



商德家同

108  
實用技能學程手冊

中華民國108年9月

班級：\_\_\_\_\_

姓名：\_\_\_\_\_





商德家同德

108

# 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.....	4
參、各科教學設施及本校檢定合格場地.....	14
肆、課程進路規劃 .....	15
伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表.....	20
陸、相關辦法 .....	28
柒、學生生涯輔導紀錄 .....	39

## 壹、同德家事商業職業學校簡介



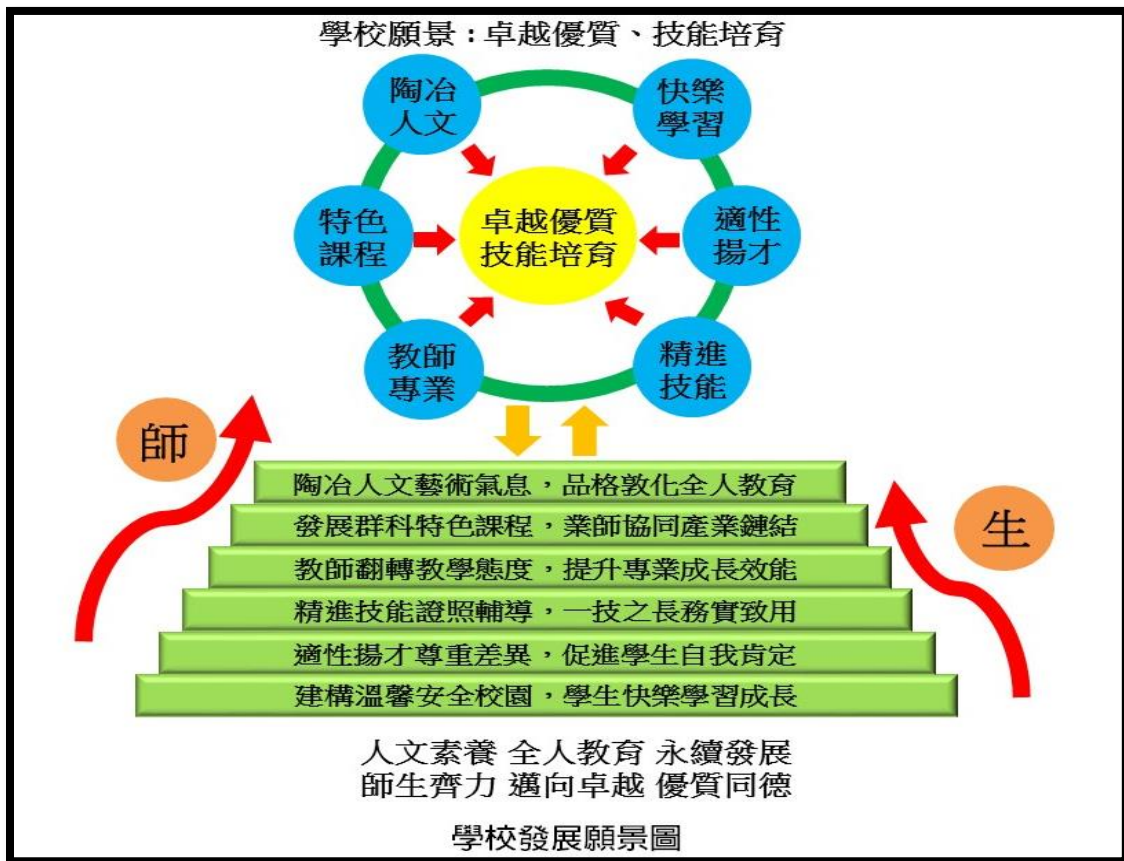
同德家商位於中投公路旁茄荖山腰旁。享盡得天獨厚的地理環境，景色秀麗，校園寬廣，面積 8.369 公頃（近九甲），是青少年進德修業陶冶身心的優美學園。

同德家商創校至今 38 年，教職員工計 130 位，設時尚造型科、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。

