無故缺考者或未經核准給假者，不准補考，其缺考科目之成績以零分計算。

第四條 學生學期成績未達及格標準者，應依下列標準，而合於標準者得參加補考，補考以一次為限。

一、一般學生：以六十分為及格，未達四十分者不得參加補考。

二、依各種升學優待辦法入學之政府派赴國外工作人員子女、退伍軍人、僑生、蒙藏學生、外國學生、重大災害地區學生、原住民學生及境外優秀科技人才子女：初入學一年級以四十分為及格，未達三十分者不得參加補考，二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格，未達四十分者不得參加補考。

三、依中等以上學校運動成績優良升學輔導辦法規定入學之運動成績優良學生：初入學第一年、第二年以四十分為及格，未達三十分者不得參加補考，第三年以後以五十分為及格，未達四十分者不得參加補考。

四、依中等以上技藝技能優良學生甄審及保送入學之學生：初入學第一年、第二年以五十分為及格，第三年以後以六十分為及格，未達四十分者不得參加補考，補考時間及規範由教務處教學組訂定。

第五條 學業成績不及格（含補考後）之科目得申請重修，其重修方式依國立及臺灣省私立高級職業學校學生重修學分補充規定辦理，重修及格科目之成績，以實得分數登錄，並授予學分。

學分不足需補修或學業成績不及格需重修者，應由學生個別向教學組提出申請，並繳交重（補）修費用後，將重（補）修申請書及繳費證明於規定期限內繳回教學組，由教學組排定授課教師與授課時間，餘依規定辦理。

一、延修生返校修業規定：

(一) 須於原畢業學年度的下一學年度第一學期註冊前，延修生於獲教務處通知後，應主動提出延修申請。

(二) 辦理註冊手續：繳交重補修學分費（重補修學分費應依實際修習學分數繳費）、繳交學生平安保險費、男生辦理兵役緩徵申請。

(三) 依排定之課程上課，並遵守學生上課及出缺勤考查辦法。

(四) 延修科目以六十分為及格，其他依據高級中等學校學生學習評量辦法及本校學生學習評量辦法補充規定辦理。

第六條 學生上學期學業成績不及格之科目學分數（含經補考後仍不及格之學分數，但不包括重補修之學分數）達該學期修習總學分數二分之一以上者，下學期得由學校、導師及輔導教師輔導該生減修學分，其減修及補修之相關規定，由教務會議定之。

第七條 學生成績有下列情形之一者，學校得輔導重讀：

一、不及格科目學分數達當年學分數二分之一以上者。

二、不及格學分過多重修有困難者。學生依下列規定重讀：

(一) 重讀時對於已修習及格之科目學分，應予免修；惟學生自願重讀全部科目，其學期成績得擇優登錄。

(二) 重讀生德行成績計算以重讀同一學年與原學年成績擇優登錄。

第八條 新生、轉學生、復學生及轉科學生於入學前，已修習及格之科目與學分，經審查符合課程要求，或經甄試及格者，得列抵免修，不及格或未修之必修科目均應重修或補修，其審查、甄試及學分抵免規定如下：（教務會議訂定之）。

- 一、新生、轉學生、復學生及轉科生在轉入後，各科目學分抵免得在不延長學生修業年限下依據本校「私立同德家事商業職業學校高職學分抵免實施要點」規定辦理學分抵免。
- 第九條 學校具有特殊才能或發展潛能學生，得依據「特殊教育學生調整入學年齡及修業年限實施辦法」及「教育部主管之高級中等學校資賦優異學生縮短修業年限實施要點」規定辦理。
- 第十條 德行評量依行為事實綜合評量，不評定分數及等第；其考查項目如下：  
一、日常生活綜合表現與校內外特殊表現：考量學生之待人誠信、整潔習慣、禮節、班級服務、社團活動、班級活動及參與校內外競賽情形及對學校聲譽之影響等。  
二、服務學習：考量學生尊重生命價值、規劃生涯發展、提升生活素養、體驗社區實際需求，具備公民意識及責任感等。  
三、獎懲紀錄。  
四、出缺席紀錄。  
五、具體建議。
- 第十一條 德行評量之獎懲，依本校學生獎懲實施要點辦理；學生之獎懲，除應通知學生、導師、家長或監護人外，於學期結束時列入德行評量。  
獎懲項目、事由、程序、獎懲相抵及銷過之相關規定，依本校學生獎懲實施要點及學生改過銷過實施辦法另訂之。學生之獎勵與懲罰依下列規定：  
一、獎勵：1.記嘉獎。2.記小功。3.記大功。  
二、懲罰：1.記警告。2.記小過。3.記大過。4.留校察看。5.轉換環境。
- 第十二條 學生請假別，分為公假、事假、病假、婚假、產前假、娩假、陪產假、流產假、育嬰假、生理假及喪假；其請假規定及德行評量之出缺席紀錄，依學生請假規定辦理。
- 第十三條 學生除公假外，其缺課節數達全學期教學總節數二分之一以上者，應辦理休學。曠課累積達四十二節，提報學生事務會議通過後，應依據本校學生獎懲規定及相關程序輔導、轉學及安置。
- 第十四條 學生學習評量結果符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書。  
一、部訂必修科目均已修習。  
二、職業類科、建教班及實用技能學程部訂必修學分至少 85%及格；專業及實習科目至少須修習八十學分以上，其中至少需有六十學分及格；(含實習(含實驗、實務科目)科目)至少三十學分以上及格。職業類科修習總學分數獲得授予 160 學分以上；建教班及實用技能學程修習總學分數獲得授予 150 學分以上。
- 第十五條 本校學生學習評量悉依本補充規定辦理。未盡事宜處，依部頒有關規定及本校相關實施要點、規定等辦理。
- 第十六條 本學生學習評量補充規定經本校校務會議通過，並報請教育部國民及學前教育署備查後實施，修正時亦同。
- 第十七條 本補充規定自中華民國一百零三年八月一日施行。

