

國立臺南高級海事水產職業學校

選課輔導手冊

(技術型高級中等學校)

109 學年度新生入學適用

初 版

中華民國 109 年 8 月

目 錄

壹、學校背景	1
貳、學校願景與學生圖像	4
參、課程發展與規劃	5
一、一般科目教學重點	5
二、群科教育目標與專業能力	24
三、群科課程規劃	36
四、課程地圖	46
肆、課程表	53
一、課程架構表	53
二、教學科目與學分(節)數表	61
三、科目開設一覽表	79
陸、彈性學習時間	96
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範	96
二、彈性學習時間規劃表	100
柒、學生選課規劃與輔導	113
一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)	113
二、選課輔導流程規劃	117
(一)課程諮詢階段	117
(二)流程圖(含選課輔導及流程)	119
(三)日程表	119
三、選課輔導措施	120
四、登錄學習歷程檔案階段	121
捌、選課作業方式	122
玖、畢業條件	127
拾、生涯輔導與未來進路	128

一、生涯輔導工作與資源·····	128
二、升學進路·····	131
拾壹、附錄 ·····	139
一、青年教育與就業儲蓄帳戶安案架構圖·····	139
二、高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點·····	140

壹、學校背景

本校創設於民國 35 年 8 月，原屬基隆水產職業學校之高雄分校，校長由基水周校長監殷兼任，並撥日產「高雄造船株式會社造船廠」為實習造船工廠。招收高級部漁撈、製造、養殖三科新生各一班，同年 11 月，假高雄市旗津國民學校一部分教室開學上課，此為本校正式成立之始。

37 年 10 月，本校奉命獨立，校長由周監殷先生專任。38 年 6 月，省政府改派戴行悌先生為校長。39 年 1 月接管高雄市營漁具製造廠，並承贈讓漁船，作為學生實習之用。40 年春，省撥專款擴建校舍，先後落成辦公室、教室、運動場、製冰、製罐實習工廠。同年秋增添漁撈科一班。42 年 6 月，基水校長士福金先生調長本校。44 年春，為配合政府疏散政策，全校疏遷五塊厝漁具工廠上課。47 年 7 月，省政府改派李兆輝先生接長本校，惜視事未匝月，即因公積勞病逝，由楊憲棠先生接事，並於八月間遷返旗津原址上課，先後增建教室 6 間、製冰實習工廠、製罐及乾燥實習工廠、輪機實習工廠、化學實驗室及倉庫、廁所等房屋多間外，並將前海軍造船廠借用本校之校舍 11 間全部收回。48 年 2 月間，撥專款新台幣 100 萬元，建造 130 噸級遠洋鮪釣實習船 1 艘，專供學實習之需。

本校初級部學生，已於 48 年暑假以前全部畢業奉令不再續招新生，並於同年 12 月將校銜改稱為：「台灣省立高雄高級水產職業學校」。49 年 8 月成立台南分部，50 年 1 月增建辦公廳 3 間。2 月，楊校長辭職，省府派教育廳視察李星輝先生接長本校，校務頗有改進。8 月成立東港分部，校本部增建教室 2 間、漁具工廠一幢及倉庫、廁所各一間，造船實習工廠擴建馬達間一間，四線道一條，整修校門、校園。同年 9 月台南分部新校舍全部竣工，計辦公廳 1 間、教室 6 間、宿舍 10 幢。51 年 9 月東港分部新校舍竣工，計辦公廳 1 間、教室 6 間、宿舍 10 幢，校本部增建教室 2 間，台南分部增建教室 3 間，9 月校本部增建製造加工廠 1 間、生物標本試驗室 1 間，10 月台南分部增建單身宿舍 8 間，52 年 7 月東港分部增建教室 3 間，實習工廠 1 棟，9 月校本部增建美援實習工廠 1 棟，氣象實習樓房 1 座及 20 噸水塔 1 座。環境煥然一新，校務蒸蒸日上前途實無限光明也。

