

新北市智光高級商工職業學校技術型高中餐旅群選課輔導手冊

目錄

壹、學校現況	1
一、班級數、學生數一覽表	2
二、核定科班一覽表	2
貳、學校願景與學生圖像	3
一、學校願景	3
二、學生圖像	5
參、課程發展與規劃	6
一、群科教育目標與專業能力	6
二、群科課程規劃	8
肆、課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	18
伍、彈性學習	22
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範	22
二、彈性學習時間規劃表	26
陸、學生選課規劃與輔導	34
一、校訂選修課程規劃	34
二、選課輔導流程	35
三、選課輔導措施	38
柒、畢業條件	40
一、學年學分制畢業條件	40
二、成績評量方式	41
捌、未來進路	48
一、升學進路與修課建議	48
二、就業進路與修課建議	50
玖、附錄	53
一、生涯規劃與進路測驗輔導	53
二、高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業	54
三、課程諮詢教師設置	58

壹、學校現況

本校自民國五十四年創校迄今，今年欣逢五十一周年，實具有深厚而優良之傳統，在教育理念上秉持校訓「慈智誠勤」之精神，尊重學生人格、性向的發展，同時注重生活常規之教育，努力朝向全人教育的理想發展。進入新世紀之後，為因應教育改革、產業環境及技術人力結構的轉變，朝著精緻化及上移化的途徑，逐步穩健的轉型發展，繼續為我國的教育產業提供最適切的服務與貢獻。

本校雖為私立學校，進入本校就讀學生國中教育會考成績普遍偏低，且多來自社會中下階層家庭，但一貫秉持有教無類、照顧弱勢、扶弱拔尖的理念，不放棄每一個孩子，所以大力增加教育投資、鼓勵教師專業發展，結合學校發展的願景和目標，配合高職優質化推動目標和理念，因應少子化、免試入學、大學校院協助高中高職優質精進計畫及技專校院策略聯盟等，因此申請繼續辦理高職優質化。依據高職優質化的「分期推動」和「永續提升」的辦理原則，以階段性和策略性方式，分年逐步實施和推動，以達全面提升學校的目標，使學校確保永續的優質內涵，並形成不斷創新提升之優質學校，期能打造「學校優、教師優、學生優、學習優、技能優」的優質高職，為十二年國民基本教育奠定更厚實的基礎，體現「高職優質化」的理想。

一、班級數、學生數一覽表

- (一)102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- (二)103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- (三)107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	1	36	2	65	2	68	5	169
	電機與電子群	資訊科	1	30	1	39	2	45	4	114
		電子科	1	17	1	22	1	32	3	71
	商業與管理群	資料處理科	1	34	1	32	1	49	3	115
	設計群	美工科	0	0	0	0	1	0	0	0
		多媒體設計科	1	45	1	44	1	35	3	124
	餐旅群	觀光事業科	1	34	1	33	1	45	3	112
		餐飲管理科	6	239	6	221	7	263	19	723
進修部	藝術群	表演藝術科	1	9	1	11	1	22	3	42
	電機與電子群	資訊科	1	16	1	16	1	12	3	44
	餐旅群	餐飲管理科	1	17	1	25	1	26	3	68

二、核定科班一覽表

110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	90
	電機與電子群	資訊科	2	90
		電子科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	2	90
	設計群	多媒體設計科	2	90
	餐旅群	觀光事業科	2	90
		餐飲管理科	7	315
	藝術群	表演藝術科	0	0
進修部	電機與電子群	資訊科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45



二、學生圖像

執行力

期許學生以主動學習態度，習得專業知識，學以致用、並培養自學能力及行動力解決問題。

品格力

期許學生培養良好人際關係，強化負責服務之態度，透過溝通團隊合作，並關心公共議題及自然環境，貢獻所學回饋人群。

創新力

期許學生具備系統思考素養，擅長分析思辨，以深化學習、獨立思考，積極創新求變。

技術力

期許學生務實應變，深化學習技藝專精。



參、課程發展與規劃

一、群科教育目標與專業能力

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育 目標	科專業能力	學生圖像			
					執行力	品格力	創新力	技術力
餐旅群	餐飲科	➤ 餐廳內場從業人員 ➤ 餐廳外場從業人員 ➤ 飯店廚務部門從業人員 ➤ 飯店飲務部門從業人員 ➤ 飯店房務部門從業人員 ➤ 飯店餐務部門從業人員 ➤ 飯店宴會部門從業人員 ➤ 飲料調製及販售從業人員 ➤ 餐飲販售相關從業人員 ➤ 食品衛生相關從業人員	1. 培養基礎餐飲製備人才。	具備對餐飲安全與基礎烹飪相關專業技能的能力。	●	○	○	●
				具備分辨四季食材的辨識能力。	●	○	○	○
			2. 培養可溝通互動合作的基礎人才。	具備製備烘焙食品的基本能力並能持續學習的能力。	●	○	○	●
				具備製作飲料與咖啡飲品的能力並能持續學習的能力。	●	○	○	●
				具備餐飲服勤與接待禮儀的基本能力。	○	●	●	●
			3. 培養餐飲安全衛生與職業安全的人才。	具備對於廚藝精進並能持續進修和學習的能力。	●	●	○	●
				具備客房清潔打掃的能力。	●	○	●	○
			4. 培養餐飲管理專業持續進修之人才。	具備口語表達與溝通表達的能力。	●	○	●	●
				具備相關職場所需職業道德與職場倫理的能力。	●	●	○	●

群別	科別	產業需求 或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					執行力	品格力	創造力	技術力
餐旅群	觀光科	1. 旅行社事務員 2. 觀光導遊、領隊人員 3. 導覽解說人員 4. 旅館接待員 5. 冷熱飲調製員 6. 餐飲服務人員	1. 培養具有旅行業專業能力及具有導覽解說能力之人才。 2. 培養具有旅館客房務技能之人才。 3. 培養具有各類型飲料調製及水果切割之專業能力之人才。 4. 培養具有職業道德的人才，並培養學生終生學習進修之能力。	具備良好職業道德能力	●	●	○	○
				具備口語表達(含外語)與溝通互動能力	●	○	○	●
				具備餐飲服務與旅館客務服務之能力	●	●	○	●
				具備飲料調製操作能力	●	○	●	●
				具備旅行業基本作業能力	●	●	○	●
				具備導覽解說基本能力與領團基礎能力	●	●	○	●
				具備遊程企劃製做能力	●	○	●	○
				具備人文素養及產業創造能力	○	●	●	○

二、群科課程規劃

(一) 觀光事業科專業能力：

1. 具備良好職業道德能力。
2. 具備口語表達(含外語)與溝通互動能力。
3. 具備餐飲服務與旅館客務服務之能力。
4. 具備飲料調製操作能力。
5. 具備旅行業基本作業能力。
6. 具備導覽解說基本能力與領團基礎能力。
7. 具備遊程企劃製做能力。
8. 具備人文素養及產業創造能力。

餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	●	○	●	●	○	○	
		觀光餐旅英語會話	○	●	○	○	○	●	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	○	○	●	●	○	○	○	●	
		飲料實務	○	○	●	●	○	○	○	●	
		房務實務	○	●	●	○	●	●	●	●	
		旅館客務實務	○	●	●	○	●	●	●	●	
		旅遊實務	○	●	●	○	●	●	●	●	
		導覽解說實務	○	●	●	○	●	●	●	●	
		遊程規劃實務	○	●	●	○	●	●	●	●	
校訂必修	專業科目	國際禮儀	○		●		○	○		○	
	實習科目	專題實作	●		○	○	●	●	●	○	
校訂選修	專業科目	觀光資源	○	○	○	○	●	●	○	○	
		旅館管理	●	●	●	○	○	○	○	○	
		日語會話	○	●	○	○	●	●	○	○	
		韓語會話	○	●	○	○	○	○	○	○	
		旅行業管理	●	○	○	○	●	●	○	●	
		專業英文	○	○	○	○	○	○	○	○	
	實習科目	文書處理	○	○	○	○	●	●	●	○	
		餐飲實務	○	○	●	○	○	○	○	○	
		旅遊資訊與訂位系統	○	○	○	○	●	●	●	●	
		飲料調製進階	○	○	●	●	●	○	○	●	
		蘇打房實務	○	○	●	●	●	○	○	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(二) 餐飲管理科專業能力：

1. 具備對餐飲安全與基礎烹飪相關專業技能的能力。
2. 具備分辨四季食材的辨識能力。
3. 具備製備烘焙食品的基本能力並能持續學習的能力。
4. 具備製作飲料與咖啡飲品的能力並能持續學習的能力。
5. 具備餐飲服勤與接待禮儀的基本能力。
6. 具備對於廚藝精進並能持續進修和學習的能力。
7. 具備客房清潔打掃的能力。
8. 具備口語表達與溝通表達的能力。
9. 具備相關職場所需職業道德與職場倫理的能力。

餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核									備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	○	○	○	○	○	○	●	
		觀光餐旅英語會話	○	○	○	○	○	○	○	●	○	
	實習科目	餐飲服務技術	○	○	○	○	●	○	●	●	○	
		飲料實務	○	○	○	●	●	○	○	●	○	
		中餐烹調實習	●	●	○	○	●	○	○	○	●	
		西餐烹調實習	●	●	○	○	●	○	○	○	●	
		烘焙實務	○	●	●	○	●	○	○	○	●	
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生	●	○	○	○	○	○	○	○	●	
		食物學	○	●	○	○	○	●	○	○	○	
	實習科目	專題實作	○	○	○	○	○	○	○	●	○	
校訂選修	專業科目	酒類概論	○	○	○	●	●	○	○	○	○	
		餐飲管理	○	○	○	○	○	○	○	●	●	
		飲料學概論	○	○	○	●	●	●	○	○	○	
		專業英文	○	○	○	○	○	○	○	●	○	
		餐飲日文會話	○	○	○	○	●	●	○	●	○	
	實習科目	宴會料理	●	●	○	○	○	●	○	○	●	
		觀光餐旅實務	●	○	○	○	●	●	○	○	○	
		蔬果切雕實習	●	●	○	○	○	●	○	○	●	
		西點烘焙	●	●	●	○	○	●	○	○	○	
		中式點心	●	●	●	○	○	●	○	○	○	
		歐式料理	●	●	●	○	○	●	○	○	○	
		亞洲料理	●	●	●	○	○	●	○	○	○	
		產品經銷銷售	○	○	○	○	○	○	○	●	●	
		客房服務實習	○	○	○	○	○	○	●	○	○	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。