# 私立同德家事商業職業學校重補修學分實施要點

96.03.03 95學年度第二學期期初校務會議修訂  
99.08.19 99學年度第一學期期初校務會議修訂  
101.08.28 101學年度第一學期期初校務會議修訂  
103.08.29 103學年度第一學期期初校務會議修訂

## 一、依據：

- (一) 教育部中部辦公室94.07.20教中(三)字第0940511205號書函。
- (二) 本校成績考查補充規定。
- (三) 教育部中部辦公室95.08.30教中(三)字第0950104957B號書函「國立暨臺灣省私立高級職業學校學生重補修學分補充規定」。

## 二、目的：

- (一) 因應學生個別差異，提供學習管道，使其獲應備之智能。
- (二) 協助學生克服學習障礙，順利完成高職學業。

## 三、參加對象：

- (一) 必修科目不及格，未取得學分者。
- (二) 選修科目不及格，未能取得學分而有意願重修或另修其他科目代替者。
- (三) 修習學分不足，無法畢業者。
- (四) 其他有特殊需要者或轉學生必需補足學分者。

## 四、申請：

- (一) 學生依修習狀況，主動向教學組提出申請重補修之年級科目，學校配合學生申請，辦理重補修作業；不提出者，視同放棄修課權益。
- (二) 學生提出申請重補修、延修之後，不得以任何理由要求退修，調班或退費。

## 五、內容：

- (一) 開設科目：各年級所修習之各科目。
- (二) 編班原則：
  1. 重修專班：同一科目，重補修人數達十二人(含)以上，得採專班教學，但每班以不超過四十人為原則。
  2. 自學輔導班：同一科目，重補修人數未達十二人，得安排自學輔導班。
  3. 隨班修讀：延修學分、重修學分時，以不衝堂為原則，可隨同低年級同科目之班級上課。
  4. 跨部修讀：視重補修科目、時數、人數之可能性，安排至進修學校重補修，實用技能學程(夜間上課)則安排至日校重補修。
- (三) 重補修時間：
  1. 利用暑假期間七月份或八月份重補修上學期不及格科目。
  2. 利用寒假期間重補修下學期不及格科目。
  3. 三年級重補修之課程，得自下學期畢業典禮後辦理。
  4. 若產生開課困難時，得視需要於學期中午休、放學後、夜間、彈性時間及例假日開課。
- (四) 授課時數：
  1. 重修專班：每一學分授課九節。
  2. 自學輔導班：由教師指定教材，學生自行修讀，每一學分授課三節。
  3. 隨班修讀：依隨班修讀之班級該科目上課時數計，不足部份安排自學輔導；超出部份不計學分。

4.跨部修讀：依修習部該科目上課時數計，不足部分安排自學輔導；超出部份不計學分。

(五) 教材內容：

- 1.重補修學分之教學內容，以教科書為主，但其教材內容、份量、順序，得由授課教師作適當調整。
- 2.隨班修讀及跨部修讀等之教材，以修習班級教材而定。

(六) 師資安排：

- 1.重補修老師由教學組安排，教師不得拒絕。
- 2.擔任重補修學分之教師，其週任課時數，不受教師兼代課最高時數之限制。

(七) 經費：

- 1.重補修學分費以學生自行付費為原則，重修專班、自學輔導班收費標準如下說明（收費依教育部規定辦理，調整時亦同）：
  - (1)重修專班：以上課節數為計算基準，每生每節課四十元。
  - (2)自學輔導班：每學分收費二百四十元。
  - (3)隨班修讀、跨部修讀：收費比照自學輔導班。
- 2.已享有學雜費優待補助者，其重補修學分費不再補助。惟符合低收入標準之學生，必要時得免收重補修學分費。
- 3.延修學生繳交重補修學分費如超過當年度三年級學雜費繳交數額，則以三年級學雜費數額為上限。

(八) 成績計算：

- 1.成績考查：分日常考查及總結評量，日常考查佔70%，以作業、報告、平時測驗、學習態度、出勤情況為主；總結評量佔30%，於授課結束時評量學習成果。
- 2.職業類科學生重補修後及格科目之成績，以實得分數登錄，並授予學分；但推薦甄選或保送甄試則以重補修前之原成績計算。

(九) 生活輔導：

- 1.重補修期間，學生依規定穿著校服到校上課，注意儀容，其生活規範要求同正常上課。
- 2.重補修學生出勤情形由任課教師負責記錄；學生因故未能到校上課，應向生輔組領取假單、辦理請假，經任課老師簽署，送教學組簽證，再送生輔組登記。
  - (1)事假：事先填寫假單提出申請。
  - (2)病假：三日內檢附醫生或家長證明，補送假單。
- 3.重補修學生依開課時間準時上課，無故缺席或遲到十分鐘以上，視同曠課。
- 4.學生之出缺席、上課秩序、生活常規等表現得列入成績考核。
- 5.重補修學生由任課教師安排值日生協助教室衛生維護。
- 6.延修學生，到校期間之生活輔導、服裝儀容視同在校生之規定。
- 7.延修生嚴重違反校規者得，即終止其修習。
- 8.重補修學生重修期間行為，學務處應協助督導其行為。

(十) 缺課處理：

- 1.重補修科目缺課達該科目教學總時數三分之一以上者，該科目不予成績考查，並視同未重補修，所繳費用不予退還(特殊情況除外)。
- 2.自學輔導班之學生，依規定時間參加授課及自學輔導，缺課處理如同前項處理方式。