茲將本校之沿革以條列式分述如下：

1. 民國四十九年九月二十七日創設，省立高雄水產職業學校台南分部，設有漁撈科、養殖科。
2. 民國五十一年增設輪機科。
3. 民國五十六年八月一日奉准獨立設校，校名改為台灣省立台南高級水產職業學校。
4. 民國五十八年增設電訊科。
5. 民國六十六年改電訊科為電子通信科。
6. 民國六十八年增設航海科。
7. 民國六十九年八月一日校名更為台灣省立台南高級海事水產職業學校。
8. 民國七十四年起漁撈科、航海科停止招生，並增設水產製造科及水產經營科。
9. 民國八十八年改水產經營科為航運管理科，水產製造科為水產食品科。
10. 民國八十九年二月一日再改制為國立臺南高級海事水產職業學校。
11. 民國九十年八月改電子通信科為電子科。
12. 民國九十一年八月改輪機科為機電科、航運管理科為商業經營科。
13. 民國九十二年增設體育班。
14. 民國九十四年增設水產養殖技術科實用技能學程班。
15. 民國九十六年增設烘焙食品科食用技能學程班。
16. 民國九十九年增設船舶機電科實用技能學程班。
17. 民國一百零五年增設輪機科。
18. 民國一百零六年船舶機電科實用技能學程班停招。

特 色

- * 群策群力，共塑海事職校願景。
- * 校務以人性為本，行政以教學為先。
- * 凝聚師生共識，建立和諧校園。
- * 結合社區資源，發展學校特色。
- * 加強學生生活教育，創導研究、創新風貌。
- * 發展學習型組織，邁向國際化。

校 歌 饒用泌 詞 黃孝石 曲

南水！南水！正正堂堂本校風；努力！努力！同心同德
爭光榮，我們莫忘孝、勤、勇；我們莫忘信、友、愛；你是個
真理無窮，你是個人生大同。四海三洋掘寶藏，乘風破
浪齊增產，振我中華聲名揚，振我中華聲名揚。

貳、學校願景與學生圖像

(一)學校願景

「適性揚才 優質南水」

在十二年國民基本教育理念下以成就每一個孩子-適性揚才、終身學習為願景，本校以上述為基礎，發展適性揚才、優質南水為學校願景，培養學生會做人、會做事、會讀書、會生活，進而營造一所學生喜歡、家長放心、社區肯定的優質學校。

在整體發展的規劃下，我們以學生為中心，強調適性入學；以教師為核心，尊重專業自主；以家長為後盾，鼓勵多元參與；以社區為資源，發展社區化學校；以學校為本位，實施學校本位課程；以和諧為文化，營造優質校風；以績效為指標，提升教育品質；以創新為動力，發展開放創新的學校文化。

(二)學生圖像



學生圖像之面向	內涵(校本核心能力)
品格力	培養學生具有誠實、正直、紀律、包容尊重、仁慈、寬厚、勇氣、服務熱忱和尊敬的人文素養。
專業力	培養學生適應現在及面對未來職場工作的技術、能力和態度。
溝通力	培養學生具備良好的表達傾聽、人際互動、解決問題及團隊合作的能力。
學習力	培養學生獨立思考、跨域學習、國際移動、自主探索的終身學習能力。

參、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表3-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。</p> <p>二、透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。</p> <p>三、理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。</p> <p>四、認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。</p>	1. 培育學生聽、說、讀、寫及口語表達能力，並能從文本閱讀培養文學品鑑力，啟發學生思想。	●	●	●	●
			2. 培養學生理解不同時代及不同體裁的文學特色。	●	●		
			3. 培養學生基本國學常識等相關專業知能。	○	●	○	○
			4. 培育學生參加語文競賽。輔導學生參加全民中文檢定，檢視自己的學習成效及不足之處。	●	●	●	
			5. 培養學生從文化教材中學習到基本倫理道德，並汲取古人生命智慧，進而落實於生活之中。	●	○	●	●
			6. 培養學生學習兼顧古典與現代，透過文學鑑賞進行閱讀心得寫作，參與中學生閱讀心得比賽。	●	●	●	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
語 文 領 域	英 語 文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通互動與獲取新知之能力。</p> <p>二、增進有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。</p> <p>三、提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。</p> <p>四、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。</p> <p>五、培養邏輯思考與創新之能力。</p>	1. 培養學生能使用日常生活中字詞、句型及對話，並能應用於實際情境之溝通。	●	○	●	○
			2. 培養學生使用歌曲、短文、故事、繪本、桌遊、廣播節目及網路資源，引導學生探索並有效運用學習英語文的方法與技巧。	●	○	●	○
			3. 培養學生能積極參與課堂內小組學習及課外英語文相關之團體活動，提高學習的動機與興趣。	●	●	●	○
			4. 培養學生融入國際與多元文化教育議題，引導學生了解、尊重與欣賞不同的文化與風土民情。	●	○	●	○
			5. 培養學生運用系統思考、思辨與創作的的能力。	●	●	●	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
數學領域	數學 (B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。</p> <p>二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。</p> <p>三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。</p>	1. 培養學生了解所學習的數學概念、運算與關係。	●	○		
			2. 培養學生能夠正確地執行數學程序。	●	●	○	
			3. 培養學生能夠運用數學概念、程序或方法解決問題。	●	●	○	
			4. 培養學生能夠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。		●	●	
			5. 培養學生能夠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。		●	○	
	數學 (C)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。</p> <p>二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。</p> <p>三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。</p>	1. 培養學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係，並且能夠正確地執行數學程序，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。	●	●	○	
			2. 培養學生能夠運用各式科技與工具，處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。	●	●	●	●
			3. 培養學生能夠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，進而在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	○	●	●	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
社會領域	歷史	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>二、提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>三、發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。</p> <p>五、發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。</p> <p>六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	1. 培養學生透過生活經驗連結歷史知識，使其能運用歷史知識分析現今社會現象。	●	●	○	
			2. 培養學生利用環境問題的成因認識歷史知識，培養學生的歷史意識與在地關懷感。		●		●
			3. 培養學生透過歷史議題探討與角色扮演，理解並尊重不同文化、宗教、族群、種族、性別等。		●		●
			4. 培養學生研讀或考察歷史資料，引導學生分析其生成背景與內容。	●	●		