新北市智光商工觀光事業科課程地圖

109學年度入學新生適用

學校願景		人文Humanities		創新Originality		專業Profession		篤行Execution	
學生圖像		品格力		創新力		技術力		執行力	
科教育目標	課程屬性	第一學年		第二學年		第三學年		科專業能力	產業需求 職場進路
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期		
培養觀光服務技巧及基礎外語溝通能力之人才，並在將來可自我持續精進外語能力。	部訂必修一般科目	國語文(3) 英語文(2) 數學(3) 公民與社會(2) 歷史(1) 資訊科技(1) 美術(1) 音樂(1) 健康與護理(1) 全民國防教育(1) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 物理(2) 資訊科技(1) 美術(1) 音樂(1) 健康與護理(1) 全民國防教育(1) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 化學(2)	國語文(3) 英語文(2) 地理(2)	國語文(2) 英語文(2) 生涯規劃(1) 體育(2)	國語文(2) 英語文(2) 生涯規劃(1) 體育(2)		
	校訂必修一般科目	生命教育(1)	生命教育(1)	數學(3) 戰爭與危機的啟示(1) 生命教育(1)	數學(3) 當代軍事科技(1) 生命教育(1)	恐怖主義與反恐作為(1)	野外求生(1)		
	校訂選修一般科目	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)			數學(1)	數學(1)		
	部訂必修專業科目	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英文會話(2)	觀光餐旅英文會話(2)	觀光餐旅英文會話(2)	觀光餐旅英文會話(2)		
培養安全與衛生之觀光服務基礎能力之人才，且之後可繼續進修高階服務技術。	部訂必修實習科目	餐飲服務技術(3) 飲料實務(3)	餐飲服務技術(3) 飲料實務(3)	房務實務(2) 旅館客房實務(2) 旅遊實務(2) 導覽解說實務(3)	房務實務(2) 旅館客房實務(2) 旅遊實務(2) 導覽解說實務(3)	遊程規劃實務(2)	遊程規劃實務(2)		
	校訂必修專業科目					國際禮儀(2)	國際禮儀(2)	具備導覽解說基本能力與領團基礎能力	
	校訂必修實習科目				專題實作(2)	專題實作(2)	專題實作(2)	具備人文素養及產業創造能力	2. 觀光導遊領隊人員
	校訂選修專業科目	觀光資源(2) 日語會話(2)	觀光資源(2) 日語會話(2)	觀光資源(2) 日語會話(2)	觀光資源(2) 日語會話(2)	旅行社管理(2) 日語會話(2) 韓語會話(2) 專業英文(1) 旅館管理(2)	旅行社管理(2) 日語會話(2) 韓語會話(2) 專業英文(1) 旅館管理(2)	具備良好職業道德 具備旅行社基本作業能力	1. 旅行社事務員
培養具有觀光專業能力之人才，並具有繼續進修觀光進階知識之能力。	校訂選修實習科目			旅遊多媒體應用(2)		旅遊資訊訂位系統(3) 餐飲實務(3) 飲料調製進階(3) 蘇打房實務(3)	旅遊資訊訂位系統(3) 餐飲實務(3) 飲料調製進階(3) 蘇打房實務(3)	具備餐飲服務與旅館客務服務之能力	4. 旅館接待員
								具備口語表達(含外語)與溝通互動能力	3. 導覽解說人員
								具備飲料調製操作能力	5. 冷熱飲調製員 6. 餐飲服務人員
培養具有觀光相關領域及跨領域學習能力之人才，並具有持續進修之能力。	彈性學習時間			電腦遊戲手遊、TVGAME賞析(1) 電腦網路與雲端服務(1) 手機APP基礎(1) 電子入門與生活(1) Google免費雲端應用(1) 遇見micro:bit(1)	3D繪圖設計與應用(1) 創意杯墊繪圖設計與加工製作(1) 公差的設計與應用(1)	趣味電子電路實作(2) 實用生活工具—APP Inventor ? 動手做！(2) Arduino超入門 I (2) 印章設計與加工製作(2) 紙鎖繪圖設計與加工製作(2) 車牌鑰匙圈繪圖設計與加工製作(2)	ARDUINO基礎(2) 物聯網應用(2) ARDUINO +MAKER從「想」到「做」(2) 自主學習(2) 補救教學(2)		
	團體活動	社團活動、班級活動、週會							



新北市智光商工餐飲管理科課程地圖

109學年度入學新生適用

學校願景		人文Humanities		創新Originality		專業Profession		篤行Execution	
學生圖像		品格力		創新力		技術力		執行力	
科教育目標	課程屬性	第一學年		第二學年		第三學年		科專業能力	產業需求 職場進路
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期		
培養職場倫理和敬業樂群的人才。	部訂必修一般科目	國語文(3) 英語文(2) 數學(3) 公民與社會(2) 歷史(1) 資訊科技(1) 美術(1) 音樂(1) 健康與護理(1) 全民國防教育(1) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 物理(2) 資訊科技(1) 美術(1) 音樂(1) 健康與護理(1) 全民國防教育(1) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 化學(2)	國語文(3) 英語文(2) 地理(2)	國語文(2) 英語文(2) 生涯規劃(1)	國語文(2) 英語文(2) 生涯規劃(1)		
	校訂必修一般科目			數學(3) 戰爭與危機的啟示(1) 生命教育(1)	數學(3) 當代軍事科技(1) 生命教育(1)	恐怖主義與反恐作為(1)	野外求生(1)		
	校訂選修一般科目					數學(1)	數學(1)		
	部訂必修專業科目	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英文會話(2)	觀光餐旅英文會話(2)	觀光餐旅英文會話(2)	觀光餐旅英文會話(2)		
培養基礎餐飲製備人才。	部訂必修實習科目	餐飲服務技術(3) 中餐烹飪實習(4)	餐飲服務技術(3) 中餐烹飪實習(4)	飲料實務(3) 西餐製作(3) 烘焙實務(4)	飲料實務(3) 西餐製作(3) 烘焙實務(4)				
	校訂必修專業科目			餐飲安全與衛生(2)	食物學(2)			具備對餐飲安全與基礎烹飪相關專業技能的能力。	餐廳內場從業人員 飯店廚務部門從業人員 食品衛生相關從業人員
	校訂必修實習科目				專題實作(2)	專題實作(2)	專題實作(2)	具備分辨四季食材的辨識能力。	
	校訂選修專業科目	餐飲日文會話(1)	餐飲日文會話(1)	飲科學概論(2)		專業英文(1) 酒類概論(2)	專業英文(1) 酒類概論(2)	具備口語表達與溝通表達的能力。 具備製作飲料與咖啡飲品的能力並能持續學習的能	飯店飲務部門從業人員 飲料調製及販售從業人員
培養餐飲安全衛生與職業安全之人才。	校訂選修實習科目			宴會料理(3)	宴會料理(3)	蔬果切雕實習(2) 歐式料理(3) 亞洲料理(3) 西點烘焙(3) 產品經營銷售(3) 觀光餐旅實務(2) 客房服務實習(3)	蔬果切雕實習(2) 歐式料理(3) 亞洲料理(3) 中式點心(3) 產品經營銷售(3) 觀光餐旅實務(2) 客房服務實習(3)	具備對於廚藝精進並能持續進修和學習的能力。 具備相關職場所需職業道德與職場倫理的能力。	餐廳內場從業人員 飯店廚務部門從業人員 食品衛生相關從業人員 烘焙食品製作及銷售人員 飯店點心坊部門從業人員 餐廳外場從業人員 飯店房務部門從業人員
	彈性學習時間			電腦遊戲手遊、TVGAME賞析(1) 電腦網路與雲端服務(1) 手機APP基礎(1) 電子入門與生活(1) Google免費雲端應用(1) 遇見micro:bit(1)	3D繪圖設計與應用(1) 創意杯墊繪圖設計與加工製作(1) 公差的设计與應用(1)	趣味電子電路實作(2) 實用生活工具—APP Inventor 2動手做!(2) Arduino超入門I(2) 印章設計與加工製作(2) 紙張繪圖設計與加工製作(2) 車牌繪圖設計與加工製作(2)	ARDUINO基礎(2) 物聯網應用(2) ARDUINO +MAKER從「想」到「做」(2) 自主學習(2) 補救教學(2)		飯店宴會部門從業人員 餐飲販售相關從業人員
	團體活動	社團活動、班級活動、週會							

餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表學年度入
~~109~~110新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3					B版
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			2				
			公民與社會	2	2						
		自然科學	物理	2		2					A版
			化學	2				2			B版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2	1	1					
		綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		68	18	18	9	9	7	7	部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6	3	3					
		旅宿	房務實務	4			2	2			
			旅館客務實務	4			2	2			
		旅遊	旅遊實務	4			2	2			
			導覽解說實務	6			3	3			
			遊程規劃實務	4					2	2	
		小計		34	6	6	9	9	2	2	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計		48	9	9	11	11	4	4		
	部定必修合計		116	27	27	20	20	11	11	部定必修總計116學分	

餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)學年度入學

新生適用

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	14學分 7.45%	生命教育	4	1	1	1	1					
			數學	6			3	3					
			恐怖主義與反恐作為	1					1				
			野外求生	1						1			
			戰爭與危機的啟示	1			1						
			當代軍事科技	1				1					
			小計	14	1	1	5	5	1	1	校訂必修一般科目總計14學分		
	專業科目	4學分 2.13%	國際禮儀	4					2	2			
			小計	4					2	2	校訂必修專業科目總計4學分		
	實習科目	6學分 3.19%	專題實作	6				2	2	2			
			小計	6				2	2	2	校訂必修實習科目總計6學分		
	校訂必修學分數合計				24	1	1	5	7	5	5	校訂必修總計24學分	
	校訂選修	一般科目	2學分 1.06%	數學	2					1	1		
				最低應選修學分數小計	2							校訂選修一般科目總計2學分	
		專業科目	30學分 15.96%	旅館管理	4					2	2		
				專業英文	2					1	1		
				旅行業管理	4					2	2		
				觀光資源	8	2	2	2	2				
				日語會話	12	2	2	2	2	2	2	同科單班 AF1選1	
				韓語會話	4					2	2	同科單班 AF1選1	
				最低應選修學分數小計	30							校訂選修專業科目總計34學分	
		實習科目	16學分 8.51%	旅遊資訊與訂位系統	4					2	2		
				餐飲實務	4					2	2		
				旅遊多媒體應用	2			2					
				蘇打房實務	6					3	3	同科單班 AE2選1	
				飲料調製進階	6					3	3	同科單班 AE2選1	
最低應選修學分數小計				16							校訂選修實習科目總計22學分		
校訂選修學分數合計				46	4	4	6	4	14	14	校訂選修總計58學分數		
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				6			1	1	2	2			
每週總上課時間(節數)				210	35	35	35	35	35	35			

餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表學年度入學

新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
			英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		數學	數學	6	3	3					B版	
		社會	歷史	2	1	1						
			地理	2			2					
			公民與社會	2	2							
		自然科學	物理	2		2					A版	
			化學	2				2			B版	
		藝術	音樂	2	1	1						
			美術	2	1	1						
		綜合活動	生涯規劃	2					1	1		
		科技	資訊科技	2	1	1						
		健康與體育	健康與護理	2	1	1						
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1							
	小計		68	18	18	9	9	7	7	部定必修一般科目總計68學分		
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3						
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2		
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分	
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
		飲料實務		6			3	3				
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
			西餐烹調實習	6			3	3				
		烘焙	烘焙實務	8			4	4				
		小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分	
		專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2		
	部定必修合計		116	28	28	21	21	9	9	部定必修總計116學分		

餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)學年度入
109 新生適用

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	14學分 7.53%	生命教育		4		1	1	1	1				
			數學		6				3	3				
			恐怖主義與反恐作為		1						1			
			野外求生		1							1		
			戰爭與危機的啟示		1				1					
			當代軍事科技		1					1				
			小計		14		1	1	5	5	1	1	校訂必修一般科目總計14學分	
	專業科目	4學分 2.15%	食物學		2			2						
			餐飲安全與衛生		2		2							
			小計		4		2	2					校訂必修專業科目總計4學分	
	實習科目	6學分 3.23%	專題實作		6					2	2	2		
			小計		6					2	2	2	校訂必修實習科目總計6學分	
	校訂必修學分數合計				24		3	3	5	7	3	3	校訂必修總計24學分	
	校訂選修	一般科目	2學分 1.08%	數學		2						1	1	
				最低應選修學分數小計		2								校訂選修一般科目總計2學分
		專業科目	14學分 7.53%	飲料學概論		2				2				
				餐飲日文會話		2		1	1					
				專業英文		2						1	1	
				酒類概論		4						2	2	
				餐飲管理		4						2	2	
最低應選修學分數小計				14								校訂選修專業科目總計14學分		
實習科目		30學分 16.13%	中式點心		3							3		
			西點烘焙		3							3		
			觀光餐旅實務		4						2	2		
			宴會料理		6				3	3				
			蔬果切雕實習		4						2	2		
			亞洲料理		6						3	3	同科跨班 AG2選1	
			歐式料理		6						3	3	同科跨班 AG2選1	
			客房服務實習		4						2	2	同科跨班 AH2選1	
			產品經營業務		4						2	2	同科跨班 AH2選1	
			最低應選修學分數小計		30								校訂選修實習科目總計40學分	
校訂選修學分數合計				46		1	1	5	3	18	18	校訂選修總計56學分數		
每週團體活動時間(節數)				18		3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				6				1	1	2	2			
每週總上課時間(節數)				210		35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53 %		
		選修		4	2.15 %		
	合 計				86	46.24 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		28	15.05 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選修		18	9.68 %	
	合 計		至少 80 學分	104	55.92 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	58	31.19 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
		選修			4	2.15 %	
	合 計					86	46.24 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		14	7.53 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選修		30	16.13 %	
	合 計			至少 80 學分	102	54.85 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	70	37.64 %	
	應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

