



商德家同

107 實用技能學程手冊

中華民國107年12月

班級：_____

姓名：_____





商德家同德

107

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	27
柒、學生生涯輔導紀錄	46

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、流通管理科、觀光事業科、多媒體動畫科、食品科、汽修科、水電科，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，軟體應用乙丙級、中餐烹調乙丙級、西餐烹調丙級、女子美髮丙級、美容丙級、烘焙乙、丙級、飲調丙級、視覺傳達丙級、食物製備單一級、堆高機操作單一級，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



一、師資

廖昱翔	餐飲管理科主任	朝陽科技大學-休閒事業管理研究所碩士
王俊宜	教師	國立高雄餐旅大學-中餐廚藝系
張育甄	教師	中國文化大學-生活應用科學研究所碩士
陳峰瑞	教師	國立高雄餐旅大學-餐旅管理研究所碩士
曹舜為	教師	朝陽科技大學-休閒事業管理研究所碩士
陳科均	教師	國立高雄餐旅大學-台灣飲食文化產業碩士
彭盈婕	教師	朝陽科技大學-休閒事業管理研究所碩士
簡麗卿	教師	中臺科技大學-文教事業經營研究所碩士
張今菱	教師	靜宜大學-觀光系
賴錦慧	教師	實踐大學-生活應用科學系
李美玟	教師	吳鳳科技大學-餐飲管理系
吳麗萍	教師	台北海洋科技大學-餐飲管理系
陳毓芬	教師	朝陽科技大學-休閒事業管理學系
翁銘陽	教師	國立高雄餐旅大學-中餐廚藝系

二、課程

正規班	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以升學導向。 2. 理論課程與實務課程並重。 3. 針對升學考科增加課程時數。 4. 一年級：飲料調製、餐旅服務技術、餐旅概論、食物學、食品安全衛生等。 5. 二年級：中餐烹飪實習、中式點心、中餐烹飪實習、西餐烹飪實習、異國風味料理等。 6. 三年級：團體膳食、餐飲管理、餐旅觀光管理等學科及中餐烹飪實習、西餐烹飪實習、異國風味料理、中式點心等實習課程。 7. 菁英升學班，以升學為主要目標，每年級僅一班
特色班	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用本校優質餐飲設備及師資，培育餐飲專業人才菁英計畫。 2. 理論與實務並重，傳授餐飲專業技能，乙級證照為教學目標。 3. 輔導學生未來升學為導向，堤身專業領域菁英人才。

	4. 建構雙語環境及師資，積極培養師生英文能力，擴展學生國際視野。
建教班(輪調式) 餐飲技術科(階梯式) 烹調技術科(階梯式)	1. 輪調式: 一年級：3 個月輪調。 二年級：3 個月輪調。 三年級：3 個月輪調。 2. 階梯式: 一、二年級在校上課;三年級校外店家實習。 2. 全年實習及上課，無寒暑假。 3. 一年級新生需經由廠商面試後公告錄取。 4. 在校課程含括理論及實務，訓練餐飲基礎操作技能，以便實習時能迅速上手。 5. 第一年段：飲料調製丙級中餐實務。 6. 第二年段：中餐烹飪丙級、中式點心製作、西餐烹飪實習。 7. 第三年段：台灣小吃實習。

三、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。

四、證照輔導

- 一、中餐烹調(葷食)丙級
- 二、西餐烹調丙級
- 三、烘焙食品(西點蛋糕、麵包)丙級
- 四、飲料調製丙級
- 五、中式麵食加工丙級
- 六、中式米食加工丙級。

五、升學就業

升學：高雄餐旅大學、大仁技術學院等、屏東科技大學、弘光科技大學、明道管理學院、稻江技術學院、景文技術學院、美和技術學院、元培技術學院、吳鳳技術學院、中州技術學院、大同技術學院等。

就業：新天地餐廳、大和屋日本料理、三井日本料理、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



◎ 觀光事業科特色

● 師資：

姓名	接任班級	學歷	職稱
林宛萱	觀三甲	國立高雄餐旅大學-餐飲管理系	觀光事業科主任
周姍綺	觀二甲	靜宜大學--觀光事業學系	觀光科專任教師
賴怡如	觀階二甲	國立高雄應用科技大學-觀光管理系	餐飲科專任教師
陳緯倫	觀階三甲	大葉大學-休閒事業管理研究所	觀光科專任教師
汪熙哲		國立高雄餐旅大學-旅館系	觀光科專任教師

