



# 高雄市私立高英高級工商職業學校

學校代碼：121413

## 進修部學生選課輔導手冊

(109 學年度入學學生適用)



# 目錄

## 壹、學校願景與學生圖像

一、學校願景 . . . . . 1

二、學生圖像 . . . . . 1

## 貳、課程發展與規劃

一、群科教育目標與專業能力 . . . . . 2

二、群科課程規劃 . . . . . 4

三、科課程地圖 . . . . . 10

## 參、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表 . . . . . 12

二、課程架構表 . . . . . 18

肆、團體活動時間實施規劃 . . . . . 21

伍、彈性學習時間實施規劃表 . . . . . 22

## 陸、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃 . . . . . 23

二、選課輔導措施 . . . . . 24

三、校定選修課程規劃 . . . . . 25

# 壹、學校願景與學生圖像

## 一、學校願景

追求卓越，建構升學就業並重的全人精緻職業教育。

依據十二年國民基本教育精神、學校的特色發展與需求，提出明確的辦學理念，以激發學生潛能、成就每位學生，以達成「追求卓越，建構升學就業並重的全人類精緻職業教育」之校務願景。

## 二、學生圖像

### (一) 品德力(活力)

學生具備能力包含

1. 品格素養力：培養學生具備積極、主動、進取的自我管理的能力
2. 服務奉獻力：培養學生具備樂於服務社會人群的能力
3. 倫理落實力：培養學生具備並落實人際倫理的能力

### (二) 專業力(科技)

學生具備能力包含

4. 專業學習力：培養學生具備專業學科技能精進之能力
5. 自我學習力：培養學生具備自我進修、研習、精進的能力
6. 資訊應用力：培養學生具備將專業技能結合數位化之能力

### (三) 創造力(創新)

學生具備能力包含

7. 創新發明力：培養學生具備在專業領域求新求變的能力
8. 問題解決力：培養學生具備應變及尋求資源協助的能力
9. 團隊合作力：培養學生具備發揮合作精神共同完成任務的能力

### (四) 職業力(卓越)

學生具備能力包含

10. 職場適應力：培養學生具備適應職場工作環境的能力
11. 終身學習力：培養學生具備積極學習新知主動進取態度能力
12. 人際關係力：培養學生具備建立良好人際互動的能力



## 貳、課程發展與規劃

### 一、群科教育目標與專業能力

#### 專業群科

表 2-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

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			
					品德力 (活力)	專業力 (科技)	創造力 (創新)	職業力 (卓越)
動力 機械群	汽車科	1. 擔任汽、機車修護、堆高機倉儲作業、汽車塗裝美容、焊接操作、汽機車材料零件銷售、車輛銷售、大客車及小客車檢驗、汽車車輛零件管理、汽車保險(鑑定)、汽車板金等工作。 2. 從事有關汽車維修保養廠、機車維修行、小客車及大客車檢驗廠、汽車材料行、機車材料行、二手車中古商、汽車美容行、汽車百貨公司、堆高機維修店等相關產業。	1. 培養汽車產業之基層技術人員。 2. 培養汽車技術能力之基礎人才。 3. 培養自我發展、創造思考及適應社會變遷之人才。 4. 培養組裝、操作、測試、維護及檢修各種車輛系統與設備之人才。 5. 培養動力機械領域繼續進修終身學習之人才。	具備工具量具設備基礎能力	○	●	○	●
				具備電子檢測儀器基礎能力	○	●	●	●
				具備查閱修護手冊或技術資料能力	○	●		●
				具備車輛保養檢查基礎能力	○	●	○	●
				具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養	●	○		●
				具備科技研發創造發明能力	●	●	●	○
商業與 管理群	資料處理科	1. 資料處理科技相關產業之初級技術人才，能擔任商業與管理領域有關門市服務、金融保險、會計、貿易、流通行銷、運輸管理及資訊科技等工作。 2. 可自行創業，或擔任各行業商管領域工作，如會計/出納/記帳、財務、人事行政、門市服務、採購倉儲、金融服務、各類企劃(廣告、產品、行銷、活動、策展...等)與行銷工作及文書處理等其他行政人員。 3. 培養基本的軟體操作技能，成為軟體應用之人才 4. 培養電腦的基本實用技能，成為商務網站設計與經營管理之人才。 5. 培養商業與數位科技結合之行銷專業人才 6. 培養會計、企管、投資分析及金融服務之基礎人才 7. 培養商業管理領域繼續進修終身學習之人才。	具備操作商業辦公室軟體、多媒體製作軟體、雲端應用軟體之基礎	○	●	○	○	
			具備電腦基本實用技能、網站設計與管理能力	○	●	●	●	
			具備商業結合數位科技行銷管理能力	●	●	○	○	
			具備會計、企管、投資分析及金融服務之基礎能力	●	○	○	●	
			具備職業道德、環保節能及敬業樂群之素養能力	●	○		●	
			具備科技研發創造發明能力	●	●	●	○	