餐旅群觀光事業科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理							
		公民與社會											
	自然科學			物理									
								化學					
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									法律與生活	→	法律與生活	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
校訂必修	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
		生命教育	→	生命教育	→	生命教育	→	生命教育					
						數學	→	數學					
						戰爭與危機的啟示							
								當代軍事科技					
										恐怖主義與反恐作為			
												野外求生	
校訂選修										數學	→	數學	
		生涯規劃	→	生涯規劃									

餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理							
		公民與社會											
	自然科學			物理									
								化學					
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									法律與生活	→	法律與生活	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
校 訂 必 修	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
		生命教育	→	生命教育	→	生命教育	→	生命教育					
						數學	→	數學					
						戰爭與危機的啟示							
								當代軍事科技					
										恐怖主義與反恐作為			
												野外求生	
校 訂 選 修										數學	→	數學	
	生涯規劃	→	生涯規劃										

(二)專業及實習科目

餐旅群觀光事業科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術									
		飲料實務	→	飲料實務									
						房務實務	→	房務實務					
						旅館客務實務	→	旅館客務實務					
						旅遊實務	→	旅遊實務					
						導覽解說實務	→	導覽解說實務					
										遊程規劃實務	→	遊程規劃實務	
校訂必修	專業科目									國際禮儀	→	國際禮儀	
	實習科目							專題實作	→	專題實作	→	專題實作	
校訂選修	專業科目	觀光資源	→	觀光資源									
										旅館管理	→	旅館管理	
		日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	
										韓語會話	→	韓語會話	
										旅行業管理	→	旅行業管理	
										專業英文	→	專業英文	
	實習科目					文書處理							
										餐飲實務	→	餐飲實務	
										旅遊資訊與訂位系統	→	旅遊資訊與訂位系統	
										飲料調製進階	→	飲料調製進階	
										蘇打房實務	→	蘇打房實務	

餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術									
						飲料實務	→	飲料實務					
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習									
						西餐烹調實習	→	西餐烹調實習					
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生											
	實習科目			食物學									
校訂選修	專業科目									酒類概論	→	酒類概論	
										餐飲管理	→	餐飲管理	
						飲料學概論							
										專業英文	→	專業英文	
		餐飲日文會話	→	餐飲日文會話									
	實習科目					宴會料理	→	宴會料理					
										觀光餐旅實務	→	觀光餐旅實務	
										蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	
										西點烘焙			
												中式點心	
										歐式料理	→	歐式料理	
										亞洲料理	→	亞洲料理	
										產品經營銷售	→	產品經營銷售	
										客房服務實習	→	客房服務實習	

伍、彈性學習

一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

新北市智光高級商工職業學校彈性學習時間實施辦法

107 年 6 月 26 日 課程發展委員會通過

一、 依據

新北市私立智光商工(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點(草案)》(以下簡稱《要點(草案)》)相關規定,特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。

二、 目的

本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點(草案)》的規定,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展,特訂定本校彈性學習時間實施辦法(以下簡稱本實施辦法)。

三、 本校彈性學習時間實施規劃

(一)本校彈性學習時間規劃,採班群方式實施,以發展學校特色和銜接學生進路為主軸,規劃模式配合學校發展、學生需求、課程規劃、排課需求和師資安排,採用工商類科班群模式,依學校群科分不同的班群;並採用單元(主題)課程組合的微課程的模式。

(二)本校彈性學習時間之開設,採高二上下學期各一節課,高三上下學期各二節課,合計共六節課為原則,不採計為畢業學分。高二課程規劃以各群科特性為主,輔以提供學生自主學習需求或補救教學之全校統一活動;高三課程依各群科特性,規劃符合學生職涯發展的充實增廣課程,據以發展建立學校各科群特色;並提供學生升學自主學習之選擇。

(三)各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出充實(增廣)或補強性教學之開設申請。彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

四、 本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依規定提出自主學習之申請。

(二)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由教師協助學生提出申請、或由教師依

據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後 1 週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

（五）本校彈性學習時間所規劃的微課程，詳列課程名稱、開設學年、適用群科、每週節數、開設週數、開設類型和師資規劃等，規劃表如附件 1。

五、本校學生自主學習之實施規範另訂之

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

（一）學生自主學習：採學生申請制；學生應依規定申請審核通過後實施。

（二）充實（增廣）教學：採學生選讀制。

（三）補強性教學：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單資料向教務處申請核准後實施。

七、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

新北市立智光高級商工職業學校學生自主學習實施要點

107 年 6 月 26 日 課程發展委員會通過

一、依據：教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 10301356788 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」暨教育部國民及學前教育署 107 年 2 月 21 日發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱高級中等學校課程規劃及實施要點」。

二、目的：為培養學生自主學習與適性發展，使學生能在教師指導下，擬定自主學習計畫，自主實踐與完成計畫，並能將相關成果作為高中學習歷程之一環，特訂定此要點。

三、實施原則：

(一)主責單位

校內實施學生自主學習，由圖書館統籌各處室協辦相關事宜，並定期召開學生自主學習小組會議。

1. 自主學習小組成員：學生自主學習小組由圖書館主任擔任主席，成員包含教務處代表 1 人、學務處代表 1 人、輔導室代表 1 人、群科各年級導師代表各 1 人、家長會代表 1 人、自主學習指導教師代表 1 人與學生代表 1 人。

2. 學生自主學習小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施、成果發表與相關事宜。

(二)學生自主學習計畫申請

由教務處於選課前辦理課程輔導諮詢說明會，發放學生自主學習計畫申請表(附件 1)。

(三)學生自主學習計畫輔導機制

1. 學生需先上自主學習計畫指導課程，於各班教室完成相關自主學習計畫，並需有產出相關成果，送交自主學習指導教師進行計畫格式審閱。

2. 學生應先修過自主學習計畫指導課程，可由個人或小組，依照自行選修之學習內容，於學校規劃之空間完成相關自主學習計畫，並需有產出相關成果；自主學習計畫送交自主學習指導教師進行計畫格式審閱通過後，依計畫實施。

3. 指導教師得就學生自主學習內容、方法、進度監控、目標達成率、成果發表、自行評估等學習歷程之各個面向，給予學習調整建議。

4. 學生自主學習計畫成果得於自主學習指導教師協助下，自行上傳自主學習成果至個人學習歷程檔案，並需於指定時間及場地進行成果發表。

(四)學生自主學習管理

1. 實施自主學習計畫指導課程時，由教務處安排教師進行相關課程。

2. 學生於圖書館或專業教室等空間進行自行選擇之學習內容，亦由教務處安排教師指導管理。

3. 學生出缺席由其自主學習指導教師負責紀錄。

(五)學生自主學習場地及設備管理

1. 學生之自主學習場地以校內為原則，學校可供學生使用之自主學習場地，由學生自主學習小組要求各處室回報可用之教學空間場地容量及設備種類、數量，並由圖書館彙整後納入學生自主學習計畫申請表中。
2. 學生於申請自主學習時，不得申請使用未列入學生自主學習計畫申請表中之場地及設備。
3. 學生申請其他校內場地進行自主學習，需取得場地、設備管理單位之同意。

(六)學生自主學習計畫內容

1. 學生自主學習計畫應包含學習主題、學習內容、規劃進度與進行方式，以及需求設備、空間等，經指導教師及家長同意後，送學生自主學習小組審核通過後實施。
2. 指導教師應於學生自主學習期間，定期與學生進行個別或團體之晤談指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學習建議，並完成學生自主學習指導紀錄。
3. 學生應於自主學習各階段結束後，將學生自主學習成果紀錄提交指導教師審閱後，送教務處彙整成冊。

(七)學生自主學習資源

由圖書館負責建置與維護，並將表現優秀之學生自主學習計畫與成果，在學生同意下提供本校其他學生參考與學習。

(八)學生自主學習期間，如遇全校共同之重要活動，須全程參加，原規劃之自主學習時間得暫停。

四、學生於申請自主學習後若有下列因素，需由教務處輔導其改選其他課程：

- (一)因申請自主學習學生人數不足無法成班時。
- (二)因學生所申請之自主學習場地、設備超過容量限制時。
- (三)學生所提申請未通過學生自主學習小組之審核時。
- (四)其他因學生所提自主學習需求超出學校所能提供的協助時。

五、本要點經本校課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

二、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。

2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。

3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)

4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。

5. 實施對象請填入群科別等。

6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
機械科	0	0	1	1	2	2	
資訊科	0	0	1	1	2	2	
電子科	0	0	1	1	2	2	
資料處理科	0	0	1	1	2	2	
美工科	0	0	1	1	2	2	
多媒體設計科	0	0	1	1	2	2	
觀光事業科	0	0	1	1	2	2	
餐飲管理科	0	0	1	1	2	2	
表演藝術科	0	0	1	1	2	2	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
	自主學習	0	0	機械科 資訊科 電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科	V					內聘	
	角色造型設計	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	日文初階	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	手機APP基礎	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	電腦網路與雲端服務	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	3D繪圖設計與應用	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科			V			內聘	

第一學期			餐飲管理科 表演藝術科								
	電子入門與生活	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	香草花藝與餐桌佈置	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	Office綜合應用	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	Google免費雲端應用	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	影像處理大集合	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	遇見micro:bit	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	團康活動技巧	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	四季食材的認識	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	菜單裏的秘密	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	口語表達正音	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	戲劇角色扮演	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	創意杯墊繪圖與加工製作	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	逐格動畫	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	電腦遊戲手遊TV GAME賞析	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	投資理財觀念通	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	公差的設計與應用	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	

動漫賞析	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
觀光資源	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
自主學習	0	0	機械科 資訊科 電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科	V					內聘	
角色造型設計	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
日文初階	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
手機APP基礎	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
電腦網路與雲端服務	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
3D繪圖設計與應用	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
電子入門與生活	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
香草花藝與餐桌佈置	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
Office綜合應用	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
Google免費雲端應用	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
影像處理大集合	1	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
遇見micro:bit	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
園康活動技巧	1	6	機械科 資訊科			V			內聘	

				電子科								
四季食材的認識	1	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
菜單裏的秘密	1	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
口語表達正音	1	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
戲劇角色扮演	1	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
創意杯墊繪圖與加工製作	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V				內聘		
逐格動畫	1	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
電腦遊戲手遊TV GAME賞析	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V				內聘		
投資理財觀念通	1	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
公差的設計與應用	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V				內聘		
動漫賞析	1	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
觀光資源	1	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
自主學習	0	0	機械科 資訊科 電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科	V						內聘		
紙鎮設計與加工製作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V				內聘		
桌遊設計	2	6	機械科 資訊科 電子科			V				內聘		
車牌鑰匙圈繪圖設計與加工製作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V				內聘		
			機械科									

第一學期	活動主持	2	6	資訊科 電子科			V			內聘	
	教你做備審	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	簡易遊程規劃	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	國文補救教學	1	6	機械科 資訊科 電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科				V		內聘	
	COSPLAY創作	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	紙鎮繪圖設計與加工製作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	ARDUINO基礎	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	故事劇本設計	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	基礎解說技巧	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	英文補救教學	1	6	機械科 資訊科 電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科				V		內聘	
	教你看懂財務報表	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	APP小遊戲製作	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	基本飲調實務	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	Arduino超入門	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	台灣經典米食	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
				機械科 資訊科 電子科							

數學補救教學	1	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
實用生活工具APP Inventor2動手做	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
物聯網應用	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
台灣傳奇小吃	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
導覽解說概論	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
台灣經典麵食	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
ARDUINO+MAKER從想到做	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
印章設計與加工製作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
趣味電子電路實作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
自主學習	0	0	機械科 資訊科 電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科	V					內聘	
紙鎮設計與加工製作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
桌遊設計	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
車牌鑰匙圈繪圖設計與加工製作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	

第二學期	活動主持	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	教你做備審	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	簡易遊程規劃	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	國文補救教學	1	6	機械科 資訊科 電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科				V		內聘	
	COSPLAY創作	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	紙鎮繪圖設計與加工製作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	ARDUINO基礎	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	故事劇本設計	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	基礎解說技巧	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	英文補救教學	1	6	機械科 資訊科 電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科				V		內聘	
	教你看懂財務報表	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	APP小遊戲製作	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	基本飲調實務	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
	Arduino超入門	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
	台灣經典米食	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
				機械科 資訊科							