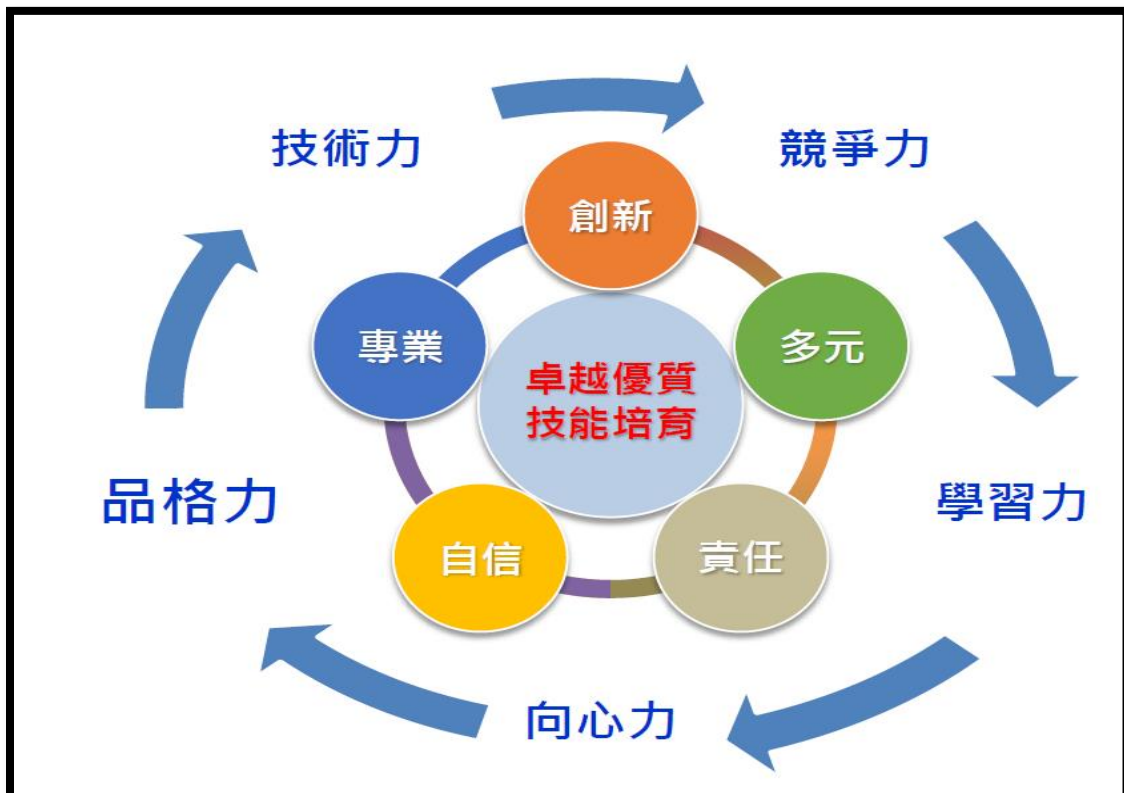
特色：

- 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、推高機單一級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。

## 六、學校願景：卓越優質、技能培育



## 七、學生圖像



## 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。

## 【餐飲科】

### 一、科發展特色

- (一)、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。
- (二)、理論與實務並重，傳授餐飲專業技能，丙、乙級證照為教學目標。
- (三)、輔導學生未來升學為導向，提升餐飲專業領域菁英人才。
- (四)、定期舉辦各項校內廚藝比賽，如校內技藝技能選手選拔、國際盃端午包粽競賽。
- (五)、參加校外各單位舉辦廚藝競賽，增進學生廚藝技能領域。
- (六)、三年級專題製作結合畢業成果展，展現學生三年所學廚藝成果呈現。

### 二、課程設計

正規班 (餐飲管理科)	特色班 (餐飲管理科)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. 以升學導向。</li><li>2. 理論課程與實務課程並重。</li><li>3. 針對升學考科增加課程時數。</li><li>4. 一年級：餐飲服務技術、蔬果切雕、中餐烹飪實習、觀光餐旅業導論、食品安全衛生、餐旅英文與會話等。</li><li>5. 二年級：飲料與調酒、中餐烹飪實習、中式點心、餐旅服務、西餐烹飪實習、餐旅英文與會話等。</li><li>6. 三年級：團體膳食、餐飲管理、餐旅觀光管理群專業學科及中餐烹飪實習、異國風味料理、中式點心等實習課程。</li><li>7. 證照目標第一年段：中餐烹飪(葷食)丙級。</li><li>8. 證照目標第二年段：飲料調製丙級。</li><li>9. 照目標第三年段：中餐烹飪(葷食)乙級或飲料調製乙級。</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 特色專業人才培育導向。</li><li>2. 理論課程與特色實務課程並重。</li><li>3. 針對專業證照增加課程時數。</li><li>4. 一年級：餐飲服務技術、蔬果切雕、中餐烹飪實習、觀光餐旅業導論、食品安全衛生、餐旅英文與會話等。</li><li>5. 二年級：飲料與調酒、中餐烹飪實習、中式點心、餐旅服務、西餐烹飪實習、餐旅英文與會話等。</li><li>6. 三年級：團體膳食、餐飲管理、餐旅觀光管理群專業學科及中餐烹飪實習、異國風味料理、中式點心等實習課程。</li><li>7. 餐飲管理科特色班，專業特色餐飲人才以證照為主要目標，每年級僅一班。</li></ol>
輪調式 (餐飲管理科)	建階梯式教班 (餐飲技術科)

<p>1. 三年級全年皆 3 個月工作、3 個月讀書輪調，無寒暑假。</p> <p>2. 一年級新生需經由廠商面試後公告錄取，7 月開始授課，分批前往店家實習。</p> <p>3. 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。</p> <p>4. 三年主要課程與證照目標</p> <p>第一年段：飲料調製丙級中餐實務。</p> <p>第二年段：中餐烹飪丙級、中式點心製作、西餐烹飪實習。</p> <p>第三年段：台灣小吃實習。</p>	<p>1. 一、二年級在校上課；三年級校外店家實習。</p> <p>2. 三年級全年實習及上課，無寒暑假。</p> <p>3. 同學在二年級需經由廠商面試後公告錄取並前往店家實習一年。</p> <p>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。</p> <p>5. 兩年主要課程與證照目標</p> <p>第一年段：飲料調製丙級、蔬果切雕、中餐烹飪實習。</p> <p>第二年段：中餐烹飪丙級、西式點心製作、西餐烹飪實習。</p>
---	---

### 三、專業教室

餐飲管理科專業教室共 8 間(中餐烹飪教室 3 間、西餐烹飪教室 2 間、烘焙教室 1 間、窯烤教室 1 間、宴會廚房 1 間)。

1. 中餐烹飪 A 教室為勞委會(食物製備與中餐烹飪-葷食、素食-乙丙級)技能檢定考場。
2. 中餐烹飪 B 教室為勞委會(中餐烹飪-葷食、素食-乙丙級)技能檢定考場。
3. 西餐烹飪 B 教室為勞委會(西餐烹飪-丙級)技能檢定考場。

### 四、餐飲管理科證照輔導

項次	活動項目	備註
1	勞動部-中餐烹飪-葷食-乙丙級	技能檢定
2	勞動部-中餐烹飪-素食-乙丙級	技能檢定
3	勞動部-飲料調製-乙丙級	技能檢定
4	勞動部-中式麵食加工-乙丙級	技能檢定
5	勞動部-烘焙-乙丙級	技能檢定
6	勞動部-餐飲服務-丙級	技能檢定
7	勞動部-旅館客房服務-丙級	技能檢定
8	勞動部-中式米食加工-丙級	技能檢定
9	勞動部-西餐烹飪-丙級	技能檢定