● 課程設計：

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。

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。

三年級：專題製作、觀光英文、遊程規劃與設計、旅遊實務、領隊實務、導遊實務、餐飲實務、網頁製作。(實用技能班將三年課程於兩年內含寒暑假完成，三年級到合作的飯店實習)

● 證照輔導：

(一)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**。

(二)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**。

● 升學輔導

增開輔導課程，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。

◎ 招收班別

- 正規班：理論與實務並重，以升學為主、就業為輔，培養優秀專業人才。
- 實用技能班：與國立大學合作的產學攜手合作計畫，目的在於提供家庭經濟弱勢學生升學與就業的機會。
- 實用技能班(階梯式)：與知名星級飯店合作聯盟，提升學生實務操作能力。

◎ 專業教室

- 專業教室：餐服教室、飲調教室、實習旅館套房。
- 國家檢定合格考場：飲料調製丙級、餐旅服務。

◎ 未來出路

- 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。
- 就業：旅館、旅行社、餐飲業或其它相關行業工作。

三、烘焙科簡介

一、師資

吳宗鍵	科主任	弘光科技大學食品營養系
張凱棠	專任教師	國立高雄餐旅學院西點烘焙科
謝明益	專任教師	朝陽科技大學休閒事業管理系
賴鈺菁	專任教師	中國醫藥大學營養科學研究所
黃千芳	專任教師	嘉義大學食品科學研究所
巫品蓁	兼任教師	弘光科大餐旅管理系



二、課程

◎正規班(烘焙科)

- 1、本科教學密切配合國家與產業界需求，教學倡導「由做中學」，落實職業教育宗旨。齊全的設備加上落實學習，將持續成為烘焙產業界培育基礎科技人才尖兵的頂尖搖籃。
- 2、一年級：烘焙食品實習、烘焙食品概論、食物學、色彩學原理、食品安全衛生、食品原料等。
- 3、二年級：食品微生物、食品化學分析、食品加工、食品添加物、飲食文化與鑑賞、飲料與調酒等。
- 4、三年級：生物技術概論、專題製作、歐式烘焙食品製作、蛋糕裝飾、拉糖藝術、巧克力製作、烘焙製作、中式麵食加工實習等課程。

◎實用技能班(烘焙食品科)

- 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)、甜點色彩學。
- 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。

三、專業教室

- 1、烘焙教室 C (已通過烘焙丙級檢定合格考場)
- 2、麵食加工教室 (已通過烘焙乙(丙)級檢定合格考場)
- 3、米食加工教室
- 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 (可自製茶葉，分電焙、炭焙等方式烘焙，可烘焙各種茶)
- 6、茶藝教室
- 7、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)
- 8、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)

四、證照輔導

規畫多種證照可供考取，除規畫每年一證照，其他可依學生興趣與意願，可考更多的證照，來證明自己的能力，課程規畫下現有師資、設備可考證照如下：

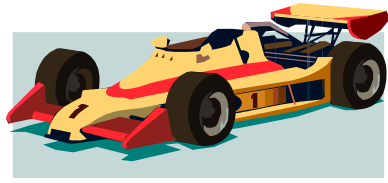
- 一、烘焙食品(西點蛋糕、麵包)丙級、二、中餐烹調(葷食)丙級、三、西餐烹調丙級、四、烘焙食品(西點蛋糕麵包)乙級、五、飲料調製丙級、六、食品檢驗分析丙級、七、中式麵食加工(全職類適用)丙級、八、中式米食加工丙級。

五、升學就業

近年來技職院校不斷增設，烘焙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。

五、就業：可至食品烘焙坊、烘焙工廠或其它相關行業工作



四、汽車修護科簡介

一、師資：

林育存 汽車科 主任、彭俊能 汽輪二甲班導師、楊宗明 汽修一甲班導師、劉先寶 汽輪一甲班導師、翁志傑 汽車二甲班導師

二、課程：

一年級

汽車原理 I II、基本電學 I、機械基礎工作法、動力機械概論 I II、工業安全與衛生、機械工作法及實習、引擎原理及實習、機電製圖與實習 I II、汽車美容實習、機器踏車實習 I II