		數學補救教學	1	6	電子科 資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科				V		內聘	
		實用生活工具APP Inventor2動手做	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
		物聯網應用	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
		台灣傳奇小吃	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
		導覽解說概論	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
		台灣經典麵食	2	6	機械科 資訊科 電子科			V			內聘	
		ARDUINO+MAKER從想到做	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
		印章設計與加工製作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	
		趣味電子電路實作	2	6	資料處理科 美工科 多媒體設計科 觀光事業科 餐飲管理科 表演藝術科			V			內聘	

陸、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學	觀光事業科	0	0	0	0	1	1
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
2.	一般	生涯規劃	觀光事業科	1	1	0	0	0	0
			餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
3.	專業	飲料學概論	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
4.	專業	餐飲日文會話	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
5.	專業	旅館管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	專業英文	觀光事業科	0	0	0	0	1	1
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
7.	專業	酒類概論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
8.	專業	旅行業管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
9.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
10.	專業	觀光資源	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
11.	實習	中式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
12.	實習	西點烘焙	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0
13.	實習	旅遊資訊與訂位系統	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
14.	實習	餐飲實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3
15.	實習	觀光餐旅實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
16.	實習	文書處理	觀光事業科	0	0	2	0	0	0
17.	實習	宴會料理	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
18.	實習	蔬果切雕實習	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	蘇打房實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AJ2選1
2.	實習	飲料調製進階	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AJ2選1
3.	專業	日語會話	觀光事業科	2	2	2	2	2	2	同科單班	AK1選1
4.	專業	韓語會話	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AK1選1
5.	實習	亞洲料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AL2選1
6.	實習	歐式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AL2選1
7.	實習	客房服務實習	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AM2選1
8.	實習	產品經營銷售	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AM2選1

二、選課輔導流程

(一)選課作業方式

新北市智光商工108學年度第一學期課程選修實施計畫

一、依據：依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》與本校107年6月26日課程發展委員會決議辦理。

二、目標：提供學生適性學習機會，以多元試探、多元學習為取向，激發學生潛能。

三、辦理單位：新北市智光商工教務處

四、辦理時間：每年8月1日至每年8月20日新學期開學前一週。

五、實施方式

(一)參加對象：每年8月後升級為二三年級之學生

(二)上課時間：依每科課程決定

(三)選修課程：本學期選修課程如附件課程一覽表。每名學生必須於所屬課程中選修其中一門課程。

(四)開班人數：每班30人為原則，達 15 人始開班。

(五)本學期開設課程均為學期制。課程每科目每學期為2學分或3學分，學期成績及格者，授予學分。

六、選課方式、流程及結果公告：

(一)開課資訊：至學校首頁網址<http://www.ckvs.tp.edu.tw>學生專區「課程選修開課資訊」，可進一步點閱每門課程以瀏覽課程大綱。

(二)選課志願序：為使選課過程迅速順利，建議參照附件課程一覽表，依照自己興趣可先行思考並標明志願序，以便上網填寫志願序時能確實依循，避免衍生錯誤，損害自身權益，課程志願內容不得重複。

(三)選課時間：每年8月1日至每年8月20日新學期開學前一週

(四)選課地點：請同學自行上網選課。

(五)選課流程

1、進入本校首頁選課系統網址 <http://www.ckvs.tp.edu.tw>點選學生選課系統。

2、進入輸入帳號、密碼登入系統：系統預設學號為帳號；密碼為身分證字號（英文字母大寫）。

3、進入選課畫面後，填打志願順序，修改後記得存檔。

(六)課程分發原則及選課結果公告

1、課程分發於選課時間截止後統一進行，以同學所填之志願序為分發依據。人數超出上限名額，則由電腦亂數選取，分發作業不會因為登錄選課系統之時間先後而影響選課之公平性。

2、跨班選修課程於選課時間截止後，不提供改選及加退選作業，逾時未選課者或未選滿志願者，將由學校代為選擇課程，以免個人行為影響開課作業。

3、開學前一週於學校網頁公告選修課程上課名單。

七、選課問題處理專線

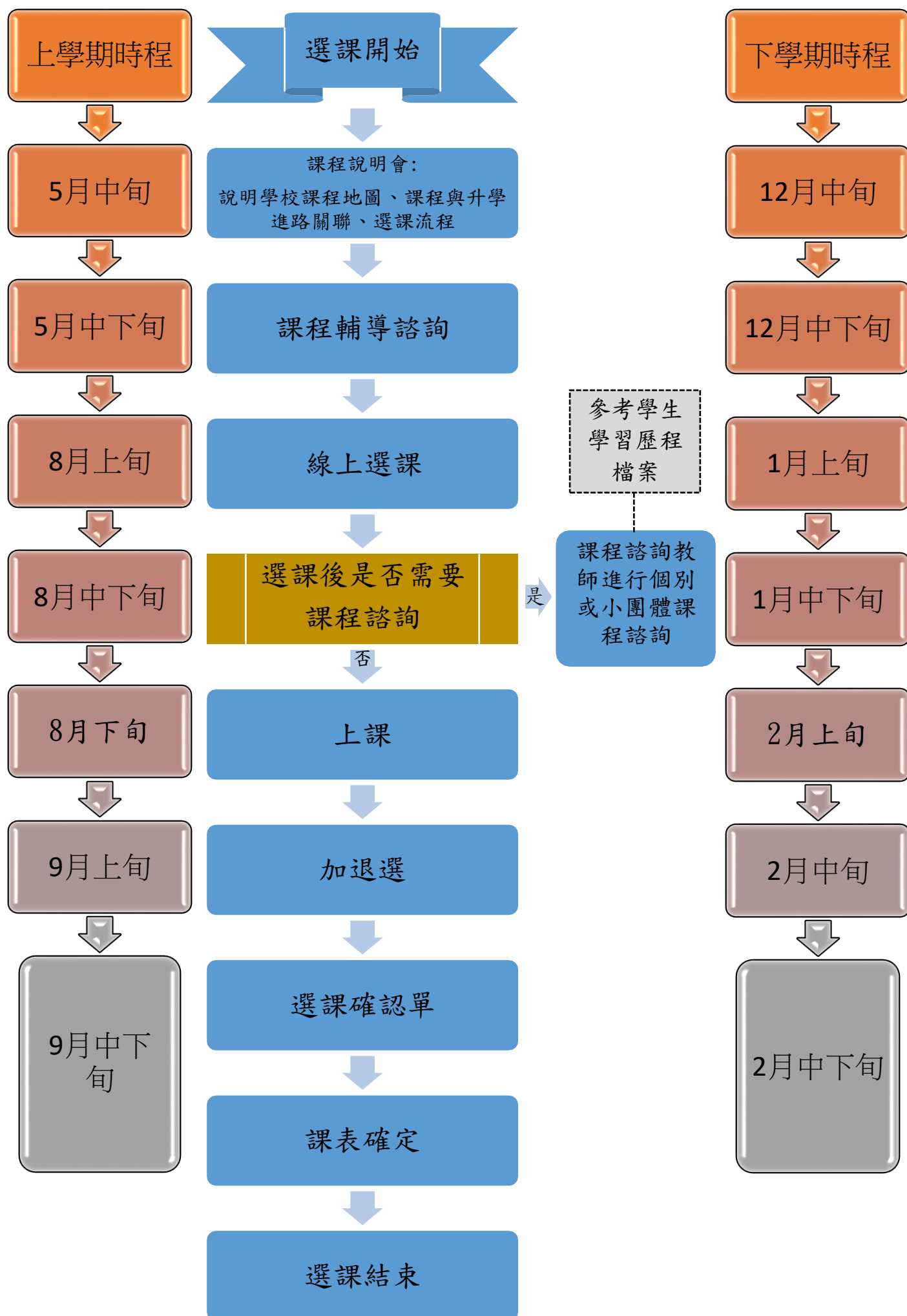
(02)2943-2491教學組分機310週一至週五 08:30-12:00。

八、本辦法經課程發展委員會決議通過，簽請校長核定後實施，修正時亦同。

(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月15日／12月20日	選課宣導	舊生利用前一學期末，5月中旬(上學期)；12月中旬(下學期)進行選課宣導
2	8月1日／1月10日	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 8月上旬(上學期)；1月上旬(下學期)進行選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導—導師
3	8月30日／2月20日	正式上課	跑班上課8月30日左右(上學期)；2月20日左右(下學期)
4	9月10日／2月20日	加、退選	得於學期前兩週進行9月上旬(上學期)；2月中旬(下學期)
5	10月30日／3月30日	檢討	課發會進行選課檢討10月下旬(上學期)；3月下旬(下學期)

(三)智光商工選課流程與時程



三、選課輔導措施

新北市智光高級商工職業學校選課輔導措施

一、依據：新北市私立智光高級工商職業學校（以下簡稱本校）為落實教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。

二、實施目的：本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

三、實施方式：本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

四、實施內容：前點各項實施方式之執行內容如下：

1. 完備學生課程諮詢程序：

- (1)組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (2)設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
- (3)編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (4)辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (5)選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

- (6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

2. 規劃學生選課相關規範：

- (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
- (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3. 登載學生學習歷程檔案：

- (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
- (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
- (3) 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
- (4) 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
- (5) 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。
- (6) 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

五、定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

柒、畢業條件

一、學年學分制畢業條件

(一)符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：

1、修業期滿，符合課程綱要所定畢業條件。

2、修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。

(二)修業期滿，修畢課程綱要所定應修課程，且取得一百二十個

畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。

二、成績評量方式

高級中等學校學生學習評量辦法

第 1 條

本辦法依高級中等教育法（以下簡稱本法）第四十五條第二項規定訂定之。

第 2 條

高級中等學校（以下簡稱學校）學生學習評量，應以了解學生學習情形，激發學生多元潛能，促進學生適性發展為目的，並作為教師教學及輔導之依據。

第 3 條

學校學生學習評量，包括學業成績評量及德行評量。

第 4 條

學業成績評量採百分制評定。學業成績評量應按學生身心發展及個別差異，並依學科及活動之性質，兼顧認知、技能及情意等教學目標，採多元評量方式，並於日常及定期為之；其各科目日常及定期學業成績評量之占分比率，由學校定之。前項多元評量，得採筆試、作業、口試、表演、實作、實驗、見習、參觀、報告、資料蒐集整理、鑑賞、晤談、實踐、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。

第 5 條

學業成績評量之科目，依高級中等學校課程綱要之規定。每一科目學分之計算，以每學期每週授課一節，或總授課節數達十八節，為一學分。

第 6 條

學生於定期學業成績評量時，因故不能參加全部科目或部分科目之評經學校核准給假者，准予補行考試或採其他方式評量之；其評量方式、成績採計及登錄，由學校定之。

第 7 條

學期學業總平均成績之計算，為各科目學期學業成績乘以各該科目學分數所得之總和，再除以總學分數。學年學業總平均成績之計算，以該學年度各學期學業總平均成績平均之。各科目學年學業成績之計算，以該學年度該科目各學期學業成績平均之。

第 8 條

學業成績以一百分為滿分，其及格基準規定如下：

- 一、一般學生：以六十分為及格。
- 二、依各種升學優待辦法規定入學之原住民學生、重大災害地區學生、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、境外優秀科技人才子女及基於人道考量、國際援助或其他特殊身分經專案核定安置之學生：一年級以四十分為及格，二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。
- 三、依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定入學之學生：一年級、二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。
- 四、依中等以上學校運動成績優良學生升學輔導辦法規定入學之學生：一年級、二年級以四十分為及格，三年級以後以五十分為及格。身心障礙學生之學業成績評量，由學校依特殊教育法第二十八條所定個別化教育計畫之評量方式定之。