(十一) 其他：

1.重補修科目衝堂情形，學生應於開課後一週內至教務處協調，無故或未經告知而未上課，視同自動放

棄重補修，不得申請退費。

2.必修科目不及格均應重修。

3.重補修視同正式課程，屬常態性教育行政與教學工作。

4.未依規定如期申請繳費者，不得參加重補修。（不得先上課後繳費）

5.學生無法於三年內修畢規定之總學分數時，則必須延修、轉學或重讀。

6.學生如無法依申請重補修規定期限內，將重補修申請單及繳費單繳回至教學組，逾期將酌收手續費。

收費標準如下：

(1) 超過 1~3(含)天收費 100 元。

(2) 超過 4~6(含)天收費 200 元。

(3) 超過 7~10(含)天 300 元。

(4) 11 天(含)以上~開課前一天 500 元。

(5) 其他。

六、附則：本要點如有未盡事宜處，悉依教育行政主管機關頒佈之有關規定辦理。

七、本要點經校務會議討論通過，呈校長核定後實施之。

## 同德家事商業職業學校重補修申請單

◎ 申請流程：

- 一、 至教務處領取本申請單，填寫完後將申請單及成績單交給導師進行學分之核對後至教學組領取劃撥單。
- 二、 每學分學分費「二百四十元」，依所申請科目之學分數至郵局劃撥繳費後，將劃撥單存根聯浮貼於申請書上。
- 三、 教學組依導師核對後之申請科目(學分)及學生所繳回之劃撥金額比對無出入後始得收件完成申請手續。
- 四、 重補修需「穿著校服」到校。
- 五、 依申請重補修規定期限內，將本申請單及繳費單繳回至教學組，逾期將酌收手續費。請填具「申請重補修逾期繳件收取手續費單據」至出納組教費後，在辦完後續相關申請重補修流程。

班級：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_ 申請日期：\_\_\_\_\_

家長姓名：\_\_\_\_\_ 家中電話：\_\_\_\_\_ 家長行動電話：\_\_\_\_\_

學生行動電話：\_\_\_\_\_

序號	重補修科目	學年度／學期	學分數
1			學分
2			學分
3			學分
4			學分
5			學分
6			學分
7			學分
合計			學分

重補修劃撥單黏貼處：(請浮貼)

導師核對學分後簽章：\_\_\_\_\_ 導師核對日期：-

領繳款單日期：\_\_\_\_\_ 收件繳回日期：\_\_\_\_\_ 教學組 1030829 修訂

# 私立同德家事商業職業學校學生申請重補修逾期繳件收取手續費單據

申請日期： 年 月 日

姓名		學號		出生年月日	
班級 或 畢業	科別_____	逾期期間	<input type="checkbox"/> <1~3天> 100元 <input type="checkbox"/> <4~6天> 200元 <input type="checkbox"/> <7~10天> 300元 <input type="checkbox"/> <11天以上~開課前一天> 500元 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	班級_____				
	繳回__年__月__日				
通訊地址				電話	(住家) (行動)
申請人簽名					
受委託人簽名					
出納(繳費)		教學組幹事		教學組長	
教務主任			校長		
申請說明		1、申請重補修個人相關文件須由本人申請，但無法到校者得委託他人辦理。 2、為保障個人隱私權，委託他人辦理時，應備委託書，同時攜帶申請人及受委託人之身分證件，否則不受理。			
辦理程序	填申請書 → 教學組確認資料 → 出納組繳費 → 申請書擲交教學組呈核辦理				
處理記錄	<input type="checkbox"/> 編入重補修班級(日期：__年__月__日) <input type="checkbox"/> 延至下一期程重補修(原因：_____) <input type="checkbox"/> 其他				

教學組1030829修訂



# 私立同德家事商業職業學校技藝「勤勇獎」獎勵要點

94年11月20日初訂  
 96年07月24日第1次修正  
 98年03月05日第2次修正  
 99年08月05日第3次修正  
 100年01月17日第4次修正  
 101年08月29日第5次修正  
 102年01月21日第6次修正  
 102年11月04日第7次修正  
 104年06月30日第8次修正  
 106年01月25日第9次修正

第一條 遵循本校辦學理念及配合教育政策，以培育優秀人材，鼓勵本校學生奮發向上，褒揚愛校，提昇技藝的精進，特訂定本辦法。

第二條 為貫徹本校校訓，本獎勵特定名為「勤勇獎」；凡代表本校參加政府機關等辦理之各項技藝競賽，合乎本辦法所列獎勵項目者，均得申請「勤勇獎」。

第三條 若學生獲得獎項明確，則請獲獎學生備妥申請表、佐證資料(成績單、獎懲記錄)、獎狀送科主任以簽呈方式簽出，核可後請鈞長於公開場合頒獎。

第四條 為使本獎勵能公正客觀之辦理，特設置審查委員會，以審查各項有疑議之獎勵申請案件。

第五條 審查委員會組成由本校校長、各處室主管、實習組長及各科主任組成(召集審查會議時由審議案之該科主任出席即可)；校長為當然主任委員，總幹事為實習主任。

第六條 指導(參賽)教師與參賽選手獎勵項目：

項次	競賽、證照名稱	主辦單位	競賽優勝名次 或證照等級	甄選入學 優待加分百分比
1	國際技能競賽 國際展能節職業技能競賽 國際科技展覽	國際技能競賽組織 國際奧林匹克殘障聯合會 (由國立臺灣科學教育館 推薦參加)	第1-3名	增加甄選原始總分 55 %
			優 勝	增加甄選原始總分 50 %
2	國際技能競賽 國際展能節職業技能競賽	國際技能競賽中華民國委員會	正(備)取國手	增加甄選原始總分 45 %
3	全國高級中等學校技藝競賽 (家事類、商業類)	教育部	第1-3名	增加甄選原始總分 30 %
			第4-15名	增加甄選原始總分 25 %
			第16-30名	增加甄選原始總分 20 %