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
社會 領域	地 理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。</p> <p>五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。</p> <p>六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	1. 培養學生認識地理的基本概念、原理原則與理論的內涵。	●			
			2. 培養學生能利用日常生活經驗連結地理系統、地理視野與地理技能，解析地理概念。	●	●	○	
			3. 培養學生利用歌曲、文本、電影等素材思辨各種地理、社會及環境議題，並引導學生進行整合評價。	○	●	●	●
			4. 培養學生透過地理實查、社會議題探討等培養學生敏銳察覺社會及環境變遷的能力。	○	●	○	●
			5. 培養學生認識各國、各區域的多元文化，教導學生尊重文化的多樣性，並懂得欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。	○	●	●	●
			6. 培養學生具備挖掘社會、環境議題，利用所學的地理知識分析問題形成的背景與內涵，並引導其提出解決問題的可能策略。	●	●	●	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
社會領域	公民與社會	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。</p> <p>五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。</p> <p>六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	1. 培養學生能具備公民知識的核心概念、原則與內涵。	●			○
			2. 培養學生能透過分析時事、電影、文本與社會議題等結合公民知識，解釋相關社會現象。		●	●	
			3. 培養學生多關注社會生活相關課題，及公民參與的動機並鼓勵其實際參與公民活動。	●	○	○	●
			4. 培養學生能利用社會議題探討與角色扮演等方式，並同理個人或不同群體在社會處境中的經歷與情緒。			●	●
			5. 培養學生運用所學的公民知識，挖掘社會議題、分析、規劃具有公共性或利他的行動方案並評估其影響。		●	●	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
自然科學領域	物理 (A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考解決問題、規劃執行及創新應變之能力，培養成為具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。</p>	1. 培養學生能主動察覺問題，進而設計科學探索與實驗。	●	○	○	
			2. 培養學生能建構學生正確的基本自然知識。	●	●		
			3. 培養學生具備工業類科加強力學、電子學等領域。	○	●	○	
			4. 培養學生配合水群加強生物及生態學。	●	●	○	
			5. 培養學生配合食品群加強食品化學領域。	●	●	○	
			6. 培養學生能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。	○	○	●	○
			7. 培養學生珍惜自然資源、生態保育的永續經營理念。	○	○	○	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
自然科學領域	物理 (B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。</p>	1. 培養學生能主動察覺問題，進而設計科學探索與實驗。	●	○	○	
			2. 培養學生建構正確的基本自然知識。	●	●		
			3. 培養學生具備工業類科加強機械力學、量子力學知識。	●	●	○	○
			4. 培養學生具備靜電學、電流、電子學知識。	●	●	○	○
			5. 培養學生具備光學、熱力學知識。	○	●	○	○
			6. 培養學生能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。	○	○	●	○
			7. 培養學生珍惜自然資源、生態保育的永續經營理念。	○	○	○	●
			8. 培養學生將基礎科學與專業學科相關連結，將知識運用於專業技能中。	○	●	○	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
自然科學領域	化學 (A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。</p>	1. 培養學生能主動察覺問題，進而設計科學探索與實作。	●	●	○	
			2. 培養學生能合理運用思考智能，並比較對照、檢核相關資訊與結果。	○	●	○	
			3. 培養學生能規劃最佳化的問題解決活動，並正確安全操作之。	●	●	●	○
			4. 培養學生能運用單一的科學證據或理論，理解因果關係，進而提出論點。	○	●	○	
			5. 培養學生能提出問題或批判。	○	○	●	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
自然科學領域	化學(B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。</p>	1. 培養學生能主動察覺問題，進而設計科學探索與實作。	●	●	○	
			2. 培養學生能合理運用思考智能，並比較對照、檢核相關資訊與結果。	○	●	○	
			3. 培養學生能規劃最佳化的問題解決活動，並正確安全操作之。	●	●	●	○
			4. 培養學生能運用單一的科學證據或理論，理解因果關係，進而提出論點。	○	●	○	
			5. 培養學生能提出問題或批判。	○	○	●	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
自然科學領域	生物 (A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。</p>	1. 培養學生能主動察覺問題，進而設計科學探索與實作。	●	●	○	○
			2. 培養學生能合理運用思考智能，並比較對照、檢核相關資訊與結果。	●	○	○	
			3. 培養學生能規劃最佳化的問題解決活動，並正確安全操作之。	●	○	○	
			4. 培養學生能運用單一的科學證據或理論，理解因果關係，進而提出論點。	●	●	○	○
			5. 培養學生能提出問題或批判。	●	○	●	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
藝術領域	音樂	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。</p> <p>二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。</p> <p>三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。</p>	1. 培養學能依據樂譜標示，進行歌唱或演奏，並能使用記譜法或科技媒體改編或創作，展現個人見解與創意。	●	○	●	○
			2. 培養學生能使用適當的音樂語彙描述演唱或演奏之表現，並能說明不同時代與文化的樂曲背景與風格，感受與欣賞音樂之美。	●	○	●	○
			3. 培養學生能主動參與音樂活動，養成欣賞音樂的興趣與習慣，並能建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活。	●	○	●	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
藝術領域	美術	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。</p> <p>二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。</p> <p>三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。</p>	1. 培養學生能比較、分析、應用及運用藝術知能，多元視覺符號、數位及影音媒體等媒材與技法進行特定主題或跨領域藝術創作，以傳達意義與內涵，並展現創新思維。	●			○