第 9 條

學生學期學業成績達前條第一項各款及格基準之科目，授予學分。學生學期學業成績未達前條第一項各款及格基準之科目，其成績達下列基準者，應予補考：

一、一般學生：四十分。

二、前條第一項第二款至第四款學生：

（一）及格分數為四十分者：三十分。

（二）及格分數為五十分或六十分者：四十分。

三、前二款學生遭遇特殊情事者：由學校定之。

前項補考科目，其補考所得之成績，達前條第一項各款及格基準者，授予學分，並依各款所定及格基準分數登錄；未達及格基準者，不授予學分，並就補考後成績或原成績擇優登錄。學生學年學業成績達前條第一項各款及格基準之科目，該學年度各學期均授予學分；其各學期成績仍應以該學期實得分數登錄。

第 10 條

學生於本法第四十二條規定之修業期限內，各學期未取得學分之科目，已修習者，得申請重修；未修習者，得申請補修。高級中等學校課程綱要之部定必修科目，均應修習，因未修習而於前項各學期未取得學分者，應補修。學校辦理重修、補修之方式，依下列規定順序為之：

一、專班辦理：申請學生人數達十五人以上者，由學校開設專門班級，供學生修讀；每一學分不得少於六節。

二、自學輔導：申請學生未達前款所定人數者，由教師指定教材，供學生自行修讀，並安排面授指導；屬重修者，每一學分不得少於三節，屬補修者，每一學分不得少於六節。

三、隨班修讀：依學生能力及學校排課等因素，安排學生隨其他班級課程修讀。前項各款之實施時間及實際授課節數，由學校定之。重修、補修及延長修業期限學生之學業成績評量，應依第四條規定辦理。

第 11 條

學生依前條規定完成重修、補修後，其所得成績達第八條第一項各款及格基準之科目，授予學分；未達及格基準者，不授予學分。前項重修、補修後之科目成績登錄，依下列規定辦理：

一、重修：達第八條第一項各款及格基準者，依各款所定及格基準分數登錄；未達及格基準者，就重修前後成績，擇優登錄。

二、補修：依實得成績登錄。

第 12 條

學生各學年度第一學期取得之學分數，未達該學期修習總學分數二分之一者，第二學期得由學校輔導其減修學分；其減修之相關規定，由學校定之。休學學生申請提前一學期復學者，準用前項規定。

第 13 條

學生各學年度取得之學分數，未達該學年度修習總學分數二分之一者，得重讀；該學年度取得之學分數計算，應包括補考、重修及補修後及格科目之學分數。重讀時，學生成績以重讀之實得分數登錄；學生對於重讀前已修習且取得學分之科目，於各學期開學日前申請免修者，學校應准予免修，該科目原成績列入重讀學期之成績一併計算；未申請免修而自願再次選讀者，該科目成績，應就再次選讀之成績或原成績擇優登錄。對於重

讀之學生，學校應給予適當之輔導。學校為協助學生取得畢業應修學分數，應針對學生各學期學分取得情形，提供預警措施並給予個別輔導。轉學生入學時、轉科（學程）學生轉科（學程）時及休學學生復學時，準用前三項規定。

第 14 條

學校應建置學生學習支援系統，並依日常及定期學業成績評量結果進行分析，作為學期中實施差異化教學及補救教學之依據，以輔導學生適性學習，發揮學生潛能；其實施基準及方式，由學校定之。

第 15 條

新生與轉學生入學前、轉科（學程）學生轉科（學程）前及休學學生復學前，已修習且取得學分之科目，經審查符合課程規定要求，或經測驗及格者，得列抵免修，其科目成績，依原成績或測驗成績登錄；未取得學分之科目，依第十條規定辦理。前項審查、測驗及學分抵免規定，由學校定之。學生轉學、轉科（學程）經學校依第一項規定辦理學分抵免後，未符合第十三條第一項得重讀規定而申請重讀者，學校得視該生學習狀況與學校編班、班級人數等情形，依下列規定辦理：

一、符合高級中等學校學籍管理辦法第十三條及第十四條第一款規定者，編入適當之年級。

二、符合高級中等學校學籍管理辦法第十四條第二款及第三款規定者，編入適當之年級、科（學程）。

第 16 條

資賦優異學生得依身心發展狀況、學習需要及意願，向學校申請縮短修業年限；其辦理方式，應依特殊教育學生調整入學年齡及縮短修業年限實施辦法及其相關法規之規定辦理。

第 17 條

學生取得依高級中等學校辦理國外學生學歷採認辦法規定採認之國外學歷，其在國外所修之科目成績，經學校審查符合課程規定要求，或經測驗及格者，得採計成績或學分，其科目並得列抵免修。學生經學校核准後，赴國外或國內其他高級中等以上學校、公民營事業機

構職場或就業導向之職訓機構等場所進修、訓練、實習或學習，取得學分證明、學習成就或教育訓練，經學校審查符合課程規定要求者，得採計成績或學分，其科目並得列抵免修。

學校辦理前二項學生學歷、成績證明、學習成就或教育訓練之審查、測驗、學分採計及赴國外或國內其他高級中等以上學校學習期間之認定，應依相關法規規定為之。

第 18 條

學校得推薦學生赴專科以上學校預修進階課程；其辦理方式及學習評量，由學校依相關法令之規定，協調專科以上學校定之。

第 19 條

德行評量，依學生行為事實作綜合評量，不評定分數及等第。德行評量項目如下：

一、日常生活綜合表現及校內外特殊表現。

二、服務學習。

三、獎懲紀錄。

四、出缺席紀錄。

五、具體建議。

第 20 條

德行評量以學期為階段，由導師依前條第二項各款規定，參考各科任課教師及相關行政單位提供之意見，依行為事實記錄，並視需要提出具體建議，經學生事務相關會議審議後，作為學生適性輔導及其他適性教育處置之依據。重修、補修學生及延長修業期限學生之德行評量，由學校依其修課情形，並參酌一般學生之規定定之。

第 21 條

德行評量之獎懲，依下列規定辦理：

一、獎勵：分為嘉獎、小功及大功。

二、懲處：分為警告、小過、大過及留校察看。

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。第一項之獎懲項目、事由、程序、獎懲相抵及銷過之相關規定，由學校定之。

第 22 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，由學校定之。德行評量之出缺席紀錄，依學生請假規定辦理。

第 23 條

學生缺課，除經學校依請假規定核准給假者外，其缺課節數達該科目全學期教學總節數三分之一者，該科目學期學業成績以零分計算。前項學校核准給假之假別，不包括事假。學生缺課致影響課業時，學校應視其情形提供預警措施，並給予個別輔導。

第 24 條

學生除公假外，全學期缺課節數達教學總節數二分之一，或曠課累積達四十二節者，經提學生事務相關會議後，應依法令規定進行適性輔導及適性教育處置。

第 25 條

學生學習評量結果，依下列規定處理：

一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：

（一）修業期滿，符合高級中等學校課程綱要所定畢業條件。

（二）修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。

二、修業期滿，修畢高級中等學校課程綱要所定應修課程，且取得一百二

十個畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。學生修畢實用技能學程分段課程，成績及格者，得向學校申請發給分段課程修業證明書。

第 26 條

學生學習評量之結果，應妥為保存及管理，並維護個人隱私及權益；其評量資料之蒐集、處理及利用，應依個人資料保護法及其相關法規之規定辦理。

第 27 條

學校依本辦法規定或為適應實際需要，自行訂定之學生學習評量補充規定，應經校務會議通過後實施。

第 28 條

本辦法自中華民國一百零三年八月一日施行。

新北市智光高級商工職業學校學生學習評量辦法補充規定

108 年 6 月 28 日校務會議通過

壹、總則：

- 一、本補充規定依據 108 年 06 月 18 日教育部臺教授國部字第 1080057314B 號令訂定發布全文 31 條；並自 108 年 06 月 18 日施行「高級中等學校學生學習評量辦法」之規定訂定之。
- 二、本校訂定學生學習評量辦法未規定者，依其他相關法令規定辦理。
- 三、學生學習評量包括學業成績評量及德行評量。
- 四、學業成績評量採百分制評定，以 100 分為滿分，並得註記質性文字描述，60 分為及格。惟特殊身分學生另有規定者，依其規定。計算各項（科）目成績取整數。

貳、學業成績之評量：

- 一、學生學業成績，含部定及校訂科目，採日常考查及定期考查之。
- 二、學業成績之評量，應參照學生身心發展及個別差異，兼顧科目認知、技能及情意之教學目標，採多元評量方式，並於日常及定期為之。得依考查項目、科目性質、考查時機、採多元評量方式辦理：筆試、作業、口試、表演、實作、實驗、見習、參觀、報告、資料蒐集整理、鑑賞、晤談、實踐、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。
- 三、學業成績評量兼顧科目認知、技能和情意等教學目標。評量分日常及定期為之，定期評量每學期兩次段考各佔 15%、期末各佔 30%，日常評量佔 40%，日常評量以作業、報告、學習態度、出缺席、平時測驗為主。
- 四、學生於定期評量時，因公、因重病、因特殊事故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，准予補考。但未經核准給假，或經准假而無故缺考者不准補考。缺考科目之成績以零分計算，補考成績處理依下列情形計算之。
 - (一)因公或因特殊故事、產前假、娩假、流產假、育嬰假、生理假、喪假（直系血親尊親屬喪亡），報經學校核准給假者，准予補考，其成績得實算之。
 - (二)因重病由醫生開具住院證明，報經學校核准給假者，准予補考，其成績得實算之。
- 五、學業成績評量之科目，依高級中等學校課程綱要（簡稱課程綱要）

之規定。每一科目學分之計算，以每學期每週修習一節或總修習節數達十八節，為一學分。

(一)學期學業成績總平均之計算，為各科目學期學業成績乘以各該科目學分數所得之總和，再除以總學分數。

(二)學年學業成績總平均之計算，以該學年度各學期學業成績總平均成績平均之。

(三)各科目學年學業成績之計算，以該學年度該科目各學期學業成績平均之。

六、學生學期成績不及格之科目未達 60 分，得參加補考，教務處補考以 1 次為限。前項補考之成績依下列規定辦理：

(一)補考及格者，成績以 60 分計。

(二)補考不及格者，依補考成績實算之。

七、身心障礙學生之學業成績考查依下列原則辦理。

(一)依據：

1. 特殊教育法 28 條。

2. 「高級中等學校學生學習評量辦法」。

(二)考查原則：

1. 身心障礙學生之教學及考查應以個別化為原則。

2. 身心障礙學生之成績考查，應分別按其所習科目予以彈性規畫，以配合身心發展。

(三)考查內容：

1. 德育評量：比照「高級中等學校學生學習評量辦法」辦理。

2. 學業成績：依「特殊教育法」採個別化評量。另依「高級中等學校學生學習評量辦法」第 8 條第二款規定，符合專案核定安置申請資格之學生，一年級以四十分為及格，二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。

(四)學業成績考查方式：

1. 學生得於每學期初選擇成績評量方式，於學期末依學生學習結果採計對其最有利之評量方式。

2. 採取個別化評量者，依所選擇學科，由該科班級任課教師擬定學習計劃。

3. 學籍表中如欲登載學習成績，學生必須參與安置班級正常學習活動及定期考查。原始成績須登錄於學籍表中，並加註「身心障礙型學生，採個別化評量方式，不受『高級中等學校學生學習評量辦法』成績及格標準之限制」。

4. 如不參加定期考查，則只登載通過學習與否，無成績記錄。
5. 成績登錄包括學科成績總平均。
6. 身心障礙學生出勤狀況影響學習，成績計算等依「高級中等學校學生學習評量辦法」相關規定辦理。

7. 成績考查原則：

(1) 視障學生

- ① 期中考、期末考及其他重要之考查，應視學生實際需要於考試時 提供報讀服務或放大試卷，以便學生能隨堂參加考試為原則。
- ② 平時考查宜多採口頭問答或口問筆答方式進行。
- ③ 數學及專業課程涉及圖形或抽象概念者可酌予省略，並延長測驗 時間。
- ④ 語文科目：有關字形、字音辨別部分得予改變方式測驗。
- ⑤ 社會學科：加強歷史教學，對地圖空間概念之輔導加強。
- ⑥ 專業及實習科目、藝能科目：應注重學習精神及創造過程。

