

國立員林農工職業學校
108學年度選課輔導手冊

(技術型高級中等學校)

108年8月1日

目 錄

壹、學校願景.....	
貳、學生圖像.....	
參、課程發展與規劃.....	
一、一般科目教學重點.....	
二、群科教育目標與專業能力.....	
三、課程地圖.....	
肆、課程表.....	
一、課程架構表.....	
二、教學科目與學分(節)數表.....	
三、科目開設一覽表.....	
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.....	
二、彈性學習時間規劃表.....	
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).....	
二、選課輔導流程規劃.....	
(一)課程諮詢階段.....	
(二)選課作業.....	
(三)登錄學習歷程檔案階段.....	
柒、生涯輔導與未來進路.....	
一、生涯輔導工作與資源.....	
二、升學進路.....	
三、就業進路.....	

壹、學校願景

本校願景之形塑與發展係基於校長本身之辦學理念，並參採校內、外成員的意見，經由不斷地修正、對話、反思，逐漸形塑、建構、確定學校願景：創新、視野、永續、健康，據此發展學校本位課程、擬定總體課程計畫，並做為學校永續經營發展的策略與目標。

1. 學校願景：創新、視野、永續、健康
2. 核心價值：成就每一個員農的孩子
3. 教育目標：立足台灣 放眼國際 成為未來世界公民



貳、學生圖像

形塑學生八種核心能力：

創新：

1. 技術力 (Technical Ability)：學生具備基礎的專業技術能力，並透過有系統的培訓，持續深化並加廣學生專業技能。
2. 創造力 (Creative Ability)：學生具備能透過觀察、發現、思考、應用，將舊經驗轉換成新知識的創造能力。

視野：

3. 競爭力 (Competitiveness)：學生具備寬廣的專業領域知識能力及面對全球競爭所需的國際移動力，確保學生未來的競爭力。
4. 判斷力 (Ability to Judge)：學生具備多元文化學習，訓練學生對市場的敏覺度，透過資訊及技術能力掌握，對未來就業市場有精準的判斷能力。

健康：

5. 品格力 (Character Building)：學生具備感恩、惜福、互信、互諒的品格能力，培養學生健康的身心、人際關係及家庭關係。
6. 溝通力 (Ability to Communicate)：學生具備勇敢表達、自信論述、耐心傾聽、謙虛接受的溝通能力，建構學生健康的群體關係，發展良好的群性。

永續：

7. 堅毅力 (Indomitable Will)：學生具備「粗、勇」的員農精神，實踐員農學生能吃苦、不怕挫敗的特質，堅持目標，永(勇)續前進的發展動能。
8. 學習力 (Ability Learn)：學生具備對學習新知的興趣，藉由多元學習，確保學生學習的深度、廣度及熱情，進而達成終身學習的目標。



參、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像							
				技術力	創造力	競爭力	判斷力	品格力	溝通力	堅毅力	學習力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	引導學生具備獨立閱讀的能力，能欣賞及正確地應用文字。	●	○		●				●
			培養學生具備良好的聆聽態度，並能擷取資訊重點，適切、清楚地表達，以因應職場及日常生活所需。	○			●	○	●		●
			利用多元教學方式，引導學生領略文字的美感，近而激發學生自主學習的能力。		○	○	○		○		●
			引導學生瞭解作家的生平際遇及人生態度，進而培養面對困境的應變能力與正確的價值觀。			●	●	●		○	○
			培養學生良好的閱讀及寫作興趣，增加人文美感素養。	●	●	○	○	○	○	○	●
			結合當代議題(如：生命、環保、人權…等)，引導學生探索、思辨，進而關懷社會與國際世界。	○	○	○	●	●	○	○	●
	英語文	【總綱之教學目標】	從專業科目的角度，培養學生溝通表達及閱讀寫作的的能力，以提升學生專業能力學習的基礎知能。	●	○	●	○		●		●
			鼓勵學生運用所學，以紙筆或口語方式溝通，並輔以肢體語言，以達成溝通目的。	●	●	○	●		○	○	●
			引導學生反思學習問題，找出有效學習方法。	●	●	○	●	○	●	○	●
			透過各類英文文章，引發學生對各類知識領域之求知興趣，開展其視野，進而關心自身所處之世界。	●	●	●	○	●	●	●	●
			運用具人文素養內涵的英文文章，陶冶學生性情。	○	○	○	●	●	●	●	●
			善用教學活動及提問技巧，引導學生進行獨立思考，同時提升其英語文能力及思辨能力。	○	●	●	●	●	●	○	●
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生基本數學知識。				●				●
			培養學生基本演算與識圖能力，以提升學生專業學科解題能力。	○	○		●				●
			訓練學生運用數學及工具，解決日常實際問題。	○	●			●	○		●
			增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續升學及自我發展的能力。	●	●	○	●	○		○	●
			從專業科目的角度，培養學生分析與邏輯能力，以提升學生專業能力學習的基礎知能。	●	○	●	●				●
			引導學生了解所學習的數學概念、運算與關係	●		○	●		○		●
	數學(C)	【總綱之教學目標】	引導學生運用數學概念、程序或方法解決問題	●	○	○	●			●	●
			引導學生連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境	●	●		●		●	●	●
			引導學生運用電腦軟體或各項科技工具，處理數學、日常生活或專業學科領域的問題(包含學習與應用)	●	●	●	●		●	●	●
			引導學生在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值		●		●	●		●	●
			從專業科目的角度，培養學生分析與邏輯能力，以提升學生專業能力學習的基礎知能。	●	○	●	●				●
			社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	引導學生建立獨立思考與判斷之能力。	○	●	●	●	●
引導學生善用媒體資源，具備媒體識讀能力。	○	●				●	●	●	●	●	●
從專業科目的角度，引導學生蒐集、整理與應用資料之能力，以提升學生專業能力學習的基礎知能。	○	●				●	●	●	○		●
引導學生，提升公民素養與國家意識。	○	●				●	●	●	●	●	●
發展國際史觀，引導學生跳脫黨史框架。	○	●				●	●	●	●	●	●
地理	【總綱之教學目標】	引導學生連結地理系統、地理視野與地理技能，分析地表現象的內涵。				●	○	○	●	○	○
		從專業科目的角度，引導學生反思各種社會及環境議題，並提出看法或解決策略。		○	●	●	●	○	●	●	○
		引導學生尊重文化的多樣性，欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。		○	●	○	●	●	○	○	○

		引導學生根據地理系統與地理視野的觀點，利用地理技能的方法發掘各種社會及環境問題。	●	○	●	●	○	○	●	●	●
		引導學生從各式地圖、航空照片圖、衛星影像、網路與文獻、實驗、田野實察等，蒐集和解決問題有關的資料。	●	●	●	●	●	●	●	●	●
公民與社會	【總綱之教學目標】	引導學生說明社會生活的現象及其成因。	●	○	○	●	○	●	○	○	○
		從專業科目的角度，引導學生整合公民知識論述自己的主張並能加以辯護。	○	○	●	●	○	●	●	●	●
		引導學生尊重或肯認社會中的不同主張及差異。	○	●	●	●	●	●	●	●	●
		引導學生珍視並願意維護重要的公民價值。	○	○	●	●	●	○	●	○	○
		引導學生分析並運用公民與社會生活相關資料。	●	○	●	●	○	●	●	●	●
		引導學生落實具有公共性或利他性的行動並反思與修正。	○	●	●	●	●	●	●	●	●
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】	引導學生對科學的興趣。		●	●					●
			透過科學史讓學生建構科學演化概念。			●		●	●	●	●
			從專業科目的角度，加強學生的科學思考能力，並提升問題解決能力。			●	●		●		●
			引導學生從生活中觀察科學之能力。	●	●	●	●				
			增進學生科學知能，提升職涯能力。	●	●	●	●	●	●	●	●
	物理(B)	【總綱之教學目標】	引導學生對科學的興趣。		●	●					●
			透過科學史讓學生建構科學演化概念。			●		●	●	●	●
			從專業科目的角度，加強學生的科學思考能力，並提升問題解決能力。			●	●		●		●
			引導學生從生活中觀察科學之能力。	●	●	●	●				
			增進學生科學知能，提升職涯能力。	●	●	●	●	●	●	●	●
	化學(A)	【總綱之教學目標】	引導學生對科學的興趣。		●	●					●
			透過科學史讓學生建構科學演化概念。			●		●	●	●	●
			從專業科目的角度，加強學生的科學思考能力，並提升問題解決能力。			●	●		●		●
			引導學生從生活中觀察科學之能力。	●	●	●	●				
增進學生科學知能，提升職涯能力。			●	●	●	●	●	●	●	●	
化學(B)	【總綱之教學目標】	引導學生對科學的興趣。		●	●					●	
		透過科學史讓學生建構科學演化概念。			●		●	●	●	●	
		從專業科目的角度，加強學生的科學思考能力，並提升問題解決能力。			●	●		●		●	
		引導學生從生活中觀察科學之能力。	●	●	●	●					
		增進學生科學知能，提升職涯能力。	●	●	●	●	●	●	●	●	
生物(A)	【總綱之教學目標】	引導學生運用單一的科學證據或理論，理解因果關係，進而提出不同觀點	○	●	●	●	○	●	●	●	
		引導學生建立模型，並了解模型的侷限性	●	●	○	●	○	●	●	●	
		引導學生規畫最佳化的問題解決活動，並正確安全操作之	●	●	○	●	○	●	●	●	
		從專業科目的角度，引導學生探究過程進行評核、形成評價，提出合理的改善方案並分享之	○	●	○	●	○	●	●	●	
		引導學生了解所謂科學在於合乎邏輯的論點與基於存疑的檢視	○	○	●	●	●	●	○	○	
生物(B)	【總綱之教學目標】	引導學生主動察覺問題，進而設計科學探索與實驗	○	○	○	●	○	○	●	●	
		引導學生運用單一的科學證據或理論，理解因果關係，進而提出不同論點	○	●	●	●	○	●	●	●	
		引導學生察覺問題，並以科學方法解決	○	●	○	●	○	●	○	●	
		從專業科目的角度，引導學生對探究過程進行評核、形成評價，提出合理的改善方案並分享之	●	●	○	●	○	●	●	●	
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】	引導學生參與藝術活動，提升生活美感及生命價值。	●				●			●
			引導學生善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。	●	●			●			
			從專業科目的角度，引導學生透過藝術實踐，發展適切人際互動，增進團隊合作與溝通協調能力。	●	●		●		●	○	●
			分組進行多元文化藝術討論並能思考在地文化創意產品特色。	●	●	○	●		●	●	●
			引導學生創作並展演，達到學習成就感。	●			●				●
藝術生活	【總綱之教學目標】	引導學生對生活中各類藝術型態觀察、探索及表達的能力。	●				●			●	
		引導學生瞭解視覺藝術對生活的影響及二者的關連性。	●	●			●				
		從專業科目的角度，引導學生建構音樂在生活美學的運用與實踐，加強美感教育的養成。	●	●		●		●	○	●	

			引導學生開發表演藝術創作與應用的能力。	●	●	○	●		●	●	●	
			引導學生理解表演藝術於媒體、社會與文化的應用。	●			●			●	●	
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	引導學生發揮自我潛能，欣賞並接納自己，探索與發展自我價值，並確立適切價值觀，促進個人與家庭健全發展。					●	○	○	●	
			引導學生覺察自我需求與目標，培養自律與負責態度，培養解決問題的能力。		○	●	●	●	●		●	
			從專業科目的角度，引導學生掌握未來社會發展趨勢，規劃個人生涯，促進適性發展與應變能力。	●	●	●	○	○	○			
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】	引導學生使用程式設計實現運算思維的解題方法。	●	●	○	●	○	○	●	●	
			引導學生應用運算思維評估解題方法的優劣。	●	●	○	●	○	○	●	●	
			引導學生認識專業管理的概念。	○	○	○	●	○	○	●	●	
			引導學生選用適當的資訊科技與他人合作完成專題製作。	●	●	●	●	○	○	●	●	
			從專業科目的角度，引導學生整合資訊科技進行有效的溝通表達。	●	●	●	●	○	●	●	●	
			引導學生實踐康健的數位公民生活。	○	○	○	●	●	●	●	●	
			引導學生使用多元的觀點評論資訊科技相關議題。	○	○	○	●	●	●	●	●	
			引導學生培養樂於探索新興的資訊科技。	○	●	●	○	●	●	○	●	
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	引導學生重視生命的歷程，發展正向的生命態度。					●			●	
			引導學生能運用緊急事故處理技能，主動尋求醫療救護資源，以期維護個人及他人健康安全的生活。	●	●		●	●	●		●	
			強化學生個人衛生與保健技能，建立健康生活型態，提升健康自主管理能力。				●				●	●
			引導學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度。	●			●	●	●		●	
			從專業科目的角度，引導學生認識食物與健康和環境之關聯性，建立正確飲食習慣。				●	●	●		●	
	體育	【總綱之教學目標】	協助學生建立食品安全與健康風險評估之能力				●				●	
			引導學生學習建立正向人際關係及壓力的調適的方式，以提升維護心理健康之生活技能。		●		●	●	●		●	
			引導學生建立疾病防治的知能，主動尋求相關醫療資源，以提升解決個人及家人健康問題的能力。				●	●	●		●	
			引導學生利用各項球類活動、體適能課程及晨間活動，引導學生認識運動與健康之基本常識，養成良好的生活與運動習慣，豐富休閒生活品質與全人健康								●	●
			引導學生利用全校運動會、健康操、籃球、排球、拔河等相關運動，透過比賽的執行，培養學生健康與運動問題解決及規劃執行之能力。以團體活動之進行，培養學生良好人際關係、引導其遵守常規、尊重他人。				●		●	●		
全民國防教育	【總綱之教學目標】	引導學生透過相關體育活動影片欣賞、運動參與及相關活動作業，養成學生欣賞運動內涵與美學的能力。		●			●			●		
		引導學生理解全民國防對於國家安全之重要性，以凝聚全民防衛的意志與決心。	●	○	○	●	○	●	●	●		
		引導學生了解災害防救機制及災害應變作為。	●	●	●	○	○	○	●	●		
		引導學生能在災害防救演練時，了解常見災害應變的自救原則與技能。	●	●	○	●	●	●	●	○		
		教導學生個人基本教練，增進個人基本儀態。	○	○	●	○	●	○	●	●		
			教導學生自我防衛的能力，增加保鄉衛國的技能。	●	○	○	○	●	○	○		

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像							
					技術力	創造力	競爭力	判斷力	品格力	溝通力	堅毅力	學習力
機械群	機械科	1. 傳統機械領域設計人員、操作人員、維修人員。 2. CNC 工具機程式設計開發與製造人員。 3. 精密機械設計、製造人員 4. 公職機械相關人員	一、培養基礎機械專業及繪圖技術人才。 二、培養機械加工製程之技術人才。 三、培養工具機操作及產品製造之技術人才。 四、培養 CNC 車/銑床加工製造技術人才。 五、	具備良好工安衛生習慣、提升工作效率能力。	●	○	○	○	●	●	●	●
				具備機械群共同核心能力與機械領域學理相關知識能	●	●	●	○	●	○	○	●
				具備機械視圖、製圖及電腦繪圖之基礎能力。	●	○	●	○	●	○	○	●
				具備機械工具機操作之技能與產品檢測分析能力	●	●	●	●	●	○	●	●
				具備職業道德、工作安全及終身持續專業精進的能力	●	●	●	●	○	○	○	●
	機械群 生物產業機電科	1. 自動化機械設計人員 2. 自動化設備軟體工程人員 3. 機電整合設備技術人員 4. 自動化設備組裝人員 5. 設備維護助理人員	1. 培養生物產業機械自動化之應用及機構操作、維修等技術能力人才 2. 培養自動化機械設備其氣壓、機電整合與程式設計技術人才。 3. 培養專題製作能力應用於新興科技並與產業結合人才。 4. 培養責任心、榮譽感、勤奮向上、樂觀進取、自我肯	具備基礎機械加工專業技能	●	●	○	●	○	●	○	●
				具備可程式控制及數值控制機械程式撰寫專業能力	●	●	○	●	●	●	●	○
				具備氣壓控制及機電整合專業能力	●	●	●	○	●	●	●	●
				具備專題製作、邏輯推理應用能力及相關生物科技能力	●	○	○	●	●	○	●	●
				具備職業道德、終身學習之自動化設備基礎檢修能力	●	●	●	○	●	●	○	●
土木與建築群	建築科	1. 土木建築類公職基層人員。 2. 建築師事務所/工程顧問公司設計繪圖人員。 3. 工程測量/測繪公司基層測量人員。 4. 工程營造施工監造人員。	1. 培育土木建築及營建等相關企業所需之人才。 2. 培育建築工程設計、施工之基層人才。 3. 培育具備建築製圖、電腦繪圖與測量技術等實用技能之專業人才。 4. 培育具職業道德、終身學習、人	具備建築工程施作、設計等基本知識及能力。	●	●	○	●	○	○	○	●
				具備建築製圖識圖及電腦輔助製圖之能力。	●	●	●	●	○	○	●	●
				具備建築工程所需之測量技能與施工監造之能力。	●	○	●	●	○	●	●	●
				具備製圖與測量實務工程操	●	○	●	●	○	●	●	●
				具備工程管理相關知識及營建法規知識能力。	●	○	●	●	●	●	○	●
				具備職業道德、工作安全及持續專業精進的能力。	○	●	●	●	●	○	●	●
商業與管理群	電子商務科	1. 門市服務基礎服務人員。 2. 資訊流服務人員 3. 電子商務平台服務人員。 4. 基礎財金(稅)及記帳會計人員。	1. 培養各種企業所需之電子商務應用的基層人才。 2. 培養商業、電腦與網路結合為主流之行	具備電子商務基本能力	●	○	●	○	○	●	○	○
				具備程式開發(如 APP)能力。	●	●	●	○	○	●	○	○