二年級

應用力學、機件原理、液氣壓原理及實習、電工概論與實習、電子概論與實習、底盤實習 I II、汽車實務 I II、汽車實習 III IV、基本電學 I II、汽車學 I II、職涯體驗、柴油引擎實習 I II、汽車修護實習、汽車電系實習

三年級

應用力學進階、汽油噴射引擎實習、汽車專業英文、自動變速箱、汽車修護儀器、專題製作、引擎原理及實習進階 I II、液氣壓原理及實習 I II、電工概論與實習進階、車身電器系統綜合檢修實習、汽車修護儀器、汽車綜合實習、汽車噴射引擎、汽車空調檢修實習

三、專業教室：

- 1、汽車引擎底盤教室：專業噴射引擎設備、專業起重機設備、全車電系示教板、投影機、平衡機。
- 2、機器腳踏車實習教室：專業噴射引擎設備、專業起重機設備、拆胎機。
- 3、機械加工教室：鑽孔機、鉗工工作臺、電焊機、切割機、氬焊機、CO2 電焊機。
- 4、機械製圖教室：專業製圖儀、製圖工作桌、投影機、電腦。
- 5、汽車美容教室：高壓噴洗機、打蠟機、拋光機、吸塵器。

四、證照輔導

規畫多種證照可供考取，除規畫每年一證照，其他可依學生興趣與意願，可考更多的證照，來證明自己的能力，課程規畫下 現有師資、設備可考證照如下：

- 勞委會：汽車修護、機車修護、機械加工、機電整合、氣壓... 等。
- 經濟部專業人員鑑定：自動化工程師、電動機車工程師、機器人工程師三張證照。

五、升學就業

近年來技職院校不斷增設，汽車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、繁星計畫及學測，且可就讀類別有

- 工程學院：車輛工程系、自動化工程系、機械工程系、動力工程系、農機及重機工程學系。
- 科技學院：海洋科技學院、航太工程系、模具設計製造學系。
- 軍事學院：陸海空國防相關機械車輛工程學系。

六、職場就業

1. 在校期間除了取得汽車修護、機器腳踏車修護丙級技術士證照，並加強學生進取乙級技術士證照等相關職業證照；鼓勵學生繼續往汽、機車相關領域深造。
2. 汽車專業知識及技能之培育、職業道德之培養，以利將來能順利投入職場工作，並作為升學之基礎。
3. 與鄰近汽車公司及科大院校辦理產學攜手合作計劃，以照顧弱勢家庭之學生，使之能順利就業又可繼續升學。

各大汽機車保養維修廠技術工程師、國營客運公司、汽機車零件行銷人員、汽車產物保險專員、汽機車專案講師、營業主管。

五、汽車修護科簡介



水電科目標：創新立足國際

提供最高的技術	絕對迅速的服務	追求滿意的品質	永續學習
---------	---------	---------	------

介紹：

秉持著理論課程與實務課的理念，藉由DIY崛起，水電技術分工越來越細、越專業化，水電行能提供的服務有限，我們創造水電相關產業之基層技術人才為目標，培養最好職業道德，導向職場就業為重。

科別與特色：	創造頂尖水電技師的最佳跳板，培養專業水電人才為目標
---------------	---------------------------

- **特色：** 本科乘著水電產業所需，提倡由做中學，飛在業界的前端。
 - 1、實用技能學程以就業為導向，可學得一技之長
 - 2、規劃職涯體驗課程，增強與業界連結，強化實務能力
 - 3、採年段式課程設計，輔導同學參加技能檢定，取得技術士證照
 - 4、使具備電機與電子領域有關操作、維修、測試、應用等實用專業技能。
- **本科未來發展：**

在本校就學中除了得到自來水管配管、室內配線丙級，希望學生能繼續往獲取乙級證照發展，並且繼續往水電學術領域繼續發展。

與鄰近的電機公司及科大辦理產學合作計畫，促進學生就業與升學機會。
- **就業：**

國家考試(自來水公司、台電)、機電顧問公司、機電工程公司、水電工程行、大樓物業管理維修、機械維修員、國外技術移民、電器維修部門、電機製造廠、自行創業。
- **升學：**