			第 31-50 名	增加甄選原始總分 15 %
			第 51-76 名	增加甄選原始總分 10 % 51-76 名申請限制： 參加比賽隊伍須達到錄取入圍人數(含金手獎人數)的三倍(含)以上，始得申請。
4	全國技能競賽 全國身心障礙者技能競賽	國際技能競賽中華民國委員會 行政院勞工委員會	第 1 名(金牌)	增加甄選原始總分 40 %
			第 2 名(銀牌)	增加甄選原始總分 35 %
			第 3 名(銅牌)	增加甄選原始總分 30 %
			第 4、5 名	增加甄選原始總分 25 %
5	全國技能競賽分區 (北、中、南)技能競賽	行政院勞委會	第 1-3 名	增加甄選原始總分 20 %
			第 4-5 名	增加甄選原始總分 15 %
6	中央各級機關及直轄市政府主辦之全國性各項技藝技能競賽	中央各級機關或直轄市政府	第 1-3 名	增加甄選原始總分 20 %
			其餘得獎者	增加甄選原始總分 15 %
7	全國高職學生技術創造力培訓與競賽活動	中央各級機關	第 1-3 名	增加甄選原始總分 20 %
			其餘得獎者	增加甄選原始總分 15 %
8	全國高中職智慧鐵人創意競賽暨國際邀請賽決賽	中央各級機關	第 1-3 名	增加甄選原始總分 20 %
			其餘得獎者	增加甄選原始總分 15 %

9	全國學生美術比賽	教育部	特優、優等 甲等	增加甄選原始總分 20 %
			入選	增加甄選原始總分 15 %
10	領取技術士證者	行政院勞工委員會	甲級技術士證	增加甄選原始總分 25 %
			乙級技術士證	增加甄選原始總分 15 %
11	國外技能競賽	國外技能競賽組織、機關	第 1 名(金牌) 第 2 名(銀牌) 第 3 名(銅牌) 佳作	由甄選各校認定
12	其他參加國際性特殊技藝 技能競賽		獲相關競賽優 勝名次	增加甄審總分 15~50% (由聯合甄選委員會依 相 關資料認定)
13	縣市政府競賽	全省各縣市政府	第 1 名 第 2-3 名 第 4-6 名	由甄選各校認定 申請限制： 1. 參加比賽隊伍須達 到得獎名次的三倍 (含)以上，始得申 請。 2. 給獎名次依參加比 賽隊數計算：參加比 賽隊伍有三隊，則僅 獎勵第一名，參加比 賽隊伍有六隊，則僅 獎勵第一、二名，依 此，即每增加三隊， 獎勵名次即增加一 名次，最多獎勵至第 六名為止。
14	台灣區美食展廚藝競賽	中華美食交流協會	總冠軍	由甄選各校認定

			金鼎獎	
			銀鼎獎	
			銅鼎獎	
15	世界美食展廚藝競賽	中華美食交流協會	總冠軍	由甄選各校認定
			金鼎獎	
			銀鼎獎	
			銅鼎獎	
16	全民英檢	GEPT	高級	由甄選各校認定
			中高級	
			中級	
			初級	

第七條 獎勵名次及名額：分為指導教師上參賽選手兩部份。

1. 教師部份：指導選手參加國外機關、組織與國內中央、直轄市主管行政機關主辦之全國性技(藝)能競賽。
2. 學生部份：甄選為本校代表選手，參加各項競賽，前一學期(申請時)之學業成績平均 75 分(含)以上，無不及格科目，且無記過(小過)以上處分及無曠課記錄者，始得提出申請。

項次	競賽、證照名稱	競賽優勝名次 或證照等級	指導(參賽)教師/ 參賽選手獎勵金	
1	國際技能競賽 國際展能節職業技能競賽 國際科技展覽	第 1-3 名	指導教師： 第 1 名 18000 第 2 名 15000 第 3 名 12000	參賽教師/選手： 第 1-3 名 24000
		優 勝	指導教師： 10000	參賽教師/選手： 22000
2	國際技能競賽 國際展能節職業技能競賽	正(備)取國手	正取國手:20000 備取國手:5000	
3	全國高級中等學校技藝競賽 (家事類、商業類、工業類) 1、同時入圍金手獎另頒發 6000 元獎金。 2、其餘獲獎名次需獲優勝方可 申請。	第 1-3 名	12000	
		第 4-15 名	10000	
		第 16-30 名	8000	
		第 31-50 名	5000	
		第 51-76 名	2000	

4	全國技能競賽 全國身心障礙者技能競賽	第 1 名(金牌)	18000
		第 2 名(銀牌)	15000
		第 3 名(銅牌)	12000
		第 4、5 名	10000
5	全國技能競賽分區(北、中、南) 技能競賽	第 1-3 名	8000
		第 4-5 名	5000
6	中央各級機關及直轄市政府 主辦之各項技藝技能競賽(含 小論文比賽)	第 1-3 名	8000
		其餘得獎者： 明確獲得獎項、 名次(不包含入 圍)。	5000
7	全國高職學生技術創造力培訓 與競賽活動	第 1-3 名	8000
		其餘得獎者	5000
8	全國高中職智慧鐵人創意競賽 暨國際邀請賽決賽	第 1-3 名	8000
		其餘得獎者	5000
9	全國學生美術比賽	特優、優等、甲 等	8000
		入選	5000
10	領取技術士證者	甲級技術士證	10000
		乙級技術士證 丙級技術士證	一、乙級指導教師： 本校教師指導學生通過乙級檢 定者，導師與該證照之指導教師 獎勵金以通過學生人次*500 元，若導師與指導教師為同一人 者，以請領乙份獎勵金為計。 二、丙級指導教師： 於規定之期限證照統計，指導學 生通過科上列入考核主體之丙 級證照且班級合格率達 90% (含)以上者(合格率之班級人數 及通過人數，統計時扣除該年度 休、轉、退人數計算)，導師與 該證照之指導教師獎勵金各