餐旅 群	餐飲 管理 科	1. 餐飲領域相關產業之基礎專業人才，擔任中西餐廚師、中式點心師傅、西點麵包師傅、調酒師、食品營養師、咖啡師、餐飲服務人員等工作。 2. 可自行創業，從事中西式餐廳、日本料理店、休閒觀光餐飲、自助餐廳、飲料調製店、麵包店、小吃店、複合式餐廳等產業。	1. 培養餐旅群相關專業領域之基礎人才。 2. 培養觀光事務及餐旅服務之基礎人才。 3. 培養餐飲烹調、烘焙製作之基礎人才。 4. 培養餐飲相關產業產品製作之專業人才。 5. 培養餐旅領域繼續進修終身學習之人才。	具備餐旅相關專業領域基礎能力	●	●	○	●
				具備觀光事務及餐旅服務之基礎能力	●	●		●
				具備餐飲烹調、烘焙製作之能力	○	●	○	●
				具備餐飲相關產業產品製作之能力	●	●	○	●
				具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力	●	○		●
				具備技術研發創造發明能力	●	●	●	○

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

## 二、群科課程規劃

### (一) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備工具量具設備基礎能力
2. 具備電子檢測儀器基礎能力
3. 具備查閱修護手冊或技術資料能力
4. 具備車輛保養檢查基礎能力
5. 具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養
6. 具備科技研發創造發明能力

表 2-2-1 動力機械群汽車科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1 科 1 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	
部定必修	專業科目	應用力學	○				●	●	
		機件原理	○	●			○		
		引擎原理	○	●			○		
		底盤原理	○	●			○		
		基本電學		●			○		
	實習科目	機械工作法及實習	●				○	●	
		機電製圖實習	○	●			●		
		引擎實習	●		●	●		●	
		底盤實習	●		●	●	○		
		電工電子實習	●	●			●	●	
		電系實習		●			○	●	
		車輛空調檢修實習		●		○			
		車輛底盤檢修實習	●		○				
		車身電器系統綜合檢修實習		○	●			●	
校訂必修	實習科目	專題實作			○		●	●	
		機器腳踏車基礎實習	○	○	●	○	●		
		機器腳踏車檢修實習	○	○	●	○	●		
校訂選修	專業科目	交通法規		○	○		●		
		汽油噴射引擎		○	○		●		
		機械材料	○			○		●	
		電子學		●	○	○		●	
		動力機械概論		○		○	●	●	
		汽車電系原理		○		●		○	
		柴油引擎原理				●			
	實習	機車修護實習	●	○	●		●		
		電子商務實習	○	●	○	○	○		

科目	汽車綜合實習	○	○	●	●	●		
	三D創客實務	○			○	●	●	

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) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備操作商業辦公室軟體、多媒體製作軟體、雲端應用軟體之基礎
2. 具備電腦基本實用技能、網站設計與管理能力
3. 具備商業結合數位科技行銷管理能力
4. 具備會計、企管、投資分析及金融服務之基礎能力
5. 具備職業道德、環保節能及敬業樂群之素養能力
6. 具備科技研發創造發明能力