一般大學或科技大學之電機工程系、電子工程系、資訊工程系、消防工程系、機械工程系、冷凍空調工程系…等。

課程介紹：針對多元社會及產業需求，以卓越的電機教育與研究為基礎

共同科目	國文、英文、數學	
專業科目	一年級	專業課程： 電學概要、實用電學水電試圖與製圖 實習課程： 基本電學實習、電工實習、自來水管配管
	二年級	專業課程： 實用電子學、電工法規、工業安全衛生、電工機械 實習課程： 電子學實習、室內配線實習、可程式控制實習
	三年級	專業課程： 基本電學、空調概論 實習課程： 家用電器檢修實習、自動控制實習、工業配線實習、電工機械實習、工業配電實習

師資陣容：營造一流師生學習與創新的優質環境

姓名	職稱	學歷
林賜豪	水電科主任	逢甲大學 (營建管理)

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		時尚科 9間	美髮(一)教室	
	中餐 B 教室			美髮(二)教室	
	中餐 C 教室			美髮(三)教室	
	中餐 D 教室			整體造型教室	
	西餐 A 教室			美甲教室	
	西餐 B 教室			美顏教室	
	鐵板燒教室			美膚教室	
	窯烤教室			美衛教室	
	烘焙 A 教室			沙龍教室	
	烘焙 B 教室		流通科 5間	2-1 電腦教室	
	示範教室			2-2 電腦教室	
	宴會廚房			2-3 電腦教室	
食品科 8間	烘焙 C 教室			商業經營教室	
	食品加工教室			門市服務教室	
	中式麵食教室		動畫科 4間	3-1 電腦教室	
	中式米食教室			3-4 電腦教室	
	檢驗分析實驗室			繪圖教室	
	微生物實驗室			攝影棚	
	製茶教室		汽車修護科 5間	汽車底盤引擎教室	
茶藝教室		機械加工製圖教室			
觀光科 7間	餐服 A 教室			汽車美容教室	
	餐服 B 教室			機車維修教室	
	飲調 A 教室		鉗工教室		
	飲調 B 教室		水電技術科 2間	電子學綜合教室	
	實習旅館三間			室內配線合教室	

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	110/7/10	12 人	餐旅大樓三 3 樓 西餐教室	
5	女子美髮	丙級	112/4/23	80 人	勇善樓六樓 601、602、604-607 教室	
6	美容職類	丙級	112/4/9	48 人	勇善樓六樓 601、602、604-607 教室、五樓 505、506 教室	
7	烘焙職類	丙級	110/04/26	23 人	餐旅大樓二樓(11)、食品科大樓二樓(12)	
8	烘焙職類	乙級	110/04/26	12 人	餐旅大樓二樓	
9	飲調職類	丙級	110/09/04	18 人	餐旅大樓三樓	
10	視覺傳達丙級	丙級	110/9/20	25 人	勤益樓二樓動二甲教室	
11	食物製備	單一級	已通過	12 人	精進樓三樓 3-3 教室、餐旅大樓一樓中餐教室	
12	堆高機操作	單一級	送審中	3 人	流通科	
13	即測即評考場	學科		40 人	精進樓電腦教室 3-3	



萬貫家財，不如一技在身

肆、課程進路規劃

(一) 餐飲技術科(階梯式)

表二 進廠計畫

科別	班級名稱	進廠日期 (例 如:108/8/1-109/6/30)	進廠人數	建教合作機構名稱	備註
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	3	大福福狸有限公司-石庭兼六園	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	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	109/8/1-110/6/30	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	109/8/1-110/6/30	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	109/8/1-110/6/30	5	台中漢口分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-鼎王麻辣鍋	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	5	塩選台中公益分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-塩選	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	5	台中公益分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-無老鍋	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	10	潮港城事業股份有限公司-潮港城國際美食館	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	3	大里國光公分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	3	台中高鐵分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	2	台中文心南分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	2	精武東分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	
餐飲技術科	餐技三甲	109/8/1-110/6/30	2	台中軍功分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	

(二)烹調技術科(階梯式)