			<p>4500 元，若導師與指導教師為同一人者，以請領乙份獎勵金為計。</p> <p>三、學生獎金：</p> <p>(1)丙級證照數5張(含)以上給予獎勵金 3000 元。</p> <p>(2)一張乙級證照給予獎勵金 3000 元，每多一張乙級證照多 3000 元，以此類推。</p> <p>(3)證照數5張(含)以上給予獎勵金 10000 元，其中必須含一張乙級證照，方能申請本項獎金。</p> <p>(4)符合上述(1)(2)(3)條件，最多領取獎勵金 10000 元，且僅能擇一申請，另每張證照不能重複計算。</p> <p>(5)實習組將於畢業生畢業前統一提出申請，並於當年度畢業典禮中頒發獎金。</p>
11	國外技能競賽	第 1 名(金牌)	6000
		第 2 名(銀牌)	4000
		第 3 名(銅牌)	3000
		佳作	1500
12	其他參加國際性特殊技藝技能競賽	獲相關競賽優勝名次	依甄審加分百分比核發獎勵金，如下列：
			50%(含):22000
			45-49%:20000
			40-44%:18000
			35-39%:15000
			30-34%:12000
			25-29%:10000
			20-24%:8000
15-19%:5000			

13	縣市政府競賽	第 1 名	2000
		第 2-3 名	1000
		第 4-6 名	500
14	台灣區美食展廚藝競賽	總冠軍	10000
		金鼎獎	8000
		銀鼎獎	6000
		銅鼎獎	5000
15	世界美食展廚藝競賽	總冠軍	20000
		金鼎獎	16000
		銀鼎獎	12000
		銅鼎獎	10000
16	全民英檢	高級	10000
		中高級	5000
		中級	2000
		初級	1000

第八條 以上獎勵項目，競賽優勝名次獲得主辦單位依序頒發獎項為最高獎項者等同第一名，以此類推。

第九條 科主任積極推動學生參與國內外競賽榮獲佳績事證明確者，由實習組依鈞長指示另案簽核科主任之勤勇獎獎金。

第十條 科上參加之比賽若為團隊性質，學生及指導老師獎金，將依團隊人數均分之。(若此競賽為年度重要比賽或國際型重要比賽，則獎金發放將依上列對照表採個人發放，比賽之認定請指導老師及科主任提供比賽簡章、參賽隊伍、獎狀及相關佐證資料，送交委員會認定之)。

第十一條 學生參加上述所列國外競賽得到前三名之帶隊老師(上簽核可之帶隊老師)另給予差旅費補助，補助每位帶隊老師最高新台幣貳萬元，檢據核實報銷。

第十二條 申請限制：同時獲獎兩項以上者，僅能擇優申請壹項獎勵，且申請所依據的獲獎項目不得跨年度或重複使用，於獲獎後當學期內(分初、複賽導致須跨學期申請者不受此限制，且獎勵得追自初賽起算)提出申請，逾時視同自動放棄，且因畢業等因素離校而未使用之獎勵不得要求抵換其他獎勵。

第十三條 申請獎學金時應提交獎狀正本及大會手冊或公函正本(影印本無效)，並填妥申請書，擲交實習處實習組彙整，再送委員會審查通過後選擇適當時機頒發(獎狀正本或公函正本審查後退還申請人)。

第十四條 依本要點獲獎的學生，若學期中休、轉、退學者，應繳回獎勵金。

第十五條 若本要點規定未盡事宜或事由，需提出申請並經審查委員認定給獎標準呈校長核准，依所簽辦理，否則一律依本要點給予獎勵。

第十六條 本要點於 94 年 11 月 20 日初訂，98 年 3 月 4 日第二次修正，99 年 8 月 5 日第三次修正，100 年 1 月 17 日第四次修正，101 年 08 月 29 日第五次修正，102 年 1 月 21 日第六次修正，102 年 11 月 04 日第 7 次修正，104 年 06 月 30 日第 8 次修正，106 年 01 月 25 日經校務會議討論通過，呈請 校長核定後實施，修正亦同。



## 私立同德家事商業職業學校獎助學金申請表

申請日期	年      月      日			
申請 基本 資料	班 級	姓 名	學 號	聯絡電話
	申請獎別	<input type="checkbox"/> 體育績優 <input type="checkbox"/> 技藝績優（勤勇獎） <input type="checkbox"/> 學測績優 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	智育成績		德育成績	
	其 他			
參加 競賽 名稱			得獎 名次	
佐證 資料	<input type="checkbox"/> 獎狀 <input type="checkbox"/> 公文（函） <input type="checkbox"/> 核准簽文 <input type="checkbox"/> 其他_____			
獎懲 查核	請生輔組查核			蓋章
初 審	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格（原因_____）			蓋章
	獎金：新台幣_____元			
覆 審	審查委員會審查結果			蓋章
校 長				
備 註				

# 私立同德家事商業職業學校-勤勇獎獎助學金申請表

104/06/30

申請日期	年      月      日			
申請 基 本 資 料	班 級	座 號	姓 名	學 號
	聯絡電話		班導師	
	申請獎別 (選項擇一申請) (第六條第二款項次10)	1. <input type="checkbox"/> 1張甲級證照(獎金10000元) 2. <input type="checkbox"/> 4張丙級, 1張乙級(獎金10000元) 3. <input type="checkbox"/> ___張乙級(獎金__ *3000元=      元) 4. <input type="checkbox"/> 5張丙級證照(3000元) 5. <input type="checkbox"/> 其他: _____。		
	項次	證照粘貼處	寫證照簡稱及級別	導師核章
佐證 資料	請浮貼證照正面影本(證照1)	證照 簡稱		
	請浮貼證照正面照影本(證照2)	證照 簡稱		
	請浮貼正面證照影本(證照3)	證照 簡稱	科主任核章	
	請浮貼正面證照影本(證照4)	證照 簡稱		
	請浮貼正面證照影本(證照5)	證照 簡稱		
實 習 組 審 核	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格(原因_____ )		蓋章	
	獎金：新台幣 <input type="checkbox"/> 3000元、 <input type="checkbox"/> 6000元 <input type="checkbox"/> 9000元 <input type="checkbox"/> 10000元			
實習主任				
校 長				
備 註				

註：請於5/1前，以班級為單位，導師及科主任核章後，送實習組審核彙整提出申請。

# 柒、學生生涯輔導紀錄

## 自我生涯評估表

(第1頁) (由學生填寫)