		<p>銷的專業人才。3.培養業界財稅記帳、及財金理財之基層人才。4.積極基礎人才。</p> <p>5.培養學生身心健康及品格，使其成為世界公民的人才。6.培育具職業道德、終身學</p>	<p>具備協助推動行銷專案能力。</p> <p>具備商業與管理群基礎專業坊...能力。</p> <p>具備職業道德、工作安全及持續專業精進的能力。</p>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
農業群	農場經營科	<p>1.農場經營之人員。2.地方產業特色休閒農業經營人員。3.地方產業特色花卉栽培人員。4.地方產業特色果蔬產銷人員。</p>	<p>1.培育農業生產所需之農場經營應用的人才。2.培養永續觀的休閒農業之基礎人才。3.培育在地特用作物加工之人才。4.培養農業產業相關專長領域繼續進修與終身</p>	<p>具備有機農業生產、關懷生態環境保育、應用農場機具、設施及設備等農業</p> <p>具備休閒農業知識、農場經營規劃及運銷之能力</p> <p>具備農業產業升級之特用作物、農產品加工及後製成產</p> <p>具備職業道德、國際觀、積極敬業之工作態度及關心國內外農業產業現況與</p>	●		●	●						●	●						
			<p>1.培育學生成為園藝苗木生產、嫁接及組織培養專業技能之人才。2.培育園藝產業經營管理相關職能及對環境資源運用具備生態保育觀念之初級人才。3.培育具有造園景觀基本知識及操作技能，能承接設</p>	<p>具備植物生產、栽培及繁殖</p> <p>具備植物鑑別及分類之能</p> <p>具備審美觀及創意設計之能</p> <p>具備生物細胞學及生物技術組織培養操作之能力。</p> <p>具備了解園藝相關產業趨勢及基礎經營概念之能力。</p> <p>具備繪圖、設計及執行施工、布置應用之基本能力。</p> <p>具備職業道德、資源永續利用及持續專業精進之能力。</p>	●		●	●	○				●	●		●	●		○		
			<p>1.培養各類畜牧場飼養、經營與管理以及各類畜產品加工人才。2.培養各類動物生理解剖、健康管理與疾病防治人才。3.培養各類牧場經營專業人才。4.培養各類動物臨床檢驗專業人才。5.培養樂群、積極、敬業、職</p>	<p>具備各類畜牧場飼養管理以及各類加工技術與生物科技專業能力。</p> <p>具備動物解剖生理、禽畜保健衛生等獸醫專業與相關生物科技能力。</p> <p>具備各類牧場經營專業能力。</p> <p>具備各類動物臨床檢驗專業能力。</p> <p>具備職業道德、工作安全及持續專業精進的能力。</p>	●	○	●	●	○	○				●	●		●	●		○	
			<p>1.培育食品加工及食品化學分析之人才。2.培育烘焙食品及食品安全衛之</p>	<p>具備各類食品加工以及各類加工技術與食品化學專業能</p> <p>具備食品加工、食品微生物食品化學與分析等專業與相</p>	●	○	●	○	○	○				●	●		○	○		○	●
	畜產保健科	<p>1.畜牧場專業人員 2.加工專業人員 3.獸醫助理人員 4.生物科技研究助理人員 5.臨床檢驗人員</p>	<p>1.培育食品加工及食品化學分析之人才。2.培育烘焙食品及食品安全衛之</p>	<p>具備各類食品加工以及各類加工技術與食品化學專業能</p> <p>具備食品加工、食品微生物食品化學與分析等專業與相</p>	●	○	●	○	○	○				●	●		○	○	●		
			<p>1.種苗繁殖、生產及應用之技術人員。2.經營管理園藝產業之技術人員。3.景觀設計繪圖及施工之技術人員。4.花藝設計、展場布置應用之技術人員。5.生物技術、組織培養之技術人員。</p>	<p>具備植物生產、栽培及繁殖</p> <p>具備植物鑑別及分類之能</p> <p>具備審美觀及創意設計之能</p> <p>具備生物細胞學及生物技術組織培養操作之能力。</p> <p>具備了解園藝相關產業趨勢及基礎經營概念之能力。</p> <p>具備繪圖、設計及執行施工、布置應用之基本能力。</p> <p>具備職業道德、資源永續利用及持續專業精進之能力。</p>	●	○	●	●	○				●	●		○	○		○	●	
			<p>1.培育各類畜牧場飼養、經營與管理以及各類畜產品加工人才。2.培養各類動物生理解剖、健康管理與疾病防治人才。3.培養各類牧場經營專業人才。4.培養各類動物臨床檢驗專業人才。5.培養樂群、積極、敬業、職</p>	<p>具備各類畜牧場飼養管理以及各類加工技術與生物科技專業能力。</p> <p>具備動物解剖生理、禽畜保健衛生等獸醫專業與相關生物科技能力。</p> <p>具備各類牧場經營專業能力。</p> <p>具備各類動物臨床檢驗專業能力。</p> <p>具備職業道德、工作安全及持續專業精進的能力。</p>	●	○	●	●	○	○				●	●		○	○		○	●
			<p>1.食品加工專業人員 2.食品化學與分析專業人員 3.食品技師專業人員 4.生物科技研究人員</p>	<p>1.培育食品加工及食品化學分析之人才。2.培育烘焙食品及食品安全衛之</p>	<p>具備各類食品加工以及各類加工技術與食品化學專業能</p> <p>具備食品加工、食品微生物食品化學與分析等專業與相</p>	●	○	●	○	○	○				●	●		○	○		○
	食	<p>1.食品加工專業人員 2.食品化學與分析專業人員 3.食品技師專業人員 4.生物科技研究人員</p>	<p>1.培育食品加工及食品化學分析之人才。2.培育烘焙食品及食品安全衛之</p>	<p>具備各類食品加工以及各類加工技術與食品化學專業能</p> <p>具備食品加工、食品微生物食品化學與分析等專業與相</p>	●	○	●	○	○	○				●	●		○	○	●		
			<p>1.培育食品加工及食品化學分析之人才。2.培育烘焙食品及食品安全衛之</p>	<p>具備各類食品加工以及各類加工技術與食品化學專業能</p> <p>具備食品加工、食品微生物食品化學與分析等專業與相</p>	●	○	○	○	○	○				○	○		○	○		○	●

食品群	品加工科	5. 食品檢驗檢驗人員	人才。 3. 培育提升人文素養及進修能力，以奠定生涯發展之基礎之人才。 4.	具備各類食品加工專業能	●	●	●	●	○	○	●	●
		6. 大學可分流營養師專業人員		具備各類食品及食品化學及檢驗專業能力。	●	●	●	○	●	●	●	●
				具備職業道德、工作安全及持續專業精進的能力。	○	○	○	○	●	●	●	●

備註：1.各科教育目標、科專能力：請參照群科課程綱要之規範寫。

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。

三、課程地圖【以下課程地圖為列舉，請各校依據學校實際科別修正】

說明：將學校三年的課程規劃以圖表的方式呈現，一科一圖表。 食品加工科課程地圖(資料來源：國立員林農工)