表 2-2-2 商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1 科 1 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	
部定必修	專業科目	商業概論			○	●	●	○		
		數位科技概論	●	●	●		○	○		
		會計學			○	●	●			
		經濟學			○	●	●			
	實習科目	數位科技應用	●	●	●		○	○		
		商業溝通								
		多媒體製作與應用	●	●	○			●		
		程式語言與設計	○	●	●		○	●		
		資料庫應用	●	●	○			●		
校訂必修	實習科目	專題實作		○			●	●		
校訂選修	專業科目	資訊科技概論	●	●	●	○	○	○		
		影音影像處理	●	●	●		○			
	實習科目	會計軟體應用			●	●	○			
		電子商務實習	●	●	●		●			
		網頁設計實習	●	●	●		○	●		
		文書處理	●	●	●			○		
		數位秘書實務	○	○	●	●	●	●		
		門市經營實務	○	○	●	●	●	○		
		創業小吃實務						●	○	
		物聯網應用實務	○	○	●	●	●	○		
		文創商品設計實務	○	○	●	●	●	○		
		創意影音實務	○	●	●	●	○	●		
		3D 創客實務	○	●	●	●	●	○		

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。

(三) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅相關專業領域基礎能力
2. 具備觀光事務及餐旅服務之基礎能力
3. 具備餐飲烹調、烘焙製作之能力
4. 具備餐飲相關產業產品製作之能力
5. 具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力
6. 具備技術研發創造發明能力

表 2-2-3 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1 科 1 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	
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	●	○	●	●	●	○	
校 訂 必 修	專業科目	食物學	●	○	●	○	○	●	
		飲食文化	●	●			●		
	實習科目	專題實作		○			●	●	
校 訂 選 修	專業科目	觀光學	●	●	○	○	●		
		菜單設計	●	○	●	●	●		
		餐飲管理	●	●			●		
		食物與營養	●	●			●		
		餐飲安全與衛生	●	○			●		
	實習科目	創業小吃實務	●	○	●	●	●	○	
		宴會餐飲實習	●	○	●	●	●		
		中式點心製作	●	○	●	●	●		

目	電子商務實習	○	●	○	●	○	●	
	烘焙實務	●	○	●	●	●	○	
	特色飲品	●	○	●	●	●	○	
	三 D 創客實務	●		●	●	●	●	

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。

### 三、科課程地圖

#### (一) 汽車科(303)



#### (二) 資處科(404)



(三) 餐飲管理科(408)