進廠計畫：

科別	班級名稱	進廠日期 (例 如:108/8/1-109/6/30)	進廠人數	建教合作機構名稱	備註
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	6	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	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	8	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	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	8	王品餐飲股份有限公司- 禾七-蘆洲家樂福店	
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	4	王品餐飲股份有限公司- 禾七-板橋文化店	
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	6	王品餐飲股份有限公司- 禾七-中壢中美店	
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	4	王品餐飲股份有限公司- 禾七-台北金山南店	
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	3	王品餐飲股份有限公司- 禾七-捷運景美店	
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	4	王品餐飲股份有限公司- 禾七-三重龍門店	
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	5	西堤草屯碧山分公司- 王 品餐飲股份有限公司- 西 堤	
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	6	王品餐飲股份有限公司- 陶板屋-南投家樂福店	
烹調技術科	烹階三甲	109/8/1-110/6/30	6	王品餐飲股份有限公司- 石二鍋-南投家樂福店	

(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)

(五) 水電技術科

肆、學生進路規劃

職群別：電機與電子群 科別：水電技術科

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	自來水管配管裝配技能，輔導通過自來水管配管丙級技術士證照。	水電識圖與製圖(2)、自來水管配管實習 I II(12)、電工實習 I II(8)、	申辦業師協同教學
	檢定職類	自來水管配管丙級技術士		
	就業進路	培育自來水管配管設計及施作技術人才，可承裝自來水管配管。		
第二年段	技能專長	室內配線各項配線技能，並學習電工實習之配線操作，輔導通過室內配線丙級技術士證照。	實用電子學(2)、電工法規(2)、電工機械 I II(4)、室內配線實習 I II(12)、可程式控制實習 I II(6)	申辦職場體驗及業師協同教學
	檢定職類	室內配線丙級技術士		
	就業進路	培育室內配線、配管裝配等技能之技術人才，未來可從事水電配管、配線及電氣維修等相關行業。		
第三年段	技能專長	學習工業配線技術及PLC配線及程式設計，輔導通過工業配線丙級技術士證照。並鼓勵已通過丙級證照同學參加乙級技術士技能檢定。	自動控制實習(4)、進階家用電器檢修實習(6)、基本電學 I II(4)、工業配線實習 I II(12)、電工機械實習 I II(6)、工業配電實習 I II(6)	申辦就業導向專班計畫
	檢定職類	工業配線丙級技術士		
	就業進路	培育電機配電盤工廠室內線路配線技術人才，未來可從事自動控制、工業配線及電氣維修等相關行業。		

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：餐飲技術科(107 學年度入學)

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 II	6	3		3															
		小計	28	7	3	7	3	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0			
		部定必修科目合計	82	23	3	23	3	15	0	15	0	0	0	0	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	0	0	0	0		
	專業	必修	餐飲安全與衛生 I II	2		2															
			觀光學概要 I II	4				2		2											
			飲食文化 I II	2					1		1										
			小計	8	0	2	0	3	0	3	0	0	0	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							
				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					86.05%
				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 I II	8					4		4									二選一
				中式點心實習 I II	8					4		4									
蔬果切雕 I II				4				2		2										二選一	
進階果雕 I II				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							

二、職群別：餐旅群

科別：烹調技術科(107學年度入學)

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	一般科目	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 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					
			全民國防教育 III IV	2				1		1					
		小計	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0		
	專業	必修	餐飲安全與衛生 I II	2		2									
			觀光學概要 I II	4				2		2					
			飲食文化 I II	2				1		1					
		小計	8	0	2	0	3	0	3	0	0	0	0		
科習修必	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			86.05%
		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 I II	8				4	4							二選一	
		中式點心實習 I II	8				4	4								
		蔬果切雕 I II	4				2	2							二選一	
		進階果雕 I II	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(107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 (13.56%)	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 (18.64%)	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 (67.80%)	中式點心實習ⅠⅡ	8				4	4	以中式麵食為主，其他如漿麵、米食、輔化學習
西餐烹飪實習ⅠⅡ				8				4	4	西餐基本專業知識與基礎操作，例如肉醬、麵、醬料等	
專題製作ⅠⅡ				4				2	2		
蛋糕製作實習ⅠⅡ				12			6	6			蛋糕專業之室與基礎操作為主體，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			進階技能操作，課程以符合業界流行或販賣之產品為主體，例如司、歐式麵包等
飲料與調酒實習ⅠⅡ				6	3	3					飲料調酒等專業知識與基礎操作，例如鐵、果汁等
精緻甜點製作實習ⅠⅡ				16					8	8	進階甜點類製作，需較長時間與搭配技巧，例如提拉米蘇、乳酪蛋糕、巧克力慕斯蛋糕等
職涯體驗ⅠⅡ				2			1	1			
麵包製作實習ⅠⅡ				12	6	6					麵包專業知識與基礎操作為主體，例如紅豆麵包、奶酥麵包等
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				
合 計 (學 分)	192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修得150學分			
科 目 修 定	科 動	18 節	綜合活動Ⅰ-Ⅵ	18	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(107 學年度入學)