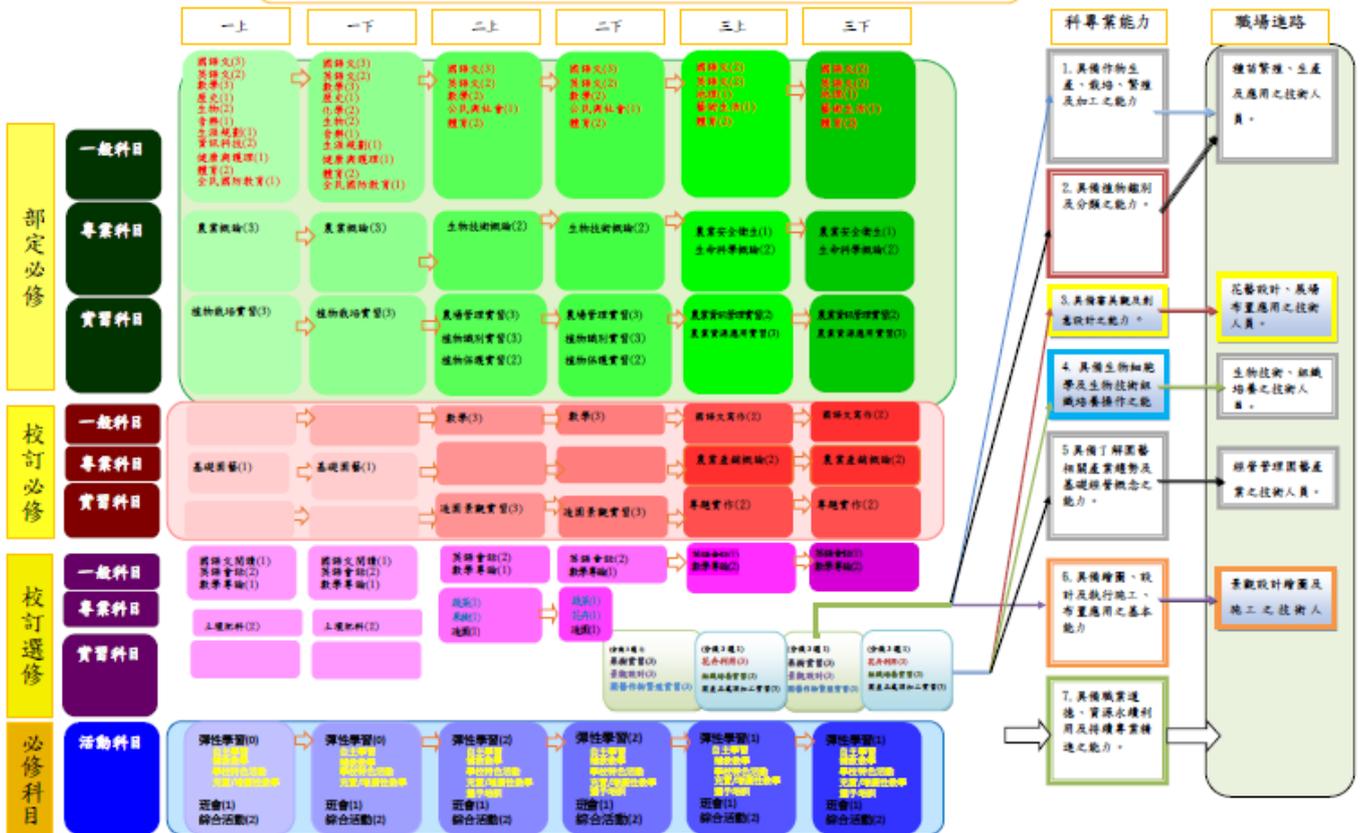
國立員林高級農業工業職業學校建築科課程地圖



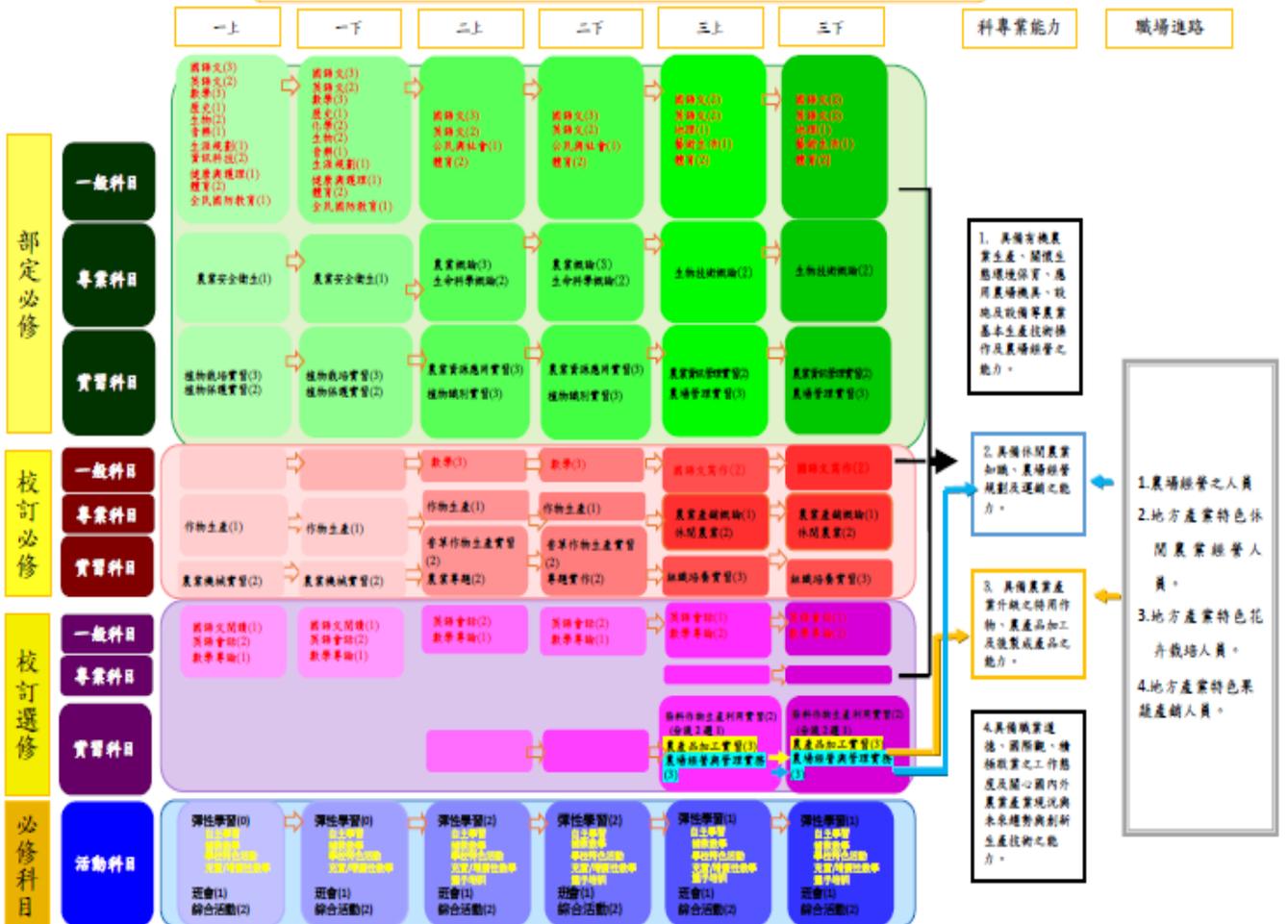
國立員林高級農業工業職業學校畜產保健科課程地圖



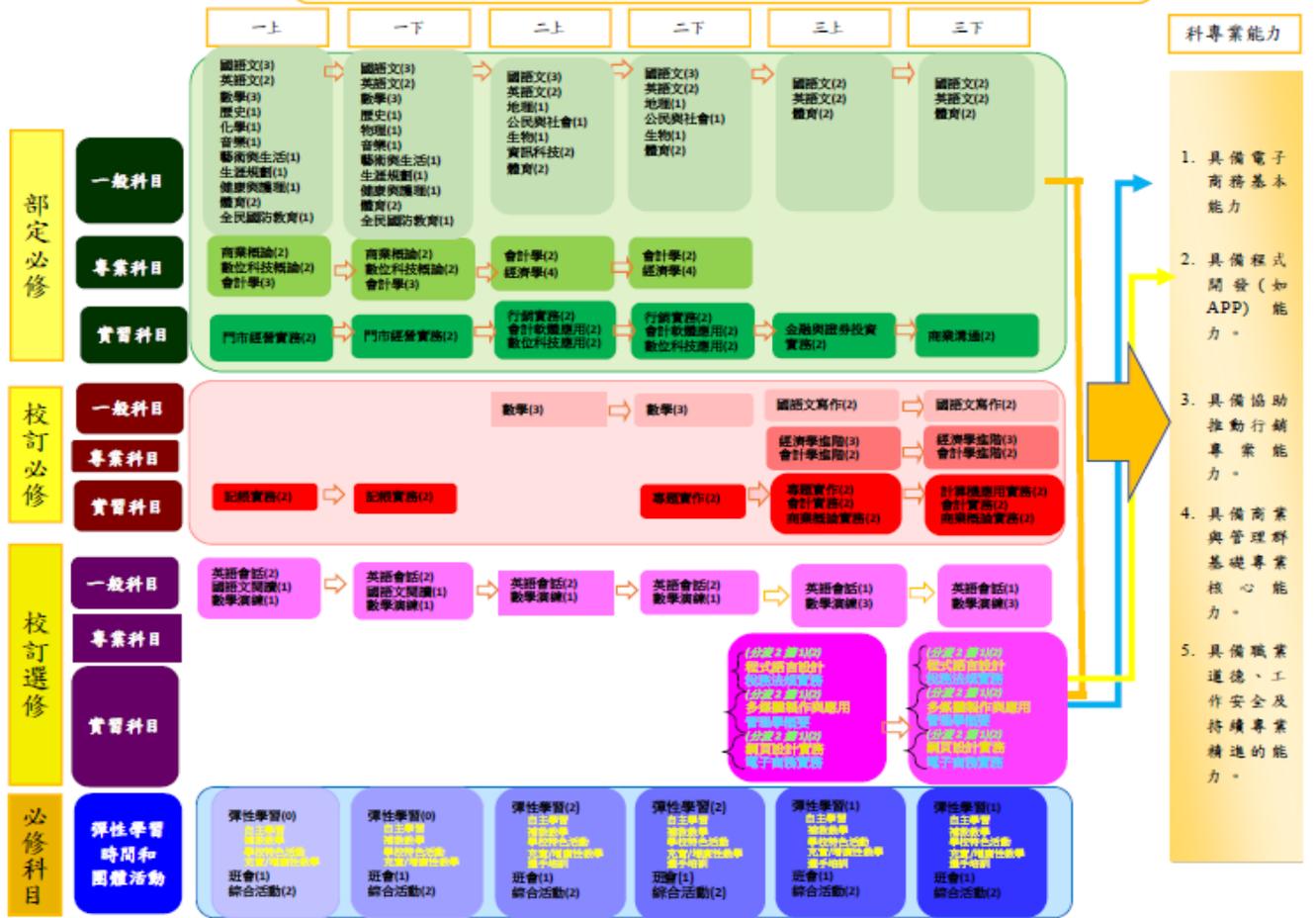
國立員林高級農業工業職業學校園藝科課程地圖



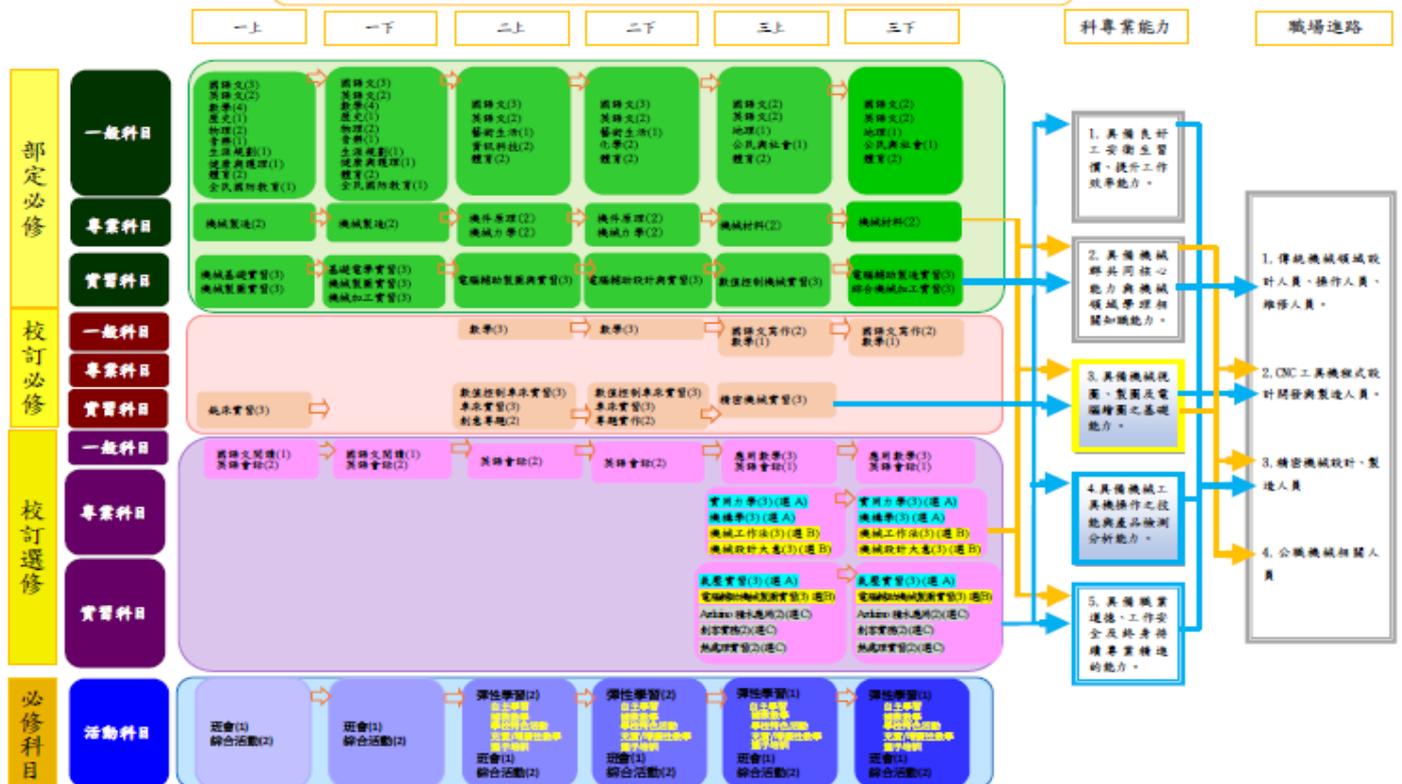
國立員林高級農業工業職業學校農場經營科課程地圖



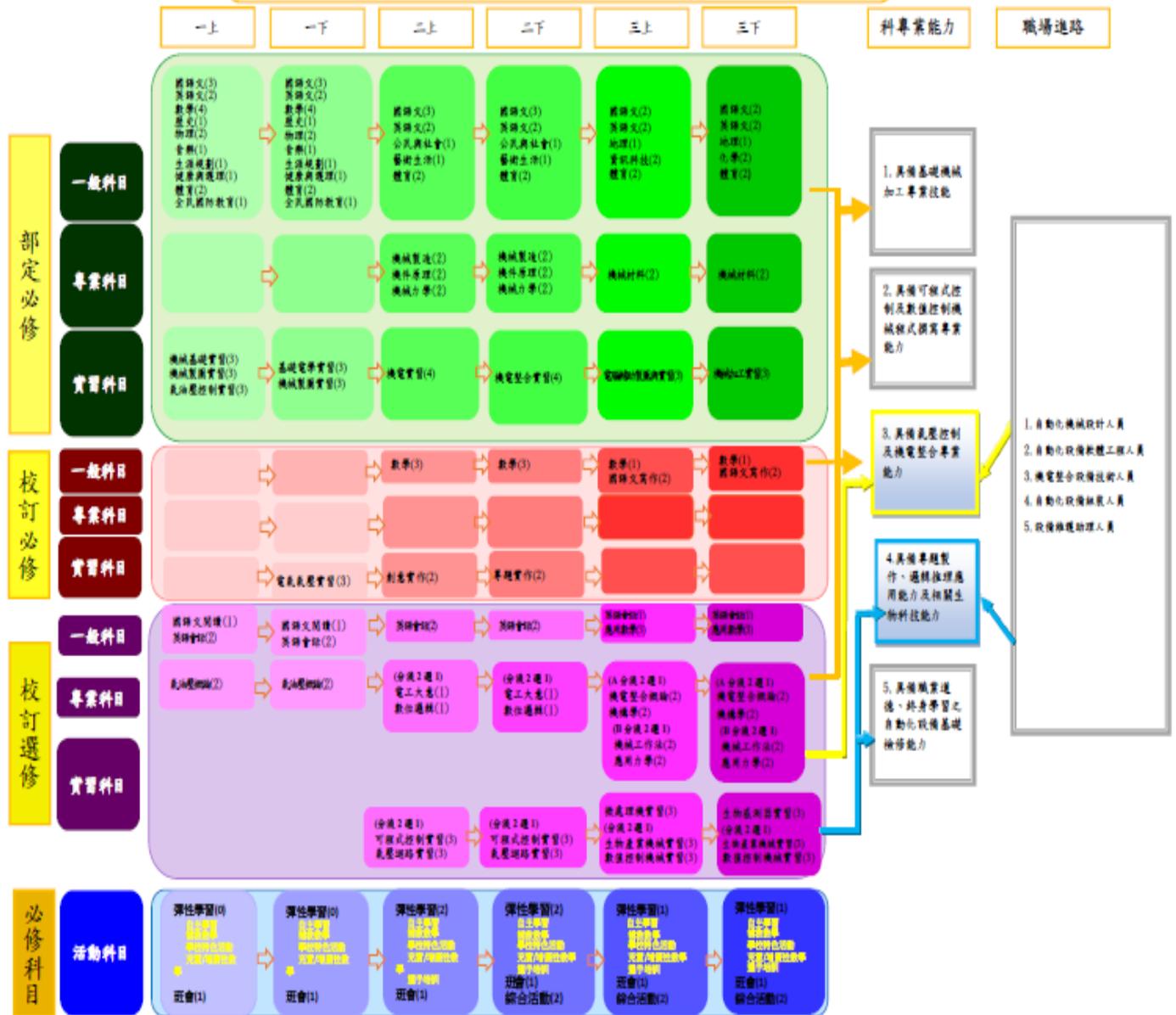
國立員林高級農業工業職業學校電子商務科課程地圖



國立員林高級農業工業職業學校機械科課程地圖



國立員林高級農業工業職業學校生物產業機電科課程地圖



肆、課程表

一、課程架構表

機械群機械科 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%)	72	38.71%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45%		
		選修		18	9.68%		
	合 言十			102	54.84%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	16	8.6%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	30	16.13%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0%	
			選修		16	8.6%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	22	11.83%	
			選修		16	8.6%	
	合 言十		至少 80 學分	100	53.76%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	68	36.56%		
	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。						

機械群生物產業機電科 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%)	72	38.71%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45%			
		選修		18	9.68%			
	合 言十			102	54.84%			
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		16	8.6%	
		實習科目		學分(依總綱規定)		29	15.59%	
		專業及實習科目合計		60 學分為限		45	24.19%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0%		
			選修		14	7.53%		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	7	3.76%		
			選修		18	9.68%		
	合 言十			至少 80 學分		84	45.16%	
實習科目學分數			至少 45 學分		54	29.03%		
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。								

土木與建築群建築科 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%)	72	38.71%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45%			
		選修		18	9.68%			
	合 計			102	54.84%			
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		10	5.38%	
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	22.58%	
		專業及實習科目合計		60 學分為限		52	27.96%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45%		
			選修		0	0%		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45%		
			選修		8	4.3%		
	合 計			至少 80 學分		84	45.16%	
	實習科目學分數			至少 45 學分		62	33.33%	
	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			
<p>畢業條件</p> <p>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。</p>								
<p>備註：</p> <p>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。</p>								

商業與管理群電子商務科 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	10	5.38%		
		選修		22	11.83%		
	合 言十			100	53.77%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	26	13.98%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	20	10.75%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%	
			選修		0	0%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.68%	
			選修		24	12.9%	
	合 言十			至少 80 學分	98	52.69%	
	實習科目學分數			至少 45 學分	62	33.33%	
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。							

農業群農場經營科 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%)	70	37.63%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%		
		選修		20	10.75%		
	合 言十			100	53.76%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	16	8.6%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	32	17.2%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.8%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%	
			選修		0	0%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.68%	
			選修		10	5.38%	
	合 言十		至少 80 學分	86	46.24%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	60	32.26%		
	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。							

農業群園藝科 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%)	70	37.63%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%		
		選修		20	10.75%		
	合 言十			100	53.76%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	16	8.6%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	32	17.2%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.8%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%	
			選修		10	5.38%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%	
			選修		12	6.45%	
	合 言十		至少 80 學分	86	46.24%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	54	29.03%		
	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。							

農業群畜產保健科 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%)	70	37.63%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%		
		選修		20	10.75%		
	合 言十			100	53.76%		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		16	8.6%
		實習科目		學分(依總綱規定)		32	17.2%
		專業及實習科目合計		60 學分為限		48	25.8%
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.75%	
			選修		4	2.15%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3%	
			選修		6	3.23%	
	合 言十			至少 80 學分		86	46.23%
	實習科目學分數			至少 45 學分		46	24.73%
	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。							

食品群食品加工科 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	10	5.38%		
		選修		22	11.83%		
	合 言十			100	53.77%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	36	19.35%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.8%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.75%	
			選修		8	4.3%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15%	
			選修		6	3.23%	
	合 言十			至少 80 學分	86	46.23%	
實習科目學分數			至少 45 學分	46	24.73%		
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。							

服務群綜合職能科 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%)	0	0 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			0	0 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	0	0 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	0	0 %		
		專業及實習科目合 計		60 學分為限	0	0 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
	合 計			至少 80 學分	0	0 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	0	0 %		
應修習總學分			180 - 192 學分	0 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	0 節			
上課總節數			210 節	18 節			
<p>畢業條件</p> <p>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。</p>							
<p>備註：</p> <p>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。</p>							

檢誤： 綜合職能科

部定一般科目需為 66-76 (34.4-39.6%)。請修正！

專業及實習科目(部定與校訂)合計至少 80 學分。請修正！

實習科目學分數至少 45 學分。請修正！

應修習總學分數需為 180 - 192 學分。請修正！

六學期彈性教學時間(節數)合計需為 6-12 節。請修正！

上課總節數需為 210 節。請修正！

二、教學科目與學分(節)數表

機械群機械科 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	1 6	3	3	3	3	2	2		
		英語文	1 2	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	4	4					C 版	
	社會	歷史	2	1	1						
		地理	2					1	1		
		公民與社會	2					1	1		
	自然科學	物理	4	2	2						B 版
		化學	2				2				B 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		藝術生活	2			1	1				
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	資訊科技	2			2					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	1	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		7	1	1	1	1	8	8		部定必修一般科目總計 72 學分
	專業科目	機械製造		4	2	2					
		機件原理		4			2	2			
		機械力學		4			2	2			
		機械材料		4					2	2	
		小計		1	2	2	4	4	2	2	
	實習科目	機械基礎實習		3	3						
		基礎電學實習		3		3					
機械製圖實習		6	3	3							
電腦輔助製圖與實習		3			3						
機械加工實習		3		3							
數值控制		電腦輔助設計實習	3				3				
		數值控制機械實習	3					3			
精密機械製造		電腦輔助製造實習	3						3		
		綜合機械加工實習	3						3		
小計		3	6	9	3	3	3	6		部定必修實習科目總計 30 學分	
專業及實習科目合計		4	8	1	7	7	5	8			
部定必修合計		11	2	2	1	1	1	1		部定必修總計 118 學分	
		8	6	9	7	7	3	6			

機械群機械科 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 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學		第二學		第三學年			
名	學分	名稱	學	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 12 學分 5.94 %	數學	8			3	3	1	1		
		國語文寫作	4					2	2		
		小計	1			3	3	3	3	校訂必修一般科目總計 12 學分	
	實習科目 22 學分 10.89 %	車床實習	6			3	3			實習分組	
		創意專題	2			2				實習分組	
		精密機械實習	3					3		實習分組	
		數值控制車床實習	6			3	3			實習分組	
		專題實作	2					2		實習分組	
		銑床實習	3	3						實習分組	
		小計	2	3		8	8	3		校訂必修實習科目總計 22 學分	
校訂必修學分數合計		3	3	0	1	1	6	3	校訂必修總計 34 學分		
校訂科目	一般科目 18 學分 8.91 %	國語文閱讀	2	1	1						
		英語會話	1	2	2	2	2	1	1		
		應用數學	6					3	3		
		最低應選修學分數小計	1							校訂選修一般科目總計 18 學分	
	專業科目 16 學分 7.92 %	機構學	6						3	3	同科單班
		實用力學	6						3	3	同科單班
		機械工作法	6						3	3	同科單班
		機械設計大意	6						3	3	同科單班
		最低應選修學分數小計	1								校訂選修專業科目總計 24 學分
	校訂選修	實習科目 16 學分 7.92 %	熱處理實習	4					2	2	同科單班實習
创客實務			4					2	2	同科單班實習	
Arduino 積木應用			4					2	2	同科單班實習	
氣壓實習			6					3	3	同科單班實習	
電腦輔助機械製圖實習			6					3	3	同科單班實習	
最低應選修學分數小計			1								校訂選修實習科目總計 24 學分
校訂選修學分數合計		3	3	3	2	2	1	1	校訂選修總計 66 學分數		
每週團體活動時間(節數)		1	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		6			2	2	1	1			
每週總上課時間(節數)		21	3	3	3	3	3	3			