			2. 培養學生能探討分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容，其文化脈絡與意涵，在地與全球化的特性，各種符號的性別意涵及其權力關係，並能表達對美感與生命價值的多元觀點。	●	○	●	●
			3. 培養學生能透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界文化的探索與關懷；並能活用設計思考及藝術知能，表達重要議題（性別、人權、環境與海洋等）的關懷及省思。	●	○	●	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
藝術領域	藝術生活	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。</p> <p>二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。</p> <p>三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。</p>	1. 培養學生主動參與多元的藝術活動，認識文化資產。	●	○	○	○
			2. 培養學生能運用設計思考，加強對生活中各類藝術型態觀察、探索及表達的能力。	●	○	●	
			3. 培養學生對各類藝術進行比較、分析，並利用多元媒材進行特定主題或跨領域藝術創作。	●	●	○	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
綜合活動領域	生涯規劃	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人關與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。</p> <p>二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。</p> <p>三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。</p>	1. 培養學生能自我探索，確立適切的人生觀。	●		○	●
			2. 培養學生了解人我關係，覺察自己、家人與團體的溝通問題，善用多元溝通技巧，營造良好的人際關係。	●		●	●
			3. 培養學生辨識並關懷周遭的人事物，運用資源並發展合宜的處理策略，預防及化解危機，以保護自己與他人。	●	○	●	○
			4. 培養學生能認識生涯進路，包含升學管道、科系認識、職業探索等，以利未來之選擇。	●	●	○	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
科技領域	資訊科技	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、習得科技的基本知識與技能。</p> <p>二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。</p> <p>三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。</p> <p>四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。</p> <p>五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。</p> <p>六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。</p> <p>七、了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。</p>	1. 培養學生具備應用科技的知識與能力，有效處理並解決生活及職涯各種問題。	●	○		●
			2. 培養學生具備系統思考與分析探索的能力，並能整合科學、科技、工程、藝術與數學等方法及工具，有效處理與解決問題。	○	○	●	
			3. 培養學生合理的運用科技符號與運算思維進行表達，並能有效進行思想與經驗的表達，與他人溝通並解決問題。	●	○	●	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
健康與體育領域	健康與護理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。</p> <p>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。</p> <p>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。</p> <p>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。</p> <p>五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。</p> <p>六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。</p> <p>七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。</p> <p>八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。</p> <p>九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。</p>	1. 培養學生能利用各種教學媒體與社區資源輔助教學，以提升教學效果。	●		○	
			2. 培養學生具備技能的學習與演練，如遇事故傷害應依程序緊急處理。	●	○	●	○
			3. 培養學生能解決及規劃各種預防的策略，促進個人健康狀態與預防疾病。	●	○	●	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
健康與體育領域	體育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。</p> <p>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。</p> <p>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。</p> <p>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。</p> <p>五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。</p> <p>六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。</p> <p>七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。</p> <p>八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。</p> <p>九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。</p>	1. 培養學生有正確的健康體育認知，以建立正常生活作息與規律運動的習慣，有效提升自身的體適能能力。	●	●		●
			2. 培養學生利用賽事影片、運動規則書或時事的賽事規則介紹，引導學生學習及培養欣賞運動賽事的能力。	●	●	●	●
			3. 培養學生用正確的動作技能進行演練，強化基本動作的能力，發展多元運動能力，以因應不同運動情境。	●	●		
			4. 培養學生引導學生遵守運動規範及禮儀，學習溝通協調的人際互動技巧，以展現良好道德觀念。	●		●	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	專業力	溝通力	品格力
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。</p> <p>二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。</p> <p>三、瞭解全民防衛之意義，養成防衛動員與災害防救之意識與行動力。</p> <p>四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務與促進國家永續發展的心志。</p>	1. 培養學生能結合時勢瞭解國家安全的重要性。				●
			2. 培養學生瞭解國家處境，增加對國家認同。				●
			3. 培養學生時事訓練學生災害應變的基本知識與技能。		●		●
			4. 培養學生理解全民國防對於國家安全之重要性，及他國體現全民國防理念之相關作為				●