汽車修護科 部定及校訂科目課程表

類	別	名稱	學分	科	目	授 課 節 數						備 註					
						第一	第二	第三	第一	第二	第三						
				名稱	學分	一	二	一	二	一	二						
部	一	定	般	科	必	修	目	語文領域	國文 I - IV	12	3	3	3	3			
								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			
									公 民 與 社 會	2				2			
								自然領域	基 礎 物 理	2			2				
									基 礎 化 學	2				2			
									基 礎 生 物	0							
								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	0							
									生 活 科 技	2		2					
									家 政	0							
									法 律 與 生 活	0							
									環 境 科 學 概 論	0							
								健康與體育領域	生 涯 規 劃	2							2
									健 康 與 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	專	業	目	核	心	目	目	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	目	目	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	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(13.56%)	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	
訂	專業理論科目	27 學分(22.88%)	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	實習實作科目	75 學分(63.56%)	職涯體驗	2			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		
合 計	(學 分)	192	32	32	32	32	32	32		
合 計	(學 分)	192	32	32	32	32	32	32		
合 計	(學 分)	192	32	32	32	32	32	32		
必 修	科動 18 節	18	2	2	2	2	2	2		
必 修	班 會 I-VI	18	1	1	1	1	1	1		
總 計	(節 數)	210	35	35	35	35	35	35		

五、職群別：電機電子群

科別：水電技術科(107 學年度入學)

伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表 (日間上課)

水電技術科 部定及校訂科目課程表

類 別		科 目			授 課 節 數						備 註		
					第一學段		第二學段		第三學段				
名稱	學分	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部 定 必 修	一般科目	語文領域	國文 I-IV	12	3	3	3	3					
			英文 I-IV	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						2			
			基礎物理	2			1	1					
		自然領域	基礎化學	2				2					
			基礎生物	0									
			美術	2		2							
		藝術領域	音樂	2							2		
			藝術生活	0									
			生活領域	計算機概論 I	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	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	13	13	8	10	6	4				
科 目	專業理論科目		0										
		小 計	0	0	0	0	0	0	0	0			
專業核心科目	實習實作科目	基本電學實習 I II	10	5	5								
		電子學實習 I II	10			5	5						
		小 計	20	5	5	5	5	0	0				
		小 計	20	5	5	5	5	0	0				
部 定 必 修 科 目 合 計			74	18	18	13	15	6	4				

水電技術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 14 學分 (11.86%)	全民國防教育 III-VI	2			1	1				
		國文 V VI	4					2	2		
		體 育 V VI	4					2	2		
		數學 III-IV	4			2	2				
		小 計	14	0	0	3	3	4	4		
	專業理論科目 34 學分 (28.81%)	電學概要	3	3							
		實用電學	3		3						
		水電識圖與製圖	2	1	1						
		實用電子學	2			2					
		電工法規	2				2				
		電工機械 I II	4			2	2				學習電工機械原理及應用，含變壓器；直流、交流電機原理及各式馬達介紹及進階應用。
		工業安全與衛生	2			2					
		基本電學 I II	4					2	2		介紹電路元件及應用，常用定律，直流、交流電路分析計算。
		空調概論	2							2	
		進階家用電器檢修實習	6					3	3		
		自動控制實習	4					2	2		
	小 計	34	4	4	6	4	7	9			
	實習實作科目 70 學分 (59.32%)	職涯體驗 I II	2			1	1				申辦業界參訪、業師授課等相關計畫
		專題製作 I II	6					3	3		將三年所學綜合應用，參與專題相關競賽，激發學生應用層面上的創意。
		自來水管配管實習 I II	12	6	6						學習繪製落樣圖、GIP管裁切及絞牙，銅管裁切及焊接，PVC管彎曲、擴管及接續。
		室內配線實習 I II	12			6	6				電工法規及安全規範介紹、配電盤施作、EMT、PVC管施作、線槽及電纜施作、控制線路識圖與施作。
		工業配線實習 I II	12					6	6		控制電路識圖及設計，工業配線施作及練習。
		電工實習 I II	8	4	4						電工施作、電工儀表介紹與練習