承辦人

科主任

教務主任

校長

機械群生物產業機電科 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			
一般科目	語文	國語文	1	3	3	3	3	2	2		
		英語文	1	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	4	4					C 版	
		社會	歷史	2	1	1					
	地理		2					1	1		
	公民與社會		2			1	1				
	自然科學	物理	4	2	2					B 版	
		化學	2						2	B 版	
	藝術	音樂	2	1	1						
		藝術生活	2			1	1				
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	資訊科技	2					2			
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	1	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
小計		7	1	1	9	9	9	9	部定必修一般科目總計 72 學分		
專業科目	機械製造		4			2	2				
	機件原理		4			2	2				
	機械力學		4			2	2				
	機械材料		4					2	2		
	小計		1	0	0	6	6	2	2	部定必修專業科目總計 16 學分	
實習科目	機械基礎實習		3	3							
	基礎電學實習		3		3						
	機械製圖實習		6	3	3						
	電腦輔助製圖與實習		3					3			
	機械加工實習		3						3		
	自動化整合	氣油壓控制實習		3	3						
		機電實習		4			4				
		機電整合實習		4				4			
小計		2	9	6	4	4	3	3	部定必修實習科目總計 29 學分		
專業及實習科目合計		4	9	6	1	1	5	5			
部定必修合計		11	2	2	1	1	1	1	部定必修總計 117 學分		

機械群生物產業機電科 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 12學分 6.45%	數學	8			3	3	1	1		
		國語文寫作	4					2	2		
		小計	1			3	3	3	3	校訂必修一般科目總計 12 學分	
	實習科目 7學分 3.76%	創意實作	2			2					實習分組
		專題實作	2				2				實習分組
		電器氣壓實習	3	3							實習分組
		小計	7	3	2	2					校訂必修實習科目總計 7 學分
	校訂必修學分數合計		1								校訂必修總計 19 學分
	校訂選修	一般科目 18學分 9.68%	國語文閱讀	2	1	1					
			英語會話	1	2	2	2	2	1	1	
應用數學			6					3	3		
最低應選修學分數小計			1								校訂選修一般科目總計 18 學分
專業科目 14學分 7.53%		氣油壓概論	4	2	2						
		數位邏輯	2			1	1				同科單
		電工大意	2			1	1				同科單
		機構學	4					2	2		同科單
		機電整合概論	4					2	2		同科單
		機械工作法	4					2	2		同科單
	應用力學	4					2	2		同科單	
最低應選修學分數小計	1								校訂選修專業科目總計 24 學分		
實習科目 18學分 9.68%	微處理機實習	3						3		實習分組	
	生物感測器實習	3						3		實習分組	
	生物產業機械實習	6					3	3		同科單班	
	數值控制機械實習	6					3	3		同科單班	
	可程式控制實習	6			3	3				同科單班	
	氣壓迴路實習	6			3	3				同科單班	
	最低應選修學分數小計	1								校訂選修實習科目總計 30 學分	
校訂選修學分數合計		5	5	5	6	6	1	1		校訂選修總計 72 學分數	
每週團體活動時間(節數)		1	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		6			2	2	1	1			
每週總上課時間(節數)		2	3	3	3	3	3	3			
		1	5	5	5	5	5	5			
		0									

承辦人

科主任

教務主任

校長

土木與建築群建築科 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		
一般科目	語文	國語文	1 6	3	3	3	3	2	2	
		英語文	1 2	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	8	4	4					C 版
	社會	歷史	2					1	1	
		地理	2					1	1	
		公民與社會	2					1	1	
	自然科學	物理	4	2	2					B 版
		化學	2	1	1					B 版
	藝術	音樂	2					1	1	
		藝術生活	2				2			
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	資訊科技	2				2			
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	1 2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		7 2	1 7	1 7	9	9	1 0	1 0	部定必修一般科目總計 72 學分	
專業科目	土木工程與技術概論		2	2						
	構造與施工法		2		2					
	基礎工程力學		6			3	3			
	小計		1 0	2	2	3	3	0	0	部定必修專業科目總計 10 學分
實習科目	測量實習		8	4	4					
	設計與技術實習		4					2	2	
	營建技術實習		6			3	3			
	材料與試驗		4			2	2			
	製圖實習		8	4	4					
	電腦輔助製圖實習		6			3	3			
	專業製圖	建築製圖實習	3			3				
		施工圖實習	3				3			
小計		4 2	8	8	1 1	1 1	2	2	部定必修實習科目總計 42 學分	
專業及實習科目合計		5 2	1 0	1 0	4 4	4 4	2	2		
部定必修合計		12 4	2 7	2 7	2 3	2 3	1 2	1 2	部定必修總計 124 學分	

土木與建築群**建築科** 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 12學分 6.45%	數學	8			3	3	1	1			
		國語文寫作	4					2	2			
		小計	12			3	3	3	3	校訂必修一般科目總計 12 學分		
	專業科目 12學分 6.45%	應用力學	8						4	4		
		測量學	4	2	2							
		小計	12	2	2			4	4	校訂必修專業科目總計 12 學分		
	實習科目 12學分 6.45%	創意專題	2			2					實習分組	
		電腦繪圖實習	4					2	2		實習分組	
		建築資訊模型	2						2		實習分組	
		專題實作	4				2	2			實習分組	
		小計	12			2	2	4	4		校訂必修實習科目總計 12 學分	
	校訂必修學分數合計			36	2	2	5	5	1	1	校訂必修總計 36 學分	
	校訂選修	一般科目 18學分 9.68%	國語文閱讀	2	1	1						
			英語會話	10	2	2	2	2	1	1		
			應用數學	6					3	3		
最低應選修學分數小計			18								校訂選修一般科目總計 18 學分	
校訂選修	實習科目 8學分 4.3%	木工實習	4					4			同科單班	
		工程測量實習	4					4			同科單班	
		建築設計	4					4			同科單班	
		建築模型製作	4						4		同科單班	
		地形測量實習	4						4		同科單班	
		泥工實習	4						4		同科單班 實習分組 A M 3 選	
最低應選修學分數小計			8							校訂選修實習科目總計 24 學分		
校訂選修學分數合計			42	3	3	2	2	8	8	校訂選修總計 42 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			2	2	1	1			
每週總上課時間(節數)			29	3	3	3	3	3	3			

承辦人

科主任

教務主任

校長

商業與管理群電子商務科 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	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		
一般科目	語文	國語文	1 6	3	3	3	3	2	2	
		英語文	1 2	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	6	3	3					B 版 各校可依群科屬性、學生生涯發展、學校發展特色彈性調減至 4 學分，合計為 4-8 學分。
	社會	歷史	2	1	1					
		地理	2			1	1			
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	物理	1		1					A 版
		化學	1	1						A 版
		生物	2			1	1			A 版
	藝術	音樂	2	1	1					
		藝術生活	2	1	1					
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	資訊科技	2			2				
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
體育		1 2	2	2	2	2	2	2		
全民國防教育		2	1	1						
小計		6 8	1 7	1 7	1 2	1 0	6	6	部定必修一般科目總計 68 學分	
專業科目	商業概論		4	2	2					
	數位科技概論		4	2	2					
	會計學		1 0	3	3	2	2			
	經濟學		8			4	4			
	小計		2 6	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計 26 學分
實習科目	數位科技應用		4			2	2			
	商業溝通		2					2		
	商業與財會	門市經營實務	4	2	2					
		行銷實務	4			2	2			
		會計軟體應用	4			2	2			
		金融與證券投資實務	2					2		
小計		2 0	2	2	6	6	2	2	部定必修實習科目總計 20 學分	
專業及實習科目合計		4 6	9	9	1 2	1 2	2	2		
部定必修合計		1 1	2 6	2 6	2 4	2 2	8	8	部定必修總計 114 學分	

商業與管理群電子商務科 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 10 學分 5.0 5%	數學	6			3	3				
		國語文寫作	4					2	2		
		小計	10			3	3	2	2	校訂必修一般科目總計 10 學分	
	專業科目	會計學進階	4						2	2	
		經濟學進階	6					3	3		
		小計	10					5	5	校訂必修專業科目總計 10 學分	
	實習科目	18 學分 9.0 9%	會計實務	4					2	2	
			商業概論實務	4					2	2	
			專題實作	4				2	2		實習分組
			計算機應用實務	2						2	
			記帳實務	4	2	2					
			小計	18	2	2		2	6	6	校訂必修實習科目總計 18 學分
	校訂必修學分數合計			38	2	2	3	5	1	1	校訂必修總計 38 學分
	校訂選修	一般科目 22 學分 11.1 1%	國語文閱讀	2	1	1					
			英語會話	1	2	2	2	2	1	1	
數學演練			1	1	1	1	1	3	3		
最低應選修學分數小計			22								校訂選修一般科目總計 22 學分
實習科目		24 學分 12.1 2%	稅務法規實務	4					2	2	同科單班
			程式語言與設計	4					2	2	同科單班
			多媒體製作與應用	4					2	2	同科單班
			管理學概要	4					2	2	同科單班
			電子商務實務	4					2	2	同科單班
			網頁設計實務	4					2	2	同科單班
最低應選修學分數小計	24								校訂選修實習科目總計 24 學分		
校訂選修學分數合計			44	4	4	3	3	1	1	校訂選修總計 46 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			2	2	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人

科主任

31

教務主任

校長

農業群農場經營科 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			
一般科目	語文	國語文	1	3	3	3	3	2	2		
		英語文	1	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					1	1		因新課綱規畫第一、第二學年科內專業課程過多，僅能放置第三學年。且由於每學期學分數僅1學分，不影響課程規劃及教師授課情形。
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學	化學	2		2						B 版
		生物	4	2	2						B 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		藝術生活	2					1	1		因新課綱規畫第一、第二學年科內專業課程過多，僅能放置第三學年。且由於每學期學分數僅1學分，不影響課程規劃及教師授課情形。
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	1	2	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育		2	1	1							
小計		7	1	1	8	8	8	8	8	部定必修一般科目總計 70 學分	
專業科目	農業概論		6			3	3				因共同科目及實習課程較多於一年級，3 學分的農業概論無法放入一年級課程
	生物技術概論		4					2	2		二年級上生命科學概論，並配合三年級校定必修組織培養課程，故安排於三年級上課
	農業安全衛生		2	1	1						2/0 學分會造成下學期無對應科目，故以 1/1 做安排
	生命科學概論		4			2	2				
	小計		1	1	1	5	5	2	2	2	部定必修專業科目總計 16 學分
實習科目	農業資訊管理實習		4					2	2		
	農園場管理實習(3 擇 1)		6					3	3		
	農業生產與休閒生態	植物栽培實習	6	3	3						
		農業資源應用實習	6			3	3				
		植物識別實習	6			3	3				
		植物保護實習	4	2	2						
小計		3	5	5	6	6	5	5	5	部定必修實習科目總計 32 學分	
專業及實習科目合計		4	6	6	1	32	7	7	7		
部定必修合計		1	2	2	1	1	1	1	1	部定必修總計 118 學分	

農業群農場經營科 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			
校訂科目	一般科目 10學分 5.38%	數學	6			3	3					
		國語文寫作	4					2	2			
		小計	10			3	3	2	2	校訂必修一般科目總計 10 學分		
	校訂必修 專業科目 10學分 5.38%	作物生產	4	1	1	1	1				一學期 1 學分並配合實習課程，可讓課程更有延續性及實作性	
		休閒農業	4					2	2			
		農業產銷概論	2						1	1	因有校內特色課程，故學分數一學期容納不下 2 學分，故以 1 學分，並配合學校輔導課	
		小計	10	1	1	1	1	3	3	校訂必修專業科目總計 10 學分		
	校訂必修 實習科目 18學分 9.68%	香草作物生產實習	4				2	2				
		農業機械實習	4	2	2						實習分組	
		組織培養實習	6						3	3		
		專題實作	2					2				
		農業專題	2				2					
		小計	18	2	2	4	4	3	3	校訂必修實習科目總計 18 學分		
	校訂必修學分數合計			38	3	3	3	8	8	8	8	校訂必修總計 38 學分
	校訂選修	一般科目 20學分 10.75%	國語文閱讀	2	1	1						
			英語會話	10	1	2	2	2	2	1	1	
			數學專論	8	1	1	1	1	2	2		
			最低應選修學分數小計	20	2							校訂選修一般科目總計 20 學分
校訂選修 實習科目 10學分 5.38%		染料作物生產利用實習	4						2	2		
		農產品加工實習	6						3	3	同科單班 AA2 選 1	
		農場經營與管理實務	6						3	3	同科單班 AA2 選 1	
		最低應選修學分數小計	16	1							校訂選修實習科目總計 16 學分	
校訂選修學分數合計			36	3	4	4	3	3	8	8	校訂選修總計 36 學分數	
每週團體活動時間(節數)			8	1	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6				2	2	1	1		
每週總上課時間(節數)			20	2	3	3	3	3	3	3		

承辦人

科主任

教務主任

校長

農業群園藝科 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			
一般科目	語文	國語文	1 6	3	3	3	3	2	2		
		英語文	1 2	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					1	1		
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學	化學	2		2						B 版
		生物	4	2	2						B 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		藝術生活	2					1	1		
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	1 2	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		7 0	1 9	1 9	8	8	8	8	8	部定必修一般科目總計 70 學分
	專業科目	農業概論		6	3	3					
生物技術概論		4			2	2					
農業安全衛生		2					1	1			
生命科學概論		4					2	2			
小計		1 6	3	3	2	2	3	3	3	部定必修專業科目總計 16 學分	
實習科目	農業資訊管理實習		4					2	2		
	農園場管理實習(3 擇 1)		6			3	3				
	農業生產與休閒生態	植物栽培實習	6	3	3						實習分組
		農業資源應用實習	6					3	3		
		植物識別實習	6			3	3				
		植物保護實習	4			2	2				
	小計		3 2	3	3	8	8	5	5	5	部定必修實習科目總計 32 學分
專業及實習科目合計		4 8	6	6	1 0	1 0	8	8	8		
部定必修合計		11 8	2 5	2 4	1 8	1 8	1 6	1 6	1 6	部定必修總計 118 學分	

農業群園藝科 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 10 學分 5.3 8%	數學	6			3	3			
		國語文寫作	4					2	2	
		小計	10			3	3	2	2	校訂必修一般科目總計 10 學分
	專業科目	基礎園藝	2	1	1					
		農業產銷概論	4					2	2	
		小計	6	1	1			2	2	校訂必修專業科目總計 6 學分
	實習科目	專題實作	4					2	2	實習分組
		造園景觀實習	6			3	3			實習分組
		小計	10			3	3	2	2	校訂必修實習科目總計 10 學分
	校訂必修學分數合計			26	1	1	6	6	6	6
校訂選修	一般科目 20 學分 10.7 5%	國語文閱讀	2	1	1					
		英語會話	10	1	2	2	2	1	1	
		數學專論	8	1	1	1	1	2	2	
		最低應選修學分數小計	20							校訂選修一般科目總計 20 學分
	專業科目 10 學分 5.3 8%	果樹	1			1				
		花卉	1				1			
		造園	2			1	1			
		蔬菜	2			1	1			
		土壤肥料	4	2	2					
	最低應選修學分數小計	10								校訂選修專業科目總計 10 學分
實習科目 12 學分 6.4 5%	果樹實習	6					3	3	同科跨	
	園藝作物繁殖實習	6					3	3	同科跨	
	景觀設計	6					3	3	同科跨	
	園產處理加工實習	6					3	3	同科跨	
	組織培養實習	6					3	3	同科跨	
	花卉利用	6					3	3	同科跨	
最低應選修學分數小計	12								校訂選修實習科目總計 36 學分	
校訂選修學分數合計			46	6	6	6	6	9	9	校訂選修總計 66 學分數
每週團體活動時間(節數)			10	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			6			2	2	1	1	
每週總上課時間(節數)			20	3	3	3	3	3	3	
			10	5	5	5	5	5	5	