(2) 聽障學生

- ① 音樂教學應注重其學習精神及態度。
- ② 數學課程涉及圖形或抽象概念者可酌予省略。
- ③ 平時考查應儘量採用書面方式進行，避免採用口問口答方式。
- ④ 語文科目有關發音、語言辨別、聽音等部分得予改變方式測驗。

(3) 其他類別學生

- ① 依學生特殊需求，得彈性改變教學及評量方式。

八、乙、丙級證照抵補專業科目重補修學分，重補修科目學分抵免依下列規定處理：

- (一) 取得技能檢定丙級證照或乙級證照，得由學校酌予抵免補考或重補修，該 科目成績即以六十分計算。
- (二) 取得丙級證照可抵免 3 學分(含) 以下，取得乙級證照可抵免 4 學分(含) 以下。
- (三) 抵免科目依各科規定處理。

參、德行成績之評量：

- 一、德行評量：依學生行為事實並審酌學生個別差異及家庭、社會背景因素綜合評量，不評定分數及等第，採文字敘述。

- 二、學生各階段德行評量，納入本校自行訂定「學生獎懲實施要點」，並依照日常生活綜合表現及校內外特殊表現、服務學習、出缺席紀錄、獎懲紀錄、具體建議之規定標準分別予以核計，此項評量量化標準提學生事務會議及申請獎助學金參考。
- 三、學生出席紀錄處理依本校自行訂定「學生請假規則」等規定辦理。
- 四、學生曠課及事假之缺課節數合計達該科目全學期總修習節數三分之一者，該科目學期學業成績以零分計算。但因學生或其家庭發生重大變故所請事假而缺課之節數，經提學生事務相關會議通過後，得不納入計算。
- 五、學生於學期中如有重大違規事件發生者，應召開學生事務相關會議決議，並報由校長核定後實施。
- 六、學生於每學期註冊期間未註冊，經公告及有關行政程序通知仍無補行註冊或無法取得聯絡者，逾時依規定以自動退學論處。
- 七、學生及其家長或監護人，對成績評量有疑義時，得於成績正式發佈一週內向學校提出申請覆查或申覆。

肆、學生學習評量結果：依下列規定處理

- 一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：
 - (一)修業期滿，符合課程綱要所定畢業條件。
 - (二)修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。
- 二、修業期滿，修畢課程綱要所定應修課程，且取得一百二十個畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。

附則：

- 一、本學生學習評量辦法補充規定經 108 年 6 月 30 日校務會議通過，修訂時亦同。
- 二、本學生學習評量辦法補充規定自 108 年 8 月 1 日起施行。

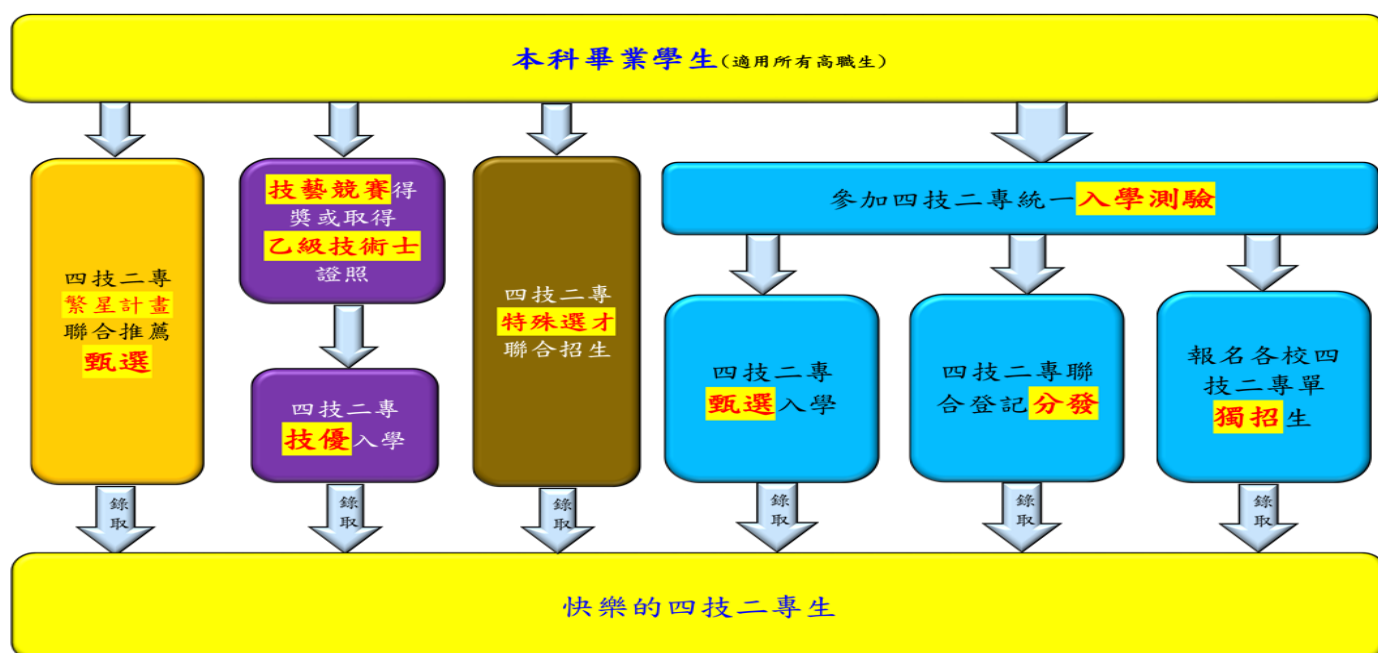
附註

特殊教育法第 28 條 高級中等以下各教育階段學校，應以團隊合作方式對身心障礙學生訂定個別化教育計畫，訂定時應邀請身心障礙學生家長參與，必要時家長得邀請相關人員陪同參與。

捌、未來進路

一、升學進路與修課建議

(一) 觀光事業科升學進路圖



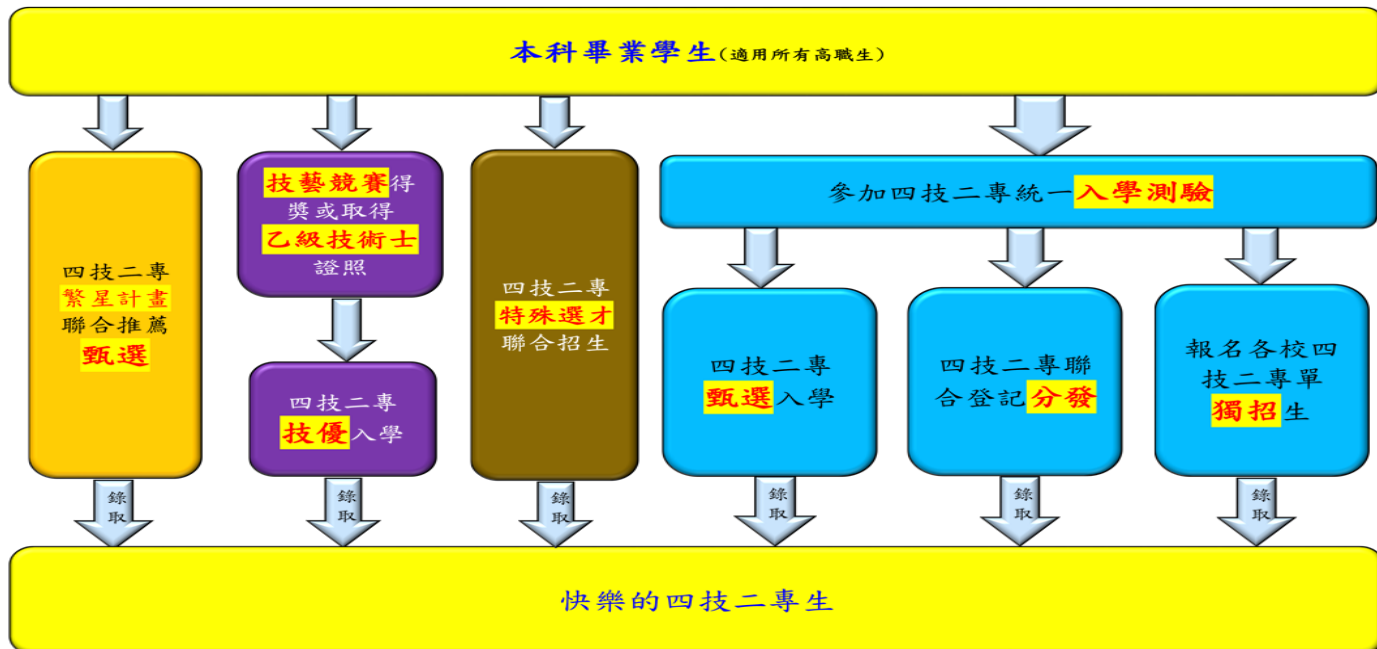
(二) 觀光事業科升學進路修課建議

專業科目(含實習、實務科目)升學進路修課建議表

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	報考群別
專業科目	觀光餐旅業導論	一	上下	6	必修	餐旅群
	日文會話	一 二	上下	4 4	必修	
	觀光資源	一 二	上下	2 4	必修	
	觀光學概論	二	上下	4	必修	
	觀光餐旅英文會話	二	上下	4	必修	
	國際禮儀	三	上下	4	必修	
	旅館管理	三	上下	4	選修	
	旅行業管理	三	上下	4	選修	
	日語韓語會話(二選一)	三	上下	6	選修	
	專業英文	三	上下	1	選修	
實習科目	餐飲服務技術	一	上下	6	必修	
	飲料實務	一	上下	6	必修	
	房務實務	二	上下	4	必修	
	旅館客房實務	二	上下	4	必修	
	旅遊實務	二	上下	4	必修	
	導覽解說實務	二	上下	6	必修	
	專題實作	二 三	下 上下	6	必修	
	旅遊資訊與訂位系統	三	上下	4	選修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	報考群別
	餐飲實務	三	上下	8	選修	
	蘇打房實務	三	上下	6	選修	
	文書處理	二	上	2	選修	

(三) 餐飲管理科升學進路圖



(四) 餐飲管理科升學進路修課建議

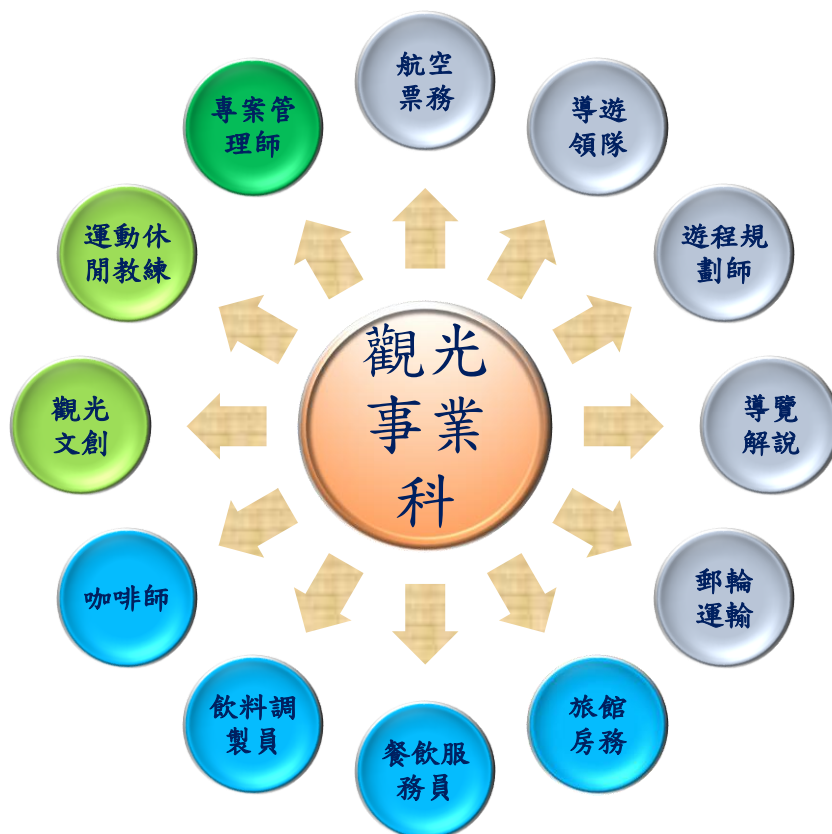
專業科目(含實習、實務科目)升學進路修課建議表

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	報考群別
專業科目	觀光餐旅業導論	一	上下	6	必修	餐旅群
	餐飲安全與衛生	一	上下	2	選修	
	食物學	一	上下	2	選修	
	觀光餐旅英文會話	二	上下	4	必修	
	飲料學概論	二	上	2	選修	
	觀光餐旅英文會話	三	上下	4	必修	
	餐飲管理	三	上下	4	選修	
	酒類概論	三	上下	4	選修	
	觀光餐旅實務	三	上下	4	選修	
實習科目	餐飲服務技術	一	上下	6	必修	
	中餐烹飪實習	一	上下	8	必修	
	基礎刀工	一	上下	4	選修	
	飲料實務	二	上下	6	必修	
	宴會料理	二	上下	6	選修	
	專題實作	二	下	2	必修	
	專題實作	三	上下	4	必修	
	亞洲料理	三	上下	6	選修	
	西點烘焙	三	上	3	選修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	報考群別
	中式點心	三	下	3	選修	
	蔬果切雕	三	上下	4	選修	