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

(一)表3-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別/學程	產業人力需求或職場進路	科/學程教育目標	科專業能力/ 學程專精能力	學生圖像			
					學習力	專業力	溝通力	品格力
機械群	機電科	1. 機械產業技術員或維修工程師 2. 機電產業技術員或維修工程師 3. 自動化設備工程師	1. 培育自動化控制產業發展所需之人才。 2. 培育數值控制機械和機電系統操作及維護管理的技術人才。 3. 培育機械加工與製造操作及維護的技術人才。 4. 培育健全人格特質、安全的工作態度及團隊合作的之人才。	具備自動化控制相關產業所需專業知識與解決問題之能力。	●	●	●	○
				具備機電整合系統操作、檢查及維修的專業技術能力。	●	●	○	○
				具備數值控制機械操作、檢查及維修的專業技術能力。	●	●	○	○
				具備機械加工與製造之操作的專業技術能力。	●	●	○	○
				具備良好職業道德與終身學習持續進修與問題解決之能力與態度。	○	○	●	●

群別	科別/學程	產業人力需求或職場進路	科/學程教育目標	科專業能力/ 學程專精能力	學生圖像			
					學習力	專業力	溝通力	品格力
電機與電子群	電子科	1. 電子電路檢修人員 2. 程式設計人員 3. 積體電路設計人員 4. 手機APP開發人員 5. 物聯網相關產業之開發人員 6. 機器人相關產業開發人員 7. 機器人講師 8. 手機及桌上型遊戲開發人員	1. 培養電子產業發展所需之專業技術人才。 2. 培養晶片設計相關產業之專業技術人才。 3. 培養跨足工業4.0產業相關之專業技術人才。 4. 培養學生具有正確工作態度、高尚品德及團隊合作的之人才。 5. 培養學生成為，具有自我進修能力，及國際觀的人才。	具備電子產業發展所需之專業知識及問題解決能力。	●	●	●	○
				具備晶片設計之專業能力。	●	●	○	○
				具備跨足物聯網應用及終身學習之專業能力。	●	●	●	●
				具備跨足機器人硬體及控制電路設計應用及終身學習之能力。	●	●	●	●