承辦人

科主任

35

教務主任

校長

農業群畜產保健科 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		
一般科目	語文	國語文	1 6	3	3	3	3	2	2	
		英語文	1 2	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					1	1	
		公民與社會	2					1	1	
	自然科學	化學	2	2						B 版
		生物	4	2	2					B 版
	藝術	音樂	2	1	1					
		藝術生活	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	資訊科技	2		2					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	1 2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		7 0	1 8	1 8	7	7	1 0	1 0	部定必修一般科目總計 70 學分	
專業科目	農業概論		6			3	3			
	生物技術概論		4			2	2			
	農業安全衛生		2					1	1	
	生命科學概論		4					2	2	
	小計		1 6	0	0	5	5	3	3	部定必修專業科目總計 16 學分
實習科目	農業資訊管理實習		4					2	2	
	牧場管理實習(3 擇 1)		6			3	3			
	動物飼養及保健	解剖生理實習	4	2	2					
		動物飼養實習	8	2	2			2	2	
		動物保健實習	6					3	3	
		動物營養實習	4			2	2			
小計		3 2	4	4	5	5	7	7	部定必修實習科目總計 32 學分	
專業及實習科目合計		4 8	4	4	1 0	1 0	1 0	1 0		
部定必修合計		11 8	2 2	2 2	1 7	1 7	2 0	2 0	部定必修總計 118 學分	

農業群畜產保健科 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		
校訂科目	一般科目 10 學分 5.3 8%	數學	6			3	3				
		國語文寫作	4					2	2		
		小計	10			3	3	2	2	校訂必修一般科目總計 10 學分	
	專業科目 20 學分 10.7 5%	禽畜保健衛生學	4			2	2				
		畜牧學	10	2	2	1	1	2	2		
		解剖生理學	2	1	1						
		營養與飼料學	2			1	1				
		畜產加工學	2	1	1						
		小計	20	4	4	4	4	2	2	校訂必修專業科目總計 20 學分	
	實習科目 8 學分 4.3%	畜產加工實習	4	2	2					實習分組	
		專題實作	2				2			實習分組	
		實驗設計	2			2				實習分組	
		小計	8	2	2	2	2			校訂必修實習科目總計 8 學分	
	校訂必修學分數合計			38	6	6	9	9	4	4	校訂必修總計 38 學分
	校訂選修	一般科目 20 學分 10.7 5%	國語文閱讀	2	1	1					
			英語會話	10	1	2	2	2	2	1	1
			數學專論	8	1	1	1	1	2	2	
			最低應選修學分數小計	20							
專業科目 4 學分 2.1 5%		應用生物	2			1	1				
		農業資源	2					1	1		
		最低應選修學分數小計	4								校訂選修專業科目總計 4 學分
實習科目 6 學分 3.2 3%		畜產經營實務	6						3	3	同科單班實習
		臨床檢驗實務	6						3	3	同科單班實習
		最低應選修學分數小計	6								校訂選修實習科目總計 12 學分
校訂選修學分數合計			30	4	4	4	4	7	7	校訂選修總計 36 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			2	2	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人

科主任

37

教務主任

校長

食品群食品加工科 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	1 6	3	3	3	3	2	2	
		英語文	1 2	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	1	1					
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學	化學	2	1	1					B 版
		生物	2	1	1					A 版
	藝術	音樂	2	1	1					
		藝術生活	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	1 2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1					
		小計	6 8	2 1	2 1	7	7	6	6	部定必修一般科目總計 68 學分
專業科目	食品加工	4			2	2				
	食品微生物	4			2	2				
	食品化學與分析	4			2	2				
	小計	1 2	0	0	6	6	0	0	部定必修專業科目總計 12 學分	
實習科目	食品加工實習	6			3	3				
	食品微生物實習	6			3	3				
	食品化學與分析實習	6			3	3				
	食品加工	烘焙食品加工實習	1 0	5	5					
		進階食品加工實習	8					4	4	
	小計	3 6	5	5	9	9	4	4	部定必修實習科目總計 36 學分	
	專業及實習科目合計	4 8	5	5	1 5	1 5	4	4		
	部定必修合計	11 6	2 6	2 6	2 2	2 2	1 0	1 0	部定必修總計 116 學分	

食品群食品加工科 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			
校訂科目	一般科目 10 學分 5.3 8%	數學	6			3	3					
		國語文寫作	4					2	2			
		小計	10			3	3	2	2	校訂必修一般科目總計 10 學分		
	校訂必修專業科目 20 學分 10.7 5%	食品安全與衛生	4						2	2		
		進階食品化學與分析	6						3	3		
		食品專業化學	4	2	2							
		進階食品加工	6						3	3		
		小計	20	2	2			8	8	校訂必修專業科目總計 20 學分		
	實習科目 4 學分 2.1 5%	專題實作	4						2	2	實習分組	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計 4 學分	
	校訂必修學分數合計			34	2	2	3	3	12	12	校訂必修總計 34 學分	
	校訂選修	一般科目 22 學分 11.8 3%	國語文閱讀	2	1	1						
			數學導論	10	1	1			4	4		
			英語會話	10	1	2	2	2	2	1	1	
			最低應選修學分數小計	22	2							校訂選修一般科目總計 22 學分
專業科目 8 學分 4.3 3%		食品與營養	8						4	4	同科跨班	
		微生物利用	8						4	4	同科跨班	
		最低應選修學分數小計	8								校訂選修專業科目總計 16 學分	
實習科目 6 學分 3.2 3%		食品檢驗分析實習	6			3	3					
		最低應選修學分數小計	6								校訂選修實習科目總計 6 學分	
校訂選修學分數合計			36	4	4	5	5	9	9	校訂選修總計 44 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			2	2	1	1			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

承辦人

科主任

教務主任

校長

服務群綜合職能科 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	一	二	一	二	一	二		

服務群綜合職能科 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	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
			第一學		第二學		第三學		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二
		每週團體活動時間(節數)	1	3	3	3	3	3	3
		每週彈性學習時間(節數)							
		每週總上課時間(節數)	1	3	3	3	3	3	3

承辦人 科主任

三、科目開設一覽表

一般科目

機械群機械科 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	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	→	地理	
											公民與社會	→	公民與社會	
	自然科學	物理	→	物理										
								化學						
	藝術	音樂	→	音樂										
						藝術生活	→	藝術生活						
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃										
	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	→	體育
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育										
	校訂必修					數學	→	數學	→	數學	→	數學	→	數學
											國語文寫作	→	國語文寫作	
校訂選修	國語文閱讀	→	國語文閱讀											
	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	
										應用數學	→	應用數學		

機械群生物產業機電科 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	→	地理	
					公民與社會	→	公民與社會						
	自然科學	物理	→	物理									
													化學
	藝術	音樂	→	音樂									
						藝術生活	→	藝術生活					
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃									
	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	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
	校訂必修					數學	→	數學	→	數學	→	數學	
											國語文寫作	→	國語文寫作
	校訂選修	國語文閱讀	→	國語文閱讀									
英語會話		→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話		
										應用數學	→	應用數學	

土木與建築群建築科 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	→	地理	
											公民與社會	→	公民與社會	
	自然科學	物理	→	物理										
		化學	→	化學										
	藝術										音樂	→	音樂	
									藝術生活					
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃										
	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	→	體育
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育										
	校訂必修					數學	→	數學	→	數學	→	數學	→	數學
										國語文寫作	→	國語文寫作		
校訂選修	國語文閱讀	→	國語文閱讀											
	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	
										應用數學	→	應用數學		

商業與管理群電子商務科 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	→	地理						
						公民與社會	→	公民與社會						
	自然科學			物理										
		化學												
						生物	→	生物						
	藝術	音樂	→	音樂										
		藝術生活	→	藝術生活										
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃										
	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	→	體育
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育										
	校訂必修					數學	→	數學						
											國語文寫作	→	國語文寫作	
	校訂選修	國語文閱讀	→	國語文閱讀										
		英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話
數學演練		→	數學演練	→	數學演練	→	數學演練	→	數學演練	→	數學演練	→	數學演練	

農業群農場經營科 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	→	地理
						公民與社會	→	公民與社會				
	自然科學			化學								
		生物	→	生物								
	藝術	音樂	→	音樂								
										藝術生活	→	藝術生活
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃								
	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
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育								
	校訂必修					數學	→	數學				
										國語文寫作	→	國語文寫作
	校訂選修	國語文閱讀	→	國語文閱讀								
英語會話		→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	
數學專論		→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	

農業群園藝科 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									
						公民與社會	→	公民與社會			地理	→	地理
	自然科學			化學									
		生物	→	生物									
	藝術	音樂	→	音樂									
											藝術生活	→	藝術生活
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃									
	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	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
	校訂必修					數學	→	數學					
											國語文寫作	→	國語文寫作
校訂選修	國語文閱讀	→	國語文閱讀										
	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話		
	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論		

農業群畜產保健科 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	→	地理
											公民與社會	→	公民與社會
	自然科學	化學											
		生物	→	生物									
	藝術	音樂	→	音樂									
											藝術生活	→	藝術生活
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃									
	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	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修					數學	→	數學						
										國語文寫作	→	國語文寫作	
校訂選修	國語文閱讀	→	國語文閱讀										
	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話		
	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論	→	數學專論		

食品群食品加工科 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	→	地理										
		公民與社會	→	公民與社會										
	自然科學	化學	→	化學										
		生物	→	生物										
	藝術	音樂	→	音樂										
		藝術生活	→	藝術生活										
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃										
	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	→	體育
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育										
	校訂必修					數學	→	數學						
											國語文寫作	→	國語文寫作	
	校訂選修	國語文閱讀	→	國語文閱讀										
		英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話
數學導論		→	數學導論	→						數學導論	→	數學導論		

表 6-3-9-1 服務群綜合職能科 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	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期

專業及實習科目

機械群機械科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	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 科 目	機械製造	→	機械製造									
						機件原理	→	機件原理					
						機械力學	→	機械力學					
									機械材料	→	機械材料		
	實 習 科 目	機械基礎實習											
				基礎電學實習									
		機械製圖實習	→	機械製圖實習									
						電腦輔助製圖實習							
				機械加工實習									
								電腦輔助設計實習					
									數值控制機械實習				
校訂必修	實 科							專題實作					
		銑床實習											
						數值控制車床實習	→	數值控制車床實習					
						車床實習	→	車床實習					
										精密機械實習			
校訂選修	專 科 目					創意專題							
										實用力學	→	實用力學	
										機構學	→	機構學	
										機械工作法	→	機械工作法	
	實 科									機械設計大意	→	機械設計大意	
										氣壓實習	→	氣壓實習	
										Arduino積木用	→	Arduino積木用	
										创客實務	→	创客實務	
								熱處理實習	→	熱處理實習			
								電腦輔助機械圖實習	→	電腦輔助機械圖實習			

機械群生物產業機電科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學 科目類	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 科 口			機械製造	→ 機械製造			
				機件原理	→ 機件原理			
				機械力學	→ 機械力學			
						機械材料	→ 機械材料	
	實 科	機械基礎實						
		機械製圖實 習	→	基礎電學 實習 機械 製圖實習				
		氣油壓控制					電腦輔助 實習	與
								機械加工實習
					機電實習			
						機電整合實習		
校 訂 必 修	實 習 目 錄				專題實作			
				創意實作				
			電器氣壓實習					
校 訂 選 修	專 科			電工大意	電工大意			
				數位邏輯	數位邏輯			
		氣油壓概論	→	氣油壓概論				
						機電整合	→	機電整合概論
						機構學	→	機構學
	實 科					機械工作	→	機械工作法
						應用力學	→	應用力學 生
						生物產業 機械 實習	→	物產業機械實
						數值控制 實習	→	數值控制機械 實習
								生物感測器實 習
				可程式控制實習	可程式控制實習			
			氣壓迴路實習	氣壓迴路實習				

土木與建築群建築科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學科目類	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	專科	土木建築與技術概論					
			構造與施工法				
				基礎工程力學	基礎工程力學		
	實科	測量實習	測量實習				
				營建技術實習-材料與試驗	營建技術實習-材料與試驗	設計與技術實習	設計與技術實習
				建築製圖實習	施工圖實習		
		製圖實習	製圖實習	電腦輔助製圖實習	電腦輔助製圖實習		
校訂必修	專科	測量學	測量學			應用力學	應用力學
	實科			創意專題	專題實作	專題實作	
							建築資訊模型
						電腦繪圖實習	電腦繪圖實習
校訂選修	實科					工程測量實習	地形測量實習
						建築設計	建築模型製作
						木工實習	
							泥工實習

商業與管理群電子商務科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學		第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類		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 科 口	商業概論	→	商業概論										
		數位科技概	→	數位科技概論										
		會計學	→	會計學	會計學	→	會計學							
					經濟學	→	經濟學							
	實 科					數位科技應	→	數位科技應用						商業溝通
		門市經營實	→	門市經營實務										
					行銷實務	→	行銷實務							
					會計軟體應	→	會計軟體應用							
校 訂 必 修	專 科 口									金融與證券 實務				
										經濟學進階	→	經濟學進階		
	實 科							專題實作		會計學進階	→	會計學進階		
		記帳實務	→	記帳實務						專題實作				
校 訂 選 修	實 科									會計實務	→	會計實務		
												計算機應用實		
											商業概論實	→	商業概論實	
											程式語言與	→	程式語言與設	
											稅務法規實	→	稅務法規實	
											多媒體製作與 用	→	多媒體製作與 田	
									管理學概要	→	管理學概要			
									網頁設計實	→	網頁設計實			
									電子商務實	→	電子商務實			

農業群農場經營科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學 科目類	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	專科口			農業概論	→ 農業概論			
						生物技術概論	→ 生物技術概論	
		農業安全衛	→ 農業安全衛					
	實科			生命科學概論	→ 生命科學概論			
						農業資訊管理 習	→ 農業資訊管理 習	
						農園場管理實 習 (3 擇 1)	→ 農園場管理實 習 (3 擇 1)	
		植物栽培實	→ 植物栽培實					
				農業資源應用 習	→ 農業資源應用實 習			
				植物識別實習	→ 植物識別實習			
		植物保護實	→ 植物保護實					
校訂必修	專科	作物生產	→ 作物生產	→ 作物生產	→ 作物生產			
						休閒農業	→ 休閒農業	
						農業產銷概論	→ 農業產銷概論	
	實科					專題實作		
				農業專題 香草作物生產 習	→ 香草作物生產實 習			
		農業機械實	→ 農業機械實					
						組織培養實習	→ 組織培養實習	
	校訂選修	實科					染料作物生產 用實習	→ 染料作物生產 用實習
							農場經營與管 實務	→ 農場經營與管 實務
							農產品加工實 習	→ 農產品加工實 習

農業群園藝科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	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	農業概論	→ 農業概論				
			生物技術概論	→ 生物技術概論		
					農業安全衛生	→ 農業安全衛生
					生命科學概論	→ 生命科學概論
					農業資訊管理實習	→ 農業資訊管理實習
			農園場管理實習(3擇1)	→ 農園場管理實習(3擇1)		
實習	植物栽培實習科目	→ 植物栽培			農業資源應用實習	→ 農業資源應用實習
			植物識別實習	→ 植物識別實習		
校訂論必修	基礎園藝	→ 基礎園藝			農業產銷概論	→ 農業產銷概論
					專題實作	→ 專題實作
校訂選修	土壤肥料	→ 土壤肥料				
			蔬菜	→ 蔬菜		
				花卉		
			果樹造園	→ 造園		
					果樹實習	→ 果樹實習
					景觀設計	→ 景觀設計
					園藝作物繁殖實習	→ 園藝作物繁殖實習
					園產處理加工實習	→ 園產處理加工實習
				組織培養實習	→ 組織培養實習	

農業群畜產保健科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學 科目類	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	專科口			農業概論	農業概論				
				生物技術概論	生物技術概論				
	實一科口					農業安全衛生	→	農業安全衛生	
						生命科學概論	→	生命科學概論	
						農業資訊管理實習	→	農業資訊管理實習	
		解剖生理實習	→	解剖生理實習					
		動物飼養實習	→	動物飼養實習			動物飼養實習	→	動物飼養實習
		動物飼養實習					動物保健實習	→	動物保健實習
				動物營養實習	動物營養實習				
				牧場管理實習(3 擇1)	牧場管理實習 (擇1)				
校訂必修	專科	畜牧學	→	畜牧學	→	畜牧學	→	畜牧學	
		畜產加工學	→	畜產加工學					
		解剖生理學	→	解剖生理學					
	實科				禽畜保健衛生學	禽畜保健衛生 學			
					營養與飼料學	營養與飼料學			
					實驗設計	專題實作			
		畜產加工實習	→	畜產加工實習					
特訂選修	專科實科					農業資源	→	農業資源	
				應用生物	應用生物				
						畜產經營實務	→	畜產經營實務	
						臨床檢驗實務	→	臨床檢驗實務	

