



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



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 8

參、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表 10

二、課程架構表 17

肆、團體活動時間實施規劃 20

伍、彈性學習時間實施規劃表 21

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 23

三、校定選修課程規劃 24

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)

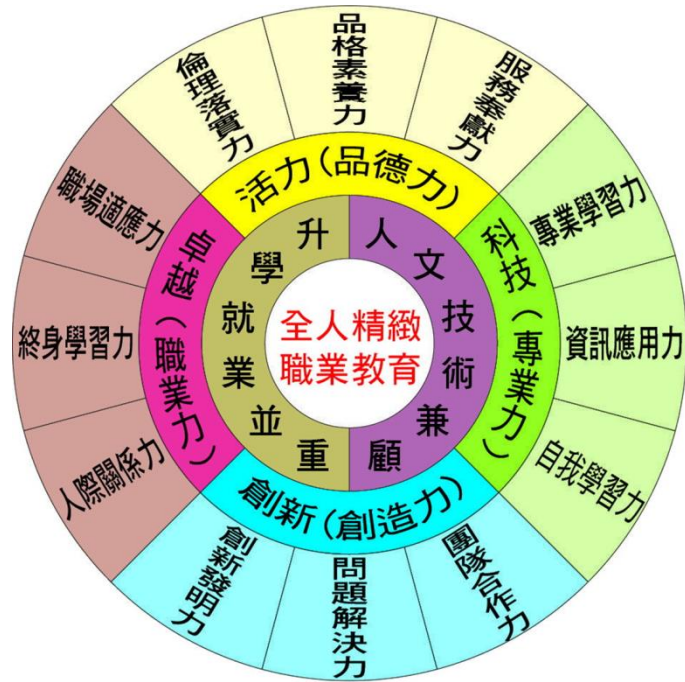
學生具備能力包含

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	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	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	●	●	●	○

		<p>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。</p>	<p>種車輛系統與設備之人才。</p> <p>5. 培養動力機械領域繼續進修終身學習之人才。</p>					
商業與管理群	資料處理科	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 培養基本的軟體操作技能，成為軟體應用之人才</p> <p>2. 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。</p> <p>3. 培養商業與數位科技結合之行銷專業人才</p> <p>4. 培養會計、企管、投資分析及金融服務之基礎人才</p> <p>5. 培養商業管理領域繼續進修終身學習之人才。</p>	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	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				具備電腦基本實用技能、網站設計與管理能力	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備商業結合數位科技行銷管理能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				具備會計、企管、投資分析及金融服務之基礎能力	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備職業道德、環保節能及敬業樂群之素養能力	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備科技研發創造發明能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
餐旅管理群	餐飲管理科	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 培養餐旅群相關專業領域之基礎人才。</p> <p>2. 培養觀光事務及餐旅服務之基礎人才。</p> <p>3. 培養餐飲烹調、烘焙製作之基礎人才。</p> <p>4. 培養餐飲相關產業產品製作之專業人才。</p> <p>5. 培養餐旅領域繼續進修終身學習之人才。</p>	具備餐旅相關專業領域基礎能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備觀光事務及餐旅服務之基礎能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備餐飲烹調、烘焙製作之能力	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備餐飲相關產業產品製作之能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備技術研發創造發明能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

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	
		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 科 目	機車修護實習	●	○	●		●		
		電子商務實習	○	●	○	○	○		
		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 名稱	科專業能力對應檢核							備註
		1	2	3	4	5	6	7	
部 專	商業概論			○	●	●	○		

定業 必修 科目	數位科技概論	●	●	●		○	○		
	會計學			○	●	●			
	經濟學			○	●	●			
	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 科目	實習 專題實作						●	●	
校訂 選修 科目	專業 科目 資訊科技概論	●	●	●	○	○	○		
	影音影像處理	●	●	●		○			
	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						●	○	
	行銷實務	○	○	●	●	●			
	物聯網應用實務	○	○	●	●	●	○		
	創意影音實務	○	●	●	●	○	●		
	三D創客實務	○	●	●	●	●	○		
文創商品設計實務	○	○	●	●	●	○			

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	●	○	●	○	○	●	
		實習 科目	專題實作		○			●	●
校 專	專業 科目	觀光學	●	●	○	○	●		
		菜單設計	●	○	●	●	●		