二、就業進路與修課建議

(一) 觀光事業科就業進路圖



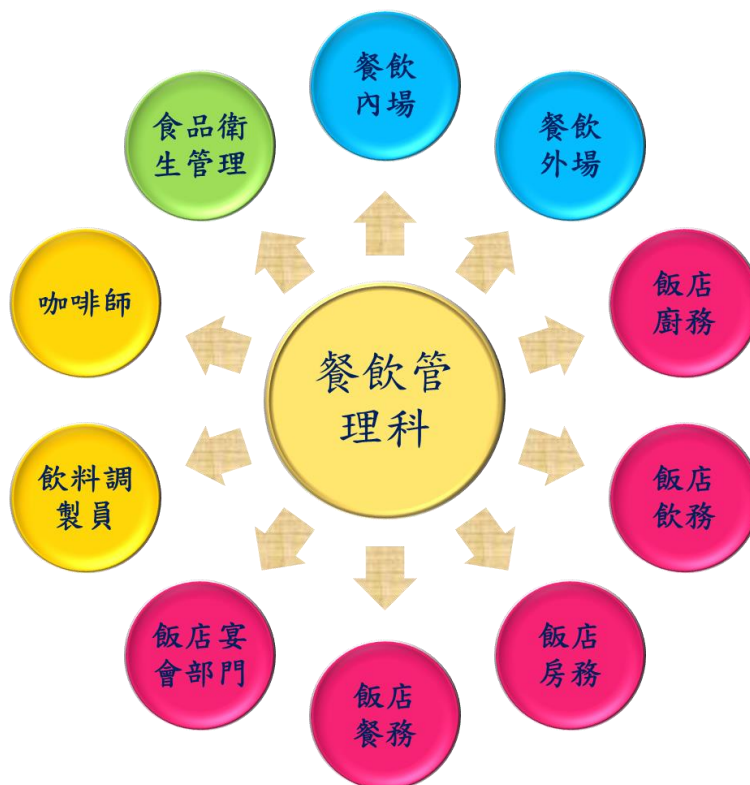
(二) 觀光事業科就業進路修課建議

專業科目（含實習、實務科目）就業進路修課建議表

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	職場進路
專業科目	觀光餐旅業導論	一	上下	6	必修	1.餐飲業服務員
	日文會話	一二	上下	4	必修	2.旅館服務人員
	觀光資源	一二	上下	2 4	必修	3.領團人員
	觀光學概論	二	上下	4	必修	4.運輸業服務人員
	觀光餐旅英文會話	二	上下	4	必修	5.遊程規劃師
	國際禮儀	三	上下	4	必修	6.觀光文創業
	旅館管理	三	上下	4	選修	
	旅行業管理	三	上下	4	選修	
	日語韓語會話(二選一)	三	上下	6	選修	
	專業英文	三	上下	1	選修	
實習科目	餐飲服務技術	一	上下	6	必修	7.飲料調製員
	飲料實務	一	上下	6	必修	
	房務實務	二	上下	4	必修	8.旅館房務員
	旅館客房實務	二	上下	4	必修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	職場進路
	旅遊實務	二	上下	4	必修	9.休閒運動教練助理員 10.專案活動企劃人員 11.旅行業從業人員
	導覽解說實務	二	上下	6	必修	
	專題實作	二三	下 上下	6	必修	
	旅遊資訊與訂位系統	三	上下	4	選修	
	餐飲實務	三	上下	8	選修	
	蘇打房實務	三	上下	6	選修	

(三) 餐飲管理科就業進路圖



(四) 餐飲管理科就業進路修課建議

專業科目（含實習、實務科目）就業進路修課建議表

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	職場進路
專業科目	觀光餐旅業導論	一	上下	6	必修	1. 餐廳內場從業人員 2. 餐廳外場從業人員 3. 飯店廚務部門從業人員 4. 飯店飲務部門從業人員 5. 飯店房務部門從業人員 6. 飯店餐務部門從業人員 7. 飯店宴會部門從業人員 8. 飲料調製及販售從
	餐飲安全與衛生	一	上下	2	選修	
	觀光餐旅英文會話	二	上下	4	必修	
	飲料學概論	二	上	2	選修	
	觀光餐旅英文會話	三	上下	4	必修	
	餐飲管理	三	上下	4	選修	
	酒類概論	三	上下	4	選修	
	觀光餐旅實務	三	上下	4	選修	
實習科目	餐飲服務技術	一	上下	6	必修	
	中餐烹飪實習	一	上下	8	必修	
	基礎刀工	一	上下	4	選修	
	飲料實務	二	上下	6	必修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	職場進路
	宴會料理	二	上下	6	選修	業人員 9. 咖啡販售相關從業人員 10. 食品衛生相關從業人員
	專題實作	二	下	2	必修	
	專題實作	三	上下	4	必修	
	亞洲料理	三	上下	6	選修	
	西點烘焙	三	上	3	選修	
	中式點心	三	下	3	選修	

玖、附錄

一、生涯規劃與進路測驗輔導

年級	生涯規劃項目	內容大綱	進行方式
一年級	自我探索	*個人探索 *環境探索 *性向探索	1. 從新生訓練探索學校環境 2. 從新生性向輔導中為高中生活做準備 3. 從心靈成長小團體活動認識自我 4. 參加高一公民訓練，培養獨立自主的個性及學習團隊合作精神 5. 選擇參與社團活動，積極參與班級活動
二年級	生涯準備	*培養休閒風格 *學習如何克服壓力 *學習人際溝通技巧 *升學資訊探索	1. 參加班級身心成長活動 2. 參與校外活動，增進個人成長 3. 主動參與學校舉辦的各項活動，增進個人能力 4. 擔任幹部，培養領導能力 5. 參與校內、社區各項服務活動 6. 選擇從事自己喜歡的休閒活動 7. 學習運用電腦資訊探索系統，認識各大學概況 8. 運用輔導室資源，認識各技專院校概況及多元入學方案 9. 參加輔導室於校慶會期間主辦之技專院校升學博覽會，提早認識大學科系。 10. 參加甄選入學上榜學長姐之經驗分享座談會，即早為高三之升學準備。
三年級	生涯抉擇與規劃	*生涯規劃觀念及生涯規劃的能力 *釐清生涯方向 *發展生涯抉擇技巧 *學習升學技巧 *探索升學機會	1. 從生涯規畫課程中認識自我、了解未來升學進路、大學學群，學習生涯抉擇並為自我負責。 2. 接受大考中心興趣量表的施測，了解自己的興趣群。 3. 舉辦技專院校參訪與課程體驗活動，深入了解各學群之學習內容及未來發展。 4. 辦理技專院校升學博覽會，認識並了解各校學系之特色。 5. 參加四技二專甄選入學書面資料講座，學習備審資料之準備。 6. 辦理校內模擬面試活動，累積實戰經驗，增加錄取機會。 7. 參加各式升學輔導講座，了解並選擇適合自己的升學進路。 8. 選擇自己適合的升學管道並做準備。

二、高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業

中華民國 106 年 7 月 26 日 臺教國署高字第 1060075928B 號

訂定「教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」，並自中華民國一百零八年八月一日生效。

教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點

一、教育部國民及學前教育署（以下簡稱本署）為落實十二年國民基本教育課程綱要總綱有關高級中等學校（以下簡稱學校）應完備高級中等教育階段學生學習歷程檔案之規定，以蒐集、處理及利用學生學習歷程檔案資料，特訂定本要點。

二、本署依教育基本法第九條第一項第三款及教育部國民及學前教育署組織法第二條規定之職權，建立高級中等教育階段學生學習歷程資料庫（以下簡稱學習資料庫）向學校及學校型態、非學校型態實驗教育（以下簡稱實驗教育）辦理者蒐集學生學習歷程檔案資料，並得請相關機關或機構提供學生學習歷程檔案資料。

前項學校、實驗教育辦理者、機關或機構，依各該教育評量法規、組織法規或個人資料保護法及其相關法規規定，其蒐集之學生學習歷程檔案資料，得依個人資料保護法第十六條或第二十條規定，釋出學生學習歷程檔案資料提供予學習資料庫處理及利用。

三、學校及本署應以數位平臺建置學生學習歷程檔案資料，其內容應包括下列項目：

- （一）基本資料。
- （二）修課紀錄。
- （三）課程學習成果。
- （四）多元表現。
- （五）自傳（得包括學習計畫）
- （六）其他與學生學習歷程有關之資料。

實驗教育辦理者之數位平臺學生學習歷程檔案資料，由本署建置之。

前二項資料建置之格式，由本署另定之。

四、學生學習歷程檔案資料之建置，以學生就學期間之資料為限，並由學校、實驗教育辦理者及學生，依本署公告期限上傳資料庫；其內容及記錄方式如下：

- （一）基本資料、修課紀錄：學校、實驗教育辦理者，應於每學期規定時間內登錄及檢核。
- （二）課程學習成果：學生應於學校、實驗教育辦理者規定時間內登錄，並經任

課教師（在實驗教育，得為法定代理人或已成年之學生本人）認證。學校在籍學生，每學期至多三件；參與實驗教育之學生，每學年至多六件。

（三）多元表現：學生應將校內、外多元表現，於學校、實驗教育辦理者規定時間內登錄，每學年至多十項。但資料庫內已由學校登錄之校內幹部及其他相當資料，或校外機構登錄之競賽、檢定及其他相當之資料，不包括在十項之內。

（四）自傳（得包括學習計畫）其他與學生學習歷程有關之資料：學生申請就讀大專校院時，應於學校、實驗教育辦理者規定時間內登錄，並由學校、實驗教育辦理者於本署規定時間內上傳至資料庫。

五、學校應成立建置學生學習歷程檔案資料工作小組（以下簡稱工作小組）由校長擔任召集人，成員至少包括教務處、學務處、輔導處（室）教師、家長及學生代表，每學期至少召開一次會議。

學校應依本要點訂定補充規定，經校務會議通過後實施；其內容應包括下列事項：

（一）工作小組之組成及運作。

（二）學生學習歷程檔案資料建置之方式、人員、期程及內容。

（三）學生學習歷程檔案資料相關研習之規劃。

（四）辦理成效評核及獎勵。

實驗教育辦理者應自行訂定補充規定，並指定單位或人員，負責本要點所定相關事項。

六、學生申請就讀大專校院時，經學生本人同意及勾選後，本署得將資料庫之檔案釋出至依大學法第二十四條第二項所組成之大學招生委員會或聯合會，作為招生選才之參據。

七、本署對於學校、實驗教育辦理者有關學生學習歷程檔案資料之建置作業，得視其辦理情形，就相關人員予以獎懲；學校、實驗教育辦理者相關人員有登載不實，致影響學生權益或大學招生制度之公正性及公平性者，應負相關行政或刑事責任。