## 五、歷年獲獎紀錄

- ※第 48 屆全國技能競賽中區分區技能競賽(中餐烹飪職類)-第一名
- ※2018 年第四屆大同盃全國茶餐飲研發競賽-冠軍
- ※第 16 屆五洲盃全國調酒大賽(傳統調酒)-佳作
- ※2018 年健行好棒盃餐旅技能全國公開賽(托盤技能組)-佳作
- ※2018 年全國魅力創意導覽解說競賽-佳作
- ※第十八屆杜康盃全國調酒暨托盤、口布摺疊大賽-佳作
- ※106 年勞動部技能檢定(飲調乙級職類)十四位同學考取乙級證照
- ※2017 年第二屆僑光盃全國房務鋪設公開賽-第三名及佳作
- ※2017 年國姓客家多元創意料理(國姓客庄好煮藝)- 第三名及佳作
- ※2017 年高慶泉盃【尋味黑豆台灣好醬】全國料理競賽-第三名
- ※2017、106 學年度商業類科學生技藝競賽(中餐烹飪職類)-優勝
- ※2017 年第三屆黑龍盃烹飪比賽-第五名
- ※2017 年六協盃亞洲青年廚師刀工藝術暨廚藝大賽-佳作
- ※2017 年陸羽盃客家茶飲暨創意茶餐料理競賽-銀牌
- ※2017 年南投世界茶業博覽會全國茶餐料理(學生組)-第一名及第三名
- ※2017 年中區客家美食料理競賽-第三名
- ※2018 全家料理王競賽-特優金牌
- ※2018 澎湖高麗菜酸比賽-第三名
- ※2018 南投社區總鋪師料理競賽-同心協力獎
- ※2018 國姓鄉客家好煮藝料理競賽-佳作
- ※2018 台北海大盃全國托盤大賽-優勝
- ※2018 第八屆蓬萊盃全國校園創意調酒大賽-銀牌
- ※2018 國際暨兩岸美食競賽 烘焙組-優勝
- ※2018 第二屆南開聖誕節靜態展示交流賽 烘焙工藝組-銅牌
- ※2018 竹東客家板圓節創意湯圓製作競賽-銀牌
- ※2018 第六屆玉山竹葉青盃全國調酒暨托盤、咖啡拉花大賽 高中職傳統調酒組-佳作
- ※2018 第一屆 TMCC 台灣現代創意餐飲挑戰賽 靜態翻糖蛋糕裝飾展示組-佳作
- ※2018 第一屆育達餐旅達人盃全國技能公開賽 鋪床組-第二名
- ※2018 第一屆育達餐旅達人盃全國技能公開賽 托盤組-佳作
- ※2019 醒吾盃全國高中職翻糖工業爭霸賽-靜態組優勝
- ※2019 高雄市第一屆議長盃廚藝競賽-個人組銅牌、個人組金牌
- ※2019 光宇盃全國高中職專題競賽-餐旅語文組創意獎
- ※2019 首屆環太平洋國際廚藝比賽榮獲銅牌首屆環太平洋國際廚藝比賽-銅牌
- ※2019 第 19 屆杜康盃全國調酒暨托盤口布摺疊大賽-佳作
- ※2019 台南瓜果暨花卉博覽會美食料理比賽-佳作
- ※2019 健行好棒盃餐旅技能全國公開賽-優勝
- ※2019 景大盃創意盤飾甜點爭霸賽-佳作
- ※2019 台北海大盃全國托盤大賽-佳作
- ※2019 泰國 TUCC 世界廚藝挑戰賽-第三名

## 六、升學資訊

『升學』畢業後可考取國內大專院校等餐旅相關科系：

國內大專院校	餐旅相關科系
國立高雄餐旅大學	餐飲廚藝系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系

國立台東專科學校	餐旅管理系
國立澎湖科技大學	餐旅管理系
台灣觀光學院	餐飲廚藝系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、餐飲管理系
僑光科技大學	餐飲管理系
弘光科技大學	餐旅管理系、食品營養系
嘉南藥理科技大學	餐旅管理系、食品保健學系、休閒事業管理系
南台科技大學	餐旅管理系、休閒事業管理系

『就業』

\*飯店、旅館、度假村、主題樂園等相關從業人員。

\*中餐廚師、西餐廚師、西點麵包師傅、中式點心師傅、調酒師、餐飲服務等從業人員。

## 【烘焙科】

### 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	朝陽科技大學休閒事業管理研究所
謝明益	專任教師	朝陽科技大學休閒事業管理研究所
黃千芳	專任教師	嘉義大學食品科學研究所
陳毓芬	專任教師	朝陽科技大學休閒事業管理研究所
簡麗卿	專任教師	中臺科技大學-文教事業經營研究所

### 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。

#### ◎輪調班、僑生輪調班(食品科)

1. 一、二、三年級，每三個月輪調一次。
2. 輪調班全年實習及上課，無寒暑假。
3. 一年級新生需經由廠商面試後公告錄取。
4. 訓練食品基礎操作技能，利於實習期間迅速融入工作職場

### 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，除規劃每年一證照，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，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。

其他多方向發展，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、食品檢驗師等。

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，甚至只要考取食品相關執照皆能在私人企業或公職單位應職相關工作，只要因為食品都皆可以利用自己本身的專長。

近年來，食安的問題成出不窮，面臨食品所需要的人才，每年都增加公職與技師等人數，是會無可取代的職業。

#### 六、歷年獲獎紀錄

學年度	競賽名稱	承辦單位	競賽日期	優勝	獲獎學生	指導老師
106-1	2017 高雄-易牙美食節(第二十屆全國美食文化大展)	高雄市易牙廚藝會	106.8.1	金牌	劉家寧	謝明益
106-1	2017 彰化義民客家盃-創意伴手禮糕餅大賽	彰化縣埔心鄉公所	106.10.7	金獎	劉家寧	謝明益
106-1	2017 彰化義民客家盃-創意伴手禮糕餅大賽	彰化縣埔心鄉公所	106.10.7	金獎	樊盈紫	張凱棠