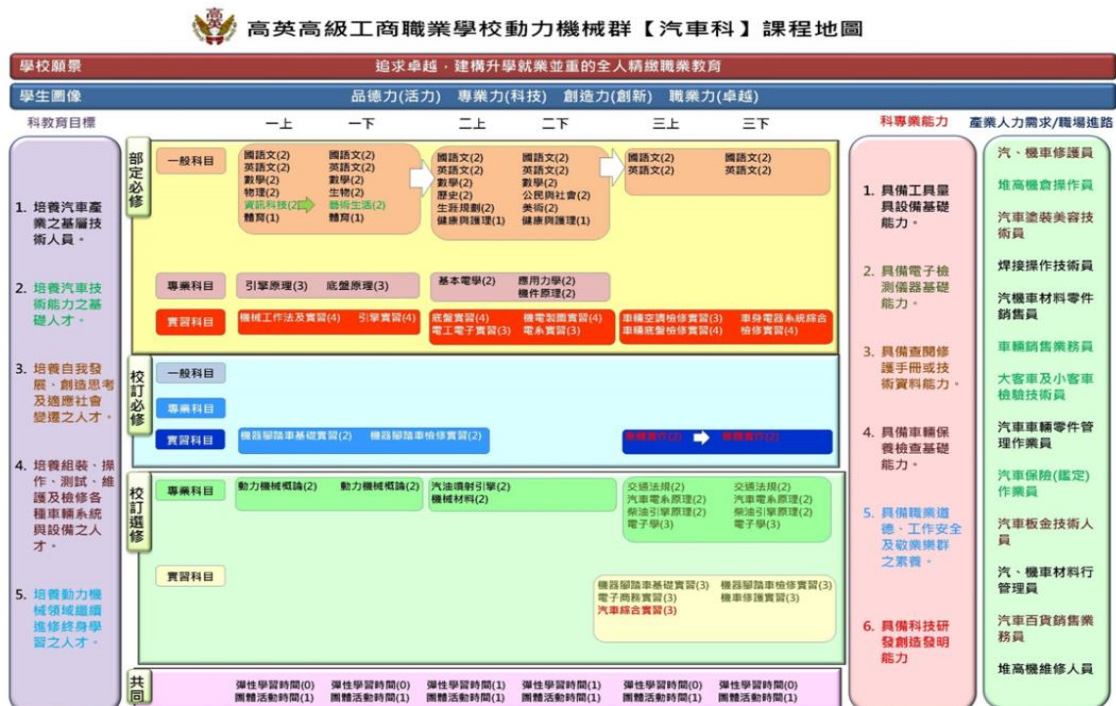
實 習 科 目	餐飲管理	●	●			●		
	食物與營養	●	●			●		
	餐飲安全與衛生	●	○			●		
	飲食文化	●	●	○	○	○		
	創業小吃實務	●	○	●	●	●	○	
	宴會餐飲實習	●	○	●	●	●		
	中式點心製作	●	○	●	●	●		
	電子商務實習	○	●	○	●	○	●	
	烘焙實務	●	○	●	●	●	○	
	特色飲品	●	○	●	●	●	○	
三D創客實務	●		●	●	●	●		

備註：

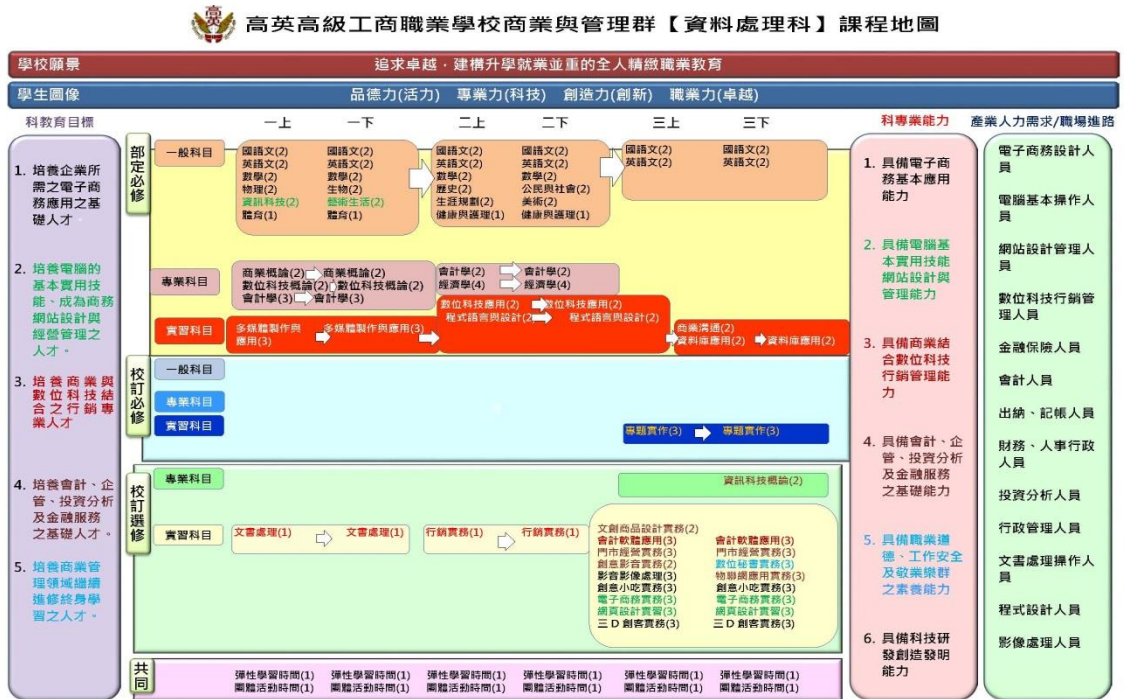
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 汽車科(303)