食品群食品加工科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	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	專科			食品加工	→ 食品加工		
				食品微生物	→ 食品微生物		
	實科			食品化學與食品加工實	→ 食品化學與分析 → 食品加工實習		
				食品微生物實習	→ 食品微生物實習		
				食品化學與實習	→ 食品化學與分析實習		
		烘焙食品加工實習	→ 烘焙食品加工實習				
						進階食品加工實習	→ 進階食品加工實習
				進階食品加	→ 進階食品加		
校訂必修	專科	食品專業化	→ 食品專業化學				
						食品安全與衛生 進階食品化學分析	→ 食品安全與衛生 → 進階食品化學分析
	實科					專題實作	→ 專題實作
校訂選修	專科實科					微生物利用	→ 微生物利用
						食品與營養	→ 食品與營養
				食品檢驗分實習	→ 食品檢驗分析實習		

表 6-3-9-2 服務群綜合職能科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學科目類	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

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

國立員林高級農工職業學校彈性學習時間實施規定

107年10月8日行政會議通過

107年11月12日第1次課程發展委員會會議通過

一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱要)。
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

二、目的

國立員林高級農工職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,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,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 2 節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。
- (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選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 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,依本補充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。
- (三) 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 2 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、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

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；學生應依前點之規定實施。
- (二) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (三) 補強性教學：
 1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

- (一) 彈性學習時間之學分，不採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 2. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充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。

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

備

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12 人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施規劃表

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

授課教師姓名				教學單元名稱	
授課規劃與內容					
序號	日期/節次	授課內容			實施地點
1					
2					
3					

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料		班級	學號	姓名
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			

	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章
章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核

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。**表00 彈性學習時間規劃表**
6. 本表以校為單位，1 校 1 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	補 強 性 教 學	學 校 特 色		
第二學年 第一學期	自主學習	0		機械科 生物產業 機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科	V					內聘	
	遊戲數學	1	18	機械科 生物產業 機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘	
	機率與統計	1	18	機械科 生物產業 機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘	
	生命教育	1	18	機械科 生物產業 機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘	
	認識食品	1	18	機械科 生物產業 機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科			V			內聘	

			畜產保健科							
淺談食品	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務科 農場經營科 園 藝科 畜產保健 科			V				內聘
羽毛球	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務科 農場經營科 園 藝科 畜產保健 科 食品加工科			V				內聘
生活英文	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務科 農場經營科 園 藝科 畜產保健 科 食品加工科			V				內聘
園藝植物風水學	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務科 農場經營科 畜 產保健科 食品 加工科			V				內聘
語言邏輯與口語表達	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務科 農場經營科 園 藝科 畜產保健 科 食品加工科			V				內聘
淺談機械	1	18	生物產業機電科 建築科 電子商 務科 農場經營 科 園藝科 畜 產保健科 食品 加工科			V				內聘
生活園藝美學	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務科 農場經營科 畜 產保健科 食品 加工科			V				內聘
世界文學點點名	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務科 農場經營科 園 藝科 畜產保健 科 食品加工科			V				內聘
世界建築賞析	1	18	機械科 生物產 業機電科 電子 商務科 農場經 營科 園藝科 畜產保健科 食 品加工科			V				內聘
生活數學與 APP 應用	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務科 農場經營科 園 藝科 畜產保健 科			V				內聘

媒體識讀	1	18	食品加工科 機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務 科 農場經營 科 園藝科 畜 產保健科 食 品加工科					V				內聘
氣壓控制技術	1	18	機械科 生物產 建築科 業機電科 建築 科 電子商務 科 農場經營 科 園藝科 畜 產保健科 食 品加工科					V				內聘
服務學習	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務 科 農場經營 科 園藝科 畜 產保健科 食 品加工科					V				內聘
土木、建築工程概述	1	18	機械科 生物產 業機電科 電子 商務科 農場 經營科 園藝 科 畜產保健 科 食品加工 科					V				內聘
認識農業	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務 科 園藝科 畜 產保健科 食 品加工科					V				內聘
應用英文	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務 科 農場經營 科 園藝科 畜 產保健科 食 品加工科					V				內聘
野外求生	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務 科 農場經營 科 園藝科 畜 產保健科 食 品加工科					V				內聘
認識機械	1	18	生物產業機電 科 建築科 農 場經營科 園 藝科 畜產保 健科 食品加 工科					V				內聘
動物科學與生物科技	1	18	機械科 生物產 業機電科 建築 科 電子商務 科 農場經營 科 園藝科 畜 產保健科 食 品加工科					V				內聘

門市服務	1	1 8	機械科 生物產 業機電科 建築 科 農場經營 科 園藝科 畜 產 保健科 食 品 加工科					例行 性	內聘	
------	---	--------	---	--	--	--	--	---------	----	--

第二學期	自主學習	0	0	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科	V					內聘
	遊戲數學	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
	機率與統計	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
	認識食品	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科			V			內聘
	淺談食品	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科			V			內聘
	編寫與攝影初階	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
	羽毛球	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
	生活英文	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
	園藝植物風水學	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
	健康情成自主管理	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科			V			內聘

			食品加工科						
淺談機械	1	18	生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
生活園藝美學	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
世界建築賞析	1	18	機械科 生物產業機電科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
生活數學與APP應用	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
氣壓控制技術	1	18	機械科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
土木、建築工程概論	1	18	機械科 生物產業機電科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
愛情社會學	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
認識農業	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
應用英文	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
認識機械	1	18	生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
中國文學專題	1	18	機械科			V			內聘

				生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科							
		當代軍事科技	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
		動物科學與生物科技	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 食品加工科			V			內聘
		世界這麼大-跨文化比較與溝通	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
		電腦會計軟體	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科					創行性	內聘
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
		這題我會算	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
		園藝作物栽培與管理	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
		生活中的輪語	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
		禽畜生產與管理	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 食品加工科			V			內聘

	恐怖主義與反恐作戰	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V				內聘
	進階英文	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V				內聘
	機電整合技術	1	18	機械科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V				內聘
	機械應用	1	18	生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V				內聘
	食品營養	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科			V				內聘
	農作物生產技術	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V				內聘
	從古典到通俗音樂	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V				內聘
	綠建築概述	1	18	機械科 生物產業機電科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V				內聘
	備審資料上傳	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科					例行性		內聘
第二學期	自主學習	0	0	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科		V					內聘
	世界音樂	1	18	機械科			V				內聘

			生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科						
這題我會算	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
園藝作物栽培與管理	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
生活中的論語	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
禽畜生產與管理	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 食品加工科			V			內聘
進階英文	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
機電整合技術	1	18	機械科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
機械應用	1	18	生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
食品營養	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科			V			內聘
農作物生產技術	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
綠建築概述	1	18	機械科 生物產業機電科			V			內聘

				電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科						
	戰爭與危機的啟示	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 電子商務科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科			V			內聘
	計算機應用 實務	1	18	機械科 生物產業機電科 建築科 農場經營科 園藝科 畜產保健科 食品加工科					創行性	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)

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	國語文閱讀	機械科	1	1	0	0	0	0
			生物產業機電科	1	1	0	0	0	0
			建築科	1	1	0	0	0	0
			電子商務科	1	1	0	0	0	0
			農場經營科	1	1	0	0	0	0
			園藝科	1	1	0	0	0	0
			畜產保健科	1	1	0	0	0	0
食品加工科	1	1	0	0	0	0			
2.	一般	數學導論	食品加工科	1	1	0	0	4	4
3.	一般	英語會話	機械科	2	2	2	2	1	1
			生物產業機電科	2	2	2	2	1	1
			建築科	2	2	2	2	1	1
			電子商務科	2	2	2	2	1	1
			農場經營科	2	2	2	2	1	1
			園藝科	2	2	2	2	1	1
			畜產保健科	2	2	2	2	1	1
食品加工科	2	2	2	2	1	1			
4.	一般	數學專論	農場經營科	1	1	1	1	2	2
			園藝科	1	1	1	1	2	2
			畜產保健科	1	1	1	1	2	2
5.	一般	數學演練	電子商務科	1	1	1	1	3	3
6.	一般	應用數學	機械科	0	0	0	0	3	3
			生物產業機電科	0	0	0	0	3	3
			建築科	0	0	0	0	3	3
7.	專業	應用生物	畜產保健科	0	0	1	1	0	0
8.	專業	氣油壓概論	生物產業機電科	2	2	0	0	0	0
9.	專業	農業資源	畜產保健科	0	0	0	0	1	1
10.	專業	果樹	園藝科	0	0	1	0	0	0
11.	專業	花卉	園藝科	0	0	0	1	0	0
12.	專業	造園	園藝科	0	0	1	1	0	0
13.	專業	蔬菜	園藝科	0	0	1	1	0	0
14.	專業	土壤肥料	園藝科	2	2	0	0	0	0
15.	實習	食品檢驗分析實習	食品加工科	0	0	3	3	0	0
16.	實習	微處理機實習	生物產業機電科	0	0	0	0	3	0
17.	實習	染料作物生產利用實習	農場經營科	0	0	0	0	2	2
18.	實習	生物感測器實習	生物產業機電科	0	0	0	0	0	3

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	農產品加工實習	農場經營科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2 選 1
2.	實習	農場經營與管理實務	農場經營科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2 選 1
3.	實習	畜產經營實務	畜產保健科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2 選 1
4.	實習	臨床檢驗實務	畜產保健科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2 選 1
5.	實習	果樹實習	園藝科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC3 選 1
6.	實習	園藝作物繁殖實習	園藝科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC3 選 1
7.	實習	景觀設計	園藝科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC3 選 1
8.	實習	園產處理加工實習	園藝科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
9.	實習	組織培養實習	園藝科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
10.	實習	花卉利用	園藝科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
11.	專業	食品與營養	食品加工科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE2 選 1
12.	專業	微生物利用	食品加工科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE2 選 1
13.	實習	稅務法規實務	電子商務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2 選 1
14.	實習	程式語言與設計	電子商務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2 選 1
15.	實習	多媒體製作與應用	電子商務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AG2 選 1
16.	實習	管理學概要	電子商務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AG2 選 1
17.	實習	電子商務實務	電子商務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AH2 選 1
18.	實習	網頁設計實務	電子商務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AH2 選 1
19.	專業	數位邏輯	生物產業機電科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AI2 選 1
20.	專業	電工大意	生物產業機電科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AI2 選 1
21.	實習	生物產業機械實習	生物產業機電科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AI2 選 1
22.	實習	數值控制機械實習	生物產業機電科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AJ2 選 1
23.	實習	程式控制實習	生物產業機電科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AK2 選 1
24.	實習	氣壓迴路實習	生物產業機電科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AK2 選 1
25.	實習	木工實習	建築科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AL3 選 1
26.	實習	工程測量實習	建築科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AL3 選 1
27.	實習	建築設計	建築科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AL3 選 1
28.	實習	建築模型製作	建築科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AM3 選 1
29.	實習	地形測量實習	建築科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AM3 選 1
30.	實習	泥工實習	建築科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AM3 選 1
31.	專業	機構學	生物產業機電科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AN2 選 1
32.	專業	機電整合概論	生物產業機電科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AN2 選 1
33.	專業	機械工作法	生物產業機電科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AO2 選 1
34.	專業	應用力學	生物產業機電科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AO2 選 1
35.	實習	熱處理實習	機械科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AP3 選 1
36.	實習	创客實務	機械科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AP3 選 1
37.	實習	Arduino 積木應用	機械科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AP3 選 1
38.	專業	機構學	機械科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AQ3 選 1
39.	專業	實用力學	機械科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AQ3 選 1
40.	實習	氣壓實習	機械科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AQ3 選 1
41.	專業	機械工作法	機械科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AR3 選 1
42.	專業	機械設計大意	機械科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AR3 選 1
43.	實習	電腦輔助機械製圖實習	機械科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AK3 選 1

二、選課輔導流程規劃

(一)、課程諮詢階段

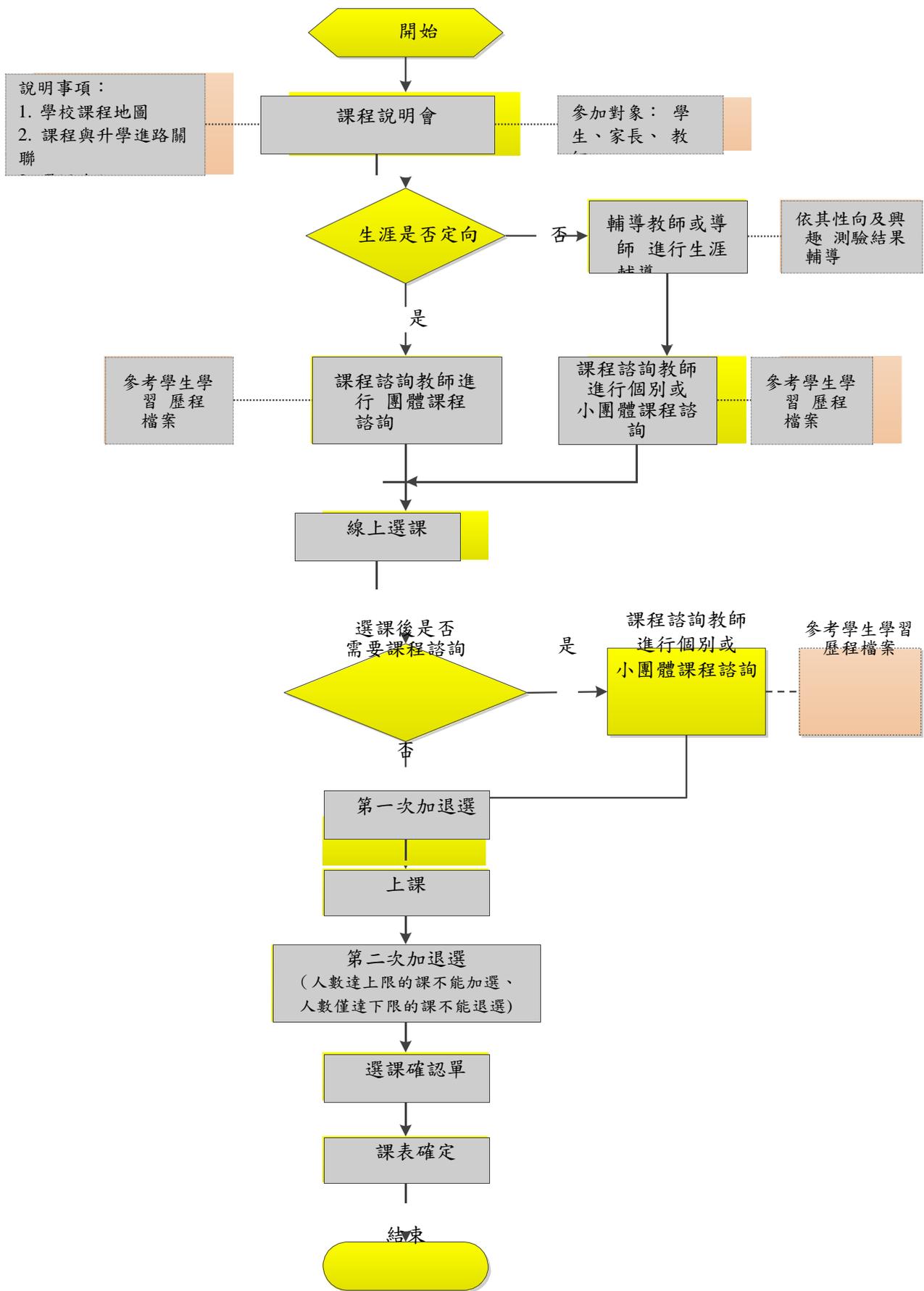
說明：將學校課程輔導諮詢實施的方式與流程透過文字與圖表呈現。

範例

高級中等學校推動課程諮詢實施原則

- 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：
 - (一) 生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
 - (二) 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處（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，詳如附件一。

附件一課程諮詢實施原則流程圖



(二)、選課作業【各校請依據各校的工作期程修改】

1、選課輔導措施

國立員林高級農工職業學校選課輔導措施

107年10月8日行政會議通過

107年11月12日第一次課程發展委員會通過

一、 依據：

- (一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第10300135678A號令發布、106年5月10日臺教授國字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」
- (二) 教育部107年4月臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」