姓名：\_\_\_\_\_

填寫日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

班級：\_\_\_\_\_

導師：\_\_\_\_\_

### 1. 學習狀況分析

#### (1) 學習興趣

我喜歡的科目是：\_\_\_\_\_

我討厭的科目是：\_\_\_\_\_

#### (2) 學習能力

我容易領悟或學會的科目是：\_\_\_\_\_

我困難的科目是：\_\_\_\_\_

### 2. 生活事件回顧

(1) 我會主動選擇課外讀物的類別是：文學 自然科學 藝術其他\_\_\_\_\_

(2) 我最想參加的社團是：\_\_\_\_\_

(3) 我最喜歡的休閒活動是：\_\_\_\_\_

(4) 我最喜歡的電視或電影類型是綜藝偵探戲劇自然影集連  
戲劇其他\_\_\_\_\_

(5) 記憶中印象深刻的快樂事件是：\_\_\_\_\_

(6) 自小以來，我的志願是：\_\_\_\_\_

(7) 在待人處事方面，我的優點是：\_\_\_\_\_

### 3. 個人能力與特質整理與分析

(1) 成長歷程中，家人常稱讚我的是：\_\_\_\_\_

(2) 同學或朋友常稱讚我的是：\_\_\_\_\_

### 4. 社會發展需求探索

我預測未來10年內，社會需求量高的行職業別是：

\_\_\_\_\_

我喜歡的有那一些？\_\_\_\_\_

\*參考臺北市選填志願輔導手冊

# 自我生涯評估表

(第2頁)(由學生填寫)