高英高級工商職業學校餐旅群【餐飲管理科】課程地圖

學校願景		追求卓越，建構升學就業並重的全人精緻職業教育							
學生圖像		品德力(活力)		專業力(科技)		創造力(創新)		職業力(卓越)	
科教育目標	一上	一下	二上	二下	三上	三下	科專業能力	產業人力需求/職場進路	
1. 培養餐旅群相關專業領域之學習 2. 培養安全與衛生之基礎知能。 3. 培養觀光餐旅英語會話之基礎能力 4. 培養餐飲烹調製備與操作之基礎能力 5. 培養餐旅業從業態度與職場倫理。	<b>部定必修</b> 一般科目 國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 物理(2) 資訊科技(2) 體育(1) 全民國防教育(1) 全民國防教育(1) 專業科目 觀光餐旅業導論(3) → 觀光餐旅業導論(3) 實習科目 餐飲服務技術(3) 餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4) 中餐烹調實習(4)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 生物(2) 藝術生活(2) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 生涯規劃(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(2) 美術(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 觀光餐旅英語會話(2) → 觀光餐旅英語會話(2)	國語文(2) 英語文(2) 觀光餐旅英語會話(2) → 觀光餐旅英語會話(2)	1. 具備餐旅相關技術之基本能力 2. 具備觀光事務及餐旅服務之基礎能力 3. 具備餐飲烹調、烘焙製作之能力 4. 具備餐飲相關產業產品製作之能力 5. 具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力 6. 具備技術研發創造發明能力	中西式餐廳從業人員 日本料理店員 休閒觀光餐飲從業人員 自助餐廳從業人員 飲料調製店從業人員 麵包店技術人員 小吃店從業人員 複合式餐廳從業人員 中餐從業人員 西餐從業人員 烘焙點心製作人員 飯店調酒人員 中西餐外場服務人員 飯店房務人員 觀光導遊人員	
	<b>校訂必修</b> 一般科目 專業科目 實習科目	飲食文化(2) 生物學(2)							專題實作(2) 專題實作(2)
	<b>校訂選修</b> 一般科目 專業科目 實習科目	原住民族語-排灣語(2) 應用數學(2) 原住民語-排灣語(2) 應用數學(2) 觀光學(2) 食物與營養(2) 菜單設計(2) 餐飲管理(2) 餐飲安全與衛生(2) → 餐飲安全與衛生(2) 觀光學(2) 食物與營養(2) 菜單設計(2) 餐飲管理(2) 中式點心製作(2) → 中式點心製作(2) 特色飲品(2) 商業小吃實習(3) 電子商務實習(3) 三D高客實習(3) 宴會餐飲實習(3) 烘焙實習(3)							原住民族語-排灣語(2) 應用數學(2) 觀光學(2) 食物與營養(2) 菜單設計(2) 餐飲管理(2) 特色飲品(2) 商業小吃實習(3) 電子商務實習(3) 三D高客實習(3) 宴會餐飲實習(3) 烘焙實習(3)
	<b>共同</b>	彈性學習時間(1) 團體活動時間(1)	彈性學習時間(1) 團體活動時間(1)	彈性學習時間(0) 團體活動時間(1)	彈性學習時間(0) 團體活動時間(1)	彈性學習時間(0) 團體活動時間(1)			彈性學習時間(0) 團體活動時間(1)
	註：「校訂多元選修科目」以文字加框標註，並與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展的」以同一字體顏色為相關。								

# 參、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

### 專業群科

表 3-1-1 動力機械群汽車科教學科目與學分(節)數檢核表

109 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	8	2	2	2	2			A 版
		社會	歷史	2			2			
	公民與社會		2				2			
	自然科學	物理	2	2						B 版
		生物	2		2					A 版
	藝術	美術	2				2			
		藝術生活	2		2					
	綜合活動	生涯規劃	2			2				
	科技	資訊科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2			1	1			
		體育	2	1	1					
	全民國防教育		2	1	1					
	<b>小計</b>		<b>54</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計 54 節數</b>
部定必修 專業科目	應用力學	2				2				
	機件原理	2				2				
	引擎原理	3	3							
	底盤原理	3		3						
	基本電學	2			2					
	<b>小計</b>		<b>12</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修專業科目總計 12 節數</b>
實習科目	機械工作法及實習	4	4							
	機電製圖實習	4				4				
	引擎實習	4		4						
	底盤實習	4			4					
	電工電子實習	3			3					
	電系實習	3				3				
	車輛	車輛空調檢修實習	3					3		
		車輛底盤檢修實習	4					4		
		車身電器系統綜合檢修實習	4						4	
	<b>小計</b>		<b>33</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>部定必修實習科目總計 33 節數</b>
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>45</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>4</b>		
<b>部定必修合計</b>		<b>99</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>部定必修總計 99 節數</b>	