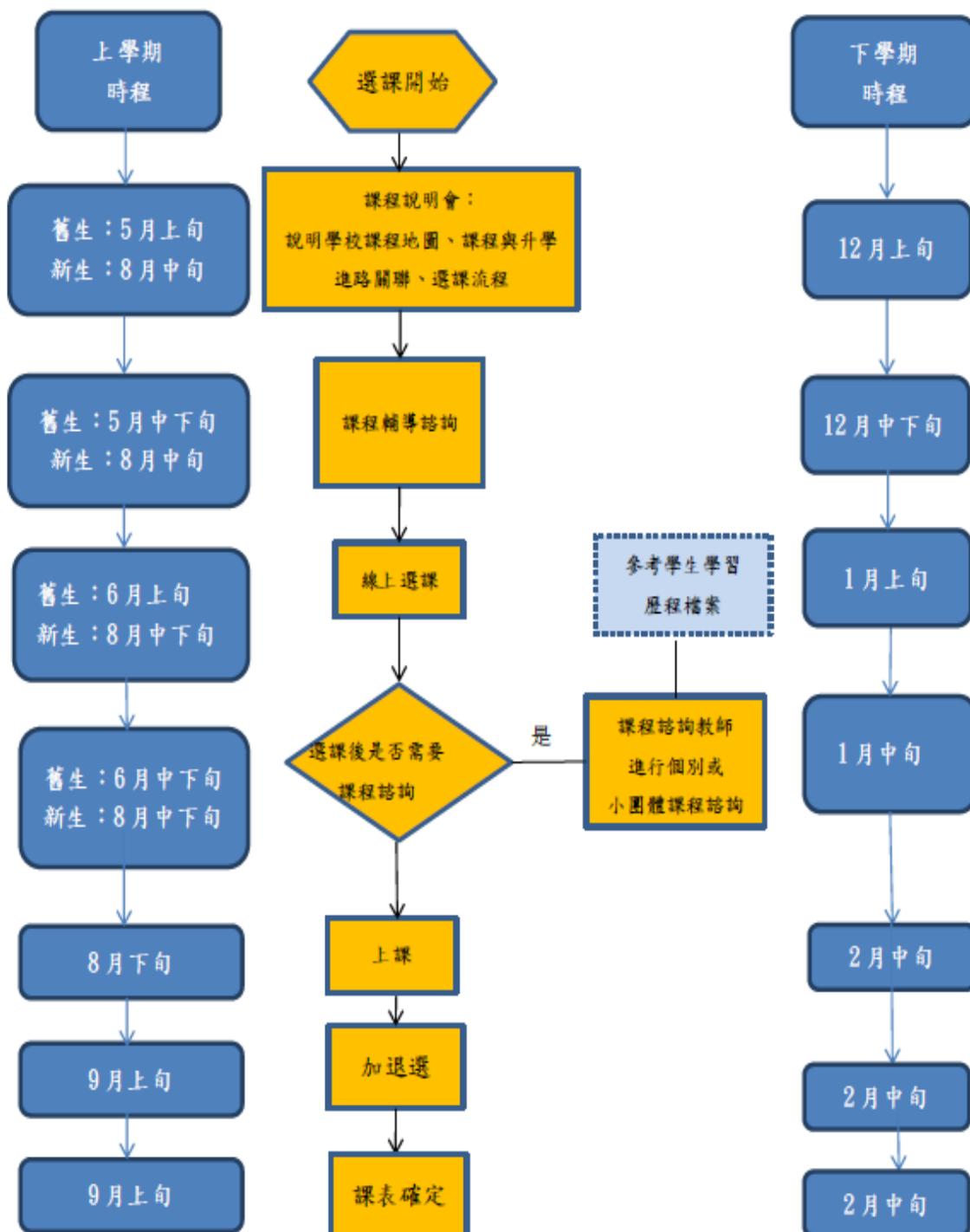
二、 目的：

為符合十二年國民教育總綱精神，適性揚才，發揮每一個孩子的天賦。於課程開設時，提供學生課程資訊，依其志向及興趣，徵詢課程諮詢教師及輔導老師意見決定生涯進路後，選擇適合之選修課程。必要時需要提供個別諮詢及輔導，特定此措施。

三、 實施方式：

- (一) 學校應完備學校課程計畫書、學生選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、生涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師及各專業群科科主任，就學生修習課程，提供學生選課諮詢意見。
 - (二) 為強化課程輔導諮詢，學生適性選修輔導以課程宣導、課程諮詢及生涯規劃輔導方式實施。
 1. 課程宣導:教務處主責。新生於新生輔導時宣導課程與生涯規劃之關係；舊生利用活動時間辦理課程宣導說明，協助理解各項選課規定及資訊。
 2. 課程諮詢:課程諮詢教師及各專業群科科主任。
 - (1)於選課前，說明學校課程計畫書及學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來升學、就業關聯之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。
 - (2)對生涯未定向、興趣與能力不符、家長期待與興趣有落差或缺乏學習動力的學生，待輔導室測驗學生性向及興趣測驗結果，予以輔導，至解決及問題後，再提供學生課程及選課的個別諮詢。
 3. 生涯輔導:輔導室負責。
 - (1)人員:輔導教師、生涯規劃教師、導師
 - (2)輔導教師結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動、講座，透過心理測驗，協助學生探索自我，以利規劃學生未來之生涯發展。
 - (3)導師協助學生，生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經營規劃學生事務、親師溝通等事宜。
- 選課輔導措施經校務會議後通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

選課流程與時程



2、選課實例

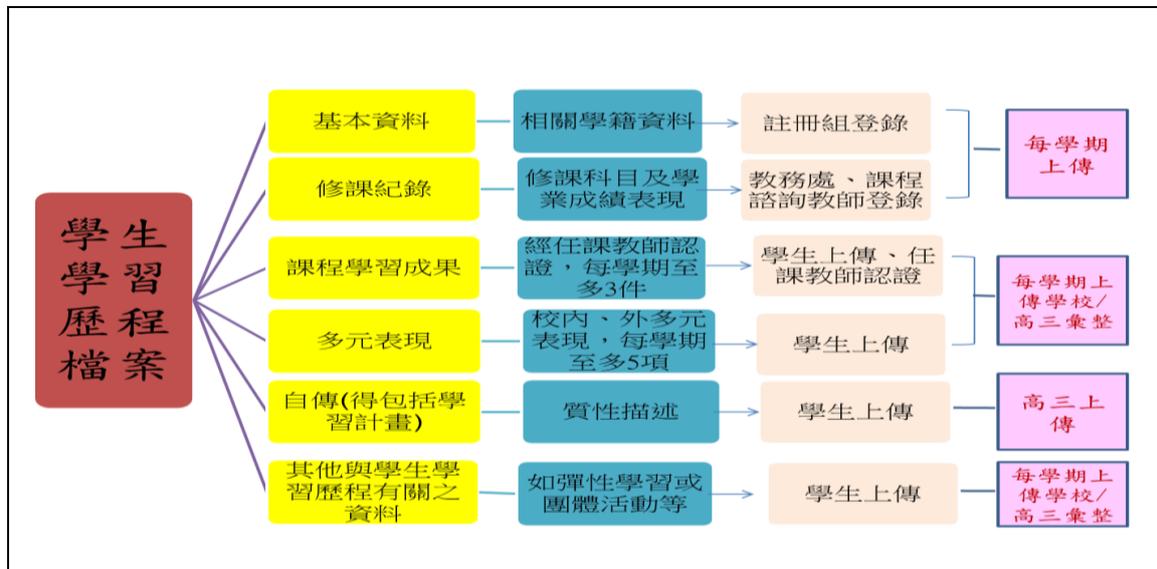
步驟	示例	說明
1		<p>進入學校網站首頁，點選「校務系統」。</p>
2		<p>依學制點選「成績查詢」。</p>
3		<p>點選「學生登錄」。</p>
4		<p>輸入帳號密碼，預設帳號密碼皆為身份證字號</p>

5	<p>學期： 班級： 學號： 姓名： 086544</p> <p>學生資料</p> <ul style="list-style-type: none"> + 學籍 + 訓導 + 課程表 + 社團 + 重修選課 + 選課作業 <p style="text-align: right; font-size: 2em; color: red;">5</p>	<h3 style="text-align: center;">學生查詢說明</h3> <hr/> <p>學籍：查詢各式成績資料(需配合學籍系</p> <hr/> <p>訓導：查詢獎懲記錄、出勤記錄(需配合</p> <hr/> <p>輔導：可以登錄個人輔導A卡之資料(需</p>	<p>點選「選課作業」進行選課。</p>
---	---	--	----------------------

選填結果由教務處公告，非線上選課系統所顯示之結果

(三)、登錄學習歷程檔案階段

1.登錄學習歷程檔案流程圖



、生涯輔導與未來進路

一、生涯輔導工作與資源

(一)、生涯輔導工作【請輔導室提供生涯輔導計畫，依據各校實際生涯輔導工作規劃書寫】

編	實施項目	內容	主政單位	辦理時程
1	新生始業輔導 (定向輔導)	利用「新生始業輔導」介紹輔導工作，加強學生認識與應用。介紹各處室，協助新生了解各處室功能。協助學生認識國、高中教育之差異，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路。	輔導室 學務處(導師)	高一
2	學生學習歷程檔案	召開學生學習歷程檔案資料工作小組會議，協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容。	教務處 學務處 實習處 輔導室	每學期
3	個別諮詢與輔導	學生可依個人需要與輔導老師約談個人生涯議題。提供家長、教師諮詢服務。	輔導室	不定期
4	團體輔導	提供學生生涯團體輔導與諮商，透過團體動力協助學我探索、生涯規劃	輔導室	不定期
5	生涯規劃課程與教學	開設生涯規劃課	教務處	高一
		生涯輔導融入各學科教學		不定期
6	心理測驗實施	實施性向、興趣、人格測驗，提供學生客觀之評量資料以協助學生自我了解，發揮潛能及適性發展。 其他心理測驗，如中學生生活適應量表、	輔導室	第一次月考後 108.10.23
		學生學習與讀書策略量表、學習診斷測驗、職業興趣組合卡、田納西自我概念量表、新訂賴氏人格測驗等。		視學生需求 辦理
7	升學輔導	聘請專家學者蒞校演講，說明學習與生涯規劃的關係。	教務處 實習處 輔導室	同週會活動
		針對家長與教師辦理課程說明會說明本校課程規畫與發展、學生學習歷程檔案及各項大學多元進路方案宣導。		家長座談會
		安排於班週會進行生涯主題講座或班級討論。邀請校友及家長分享各行各業的未來發		不定期
		邀請技專校院入校宣導學校特色，提供學生技專校系升學資訊，作為學生選系參		每年五月統 測後

		考。		
		備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。		
		模擬面試指導：配合多元入學管道，提供團體或個別升學或就業模擬面試與指導。		
		選填志願輔導：成績單寄發後，指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。		
8	辦理校系與職場參訪	引導或帶學生參訪各區技專校院及大學。各科學生參訪該科職業類別之公司、工廠或大型展覽（台北國際工具機展覽會）	實習處	不定期
9	學習輔導	選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃。	教務處 課諮師 輔導室	每學期
		轉科輔導：針對興趣或能力不符學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導。		
10	就業輔導	實施技能檢定輔導，加強各科學生技能檢定取得技術士證照，或選手培訓參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽	實習處	不定期
		辦理職涯講座介紹職業世界與趨勢、提供各科就業資訊、提供就業宣導活動及相關訊息。	實習處 輔導室	不定期
		辦理就業博覽會	實習處	高三
11	生涯資訊查詢與資料提供	設置大學科系介紹專櫃及閱覽專區，提供各項升學資訊供學生參考。定期更新生涯及大學院校多元入學資訊於公布欄及輔導室網頁。	輔導室	經常性
		收集各大專校院開設之營隊資訊，鼓勵並協助學生參加相關營隊活動。	實習處 輔導室	不定期
		開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊。	輔導室	經常性
		收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。	實習處 輔導室	經常性
12	畢業生進路追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形。	教務處 實習處	每年六月

(二)、生涯輔導資源

項目	細項(網站名稱)	內容說明
自我探索	大考中心心理測驗	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)
	華人生涯網	量化評量、質性探索
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平台	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識 PK
	大學選才與高中育才輔助系統	18 學群的資料呈現，詳介學群介紹及其重視內涵 123 學類的資料內容，詳介學類及其對應校系
高職升學	技專校院測驗中心	統測相關公告資訊、歷年簡章、試題、相關新聞發佈
	招策會網站	二技、四技、二專、五專、各招生管道宣導簡介
	技訊網	升二技、四技二專、升五專、轉學考、學士後第二專長
	技職風雲榜	優秀技職表現、獲獎紀錄
高中升學	大學多元入學升學網	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	大學入學考試中心	指考、學測、英聽相關資訊、歷年試題、統計分析、心理測驗.....
	大學考試分發委員會	考試分發重要公告、歷年統計資料、登記分發相關資訊、網路登記志願平台
	大學甄選入學委員會	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	新生註冊率查詢	統計處公開資訊，藉此瞭解各校辦學概況與經營特色
	大專校院校務資訊	分領域、區域、學位查詢、全校新生註冊率、學雜費收費基準
	大學術科考試委員會	術科考試簡章、報名；術科歷年統計資料；重要資訊公告
軍警校	國軍人才招募	招募中心簡介、軍校招生簡章及時程
	臺灣警察專科學校	警專招生資訊、警專歷屆試題.....
	中央警察大學	警大招生資訊、警大課程及相關介紹.....
職場就業	104 工作世界	以動畫引導進入行職業介紹
	工作大未來	連結村上龍鉅作工作大未來的職業介紹
	青年教育與就業	青年就業領航計畫、青年體驗學習計畫

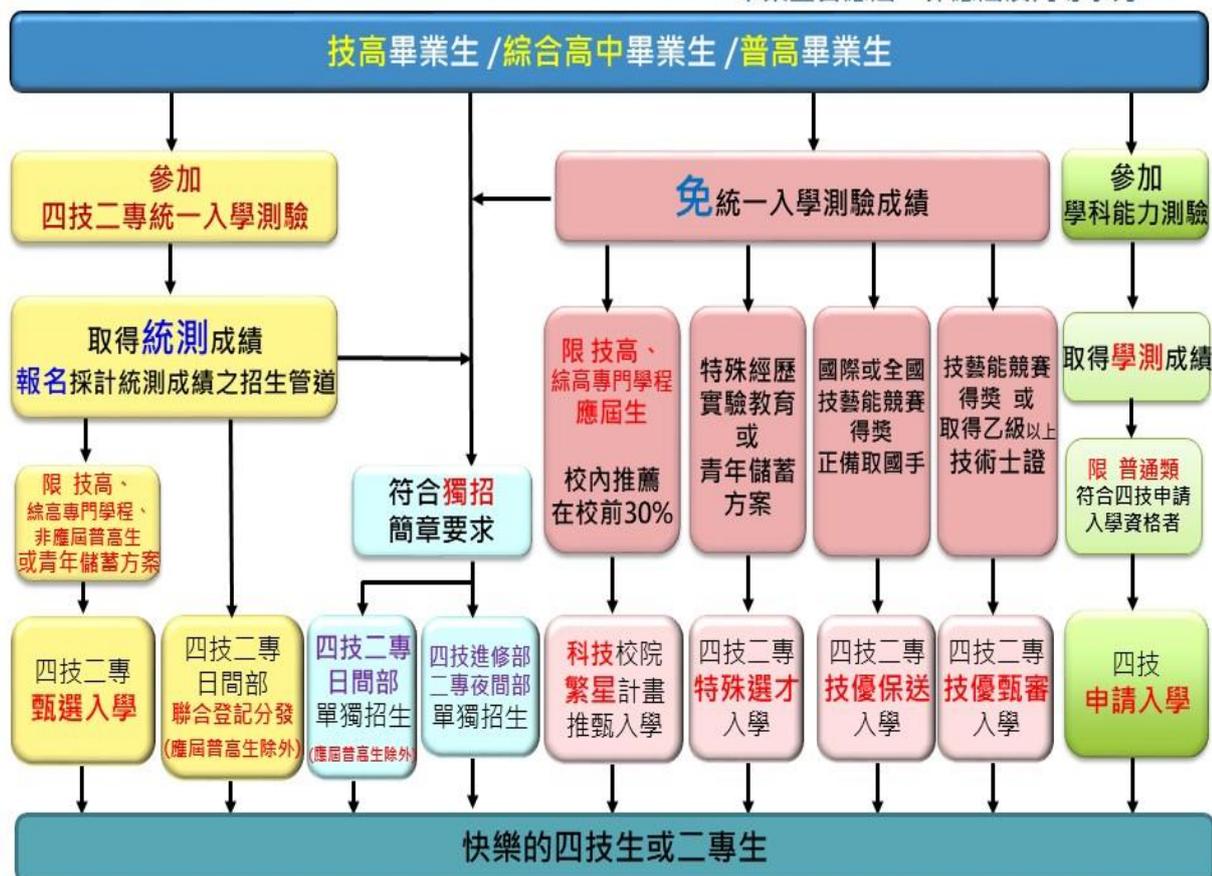
大專校院就業職場體驗	職能與職業查詢、RICH 職場體驗
------------	-------------------