八、學習資料庫保有學生個人之所有資料，應自該學生申請入大專校院起五年後，予以封存。

新北市私立智光高級商工職業學校建置學生學習歷程檔案作業補充規定

中華民國 107 年 01 月 24 日校務會議通過

建置學生學習歷程檔案作業補充規定	說明
一、本補充規定依「教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」(以下簡稱作業要點)第五點第二項規定訂定之。	
二、本校依作業要點第五點第一項規定設置「建置學生學習歷程檔案資料工作小組」(以下簡稱工作小組)，負責辦理建置學生學習歷程檔案之相關工作。	
三、工作小組成員由校長、教務主任、進修部主任、實習主任、學務主任、輔導室主任、註冊組組長、進修部註冊組及導師代表、教師代表、家長代表、學生代表各一人，合計12人組成；其中校長擔任召集人，教務主任為執行秘書。工作小組每學期至少召開一次會議，且應由召集人召集會議並主持，議決學生學習歷程檔案建置之方式、人員、期程及內容，並辦理訓練、研習、說明、成效評核及獎勵等相關作業。	1. 設有進修部(學校)或實用技能學程，其單位主管、組長或業務承辦人員應列入工作小組成員。
四、學生學習歷程檔案平臺由教務處(負責建置與管理，其登錄內容與作業方式如下： (一) 基本資料：學生之相關學籍資料，由註冊組於學生入學後登錄，每學期並須再次檢核確認。 (二) 修課紀錄： 1. 修課評估：「學群(類群)探索與就業規劃」由輔導處(室)依據學生之性向興趣及進路發展登錄；「選修課程名稱」由教務處於選課作業完成後登錄學生選修科目資料。 2. 課程諮詢紀錄：由課程諮詢教師登錄「日期/時間/地點」及「諮詢內容及意見」。 3. 修課成績：學生修課科目及學業成績表現，由註冊組登錄。 (三) 課程學習成果：學生得於每學期登錄修課(含必、選修等有核計學分者)之學習成果(含實作作品或書面報告等)，並須經任課教師認證。 (四) 多元表現：學生得自行登錄校內、外之多元表現(含名稱、內容、成績及證明文件)。 前項內容參照作業要點之附件表單建置之，並於國教署規定上傳期限之二週前完成。教務處註冊組並須於規定之上傳期限內上傳至國教署指定之資料庫。	
五、學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用，由工作小組指派單位或人員，統籌辦理訓練、研習及說明： (一) 學生訓練：每學期得結合生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，由輔導室辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。 (二) 教師研習：教務處(註冊組)每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。 (三) 親師說明：輔導室學期得結合學校親職活動，至少辦理一次檔案建置與使用之說明。	
六、成效評核及獎勵：學生學習歷程檔案平臺各內容項目之指定管理、登錄人員及教師，得由執行秘書視其辦理成效，提交工作小組議決後，依學校教職員獎勵標準規定提請敘獎。	
七、本補充規定經校務會議通過後實施，其修正亦同。	

學習歷程檔案

學生學習歷程檔案資料之建置，以學生就學期間之資料為限，並由學校、實驗教育辦理者及學生，依國教署公告期限上傳資料庫。

項 目	辦 理 人 員	登 錄 、 上 傳 時 間	內 容
(一)基本資料	● 學校登錄及檢核 ● 實驗教育辦理者登錄及檢核	● 每學期	● 學生學籍資料
(二)修課紀錄	● 學校登錄及檢核 ● 實驗教育辦理者登錄及檢核	● 每學期	● 每學期修課紀錄，包括修習部定/校訂必修/選修等課程學分數及成績等
(三)課程學習成果	● 學生登錄 ● 任課老師認證	● 學校在籍學生，每學期至多三件 ● 參與實驗教育之學生，每學年至多六件	● 有修課紀錄且具學分數之課程實作、作品或書面報告 ● 檔案格式：PDF、圖片等
(四)多元表現	● 學生登錄 ● 學校登錄 ● 校外機構登錄	● 每學年至多十項（資料庫內已由學校登錄之校內幹部及其他相當資料，或校外機構登錄之競賽、檢定及其他相當之資料，不包括在十項之內）	● 校內表現、校外表現、志工服務、競賽成果、幹部經歷、檢定證照 ● 檔案格式：影音、PDF、圖片等
(五)自傳 (得包括學習計畫)	● 學生登錄 ● 學校上傳 ● 實驗教育辦理者上傳	● 申請大專校院時，應於學校、實驗教育辦理者規定時間內登錄，並由學校、實驗教育辦理者於國教署規定時間內上傳至資料庫	● 依申請入學之志願科系，撰寫自傳或學習計畫
(六)其他與學生學習歷程有關之資料			● 技專端需求之補充資料

三、課程諮詢教師設置

高級中等學校課程諮詢教師設置要點

中華民國 107 年 4 月 10 日

臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定

- 一、教育部（以下簡稱本部）為協助主管之高級中等學校（以下簡稱學校）依十二年國民基本教育課程綱要總綱（以下簡稱總綱）規定，置課程諮詢教師，強化課程輔導諮詢，特訂定本要點。
- 二、前點所稱課程輔導諮詢，指教師參考學校課程計畫、選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、進路發展及其他相關資訊，就學生修習課程提供諮詢意見。
- 三、學校應置課程諮詢教師，其工作內容規定如下：
 - （一）每學期學生選課前，協助學校編輯選課輔導手冊，並向學生、家長及教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
 - （二）每學期學生選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。
 - （三）針對有生涯輔導需求之學生，由專任輔導教師或導師依其性向及興趣測驗結果輔導後，提供個別方式之課程諮詢。
 - （四）將課程諮詢紀錄登載於學生學習歷程檔案。
- 四、學校應遴選現職合格專任教師（包括兼任導師或行政職務之專任教師），參加本部辦理之課程諮詢專業知能研習。

學校為辦理前項遴選事宜，應組成課程諮詢教師遴選會；其組織、運作方式及其他相關事項，由學校定之。
- 五、教師完成前點研習並取得證明文件者，具有擔任課程諮詢教師之資格。

學校應遴選具前項資格之教師擔任課程諮詢教師；學校設有專業群科或專門學程者，應優先遴選具前項資格之各該群科、學程教師。
- 六、學校應遴選課程諮詢教師一人兼任召集人，統籌規劃及辦理課程諮詢工作；課程諮詢教師僅一人者，為當然召集人。
- 七、課程諮詢教師及召集人之每週基本教學節數，得按高級中等學校教師每週教學節數標準所定專任教師、兼任導師之專任教師、兼任行政職務之專任教師及普通型學校經本部核定設立之科學班班主任之每週基本教學節數，減授如下：
 - （一）課程諮詢教師：減授一節至二節。
 - （二）召集人：減授二節至四節。
- 八、前點每週基本教學節數之減授總節數，以學校當學年度適用總綱之學生總數計算；其計算基準如下：
 - （一）學生總數一百人以下：三節。
 - （二）學生總數一百零一人以上：每滿一百人，增一節。

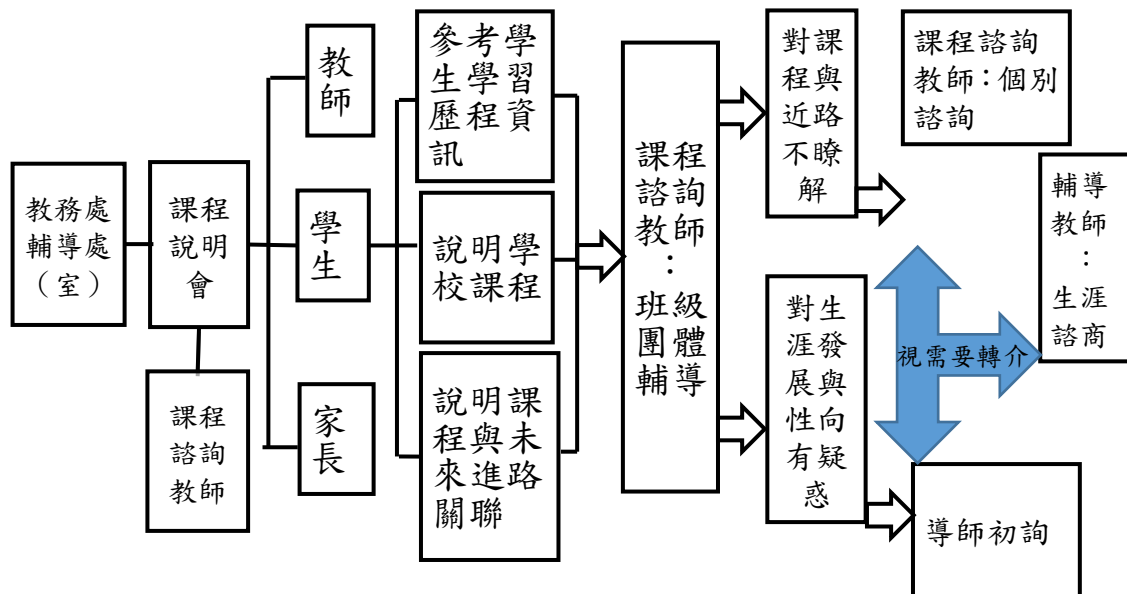
學校得於前項總節數範圍內，調整課程諮詢教師之人數。

新北市私立智光商工課程諮詢教師遴選會組織要點

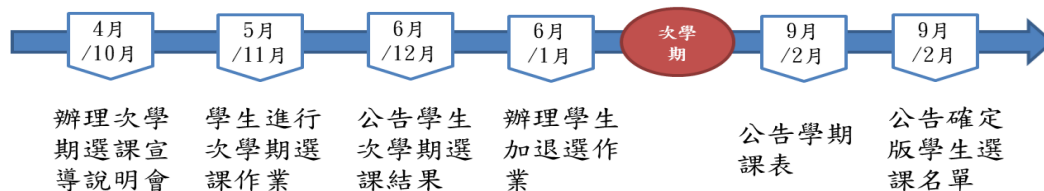
- 一、 新北市私立智光商工為推動課程輔導諮詢相關事項，特依據教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B 號令發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」訂定本校課程諮詢教師遴選會組織要點（以下簡稱本要點）。
- 二、 本校課程諮詢教師遴選會（以下簡稱本遴選會）組織成員如下：
 - （一） 本遴選會置委員共十一人，主任委員1人及執行秘書1人。
 - （二） 前款委員中由教務處主任、學務處主任、實習處主任、輔導室主任為當然委員；執行秘書由教學組長擔任；主任委員由校長擔任。
 - （三） 委員之任期採學年制；當然委員於學年度職務異動時，依其職務任免。
- 三、 本遴選會之任務如下：
 - （一） 研訂本校課程諮詢教師遴選方式及其原則，其中應優先遴選學校各專業群科或專門學程之教師。
 - （二） 遴選本校現職合格專任教師，參加教育部辦理之課程諮詢專業知能研習。
 - （三） 遴選本校具課程諮詢教師資格者，擔任課程諮詢教師。
 - （四） 選定本校課程諮詢教師一人兼任召集人。
 - （五） 擬定本校課程輔導諮詢推動工作計畫。
 - （六） 審議課程諮詢教師減授每週教學節數節數規劃。
 - （七） 進行本校課程諮詢教師工作推動成效之定期追蹤與檢討。
 - （八） 協調本校各處室、群科配合推動課程輔導諮詢之相關事宜。
 - （九） 研議本校課程諮詢教師相關敘獎事項之建議。
- 四、 本遴選會運作方式如下：
 - （一） 本遴選會每學期召開會議至少一次，並得視需要不定期召開臨時會。
 - （二） 本遴選會主席由主任委員擔任，主任委員不克出席會議時，由出席委員互推一人擔任之。
 - （三） 本遴選會委員不克出席會議時，得指派適當人員代理出席會議，並經主席同意後，參與議案表決。
 - （四） 本校課程諮詢教師召集人，應親自出席本遴選會會議。
 - （五） 本遴選會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，始得決議。
 - （六） 本遴選會之人員聯絡、協調決議事項之執行、決議事項之管考事宜，由執行秘書負責。
- 五、 節數減授：
 1. 課程諮詢教師及召集人之每週基本教學節數，依「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」之規定，得按國立高級中等學校教師每週基本教學節數標準減授其節數。
 2. 學校得減授每週基本教學節數之總節數，依「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」之規定，以學校當學年度適用總綱之學生總數計算。
- 六、 本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

課程諮詢輔導流程

1. 選課階段



2. 加退選階段



3. 登錄學習歷程檔案階段