106-1	106 年度商業類技藝競賽(烘焙組)	教育部	106.11.23	金手獎第九名	劉家寧	謝明益
106-1	106 年冬茶比賽	南投縣茶商業同業公會	106.12.18	銀牌	三年級組	林裕凱
106-1	106 年冬茶比賽	南投縣茶商業同業公會	106.12.18	銀牌	二年級組	林裕凱
106-2	2018 景文盃創新台式麵包爭霸賽決賽	景文科大	107.3.24	優勝	林颯君 莊渝今	謝明益
106-2	2018 三能盃烘焙新秀大賽決賽	高雄餐旅大學	107.5.10	優勝	樊盈紫 王云均	張凱棠
106-2	107 年春茶比賽	南投縣茶商業同業公會	107.5.14	銀牌	二年級 A 組	林裕凱
106-2	107 年春茶比賽	南投縣茶商業同業公會	107.5.14	銀牌	二年級 B 組	林裕凱
107-1	2018 高雄易牙節彩繪蛋糕靜態競賽	高雄市易牙廚藝會	107.8.8-9	銀牌	王云均	張凱棠
107-1	2018 高雄易牙節鮮奶油蛋糕達人賽	高雄市易牙廚藝會	107.8.8-9	銀牌	林湘芸	張凱棠
107-1	2018 高雄易牙節鮮奶油蛋糕達人賽	高雄市易牙廚藝會	107.8.8-9	銅牌	樊盈紫	張凱棠
107-1	2018 高雄易牙節鮮奶油蛋糕達人賽	高雄市易牙廚藝會	107.8.8-9	銅牌	吳玟宜	張凱棠
107-1	2018 全國創意烘焙競賽-創意乳酪蛋糕競賽	中國科技大學	107.12.01	優勝	林湘芸 廖心于	張凱棠
107-1	107 年度商業類技藝競賽烘焙組	教育部	107.12.4-107.12.6	25 名優勝	樊盈紫	張凱棠
107-1	2018 第一屆 TMCC 台灣現代創意餐飲挑戰賽	新竹縣政府	107.12.15	銅牌	王云均	張凱棠
107-2	2019【技「糕」一籌 新北稱霸】新北市技能競賽	新北市政府	108.3.30	佳作	林湘芸	張凱棠
107-2	2019 高雄易牙節鮮奶油蛋糕達人賽	高雄市易牙廚藝會	108.7.29-30	銀牌	林湘芸	張凱棠
107-2	2019 高雄易牙節鮮奶油蛋糕達人賽	高雄市易牙廚藝會	108.7.29-30	銅牌	陳莘雅	張凱棠
107-2	2019 高雄易牙節彩繪蛋糕靜態競賽	高雄市易牙廚藝會	108.7.29-30	銅牌	黃若淳	謝明益

## 【汽車科】

### 一、師資簡介

姓名	職稱	學歷	專業證照
林育存	汽修科主任	南開科大車輛與機電產業研究所	汽修乙級
劉先寶	汽車科老師	南華大學中文系碩士	汽修乙級
彭俊能	汽車科老師	虎尾科大車輛系	汽修乙級
楊宗明	汽車科老師	南開科大車輛與機電產業研究所	汽修乙級
蘇銘毅	汽車科老師	南開科大自動化工程系	機車丙級

### 二、課程設計

#### 專業科目

#### 一年級

引擎原理 機械基礎工作法 引擎實習 工業安全與衛生 機械工作法及實習 機器腳踏車基礎實習 機器腳踏車檢修實習 底盤原理 機件原理 機車原理 電動車原理 機電製圖實習

#### 二年級

基本電學 底盤實習 專題實作 職涯體驗 新式底盤原理 應用力學  
車身電器系統原理 電系檢修實習 柴油引擎基礎實習 柴油引擎檢修實習  
電工電子實習 底盤綜合實習 液氣壓基礎實習 電動車基礎實習  
電系實習

#### 三年級

大型重型機車保養與檢修實習 車輛檢修儀器基礎實習 大型重型機車構造 電  
工電子綜合實習 車輛綜合實習 車輛空調檢修實習 機器腳踏車綜合檢修實習  
車輛美容實習 車身電器系統綜合檢修實習 噴射引擎檢修實習 噴射引擎實習 車輛  
綜合檢修實習 汽車服務與行銷 車輛新式設備 噴射引擎原理 車輛空調原理  
工業英文 汽車電學 專題實作

### 三、專業教室

汽車引擎實習教室、汽車底盤實習教室、機械加工實習教室、機械製圖實習教室  
汽車美容實習教室、機器腳踏車實習教室

### 四、證照輔導

1. 汽車修護丙級、2. 機車修護丙級、3. 汽車修護乙級、4. 技工職業證照、5. 氣壓丙檢(目前自動化工廠)

### 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，還可以利用推甄及繁星計畫，且可就讀類別有

- 一、汽車車輛類。
- 二、機械自動化加工類。
- 三、汽車電子工程類。
- 四、重型機器類。(飛機、輪船、重機、軌道)

其他多方向發展，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、汽車檢驗員、汽車考驗員、職業駕駛執照等。

### 六、合作就業廠商

1. NISSAN 日產裕民汽車公司、2. 旭益汽車實業股份有限公司、3. 富成金屬科技公司
4. 惠朋國際股份有限公司、5. 鑛達工業有限公司、6. 聯拓企業股份有限公司

## 【水電技術科】

### 一、師資資料

姓名	職稱	學歷	專業證照
林賜豪	水電科主任	逢甲大學土木營建管理	自來水乙級、室內配線乙級
洪鼎翔	水電科教師	彰師大工教系	工配丙級
蘇銘毅	水電科教師	南開科大自動化	室內配線乙級、機電整合

### 二、教育目標：培養學生自來水配管、室內配線、工業配線、電器維修上的競爭力。

- (1) 以做中學為目標，提倡畢業就有良好的就業能力。
- (2) 課程設計著重於實務課程，由實務教學中學習理論的課程部分。
- (3) 傳授有關水電技術專業技術與基本操做知識。
- (4) 培養工程倫理與職業道德。
- (5) 與業界廠商配合參觀體驗，讓學生更能了解職場型態與工作性質。
- (6) 課程以水電裝配原理及故障維修技能為主，將重點放在培養具水電施工能力且具實務經驗