二、升學進路

(一) 四技二專升學管道流程圖

四技二專升學管道流程圖

*畢業生含應屆、非應屆及同等學力



1、主要升學管道說明

種類	時間	志願	參考資料	備註
四技二專特殊選才聯合招生	12-1月	5 個	招生校系科(組)、學程所自定之專業領域、特殊技能、經歷、專長或成就	分技職特才及實驗教組和青年儲蓄帳戶組
科技校院繁星計畫聯合推薦甄選	3-4 月	25 個	先看在校成績，再看競賽、照及語言能力檢定、學校幹部、社會服務及社團參與	各高職學校至多可推 15 名考生
四技二專技優保送入學	12-1月	50 個	國際賽優勝、國手或全國賽前	含科展獲國立臺灣科學教育館推薦。
四技二專技優甄審入學	5-6 月	5 個	技優保送的資格或乙級以上執照	
四技二專甄選入學	5-6 月	3 個	先看統測成績，再看備審資料 (含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報學程
四技二專登記分發	7 月	199 個	只看統測成績	國、英、數共同科目績加權 1~2 倍，專業科 各大學校系自訂。

2、其他升學管道：

- (1)、四技進修部二專夜間部單獨招生
- (2)、四技二專日間部一般單獨招生
- (3)、身心障礙學生招生
- (4)、藝術群單獨招生(藝術群可另外以學測成績參加四技二專申請入學)
- (5)、科技校院附設專科進修學校招生
- (6)、四技二專在職專班招生
- (7)、運動績優招生：
 - A、高級中等以上學校運動成績優良學生升學輔導甄審、甄試 B、重點運動項目績優學生單獨招生
- (8)、雙軌訓練旗艦計畫招生
- (9)、產學攜手合作計畫專班招生
- (10)、產學訓合作訓練四技專班招生
- (11)、科技校院辦理多元專長培力課程招生
- (12)、空中進修學院二專招生
- (13)、軍警學校(含警專)招生

(二) 各職群進修升學

科別	可進修升學系所
機械群	機械工程系、機電科技系、材料科學與工程系、工業工程與管理系、工業設計系、生物機電工程系、機械與自動化工程系、模具工程系、動力機械工程系、飛機工程系、輪機工程系、造船及海洋工程系、環境工程系、化工與材料工程系、電機工程系、牙體技術暨材料系、光電工程系、生物醫學工程系、能源與冷凍空調工程、航空機械系、工業教育學系……等等。
動力機械群	車輛工程系、機械工程系汽車組、飛機工程系機械組、航空機械系、造船及海洋工程系、動力機械工程系……等等。
電子電機群	電機工程系、光電工程系自動化工程系、能源與冷凍空調工程系、材料科學與工程系、綠色能源科技系、機械與自動化工程系、生物機電工程系、電腦與通訊工程系、飛機工程系、資訊工程系、電子工程系、機械工程系、環境與安全衛生工程系、資訊管理系、電信工程系、多媒體設計系、多媒體與電腦娛樂科學系、動畫與遊戲設計系、資訊網路工程系、資訊與網路通訊系、微電子工程系、冷凍空調與能源系、工業工程與管理系、多媒體與遊戲發展科學系、環境工程與科學系、生物醫學工程系、航空電子系、電機與能源科技系、資訊網路技術系、醫學影像暨放射科學系、數位遊戲與動畫設計系……等等。
化工群	化學工程系、化學工程與材料工程系、分子科學與工程系、化學工程與生物科技系、環境與安全衛生工程系、應用化學系、生物技術系、文化資產維護系、醫學檢驗生物技術系、醫藥化學系、製劑製造工程系、生活應用科技系、海洋環境工程系、水產食品科學系、化妝品與時尚彩妝系、材料與纖維系……等等。
土木與建築群	古蹟維護系、建築系、室內設計系、空間設計系、景觀設計系、都市計畫系、營建工程系、土木工程系、測量工程系、空間資訊應用系、不動產經營系、環境工程系、水土保持系、運輸技術系、消防學系、環境資訊及工程學系……等等。
商業管理群	企業管理系、國際企業(貿易)系、國際商務系、財務金融系、財政稅務系、工業工程與管理系、行銷與流通管理系、物流管理系、會計系、資訊管理系、會計資訊系、資訊傳播系、休閒事業管理系、文化事業發展系、觀光休閒事業管理系、運動健康與休閒系、休閒保健管理系、觀光休閒系、健康管理系、醫務管理系、老人事業管理系、老人福利與事業系、健康事業管理系、醫療暨健康產業管理系、應用外語系、應用英語系、商業教育學系、保險金融管理系金融保險系、應用經濟系、合作經濟學系、運籌管理系、經營管理系、人力資源發展系、工業管理系、工商業設計系、圖文傳播藝術學系、多媒體設計系、傳播藝術系、餐飲管理系、海洋運動與遊憩系、航運管理系……等等。
	農園生產系、植物醫學系、農企業管理系、熱帶農業暨國際合作系、生物科技系、海洋生物技術系、醫學檢驗生物技術系、園藝學系、景觀系、空間設計系、森林系、森林暨自然資源學系、茶文化與事業經營學士學位學程、觀光休

<p>農業 群</p>	<p>間系、觀光與生態旅遊系、環境資源管理系、綠環境設計學位學程、木材科學與設計系、水土保持系、環境工程與科學系、獸醫學系、動物科學與畜產系、寵物美容學位學程、水產養殖系、漁業生產與管理系、企業管理系、食品科學系、保健營養生技系、應用化學系生化科技組、製劑製造工程系、化工與材料工程系、護理系、視光系……等等。</p>
<p>食品 群</p>	<p>食品科學系、食品科技系、食品科技與行銷系、水產食品科學系、生物科技系、海洋生物技術系、生物技術與動物科學系、烘焙管理系、食品營養系、保健食品系、保健營養系、營養系、生活應用科技系釀酒科技組、餐旅管理系、餐飲廚藝系、護理系……等等。</p>
<p>餐旅 群</p>	<p>餐飲管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、餐飲廚藝系、烘焙管理系、食品科技系、觀光與休閒事業管理系、休閒暨遊憩管理系、旅運管理系、旅館管理系、餐旅管理系旅館組、旅遊事務管理系、休閒事業經營系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、航空服務管理系、會議展覽服務業學位學程、休閒運動保健系、海洋運動與遊憩系、休閒運動管理系、運動健康與休閒系……等等。</p>
<p>水產 群</p>	<p>水產養殖系、漁業生產與管理系、環境生物與漁業科學學系、食品營養系營養組、食品營養系食品科技組、食品科技系食品技術與應用組、航海系、海洋休閒管理系……等等。</p>

二、就業進路

(一) 各科別學習內容與目標

機械群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
機械科	主要學習電腦輔助機械設計(CAD)與製(CAM),其為價值核心課程,加強學生學先進數控機械設備與產業接軌。	銑床 車床 機械加工 電腦輔助機械設計製圖
機電科	主要學習機電整合自動化技術及數位化活之基本知識,訓練自動化機械之操作及管理技能。	機電整合 機械加工 氣壓
土木與建築群		
建築科	主要學習建築工程之認識及基本操作技課程強調電腦繪圖、手繪與美術、造型設表現	建築製圖應用 建築物室內設計 建築物室內裝修工程管理 建築工程管理 泥水 建築塗裝 營造工程管理
商業與管理群		
電子商務科	主要學習記帳、電腦基礎作業、網站架設及管理應用,以培養金融作業、銷售、商業及管理基礎能力。	電腦軟體應用 電腦軟體設計 網頁設計 會計事務 門市服務
農業群		
農場經營科	主要學習各種作物之生產及栽培管理、農業資源之應用,農業經營與行銷知識,認識農業未來趨勢,使學生將來能從事有關農園生產、作物栽培管理、環境資源管理、農產利用行銷等工作。	農藝 園藝 中式米食加工

園藝科	<p>主要學習各種作物之生產及栽培管理、造園景觀設計及施工，農業行銷知識及加工利用技能，認識農業未來趨勢，使學生將來能從事有關農園生產、作物栽培管理、花藝設計、農產利用行銷、景觀設計施工等工作。</p>	園藝 造園景觀
畜產保健科	<p>主要學習畜牧與動物保健專業知識與技能，如雞、豬、牛等之飼養管理經營、飼料製造品管、畜產品利用與品管、禽畜污染防治技術；獸醫學基礎知識，如獸醫理論課程、禽畜解剖。目標在於培養學生敬業樂群與尊重生命的專業精神與職業道德，成為符合時代需求之畜產保健人才。</p>	水族養殖 肉製品加工 其他證照：寵物美容
食品類		
食品加工科	<p>主要學習各式食品相關之知識與技能，包括；穀類果蔬畜產等食品加工、烘焙食品、食品檢驗分析、食品添加物、食品安全與衛生、生物技術等，以培養現代化食品實用技術人才為目標。</p>	
烘培科	<p>主要學習烘焙食品相關之知識與技能，包括；烘焙食品、穀類果蔬畜產等食品加工、食品添加物、食品安全與衛生等，以培養烘焙食品實用技術人才為目標。</p>	烘培食品 中式麵食加工 中式米食加工 食品檢驗分析 食品用金屬罐捲封 肉製品加工 水產食品加工

(二) 各科別就業發展

機械群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
機械科	精密機械、大眾運輸、汽車、造船、航太工程技術人員	3C 產品機構工程師、半導體與面板廠的設備工程師、機械、機構設計、實驗等研發人員	機械相關行業創新、研究開發人員、相關學等。
機電科	機電整合產業組裝、自動化生產設備、管理及維護自動化生產設備等相關之技術員	IC 製造業、光纖通訊、機電整合產業組裝、自動化生產設備等工程師	
生物產業機電科	生物產業機電、農業機械、機電整合等技術員	生物產業機電工程、農業機械、機電整合、機構工程、機械工程、控制工程、測試工程及自動化工程等工程師	
土木與建築群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
土木科	營建工程技術人員	土木工程師、結構工程師、營建工程師、大地工程師等工程人員	相關行業管理人員、相關學科研究人員等
建築科	建築繪圖人員	建築工程師、室內設計師或製圖、測量、工程估價管理等技術人員	
消防科	消防技術維修人員	消防設備士、製圖、測量或工程估價管理等技術人員	
空間測繪科	測量技術人員	工程規劃設計、工程測繪及地理資訊應用技術人才	
商業與管理群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
商業經營科	主要在一般商業機構擔任銷售人員、門市人員或專櫃人員。	擔任一般商業機構之創意總監、行銷經理或行銷企劃主管。	商業管理相關行業管理人員、商業管理相關學科研究人員
會計事務科	主要在中小企業、會計事務所擔任記帳助理員或會計助理	擔任會計事務所、中小企業或上市(櫃)公司之財務、	

	員。	會計主管。	員等。
國際貿易科	主要在報關行或貿易公司擔任報關員或國貿人員。	擔任報關行或貿易公司之業務經理或貿易相關主管。	
資料處理科	主要在一般公司行號擔任操作員、資料輸入員、網頁設計助理、程式設計助理。	擔任一般公司行號之 MIS 網路管理工程師、資料庫程式開發設計師、資料庫工程師或資訊系統應用程式開發工程師。	
電子商務科	主要在各公司行號擔任電子	擔任各公司行號之電子商務	

	腦多媒體製作、幼教軟體製作、平面海報設計、文化出版設計、數位影像剪輯、動態網頁設計、動畫製作等工作。	設計師、動畫製作師、多媒體設計師、電腦資訊管理、電腦軟體工程師	
室內空間設計科	造景設計、景觀藝術設計、家具設計、空間設計、影視道具佈景製作、傢俱設計、室內設計、施工圖繪製、木工、建築、展覽會場設計	景觀藝術設計師、產品設計師、家具設計師、空間設計師、室內設計師、展覽空間規劃設計師、展覽會場設計師、櫥窗設計師、室內裝潢設計師	
多媒體應用科	可進入多媒體製作設計(廣告公司、設計公司等)、企業內部、資訊及傳播公司、教育機構、或個人工作室等，從事電腦多媒體製作、幼教軟體製作、平面海報設計、文化出版設計、數位影像剪輯、動態網頁設計、動畫製作等工作	平面廣告設計師、美術設計師、插畫設計師、包裝設計師、形象包裝設計師、美術編輯設計師、攝影師、網頁設計師、動畫製作師、多媒體設計師、電腦資訊管理、電腦軟體工程師	

農業群

科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
農場經營科	農園生產相關產業如農作物栽培場、休閒農場、園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司等從業人員及自行創業等。	農園生產相關產業如農作物栽培場、休閒農場、園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司、生物科技研究公司等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究	農園生產相關產業如農作物栽培、休閒農場、園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司

		人員。	等、生物科技 研究公司及 自行創業 國內外學術 機構教職/研 究人員。
園藝科	園藝相關產業如園藝公司、花 藝設計公司、景觀工程公司等 從業人員及自行創業等。	園藝相關產業如園藝公司、 花藝設計公司、景觀工程公 司、生物科技研究公司等從 業及管理人員及自行創業 等。	園藝相關產 業如園藝公 司、花藝設計 公司、景觀工 程公司、生物

		國內外學術機構教職/研究人員。	科技研究公司等從業及管理人員及自行創業 國內外學術機構教職/研究人員。
造園科	景觀工程顧問公司、景觀工程公司、園藝公司、花店、公家單位約聘綠美化等從業人員及自行創業等。	景觀工程顧問公司、景觀工程公司、各私人觀光旅遊風景區、縣市政府或社區發展協會等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究人員。	景觀工程顧問公司、景觀工程公司、各私人觀光旅遊風景區等從業及管理人員及自行創業等。國內外學術機構教職/研究人員。
森林科	生態導覽、種子公司、木材貿易公司、植物照護、園藝造景公司、樹木貿易商竹木加工、家具製造產銷、紙漿廠、種苗場等從業人員及自行創業等。	生態導覽、種子公司、木材貿易公司、植物照護、園藝造景公司、樹木貿易商竹木加工、家具製造產銷、紙漿廠、種苗場等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究等工作。	生態導覽、種子公司、木材貿易公司、植物照護、園藝造景公司、樹木貿易商竹木加工、家具製造產銷、紙漿廠、種苗場等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究等工作。
畜產保健科	畜牧場、食(肉/乳)品加工廠、飼料廠與藥品廠、動物醫院、動物園、寵物美容、水產養殖等從業人員及自行創業等。	畜牧場、食(肉/乳)品加工廠、飼料廠與藥品廠、動物醫院、動物園、寵物美容、水產養殖等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究	畜牧場、食(肉/乳)品加工廠、飼料廠與藥品廠、動物醫院、動物園、寵物美

		等工作。	容、水產養殖等從業、管理、研究開發人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究等工作。
野生動物保育科	生態保育、畜牧場、食(肉/乳)品加工廠、飼料廠與藥品廠、動物醫院、動物園、寵物美容、水產養殖等從業人員及自行創業等。	生態保育、畜牧場、食(肉/乳)品加工廠、飼料廠與藥品廠、動物醫院、動物園、寵物美容、水產養殖等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究等工作。	生態保育、畜牧場、食(肉/乳)品加工廠、飼料廠與藥品廠、動物醫院、動物園、寵物美容、水產養殖等從業、管理、研究開發人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究等工作。
食品群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
食品加工科	食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等擔任技術員、品管員、檢驗員、行銷等從業人員。	食品技師、營養師；於食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構從事生產、品管、行銷、研發等及自行創業。	食品技師、營養師；於食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構從事生產、品管、行銷、研發、管理等工作及自行
水產食品科	麵包烘焙業、食品公司、餐飲業、食品物流公司等擔任技術員、品管員、行銷等從業人員。	國內外學術機構研究等工作。	
食品科			

烘焙科			創業。 國內外學術 機構研究等 工作。
餐旅群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
餐飲管理科	主要工作場所為各大飯店、旅館、餐廳、糕餅店、麵包店的內場或外場工作人員、接待員、客房服務人員。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場（飯店、餐廳、旅館、酒吧等）從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中階實務管理工作人員、相關採購人員。	從事餐旅、觀光服務相關行業管理人員、相關學科研究人員等。
觀光事務科	主要工作場所為各大飯店的接待員、訂房員、總機、客房服務員；旅行社內勤助理人員。	主要工作場所為旅行業基層人員、票務人員、服務人員、行銷人員、領隊、導遊人員、解說員以及各大航空公司空勤、地勤人員。	