(二) 資處科(404)



(三) 餐飲管理科(408)



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

108 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 部定必修	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					
	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	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				

實習科目	小計		12	3	3	2	4	0	0	部定必修專業科目總計 12 節數	
	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	
	小計		33	4	4	7	7	7	7	4	部定必修實習科目總計 33 節數
專業及實習科目合計		45	7	7	9	11	7	7	4		
部定必修合計		99	19	19	20	22	11	8		部定必修總計 99 節數	

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)

108 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	
校訂科目	實習科目 8 節數 5.88%	機器腳踏車基礎實習	2	2						
		專題實作	4					2	2	實習分組 協同教學
		機器腳踏車檢修實習	2		2					
		小計	8	2	2				2	2
	校訂必修節數合計		8	2	2	0	0		2	2
校訂選修科目	一般科目 4 節數 2.74%	原住民族語文-排灣語	4					2	2	同校跨群 AA3 選 1
		應用數學	4					2	2	同校跨群 AA3 選 1
	最低應選修節數小計		4							

										8 節數
專業科目	26 節數 19.12%	交通法規	4					2	2	
		電子學	6					3	3	
		動力機械概論	4	2	2					
		汽車電系原理	4					2	2	
		汽油噴射引擎	2			2				
		機械材料	2			2				
		柴油引擎原理	4					2	2	
		最低應選修節數小計	20							
實習科目	15 節數 11.03%	電子商務實習	6					3	3	
		汽車綜合實習	3						3	
		機車修護實習	6					3	3	同校跨群
		三D創客實務	6					3	3	同校跨群 AA3 選 1
		最低應選修節數小計	9							
校訂選修節數合計			29	2	2	2		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			1	1			
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

108 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		
部 定 必 修 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	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			
	小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計 26 節數
實習科目	數位科技應用		4			2	2			
	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	
	小計		20	2	2	5	5	2	4	部定必修實習科目總計 20 節數
專業及實習科目合計		46	9	9	11	11	2	4		
部定必修合計		100	21	21	22	22	6	8	部定必修總計 100 節數	

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)

108 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	

校訂科目	校訂必修	實習科目	4 節數	專題實作	4					2	2	實習分組 協同教學	
			2.52%	小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計 4 節數	
		校訂必修節數合計				4							校訂必修總計 4 節數
	一般科目	4 節 2.45%	原住民語文-排灣語	4						2	2	同校跨群 AA3 選 1	
			應用數學	4						2	2	同校跨群 AA3 選 1	
			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	2 節數 1.26%	資訊科技概論	2						2			
			最低應選修節數小計	2									校訂選修專業科目總計 2 節數
	校訂選修	實習科目	53 節數 33.33%	創意影音實務	2							2	
				影音影像處理	3						3		
				創業小吃實務	6						3	3	
				電子商務實習	6						3	3	
				行銷實務	0								
				文創商品設計實務	2							2	
				文書處理	4	2	2						
物聯網應用實務				3						3			
數位秘書實務				3							3		
會計軟體應用				6						3	3	同科單班 AC2 選 1	
門市經營實務				6						3	3	同科單班 AC2 選 1	
網頁設計實習				6						3	3	同科單班 AD2 選 1	
三D 創客實務	6						3	3	同科單班 AD2 選 1				
最低應選修節數小計				53							校訂選修實習科目總計		

									53 節數	
		校訂選修節數合計	32	2	2			15	13	校訂選修總計 63 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			1	1			
		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