的專業技術人員，以協助學生取得證照以利學生畢業後從事就業工作。

### 三、課程設計：課程分室內配電、自來水配管、電器維修、工業配線課程。

項目	一年級	二年級	三年級
專業課程	電學概要、實用電學水電試圖與製圖	實用電子學、電工法規、工業安全衛生、電工機械	基本電學、空調概論
實習課程	基本電學實習、電工實習、自來水管配管	電子學實習、室內配線實習、可程式控制實習	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

### 四、證照輔導：

項目	一年級	二年級	三年級
勞委會證照	自來水管配管丙	室內配線丙級	工業配線

### 五、教學設備：

專業教室：電子學綜合實習教室、室內配線綜合實習教室、自來水配管試壓場。

### 六、升學輔導：

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。

### 七、就業出路：

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。

### 八、歷年獲獎紀錄

101-1	2018 全國氫氣能車競賽	南開科大	第二名	水電一甲 洪秉迎、石信亮、阮士權、閔均馨、張凱翔	林賜豪
-------	---------------	------	-----	--------------------------	-----

## 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	已通過	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)

#### 進廠計畫

科別	班級名稱	進廠日期 (2021-08-01~2022-06-30)	進廠人數	備註
餐飲技術科	階梯式	台中中港六分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	4	
餐飲技術科	階梯式	台中高鐵分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	4	
餐飲技術科	階梯式	草屯中正分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	3	
餐飲技術科	階梯式	台中文心二分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	3	
餐飲技術科	階梯式	台中文心南分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	4	
餐飲技術科	階梯式	台中五權西路分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	4	
餐飲技術科	階梯式	台中五權西二分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	4	
餐飲技術科	階梯式	台中中清路分公司-和德昌股份有限公司-麥當勞	3	
餐飲技術科	階梯式	台中精誠分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-鼎王麻辣鍋	7	
餐飲技術科	階梯式	台中公益分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-鼎王麻辣鍋	7	
餐飲技術科	階梯式	台中漢口分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-鼎王麻辣鍋	7	
餐飲技術科	階梯式	鹽選台中公益分公司-鑫鼎王餐飲股份有限公司-鹽選	7	

## (二)烘焙食品科

表5-1 食品群烘焙食品科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1.相關就業進路： 1. 烘焙工廠作業人員 2. 烘焙坊烘焙技師 3. 飲料調製人員</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備烘焙操作技術及飲料調製操作之知識及能力 2. 具備食品加工操作之知識及能力</p> <p>3.檢定職類： 烘焙(麵包)丙級 飲料調製丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修：</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 1. 烘焙工廠作業人員 2. 烘焙坊烘焙技師 3. 食品廠研發管理人員</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備烘焙操作技術之知識及能力 2. 具備食品檢驗分析技術之知識及能力 3. 具備多元商務整合應變的能力。</p> <p>3.檢定職類： 烘焙(麵包)丙級 食品檢驗分析丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修：</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 1. 烘焙工廠作業人員 2. 烘焙坊烘焙技師 3. 食品廠研發管理人員 4. 衛生管理人員</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備食品加工操作及檢驗分析技術之知識及能力 2. 具備中式米食加工之專業能力 3. 具備中式麵食加工之專業能力 4. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力</p> <p>3.檢定職類： 中式麵食丙級 中式米食丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修：</p>

### (三) 汽車修護科

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1.相關就業進路： 1.機車維修技師 2.汽車維修技師</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.具備機車維修技術及汽車維修技術之知識及能力 2.具備機件原理及器具操作使用之知識及能力</p> <p>3.檢定職類： 機器腳踏車修護丙級</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>引擎原理3學分 <input checked="" type="checkbox"/>底盤原理3學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>機械工作法及實習4學分</p>	<p>1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>機車原理2學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>機器腳踏車基礎實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>機器腳踏車檢修實習4學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 1.機車維修技師 2.汽車維修技師</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.具備機車維修技術及汽車維修技術之知識及能力 2.具備機件原理及器具操作使用之知識及能力 3.具備多元商務整合應變的能力。</p> <p>3.檢定職類： 機器腳踏車修護丙級 汽車修護丙級</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>基本電學2學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>底盤實習4學分</p>	<p>1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>自動變速箱2學分 <input checked="" type="checkbox"/>電系檢修實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>柴油引擎基礎實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/>柴油引擎檢修實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/>底盤綜合實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>電動機車基礎實習2學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 1.機車維修技師 2.汽車維修技師 3.汽機車銷售員 4.汽車美容技師</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.具備機車維修技術及汽車維修技術之知識及能力 2.具備機件原理及器具操作使用之知識及能力 3.具備汽車相關銷售作業能力之知識及能力 4.具備汽車美容相關機具設備使用及漆面分析之專業能力 5.具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力</p> <p>3.檢定職類： 機器腳踏車修護丙級 汽車修護丙級 汽車修護乙級</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>汽車電學3學分 <input checked="" type="checkbox"/>工業英文2學分 <input checked="" type="checkbox"/>車輛空調原理2學分 <input checked="" type="checkbox"/>噴射引擎原理4學分 <input checked="" type="checkbox"/>車輛新式設備2學分 <input checked="" type="checkbox"/>汽車服務與行銷2學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>大型重型機車保養與檢修實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>車輛空調檢修實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>車輛綜合實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>車輛綜合檢修實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>噴射引擎實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>噴射引擎檢修實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>車輛檢修儀器基礎實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>車身電器系統綜合檢修實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>車輛美容實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>機器腳踏車綜合檢修實習3學分</p>

## (四) 水電技術科

表5-1 電機與電子群水電技術科(以科為單位, 1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1.相關就業進路： 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。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 自來水管配管裝配技能，輔導通過自來水配管丙級技術士證照。</p> <p>3.檢定職類： 自來水配管丙級技術士</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>工業安全衛生2學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>自來水配管實習6學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 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。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 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。</p> <p>3.檢定職類： 室內配線丙級技術士</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>電工機械4學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>室內配線實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>程式控制實習8學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 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。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 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。</p> <p>3.檢定職類： 工業配線丙級技術士</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>機電整合基礎實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>自動控制實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>節能技術實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>工業配線實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>電工機械實習6學分</p>