表 3-1-1 動力機械群汽車科教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	實習科目 8 節數 5.88%	機器腳踏車基礎實習	2	2							實習分組 協同教學	
		專題實作	4					2	2			
		機器腳踏車檢修實習	2		2							
		小計	8	2	2			2	2			校訂必修實習科目總計 8 節數
校訂必修節數合計			8	2	2	0	0	2	2	校訂必修總計 8 節數		
校訂選修	一般科目 4 節數 2.94%	原住民族語文-排灣語	4					2	2			
		應用數學	4					2	2			
		最低應選修節數小計	4								校訂選修一般科目總計 8 節數	
	專業科目 16 節數 11.76%	電子學	6						3	3		
		動力機械概論	4	2	2							
		汽油噴射引擎	2			2					同科單班 AD2 選 1	
		機械材料	2			2					同科單班 AD2 選 1	
		交通法規	4					2	2		同科單班 AF3 選 1	
		汽車電系原理	4					2	2		同科單班 AF3 選 1	
		柴油引擎原理	4					2	2		同科單班 AF3 選 1	
最低應選修節數小計	16									校訂選修專業科目總計 26 節數		
實習科目 9 節數 6.62%	汽車綜合實習	3							3			
	電子商務實習	6						3	3	同校跨群 AA3 選 1		
	三D 創客實務	6						3	3	同校跨群 AA3 選 1		
	機車修護實習	6						3	3	同校跨群 AA3 選 1		
	最低應選修節數小計	9									校訂選修實習科目總計 21 節數	
校訂選修節數合計			29	2	2	2	0	10	13	校訂選修總計 55 節數		
學生應修習節數總計			136	23	23	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	1	1	0	0			
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

表 3-1-2 商業與管理群資料處理科教學科目與學分(節)數檢核表

109 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A 版	
	社會	歷史	2			2					
		公民與社會	2				2				
	自然科學	物理	2	2							A 版
		生物	2		2						A 版
	藝術	美術	2				2				
		藝術生活	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2			2					
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
		全民國防教育	2	1	1						
		<b>小計</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計 54 節數</b>	
	專業科目	商業概論	4	2	2						
數位科技概論		4	2	2							
會計學		10	3	3	2	2					
經濟學		8			4	4					
<b>小計</b>		<b>26</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修專業科目總計 26 節數</b>		
		數位科技應用	4			2	2				
實習科目	商業溝通	2							2		
	資訊應用	多媒體製作與應用	6			3	3				
		程式語言與設計	4	2	2						
		資料庫應用	4					2	2		
	<b>小計</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>部定必修實習科目總計 20 節數</b>		
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>46</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			
<b>部定必修合計</b>		<b>100</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>部定必修總計 100 節數</b>		

表 3-1-2 商業與管理群資料處理科教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	實習科目 4 節數 2.47%	專題實作	4					2	2	實習分組 協同教學	
		小計	4					2	2		
		<b>校訂必修節數合計</b>	<b>4</b>								<b>校訂必修實習科目總計 4 節數</b>
校訂科目	一般科目 4 節數 2.47%	原住民族語文-排灣語	4					2	2		
		應用數學	4					2	2		
		<b>最低應選修節數小計</b>	<b>4</b>							<b>校訂選修一般科目總計 8 節數</b>	
	專業科目 2 節數 1.23%	資訊科技概論	2					2			
		<b>最低應選修節數小計</b>	<b>2</b>							<b>校訂選修專業科目總計 2 節數</b>	
	校訂選修	實習科目 52 節數 32.1%	文書處理	4	2	2					
			數位秘書實務	4						4	
			創業小吃實務	6					3	3	同校跨群 AA3 選 1
			電子商務實習	6					3	3	同校跨群 AA3 選 1
			3D 創客實務	6					3	3	同校跨群 AA3 選 1
			創意影音實務	2						2	同科單班 AB2 選 1
			文創商品設計實務	2						2	同科單班 AB2 選 1
影音影像處理			2					2		同科單班 AC2 選 1	
物聯網應用實務			2					2		同科單班 AC2 選 1	
會計軟體應用			6					3	3	同科單班 AE3 選 1	
門市經營實務			6					3	3	同科單班 AE3 選 1	
網頁設計實習	6					3	3	同科單班 AE3 選 1			
<b>最低應選修節數小計</b>	<b>52</b>								<b>校訂選修實習科目總計 52 節數</b>		
<b>校訂選修節數合計</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>13</b>		<b>校訂選修總計 62 節數</b>		
<b>學生應修習節數總計</b>			<b>136</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>部定必修、校訂必修及選修課程節數總計</b>	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	1	1	0	0		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