自我認識：請就你認識的自己作勾選，可複選。

年級	一年級	二年級	三年級
個性 (人格特質)	實際型： <input type="checkbox"/> 刻苦耐勞 <input type="checkbox"/> 實際 <input type="checkbox"/> 穩定 <input type="checkbox"/> 順從 <input type="checkbox"/> 不善社交 <input type="checkbox"/> 不做作 社會型： <input type="checkbox"/> 助人 <input type="checkbox"/> 合作 <input type="checkbox"/> 溫和 <input type="checkbox"/> 寬宏 <input type="checkbox"/> 善解人意 <input type="checkbox"/> 令人信服 企業型： <input type="checkbox"/> 好冒險 <input type="checkbox"/> 經力充沛 <input type="checkbox"/> 自信 <input type="checkbox"/> 外向 <input type="checkbox"/> 支配性強 研究型： <input type="checkbox"/> 分析 <input type="checkbox"/> 批判 <input type="checkbox"/> 謹慎 <input type="checkbox"/> 內向 <input type="checkbox"/> 理性 <input type="checkbox"/> 好奇 藝術型： <input type="checkbox"/> 獨創 <input type="checkbox"/> 幻想 <input type="checkbox"/> 直覺 <input type="checkbox"/> 情緒化 <input type="checkbox"/> 理想化 事務型： <input type="checkbox"/> 順從 <input type="checkbox"/> 守本分 <input type="checkbox"/> 謹慎 <input type="checkbox"/> 保守 <input type="checkbox"/> 效率 <input type="checkbox"/> 缺乏想像力	實際型： <input type="checkbox"/> 刻苦耐勞 <input type="checkbox"/> 實際 <input type="checkbox"/> 穩定 <input type="checkbox"/> 順從 <input type="checkbox"/> 不善社交 <input type="checkbox"/> 不做作 社會型： <input type="checkbox"/> 助人 <input type="checkbox"/> 合作 <input type="checkbox"/> 溫和 <input type="checkbox"/> 寬宏 <input type="checkbox"/> 善解人意 <input type="checkbox"/> 令人信服 企業型： <input type="checkbox"/> 好冒險 <input type="checkbox"/> 經力充沛 <input type="checkbox"/> 自信 <input type="checkbox"/> 外向 <input type="checkbox"/> 支配性強 研究型： <input type="checkbox"/> 分析 <input type="checkbox"/> 批判 <input type="checkbox"/> 謹慎 <input type="checkbox"/> 內向 <input type="checkbox"/> 理性 <input type="checkbox"/> 好奇 藝術型： <input type="checkbox"/> 獨創 <input type="checkbox"/> 幻想 <input type="checkbox"/> 直覺 <input type="checkbox"/> 情緒化 <input type="checkbox"/> 理想化 事務型： <input type="checkbox"/> 順從 <input type="checkbox"/> 守本分 <input type="checkbox"/> 謹慎 <input type="checkbox"/> 保守 <input type="checkbox"/> 效率 <input type="checkbox"/> 缺乏想像力	實際型： <input type="checkbox"/> 刻苦耐勞 <input type="checkbox"/> 實際 <input type="checkbox"/> 穩定 <input type="checkbox"/> 順從 <input type="checkbox"/> 不善社交 <input type="checkbox"/> 不做作 社會型： <input type="checkbox"/> 助人 <input type="checkbox"/> 合作 <input type="checkbox"/> 溫和 <input type="checkbox"/> 寬宏 <input type="checkbox"/> 善解人意 <input type="checkbox"/> 令人信服 企業型： <input type="checkbox"/> 好冒險 <input type="checkbox"/> 經力充沛 <input type="checkbox"/> 自信 <input type="checkbox"/> 外向 <input type="checkbox"/> 支配性強 研究型： <input type="checkbox"/> 分析 <input type="checkbox"/> 批判 <input type="checkbox"/> 謹慎 <input type="checkbox"/> 內向 <input type="checkbox"/> 理性 <input type="checkbox"/> 好奇 藝術型： <input type="checkbox"/> 獨創 <input type="checkbox"/> 幻想 <input type="checkbox"/> 直覺 <input type="checkbox"/> 情緒化 <input type="checkbox"/> 理想化 事務型： <input type="checkbox"/> 順從 <input type="checkbox"/> 守本分 <input type="checkbox"/> 謹慎 <input type="checkbox"/> 保守 <input type="checkbox"/> 效率 <input type="checkbox"/> 缺乏想像力
興趣	旅遊類： <input type="checkbox"/> 旅行 <input type="checkbox"/> 郊遊 <input type="checkbox"/> 登山 <input type="checkbox"/> 露營 體能類： <input type="checkbox"/> 游泳 <input type="checkbox"/> 跳舞 <input type="checkbox"/> 球類 <input type="checkbox"/> 跑步 <input type="checkbox"/> 騎單車 收藏類： <input type="checkbox"/> 集郵 <input type="checkbox"/> 剪報 思考類： <input type="checkbox"/> 圍棋 <input type="checkbox"/> 拼圖 <input type="checkbox"/> 象棋 創作類： <input type="checkbox"/> 閱讀寫作 <input type="checkbox"/> 繪畫 <input type="checkbox"/> 手工藝 <input type="checkbox"/> 攝影 <input type="checkbox"/> 書法 <input type="checkbox"/> 彈奏樂器 社會服務類： <input type="checkbox"/> 參加社團 <input type="checkbox"/> 社區服務 栽培飼養類： <input type="checkbox"/> 種植物 <input type="checkbox"/> 養寵物 娛樂類： <input type="checkbox"/> 電影電視 <input type="checkbox"/> 舞台劇 其他： <input type="text"/>	旅遊類： <input type="checkbox"/> 旅行 <input type="checkbox"/> 郊遊 <input type="checkbox"/> 登山 <input type="checkbox"/> 露營 體能類： <input type="checkbox"/> 游泳 <input type="checkbox"/> 跳舞 <input type="checkbox"/> 球類 <input type="checkbox"/> 跑步 <input type="checkbox"/> 騎單車 收藏類： <input type="checkbox"/> 集郵 <input type="checkbox"/> 剪報 思考類： <input type="checkbox"/> 圍棋 <input type="checkbox"/> 拼圖 <input type="checkbox"/> 象棋 創作類： <input type="checkbox"/> 閱讀寫作 <input type="checkbox"/> 繪畫 <input type="checkbox"/> 手工藝 <input type="checkbox"/> 攝影 <input type="checkbox"/> 書法 <input type="checkbox"/> 彈奏樂器 社會服務類： <input type="checkbox"/> 參加社團 <input type="checkbox"/> 社區服務 栽培飼養類： <input type="checkbox"/> 種植物 <input type="checkbox"/> 養寵物 娛樂類： <input type="checkbox"/> 電影電視 <input type="checkbox"/> 舞台劇 其他： <input type="text"/>	旅遊類： <input type="checkbox"/> 旅行 <input type="checkbox"/> 郊遊 <input type="checkbox"/> 登山 <input type="checkbox"/> 露營 體能類： <input type="checkbox"/> 游泳 <input type="checkbox"/> 跳舞 <input type="checkbox"/> 球類 <input type="checkbox"/> 跑步 <input type="checkbox"/> 騎單車 收藏類： <input type="checkbox"/> 集郵 <input type="checkbox"/> 剪報 思考類： <input type="checkbox"/> 圍棋 <input type="checkbox"/> 拼圖 <input type="checkbox"/> 象棋 創作類： <input type="checkbox"/> 閱讀寫作 <input type="checkbox"/> 繪畫 <input type="checkbox"/> 手工藝 <input type="checkbox"/> 攝影 <input type="checkbox"/> 書法 <input type="checkbox"/> 彈奏樂器 社會服務類： <input type="checkbox"/> 參加社團 <input type="checkbox"/> 社區服務 栽培飼養類： <input type="checkbox"/> 種植物 <input type="checkbox"/> 養寵物 娛樂類： <input type="checkbox"/> 電影電視 <input type="checkbox"/> 舞台劇 其他： <input type="text"/>
專長	語文： <input type="checkbox"/> 閱讀 <input type="checkbox"/> 寫作 <input type="checkbox"/> 演說 <input type="checkbox"/> 外語_____ 數學邏輯： <input type="checkbox"/> 圍棋 <input type="checkbox"/> 珠心算 <input type="checkbox"/> 電腦 空間： <input type="checkbox"/> 美術 <input type="checkbox"/> 拼圖 <input type="checkbox"/> 組裝模型 肢體動覺： <input type="checkbox"/> 球類 <input type="checkbox"/> 田徑 <input type="checkbox"/> 游泳 <input type="checkbox"/> 手工藝DIY <input type="checkbox"/> 舞蹈 <input type="checkbox"/> 戲劇 <input type="checkbox"/> 烹飪 音樂： <input type="checkbox"/> 樂器演奏 <input type="checkbox"/> 唱歌 人際： <input type="checkbox"/> 參加社團 <input type="checkbox"/> 傾聽 自然觀察： <input type="checkbox"/> 動植物養殖 <input type="checkbox"/> 科學研究 內省： <input type="checkbox"/> 道德達人 <input type="checkbox"/> 自律 其他 <input type="checkbox"/> _____	語文： <input type="checkbox"/> 閱讀 <input type="checkbox"/> 寫作 <input type="checkbox"/> 演說 <input type="checkbox"/> 外語_____ 數學邏輯： <input type="checkbox"/> 圍棋 <input type="checkbox"/> 珠心算 <input type="checkbox"/> 電腦 空間： <input type="checkbox"/> 美術 <input type="checkbox"/> 拼圖 <input type="checkbox"/> 組裝模型 肢體動覺： <input type="checkbox"/> 球類 <input type="checkbox"/> 田徑 <input type="checkbox"/> 游泳 <input type="checkbox"/> 手工藝DIY <input type="checkbox"/> 舞蹈 <input type="checkbox"/> 戲劇 <input type="checkbox"/> 烹飪 音樂： <input type="checkbox"/> 樂器演奏 <input type="checkbox"/> 唱歌 人際： <input type="checkbox"/> 參加社團 <input type="checkbox"/> 傾聽 自然觀察： <input type="checkbox"/> 動植物養殖 <input type="checkbox"/> 科學研究 內省： <input type="checkbox"/> 道德達人 <input type="checkbox"/> 自律 其他 <input type="checkbox"/> _____	語文： <input type="checkbox"/> 閱讀 <input type="checkbox"/> 寫作 <input type="checkbox"/> 演說 <input type="checkbox"/> 外語_____ 數學邏輯： <input type="checkbox"/> 圍棋 <input type="checkbox"/> 珠心算 <input type="checkbox"/> 電腦 空間： <input type="checkbox"/> 美術 <input type="checkbox"/> 拼圖 <input type="checkbox"/> 組裝模型 肢體動覺： <input type="checkbox"/> 球類 <input type="checkbox"/> 田徑 <input type="checkbox"/> 游泳 <input type="checkbox"/> 手工藝DIY <input type="checkbox"/> 舞蹈 <input type="checkbox"/> 戲劇 <input type="checkbox"/> 烹飪 音樂： <input type="checkbox"/> 樂器演奏 <input type="checkbox"/> 唱歌 人際： <input type="checkbox"/> 參加社團 <input type="checkbox"/> 傾聽 自然觀察： <input type="checkbox"/> 動植物養殖 <input type="checkbox"/> 科學研究 內省： <input type="checkbox"/> 道德達人 <input type="checkbox"/> 自律 其他 <input type="checkbox"/> _____