## 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(階梯式)(108學年度入學)

表6-1-2-1 餐旅群餐飲技術科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註		
			第一學年		第二學年		第三學年						
名稱	名稱	學分數	一	二	一	二	一	二	三	四			
部定必修	語文	國語文	6	3	3							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	2	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	2	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4			2							
		地理											
		公民與社會			2								
	自然科學	物理	4										
		化學		2									
		生物			2								
	藝術	音樂	4	1	1								
		美術		2									
		藝術生活											
	綜合活動	生命教育	4										
		生涯規劃			2								
		家政											
		法律與生活											
		環境科學概論											
	科技	生活科技	4										
資訊科技						2							
健康與體育	體育	2	1	1									
	健康與護理	2	1	1									
	全民國防教育	2	1	1									
	小計	36	15	0	17	0	2	0	2	0	0	0	0
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2									
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3							
	飲料實務	6	3	3									
	小計	16	5	0	5	0	3	0	3	0	0	0	0
	部定必修學分合計	52	20	0	22	0	5	0	5	0	0	0	0

表6-1-2-1餐旅群餐飲技術科教學科目與學分(節)數表(續)  
108學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註	
				第一學年		第二學年		第三學年					
名稱	學分	名稱	學分數	一	二	一	二	階段一	階段二	階段三	階段四		
校訂科目	一般科目	0學分 0.00%										<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	0學分 0.00%										<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目	2學分 1.52%	專題實作	2			1	1				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	小計			2	0	0	1	1					
校訂選修	一般科目	4學分 3.03%	生活數學	2			1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			文學賞析	2			1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			進階體育	4			2	2					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			進階英文	2			1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
	專業科目	26學分 19.70%	飲料與調酒	8			4	4					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			餐飲衛生與安全	4	3	1							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			餐飲採購學	4	2	2							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			世界飲食文化	4			2	2					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			菜單設計	2			1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			電子商務	4			2	2					<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 電子商務、餐飲行銷2 科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 同科跨班2選1
餐飲行銷	4			2	2						<input checked="" type="checkbox"/> 跨班		

																				<input type="checkbox"/> 協同教學 同科跨班2選1
實習科目	48學分 36.36%	宴會管理實務	8					4	4											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組
		中餐烹飪實習	10					5	5											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組
		蔬果切雕實習	8	4	4															<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組
		蔬食料理實務	8	4	4															<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組
		台式料理實務	8					4	4											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		西式點心實務	6					3	3											<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 西式點心實務、創意中式點心2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班2選1
		創意中式點心	6					3	3										<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 西式點心實務、創意中式點心2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班2選1	
小計		78	13		11		27	27												
校訂必修及選修學分合計			80	13		11		28	28											
在校期間應修習學分數			132	33		33		33	33											
團體活動時間(節數)			8	2		2		2	2											
彈性學習時間(節數)			0	0		0		0	0											
每週總上課節數				35		35		35	35											
職前訓練			4																	4
寒暑假課程	一般科目																			<input type="checkbox"/> 協同教學
	專業科目																			<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目	異國料理實務	8		4	4														<input type="checkbox"/> 協同教學返校課程
返校課程	實習科目	餐旅規劃與管理	4						2	2										<input type="checkbox"/> 協同教學返校課程
	實習科目																			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
在校期間應修習總學分數			148																	
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)																			4
	職業技能訓練(二)																			4
	職業技能訓練(三)																			4
	職業技能訓練(四)																			4
應修習總學分數			164	33	4	33	4	33	2	33	6	4	4	4	4	4				



二、職群別：食品群

科別：烘焙食品科(108 學年度入學)

表6-1-1 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
		社會	4			2				
	歷史									
	地理									
	自然科學	公民與社會		2						
		物理	4							
		化學		2						
	生物			2						
	藝術	音樂	4	1	1					
		美術		2						
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃				2				
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技					2			
健康與體育	體育	2	1	1						
	健康與護理	2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	15	15	4	2	0	0		
專業科目	食品加工	4	2	2						
	食品微生物	2			2					
	食品化學與分析	2					2			
實習科目	食品加工實習	6	3	3						
	食品微生物實習	3			3					
	食品化學與分析實習	3					3			
	小計	20	5	5	5	0	5	0		
	部定必修學分合計	56	20	20	9	2	5	0		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 26學分 13.54%	英文會話	4					2	2	
		生活數學	4			2	2			
		進階國文	4			2	2			
		文學賞析	4					2	2	
		進階英文	4			2	2			
		休閒運動	4					2	2	
		進階體育	2			1	1			
		小計	26	0	0	7	7	6	6	
	專業科目 6學分 3.13%	烘焙食品概論	4	2	2					
		行銷學	2	1	1					
		小計	6	3	3	0	0	0	0	
	實習科目 6學分 3.13%	專題實作	4				2	2		
		職涯體驗	2			1	1			
小計		6	0	0	1	3	2	0		
必修學分數合計			38	3	3	8	10	8	6	
校訂選修	一般科目 0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	
		專業科目 18學分 9.38%	經營管理	4				2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
	食品安全與衛生	4				2	2	<input type="checkbox"/> 跨班		
	食品與營養	4				2	2	<input type="checkbox"/> 跨班		
	食品添加物	4			2	2		<input type="checkbox"/> 跨班 與品質管制2選1		
	品質管制	4			2	2		<input type="checkbox"/> 跨班 與食品添加物2選1		
	飲食文化與鑑賞	2				2		<input type="checkbox"/> 跨班		
	應選修學分數小計	18	0	0	2	4	6	6		
	實習科目 74學分 38.54%	麵包製作實習	8	4	4				<input type="checkbox"/> 跨班	
		進階麵包製作實習	8			4	4		<input type="checkbox"/> 跨班	
		蛋糕製作實習	16			4	4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		飲料調製	6	3	3				<input type="checkbox"/> 跨班	
		精緻甜點製作實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
餅乾製作實習		3				3		<input type="checkbox"/> 跨班		
電子商務		4			2	2		<input type="checkbox"/> 跨班 與分析化學實習2選1		
分析化學實習		4			2	2		<input type="checkbox"/> 跨班 與電子商務2選1		
中式麵食加工實習		8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 與中式麵食加工實習2選1	
中式米食加工實習		8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 與中式麵食加工實習2選1	
蛋糕裝飾實習		3						3	<input type="checkbox"/> 跨班 與數類加工實習2選1	
數類加工實習		3						3	<input type="checkbox"/> 跨班 與蛋糕裝飾實習2選1	
中式點心製作實習		4						4	<input type="checkbox"/> 跨班	
烘焙實務	8	2	2	2	2			<input type="checkbox"/> 跨班		
應選修學分數小計	74	9	9	12	15	11	18	校訂選修實習科目開設89學分		
選修學分數合計			92	9	9	14	19	17	24	
校訂必修及選修學分上限合計			130	12	12	22	29	25	30	
學分上限總計			186	32	32	31	31	30	30	
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			6-12	0	0	1	1	2	2	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