表 3-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數檢核表

109 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A 版	
	社會	歷史	2			2					
		公民與社會	2				2				
	自然科學	物理	2	2							A 版
		生物	2		2						A 版
	藝術	美術	2				2				
		藝術生活	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2			2					
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
	全民國防教育		2	1	1						
小計		54	12	12	11	11	4	4		部定必修一般科目總計 54 節數	
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 節數
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				依本校學生屬性及實際教學需求調整實施年段。
	小計		26	7	7	6	6	0	0		部定必修實習科目總計 26 節數
專業及實習科目合計		40	10	10	8	8	2	2			
部定必修合計		94	22	22	19	19	6	6		部定必修總計 94 節數	

表 3-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 4 節數 2.86%	食物學	2				2				
		飲食文化	2			2					
		<b>小計</b>	<b>4</b>			<b>2</b>	<b>2</b>			<b>校訂必修專業科目總計 4 節數</b>	
	實習科目 4 節數 2.86%	專題實作	4					2	2	實習分組 協同教學	
		<b>小計</b>	<b>4</b>					<b>2</b>	<b>2</b>	<b>校訂必修實習科目總計 4 節數</b>	
	<b>校訂必修節數合計</b>			<b>8</b>							<b>校訂必修總計 8 節數</b>
	校訂選修	一般科目 4 節數 2.86%	原住民族語文-排灣語	4					2	2	
			應用數學	4					2	2	
			<b>最低應選修節數小計</b>	<b>4</b>							<b>校訂選修一般科目總計 8 節數</b>
		專業科目 12 節數 8.57%	餐飲安全與衛生	4			2	2			
觀光學			4					2	2	同科單班 AG2 選 1	
食物與營養			4					2	2	同科單班 AG2 選 1	
菜單設計			4					2	2	同科單班 AH2 選 1	
餐飲管理			4					2	2	同科單班 AH2 選 1	
<b>最低應選修節數小計</b>			<b>12</b>							<b>校訂選修專業科目總計 20 節數</b>	
實習科目 22 節數 15.71%		宴會餐飲實習	4					2	2		
	烘焙實務	4					2	2			
	中式點心製作	4			2	2					
	特色飲品	4					2	2			
	創業小吃實務	6					3	3	同校跨群 AA3 選 1		
	電子商務實習	6					3	3	同校跨群 AA3 選 1		
	三D 創客實務	6					3	3	同校跨群 AA3 選 1		
	<b>最低應選修節數小計</b>	<b>22</b>							<b>校訂選修實習科目總計 34 節數</b>		
<b>校訂選修節數合計</b>			<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>校訂選修總計 62 節數</b>	
<b>學生應修習節數總計</b>			<b>136</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>部定必修、校訂必修及選修課程節數總計</b>	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			2	1	1	0	0	0	0		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

## 二、課程架構表

表 3-2-1 動力機械群汽車科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

### 109 學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				節數	百分比(%)			
一般科目	部定		46-54 節	54	50.47 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %			
		選修		4	3.74 %			
	合計			58	54.21 %			
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		12	11.21 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		33	30.84 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		45	42.05 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
			選修		16	14.95 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	7.48 %		
			選修		9	8.41 %		
	合計			節(依總綱規定)	78	72.89 %		
	實習科目節數			節(依總綱規定)	50	46.73 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	107 節			
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	107 節				
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節				
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節				
上課總節數			144 節	115 節				
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。								
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

表 3-2-2 商業與管理群資料處理科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		46-54 節	54	51.92 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		4	3.85 %		
	合計			58	55.77 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	26	25 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	20	19.23 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	44.23 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		2	1.92 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.85 %	
			選修		52	50 %	
	合計			節(依總綱規定)	104	100 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)	76	73.08 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	104 節		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	104 節			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	112 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