108 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 部定必修	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	餐飲服務技術	6	3	3						

習 科 目	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)

108 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		
校訂必修科目	專業科目 2 節數 1.54%	食物學	2				2				
		小計	2				2			校訂必修專業科目總計 2 節數	
	實習科目 4 節數 3.08%	專題實作	4						2	2	實習分組 協同教學
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計 4 節數
校訂必修節數合計			6							校訂必修總計 6 節數	
校訂科目	一班科目 4 節 2.99%	原住民族語文-排灣語	4					2	2	同校跨群 AB1 選 1	
		應用數學	4					2	2	同校跨群 AB1 選 1	
		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 22 節數 16.92%	觀光學	4						2	2	
		菜單設計	4						2	2	
		飲食文化	2			2					
		餐飲管理	4						2	2	
餐飲安全與衛生	4			2	2				同科單班		
食物與營養	4						2	2	同科單班		

			最低應選修節數小計	14						校訂選修專業科目總計 22 節數
實習科目	38 節數 29.23%		創業小吃實務	6				3	3	
			電子商務實習	6				3	3	
			三D 創客實務	6				3	3	
			烘焙實務	6				3	3	
			特色飲品	4				2	2	
			宴會餐飲實習	6				3	3	同科單班 AA1 選 1
			中式點心製作	4			2	2		同科單班 ABI 選 1
			最低應選修節數小計	16						校訂選修實習科目總計 38 節數
	校訂選修節數合計	36			4	2	15	15	校訂選修總計 68 節數	
學生應修習節數總計				136	22	22	23	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	
每週彈性學習時間(節數)				2	1	1				
每週總上課時間(節數)				144	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)

108 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	39.71 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織	0	0 %	
		選修	自訂	0	0 %	
	合計			54	39.71 %	
專業及實習	部定	專業科目	節(依總綱規定)	12	8.82 %	
		實習科目	節(依總綱規定)	33	24.26 %	
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	45	33.08 %	
	校專	必修	各校課程發展組織	0	0 %	

習 科 目	訂	業 科 目	選修	自訂	26	19.12 %	
		實 習 科 目	必修	各校課程發展組織 自訂	8	5.88 %	
	選修		9		6.62 %		
			合 計	節(依總綱規定)	82	64.7 %	
			實習科目節數	節(依總綱規定)	50	36.76 %	
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)	136 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	144 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)
108 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	39.71 %		
	校 訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修		4	2.94 %	
	合 計			58	42.65 %	
專 業 及 部 定	專業科目	節(依總綱規定)	26	19.12 %		
	實習科目	節(依總綱規定)	20	14.71 %		
	專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	33.83 %	

實 習 科 目	校 目	專 業 科 目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %
		選修	2		1.47 %	
	實 習 科 目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.94 %	
		選修		53	38.97 %	
	合 計		節(依總綱規定)	105	77.21 %	
	實習科目節數		節(依總綱規定)	77	56.62 %	
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)	136 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	144 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)

108 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	39.71 %
	校 訂	必修	各校課程發展 組織自訂	0	0 %
		選修		4	2.94 %
	合 計			58	42.65 %
專 部	專業科目	節(依總綱規	14	10.29 %	

業 及 實 習 科 目	定		定)				
		實習科目	節(依總綱規定)	26	19.12 %		
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	40	29.41 %		
	校 訂	專業科目	必修	各校課程發展	2	1.47 %	
			選修	組織自訂	14	10.29 %	
		實習科目	必修	各校課程發展	4	2.94 %	
			選修	組織自訂	16	11.76 %	
	合 計		節(依總綱規定)	76	55.87 %		
	實習科目節數		節(依總綱規定)	46	33.82 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		100 節	
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		136 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		144 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	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	