三、職群別：動力機械群 科別：汽車修護科(108 學年度入學)

表6-1-1 動力機械群汽車修護科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
108學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4			2				
		地理								
		公民與社會					2			
	自然科學	物理	4			2				
		化學					2			
		生物								
	藝術	音樂	4	1	1					
		美術		1	1					
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃		2						
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技			2					
	健康與體育	體育	2	1	1					
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	14	14	4	4	0	0		
專業科目	引擎原理	3	3							
	底盤原理	3		3						
	基本電學	2			1	1				
實習科目	機械工作法及實習	4	4							
	引擎實習	4		4						
	底盤實習	4			4					
	小計	20	7	7	5	1	0	0		
	部定必修學分合計	56	21	21	9	5	0	0		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 8學分 4.17%	英文會話	4					2	2	
		生活數學	4			2	2			
		小計	8	0	0	2	2	2	2	
	專業科目 12學分 6.25%	進階國文	4			2	2			
		文學賞析	4					2	2	
		進階英文	4			2	2			
		小計	12	0	0	4	4	2	2	
	實習科目 6學分 3.13%	專題實作	4				2	2		
		職涯體驗	2			1	1			
		小計	6	0	0	1	3	2	0	
必修學分數合計			26	0	0	7	9	6	4	
一般科目 8學分 4.17%	進階休閒運動	4						2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
	休閒運動	2	1	1						<input type="checkbox"/> 跨班
	進階體育	2			1	1				<input type="checkbox"/> 跨班
	應選修學分數小計	8	1	1	1	1	2	2		
專業科目 30學分 15.63%	新式底盤原理	3				3				<input type="checkbox"/> 跨班
	汽車電學	3						3		<input type="checkbox"/> 跨班
	應用力學	2			2					<input type="checkbox"/> 跨班
	機件原理	2		2						<input type="checkbox"/> 跨班
	工業英文	2					1	1		<input type="checkbox"/> 跨班
	車輛空調原理	2					2			<input type="checkbox"/> 跨班
	噴射引擎原理	4					4			<input type="checkbox"/> 跨班
	車輛新式設備	2						2		<input type="checkbox"/> 跨班
	汽車服務與行銷	2						2		<input type="checkbox"/> 跨班
	車身電器系統原理	2			1	1				<input type="checkbox"/> 跨班
	工業安全與衛生	2	1	1						<input type="checkbox"/> 跨班
	機車原理	2	2							<input type="checkbox"/> 跨班
	電動車原理	2	1	1						<input type="checkbox"/> 跨班 與行銷學二選一
行銷學	2	1	1						<input type="checkbox"/> 跨班 與電動車原理二選一	
應選修學分數小計			30	4	4	3	4	7	8	
校訂選修	機器腳踏車基礎實習	4	4							<input type="checkbox"/> 跨班
	機器腳踏車檢修實習	4		4						<input type="checkbox"/> 跨班
	機電製圖實習	4	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班
	電系檢修實習	4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班
	柴油引擎基礎實習	3			3					<input type="checkbox"/> 跨班
	柴油引擎檢修實習	3				3				<input type="checkbox"/> 跨班
	電工電子實習	3				3				<input type="checkbox"/> 跨班
	車輛綜合檢修實習	4						4		<input type="checkbox"/> 跨班
	噴射引擎實習	4					4			<input type="checkbox"/> 跨班
	噴射引擎檢修實習	4						4		<input type="checkbox"/> 跨班
	車身電器系統綜合檢修實習	4						4		<input type="checkbox"/> 跨班
	車輛美容實習	4						4		<input type="checkbox"/> 跨班
	機器腳踏車綜合檢修實習	3						3		<input type="checkbox"/> 跨班
	底盤綜合實習	4			4					<input type="checkbox"/> 跨班 與液氣壓基礎實習二選一
	液氣壓基礎實習	4			4					<input type="checkbox"/> 跨班 與底盤綜合實習二選一
	車輛空調檢修實習	4					4			<input type="checkbox"/> 跨班 與車輛綜合實習二選一
	車輛綜合實習	4					4			<input type="checkbox"/> 跨班 與車輛空調檢修實習二選一
自動變速箱	2				2				<input type="checkbox"/> 跨班 與電動機車基礎實習二選一	
電動機車基礎實習	2				2				<input type="checkbox"/> 跨班 與自動變速箱二選一	
電工電子綜合實習	3							3	<input type="checkbox"/> 跨班 與大型重型機車構造二選一	
大型重型機車構造	3							3	<input type="checkbox"/> 跨班 與電工電子綜合實習二選一	
車輛檢修儀器基礎實習	4							4	<input type="checkbox"/> 跨班 與大型重型機車保養與檢修實習二選一	
大型重型機車保養與檢修實習	4							4	<input type="checkbox"/> 跨班 與車輛檢修儀器基礎實習二選一	
電系實習	4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班 與電子商務二選一	
電子商務	4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班 與電系實習二選一	
應選修學分數小計			66	6	6	11	12	15	16	校訂選修實習科目開設90學分
選修學分數合計			104	11	11	15	17	24	26	
校訂必修及選修學分上限合計			130	11	11	22	26	30	30	
學分上限總計			186	32	32	31	31	30	30	
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			6-12	0	0	1	1	2	2	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