表 3-2-3 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明		
				節數	百分比(%)			
一般科目	部定		46-54 節	54	52.94 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %			
		選修		4	3.92 %			
	合計			58	56.86 %			
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	13.73 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		26	25.49 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	39.22 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.92 %		
			選修		12	11.76 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.92 %		
			選修		22	21.57 %		
	合計			節(依總綱規定)		82	80.39 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)		52	50.98 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		102 節		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		102 節			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節		6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節		2 節			
上課總節數			144 節		110 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。								
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

## 肆、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表 4-1 團體活動時間規劃表

序 號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以 18 週計算

## 伍、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計 2-4 節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1 校 1 表。

表 5-1 彈性學習時間規劃表

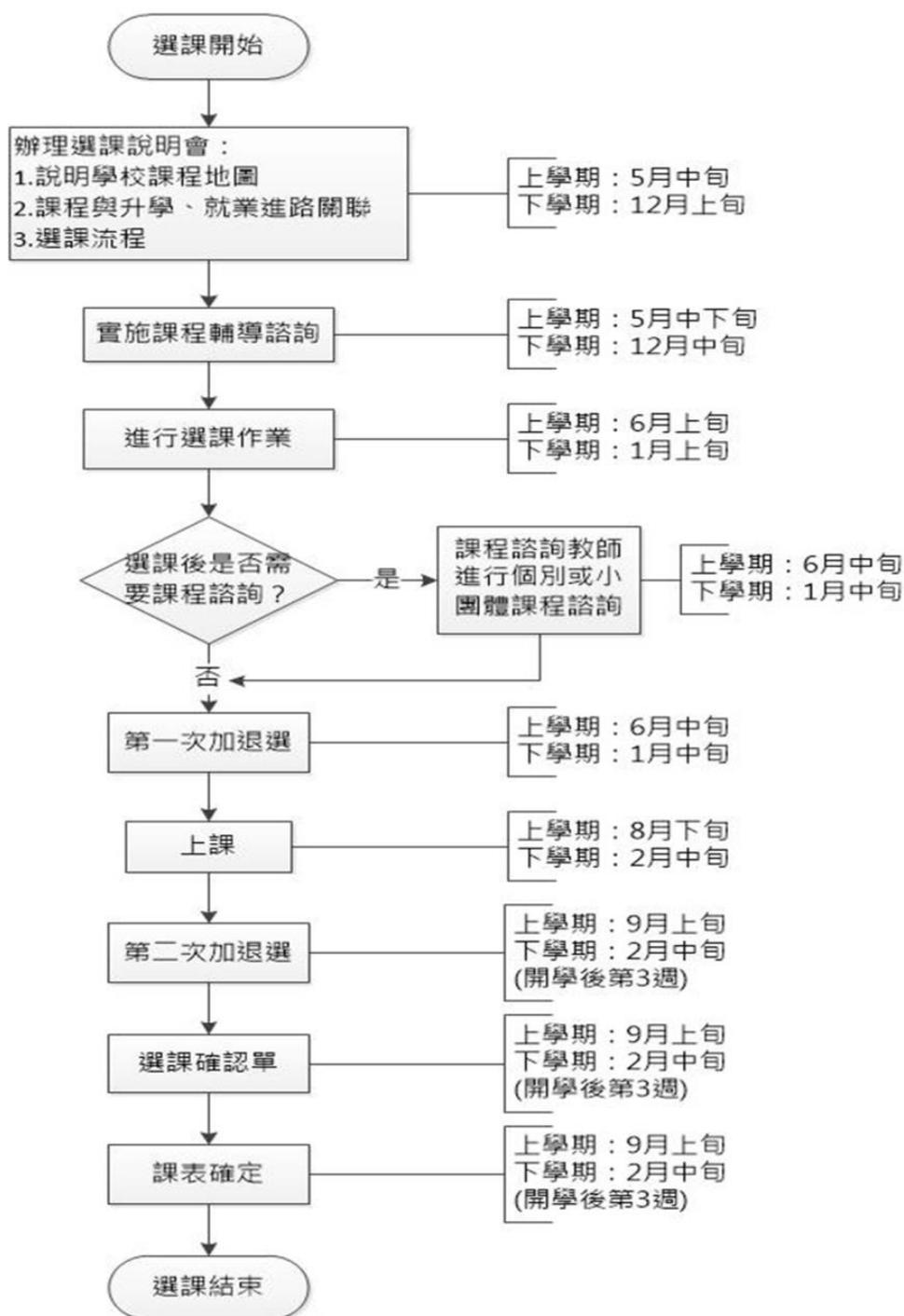
開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V					內聘	
		餐飲專業英文詞彙	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		體適能-有氧運動	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		短文閱讀	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		志工服務	1	9	餐飲管理科					服務學習	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V					內聘	
		餐飲專業英文詞彙	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		體適能-有氧運動	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		短文閱讀	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		志工服務	1	9	餐飲管理科					服務學習	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科 資料處理科	V					內聘	
		商管專業英文詞彙	1	9	資料處理科			V			內聘	
		散文賞析	1	9	汽車科 資料處理科			V			內聘	
		體能訓練-有氧運動	1	9	汽車科 資料處理科			V			內聘	
		汽車專業英文詞彙	1	9	汽車科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	汽車科 資料處理科	V					內聘	
		商管專業英文詞彙	1	9	資料處理科			V			內聘	
		散文賞析	1	9	汽車科 資料處理科			V			內聘	
		體能訓練-有氧運動	1	9	汽車科 資料處理科			V			內聘	
		汽車專業英文詞彙	1	9	汽車科			V			內聘	