# 職業與我

(由學生填寫)

年級	一年級	二年級	三年級
1-1 家人希望我從事的職業？			
1-2 為什麼？(原因)			
2-1 我最感興趣的職業？			
2-2 為什麼？(原因)			
2-3 這個職業需要具備的條件？			
2-4 我所選擇的這個職業，未來我可能面臨到哪些困難？			
2-5 我該如何解決？			
3-1 其他人曾經給我的職業建議？			
3-2 為什麼？(原因)			
3-3 我對哪些職業想要進一步了解？			
4-1 選擇職業時，我重視哪些條件？			
4-2 我的工作價值觀			
導師簽章			

# 學生職場實習自評表

(第1頁) (由學生填寫)

學生姓名		填表日期	____年____月____日			
班 級		導 師				
請列出五門對您實習最有幫助之課程名稱	1. 2. 3. 4. 5.					
請列出三張對您實習最有幫助之證照名稱	1. 2. 3.					
	評估結果	非常不認同	不認同	普通	認同	非常認同
自我評估指標						
1.科學習歷程對我有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-1 取得專業類證照對我職場實習有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-2 取得資訊類證照對我職場實習有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-3 取得語文類證照對我職場實習有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-4 班級及科會幹部經驗對我職場實習有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-5 中文閱讀對我職場實習有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-6 升學考對我職場實習有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-7 專題演講對我職場實習有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-8 校外參訪或見習活動對我職場實習有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.溝通技巧對我有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2-1 在討論時，我會與他人談話或發表意見	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 在討論時，我會傾聽他人意見或說話內容	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 我在工作時會使用適當的寫作方法式	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 我會透過適當的方法，如網站等蒐集工作所需之資訊	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 我會遵循主管之指示	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.團隊精神與分工合作學習對我有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1 清楚自己在團隊中所扮演的角色	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 適時尋求協助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 掌握團隊任何變更之資訊	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 了解團隊之目標	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# 學生職場實習自評表

(第2頁) (由學生填寫)

自我評估指標	評估結果				
	非常不認同	不認同	普通	認同	非常認同
4. 資訊科技之應用對我有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1 能正確使用資訊設備	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2 能有效選用適當軟體	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3 可以解釋為何需使用該資訊設備	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4 能正確列印結果	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 解決問題的能力對我有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1 可以明確的定義問題內容	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 能找到問題之相關資料	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 可試著提出解決方案	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4 如果需要可以適當調整自我之工作方式	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5 可符合工作預定日期	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 利用實習對增進自我學習能力有幫助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.1 適當機會證實我確實了解我的工作內容	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 發現自我的優點與缺點	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3 確認學習目標並達成	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4 期限內完成工作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5 接受指導並改善工作狀況，或適時提出要求協助	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6 使用適當的工具，正確表達工作結果	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
請列出您覺得未來畢業求職您覺得最重要 5 門課程	1. 2. 3. 4. 5.				
請列出您覺得對未來畢業求職您覺得最重要 3 張證照名稱	1. 2. 3.				
請寫出您覺得對未來畢業求職科內還需提供什麼課程或活動有助於您的競爭力提升					

# 職場體驗服務學習(參訪)紀錄

(由學生填寫)

姓 名：\_\_\_\_\_

班 級：\_\_\_\_\_

年/月/日	參加校內外公共服務學習事項及活動項目	時數	地點	備註
年 月 日	參與草屯國中宴會接待	4 小時	同德家商	
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				



# 職場體驗服務學習(參訪)紀錄

(由學生填寫)

姓 名：\_\_\_\_\_ 班 級：\_\_\_\_\_

年/月/日	參加校內外公共服務學習事項及活動項目	時數	地點	備註
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				



# 競賽成果

(由學生填寫)

姓 名：\_\_\_\_\_ 班 級：\_\_\_\_\_

性質(請勾選)	競賽名稱全銜	得獎名次	證書日期	主辦單位	備註
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					

※ 請將獲獎的獎狀或證書影印置於本表後面!請勿疊放!

# 競賽成果

(由學生填寫)

姓 名：\_\_\_\_\_ 班 級：\_\_\_\_\_

性質(請勾選)	競賽名稱全銜	得獎名次	證書日期	主辦單位	備註
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					
<input type="checkbox"/> 國際級 <input type="checkbox"/> 全國級 <input type="checkbox"/> 省市級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 鄉鎮市區級 <input type="checkbox"/> 校級					

※ 請將獲獎的獎狀或證書影印置於本表後面!請勿疊放!

# 證照統計

(由學生填寫)

姓名：\_\_\_\_\_

班級：\_\_\_\_\_

主辦單位	證照名稱	等級	取得年級	備註
例如： 勞委會	網頁設計	丙級	一下	