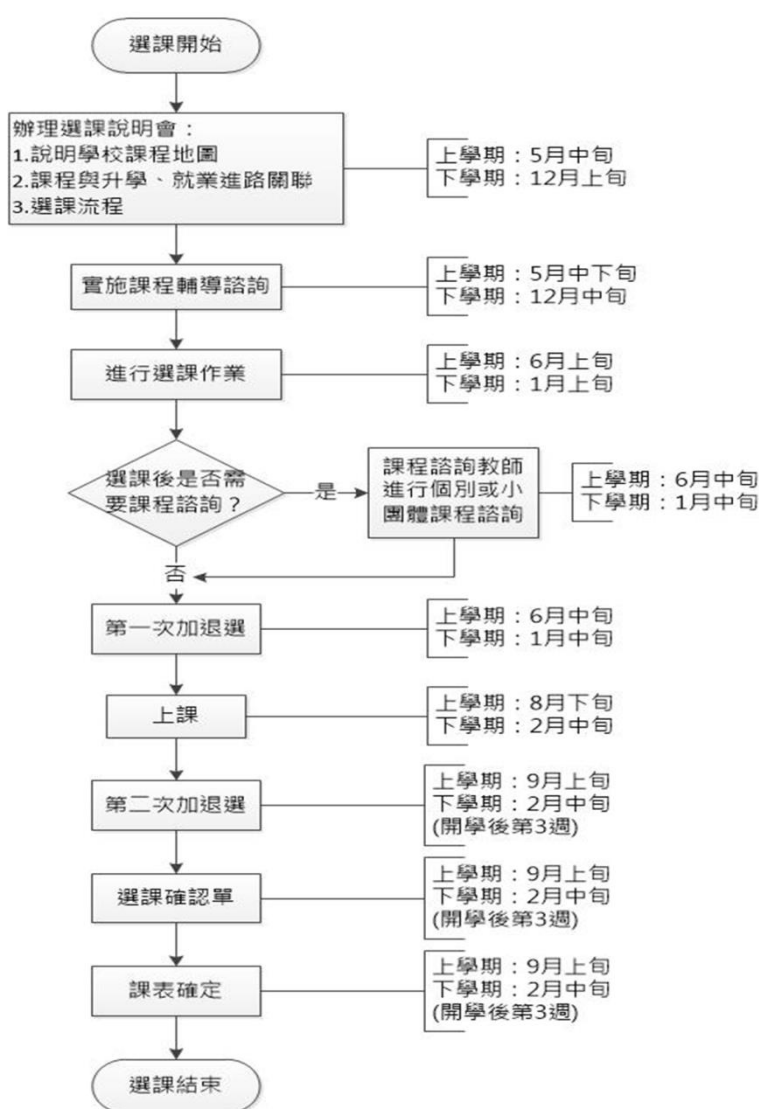
		志工服務	1	9	餐飲管理科					服務學習	內聘			
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V						內聘		
		餐飲專業英文詞彙	1	9	餐飲管理科			V				內聘		
		體適能-有氧運動	1	9	餐飲管理科			V				內聘		
		短文閱讀	1	9	餐飲管理科			V				內聘		
		志工服務	1	9	餐飲管理科					服務學習		內聘		
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科 資料處理科	V						內聘		
		商管專業英文詞彙	1	9	資料處理科			V				內聘		
		散文賞析	1	9	汽車科 資料處理科			V				內聘		
		體能訓練-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.	專業	交通法規	汽車科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	電子學	汽車科	0	0	0	0	3	3
3.	專業	動力機械概論	汽車科	2	2	0	0	0	0
4.	專業	觀光學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
5.	專業	汽車電系原理	汽車科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
7.	專業	汽油噴射引擎	汽車科	0	0	2	0	0	0
8.	專業	飲食文化	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
9.	專業	資訊科技概論	資料處理科	0	0	0	0	2	0

10.	專業	機械材料	汽車科	0	0	2	0	0	0
11.	專業	柴油引擎原理	汽車科	0	0	0	0	2	2
12.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
13.	實習	創意影音實務	資料處理科	0	0	0	0	0	2
14.	實習	影音影像處理	資料處理科	0	0	0	0	3	0
15.	實習	創業小吃實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
16.	實習	電子商務實習	汽車科	0	0	0	0	3	3
			資料處理科	0	0	0	0	3	3
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
17.	實習	三D創客實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
18.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
19.	實習	行銷實務	資料處理科	0	0	0	0	0	0
20.	實習	特色飲品	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
21.	實習	文創商品設計實務	資料處理科	0	0	0	0	0	2
22.	實習	文書處理	資料處理科	2	2	0	0	0	0
23.	實習	汽車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
24.	實習	物聯網應用實務	資料處理科	0	0	0	0	3	0
25.	實習	數位秘書實務	資料處理科	0	0	0	0	0	3

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.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	
2.	專業	食物與營養	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	
3.	實習	機車修護實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	

4.	實習	宴會餐飲 實習	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA1 選 1
5.	實習	中式點心 製作	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB1 選 1
6.	實習	會計軟體 應用	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2 選 1
7.	實習	門市經營 實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2 選 1
8.	實習	網頁設計 實習	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AD2 選 1
9.	實習	三 D 創客 實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AD2 選 1