## 陸、學生選課規劃與輔導

### 一、選課輔導流程規劃

#### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

高英高級工商職業學校選課輔導流程



## 二、選課輔導措施

### 高英高級工商職業學校推動課程輔導諮詢實施原則

- (一)學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
- (二)學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
- (三)學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
- (四)選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
  - 1.生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
  - 2.生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：
    - (1)先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
    - (2)導師視學生需求向輔導室申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
    - (3)經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。
- (五)召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少 1 次。
- (六)課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。
- (七)課程輔導諮詢實施原則流程圖，詳如附件。

### 三、校定選修課程規劃

表 6-3-1 原班級選修方式課程規劃表

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	原住民族語文-排灣語	汽車科	0	0	0	0	2	2
			資料處理科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
2.	一般	應用數學	汽車科	0	0	0	0	2	2
			資料處理科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	電子學	汽車科	0	0	0	0	3	3
4.	專業	動力機械概論	汽車科	2	2	0	0	0	0
5.	專業	資訊科技概論	資料處理科	0	0	0	0	2	0
6.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
7.	實習	宴會餐飲實習	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
8.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
9.	實習	中式點心製作	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
10.	實習	特色飲品	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
11.	實習	文書處理	資料處理科	2	2	0	0	0	0
12.	實習	汽車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
13.	實習	數位秘書實務	資料處理科	0	0	0	0	0	4

表 6-3-2 多元選修方式課程規劃表

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	創業小吃實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
2.	實習	電子商務實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
3.	實習	三 D 創客實務	汽車科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
4.	實習	機車修護實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AA3 選 1
5.	實習	創意影音實務	資料處理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB2 選 1
6.	實習	文創商品設計實務	資料處理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB2 選 1
7.	實習	影音影像處理	資料處理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AC2 選 1
8.	實習	物聯網應用實務	資料處理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AC2 選 1
9.	專業	汽油噴射引擎	汽車科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AD2 選 1
10.	專業	機械材料	汽車科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AD2 選 1
11.	實習	會計軟體應用	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE3 選 1
12.	實習	門市經營實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE3 選 1
13.	實習	網頁設計實習	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE3 選 1
14.	專業	交通法規	汽車科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF3 選 1
15.	專業	汽車電系原理	汽車科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF3 選 1
16.	專業	柴油引擎原理	汽車科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF3 選 1
17.	專業	觀光學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AG2 選 1
18.	專業	食物與營養	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AG2 選 1
19.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AH2 選 1
20.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AH2 選 1