四、職群別：電機電子群

科別：水電技術科(108 學年度入學)

表6-1-1 電機與電子群水電技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)  
108學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 22學分 11.46%	英文會話	2					1	1		
		生活數學	4			2	2				
		文學賞析	2					1	1		
		進階英文	2			1	1				
		休閒運動	2	1	1						
		進階體育	2			1	1				
		進階休閒運動	4					2	2		
		進階國文	4			2	2				
	小計	22	1	1	6	6	4	4			
	專業科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0		
實習科目	6學分 3.13%	專題實作	4				2	2			
		職涯體驗	2			1	1				
		小計	6	0	0	1	3	2	0		
必修學分數合計			28	1	1	7	9	6	4		
校訂科目	一般科目 0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0		
		實用電學	3		3					<input type="checkbox"/> 跨班	
	專業科目 18學分 9.38%	基礎識圖與製圖	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班	
		電工法規	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		實用電子學	2			2				<input type="checkbox"/> 跨班	
		電工機械	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		工業安全衛生	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班	
		專業英文	1			1				<input type="checkbox"/> 跨班	
		空調概論	2					2		<input type="checkbox"/> 跨班	
		電子商務	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		行銷學	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班	
	應選修學分數小計	18	3	6	3	4	0	2			
	校訂選修	實習科目 86學分 44.79%	室內配線實習	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			自動控制實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 機電整合基礎實習對開單班
			可程式控制實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班 能源與冷凍空調實習對開單班
			進階家用電器檢修實	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
			節能技術實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
			電焊實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			自來水配管實習	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班
工業配線實習			6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
基礎電工實習			8	4	4					<input type="checkbox"/> 跨班	
能源與冷凍空調實習			8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班 可程式控制實習對開單班	
進階室內配線實習			8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
工業配線實務			6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
實用配管實務			6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班	
電工機械實習			6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
機電整合基礎實習			8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 自動控制實習對開單班	
應選修學分數小計			86	10	10	13	13	20	20	校訂選修實習科目開設102學分	
選修學分數合計			104	13	16	16	17	20	22		
校訂必修及選修學分上限合計			132	14	17	23	26	26	26		
學分上限總計			186	32	32	31	31	30	30		
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6-12	0	0	1	1	2	2		
每週總上課節數			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。	第1-3名	12000	
		第4-15名	10000	
		第16-30名	8000	
		第31-50名	5000	

	2、其餘獲獎名次需獲優勝方可申請。	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

			<p>休、轉、退人數計算)，導師與該證照之指導教師獎勵金各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	<p>第1名(金牌)</p> <p>第2名(銀牌)</p> <p>第3名(銅牌)</p> <p>佳作</p>	<p>6000</p> <p>4000</p> <p>3000</p> <p>1500</p>
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	<p>依甄審加分百分比核發獎勵金，如下列：</p> <p>50%(含):22000</p> <p>45-49%:20000</p> <p>40-44%:18000</p> <p>35-39%:15000</p> <p>30-34%:12000</p> <p>25-29%:10000</p>

			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

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。

# 108 證照目標(一、二年級證照統計期限 109/10/1(四)止。)

同德家商 108 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(108 入學)		二年級(107 入學)		三年級(106 入學)	
班級	證照指標	班級	證照指標	班級	證照指標
餐一甲	中餐葷丙級	餐二甲	中餐葷丙級	餐三甲	乙級證照
餐一乙	中餐葷丙級	餐二乙	中餐葷丙級	餐三乙	乙級證照
餐一丙	中餐葷丙級	餐二丙	中餐葷丙級	餐三丙	乙級證照
餐技階一甲	飲料調製丙級	餐技階二甲	中餐葷丙級	餐技三甲	乙級證照
				中廚三甲	乙級證照
餐輪一甲 A	餐飲服務丙級	餐輪二甲 A	中餐葷丙級	餐輪三甲 A	乙級證照
餐輪一甲 B	餐飲服務丙級	餐輪二甲 B	中餐葷丙級	餐輪三甲 B	乙級證照
		餐輪二乙 A	中餐葷丙級	餐輪三乙 A	乙級證照
		餐輪二乙 B	中餐葷丙級	餐輪三乙 B	乙級證照
食品輪一甲 A	烘焙麵包丙級				
食品輪一甲 B	烘焙麵包丙級				
僑生食品輪一甲 A	烘焙麵包丙級				
僑生食品輪一甲 B	烘焙麵包丙級				
烘一甲	烘焙麵包丙級	烘二甲	飲料調製丙級	烘三甲	乙級證照
烘焙一甲	烘焙麵包丙級	烘焙二甲	烘焙西點蛋糕丙級	烘焙三甲	乙級證照
烹階一甲	中餐葷丙級	烹階二甲	中餐葷丙級	烹階三甲	乙級證照
觀光一甲	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 男子理髮丙級	時尚三甲	男子理髮乙級
時輪一甲 A		時輪二甲 A	女子美髮丙級	時輪三甲 A	男子理髮丙級
時輪一甲 B		時輪二甲 B	女子美髮丙級	時輪三甲 B	男子理髮丙級
				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
				觀階三甲	
				汽車三甲	汽車修護乙級
汽修一甲	機車修護丙級	汽修二甲	汽車修護丙級	汽修三甲	汽車修護乙級
水電一甲	自來水管配管丙級	水電二甲	室內配線丙級		
僑汽輪一甲 A	機車修護丙級	汽輪二甲	汽車修護丙級		
僑汽輪一甲 B	機車修護丙級				

一、二年級證照統計期限 109/10/1(四)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="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				
自我評估指標	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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
3.2 適時尋求協助	<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"/>
3.4 了解團隊之目標	<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				

## 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				

# 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				
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	