			可程式控制實習 I II	6			3	3			控制電路介紹、PLC基本架構與接線、狀態流程圖SFC介紹與練習
			電工機械實習 I II	6					3	3	絕緣電阻測試、變壓器應用、極性測試與三相接線、感應、同步、直流、無刷直流電機實驗。
			工業配電實習 I II	6					3	3	配電線路識圖、配電設計軟、硬體介紹、工配電實作、用電設備檢驗、絕緣電阻量測、接地電阻量測。
			小 計	70	10	10	10	10	15	15	
			小 計	118	14	14	19	17	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	

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、出席情況為主；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」至出納組繳費後，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。

同德家商 107 學年度各班證照目標考核版 (三年級目標為乙級證照)

一年級(107 入學)		二年級(106 入學)		三年級(105 入學)	
班級	證照指標	班級	證照指標	班級	證照指標
餐一甲	飲調丙級	餐二甲	中餐葷丙級	餐三甲	乙級證照
餐一乙	飲調丙級	餐二乙	中餐葷丙級	餐三乙	乙級證照
餐一丙	飲調丙級	餐二丙	中餐葷丙級	餐三丙	乙級證照
				餐三丁	乙級證照
				餐三戊	乙級證照
餐技階一甲	飲調丙級	餐技二甲	中餐葷丙級	餐技三甲	乙級證照
		中廚二甲	飲調丙級	中廚三甲	乙級證照
餐輪一甲 A	飲調丙級	餐輪二甲 A	中餐葷丙級	餐輪三甲 A	乙級證照
餐輪一甲 B	飲調丙級	餐輪二甲 B	中餐葷丙級	餐輪三甲 B	乙級證照
餐輪一乙 A	飲調丙級	餐輪二乙 A	中餐葷丙級	餐輪三乙 A	乙級證照
餐輪一乙 B	飲調丙級	餐輪二乙 B	中餐葷丙級	餐輪三乙 B	乙級證照
烘一甲	烘焙麵包丙	烘二甲	飲調調製丙		
				食品三甲	中麵乙級
烘焙一甲	烘焙麵包丙	烘焙二甲	烘焙蛋糕丙	烘焙三甲	烘焙乙級
烹階一甲	飲調丙級	烹階二甲	中餐葷丙級	烹階三甲	乙級證照
		觀光二甲	餐飲服務丙級	觀光三甲	飲調乙級
時尚一甲	女子美髮丙級	時尚二甲	美容丙級 男士理髮丙級	時尚三甲	男士理髮乙級
時輪一甲 A		時輪二甲 A	女子美髮丙級	時輪三甲 A	男士理髮丙級
時輪一甲 B		時輪二甲 B	女子美髮丙級	時輪三甲 B	男士理髮丙級
		流通二甲	電腦軟體應用丙級	流通三甲	電腦軟體應用乙級
動畫一甲	印前製程丙級	動畫二甲	視覺傳達丙級	動畫三甲	印前製程乙級
		觀階二甲	飲調丙級	觀階三甲	
		汽車二甲	汽車修護丙級		
汽修一甲	機械腳踏車丙級	汽修二甲	汽車修護丙級		
水電一甲	自來水配管丙級				
汽輪一甲	機械腳踏車丙級				

一、二年級證照統計期限 108/10/1(一)止。

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="checkbox"/> _____	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="checkbox"/> _____	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="checkbox"/> _____
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 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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.					
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
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				

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				

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	