群別	科別/學程	產業人力需求或職場進路	科/學程教育目標	科專業能力/ 學程專精能力	學生圖像			
					學習力	專業力	溝通力	品格力
商業與管理群	商業經營科	1. 獨資企業經營者 2. 中小企業中堅人才 3. 零售業門市人員 4. 金融業從業人員 5. 保險業從業人員 6. 公司財會部門從業人員 7. 公司業務人員	1. 培養具備商業與管理專業領域實務能力之基礎技術人才。 2. 培養具備門市服務、金融保險、會計、流通行銷、管理及資訊科技之初級技術人才。 3. 培養具備職業道德與終身學習能力的人才。	具備商業經營實務能力。	●	●	●	●
				具備賣場零售實務、業務人員、記帳及商業導入自動化之能力。	●	●	●	○
				具備良好職業道德與終身學習持續進修與問題解決之能力與態度。	●	○	●	○
				具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，並發展學生具有國際觀之能力。	●	○	○	○

群別	科別/學程	產業人力需求或職場進路	科/學程教育目標	科專業能力/ 學程專精能力	學生圖像			
					學習力	專業力	溝通力	品格力
食品群	水產食品科	1. 食品工廠作業人員 2. 食品檢驗人員 3. 食品研發人員 4. 食品產業之管理銷售人員	1. 培養水產食品相關產業之工廠作業初級技術人才。 2. 培養水產食品相關產業之食品檢驗及品質管制初級技術人才。 3. 培養水產食品相關產業之產品開發及行銷之人才。 4. 培育水產相關產業永續經營與管理之人才。 5. 培育具備職業道德與終身學習能力的人才。	具備水產食品產業發展所需之專業知識及問題解決能力。	●	●	●	●
				具備水產食品加工技術之專業能力。	●	●	○	○
				具備水產食品檢驗及品質管制之專業能力。	●	●	●	●
				具備水產食品經營開發與行銷之專業能力。	●	●	●	●
				具備水產相關產業永續經營與管理之專業能力。	●	●	●	●
				具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養,培養並發展學生具有國際觀與團隊合作之能力。	○	○	●	●

群別	科別/學程	產業人力需求或職場進路	科/學程教育目標	科專業能力/ 學程專精能力	學生圖像			
					學習力	專業力	溝通力	品格力
水產群	水產養殖科	1. 水產繁養殖相關職場之基礎工作人員 2. 飼料相關產業之基礎技術人員及業務人員 3. 水族養殖相關產業之管理銷售人員	1. 培育水產相關產業發展所需之人才。 2. 培育水產資源保育之人才。 3. 培育水產領域相關儀器與設備操作和維修服務之人才。 4. 培育操作水產科技各項基本技術之人才。 5. 培育水產相關產業永續經營與管理之人才。 6. 培育健全人格特質、安全的工作態度及團隊合作之人才。	具備水產相關產業發展所需之水生生物專業知識與持續進修、增能學習之能力。	●	●	○	○
				具備水產資源保育之專業知識與技術之能力。	○	●	○	●
				具備水質檢測、飼料製作分析等相關水產儀器設備操作及維修之能力。	○	●	●	○
				具備水產繁養殖與餌料生物培養之基本技術與解決問題之專業能力。	●	●	○	○
				具備水產相關產業永續經營與管理之專業能力。	○	●	●	○
				具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，培養並發展學生具有國際觀與團隊合作之能力。	●	○	●	●

群別	科別/學程	產業人力需求或職場進路	科/學程教育目標	科專業能力/學程專精能力	學生圖像			
					學習力	專業力	溝通力	品格力
海事群	輪機科	1. 擔任甲、乙級船員 2. 造船廠、修船廠技術員 3. 發電廠、機械加工廠、鍋爐焚化爐工廠技術員 4. 動力小艇駕駛 5. 擔任軍公職及海巡人員	1. 培育船舶相關產業發展所需之人才，且能培養其終身學習之學習精神。 2. 培育船舶機械及機電相關設備之操作、維護及管理之人才，並建立職業道德及健康之職場工作倫理與態度。 3. 培育健全人格特質、安全的工作態度及團隊合作的之人才。 4. 培育學生有STCW國際公約認可之航海人員管理級與操作級適任能力。	具備船舶機械及機電設備之操作控制、維修及管理之基礎技術能力，且能培養其終身學習之學習精神。	●	●	○	●
				具備國際公約認可之航海人員基礎適任能力，並建立職業道德及健康之職場工作倫理與態度。	●	●	●	●
				具備船舶配線、基礎加工等相當丙級技術士之技術能力。	●	●	○	○
				具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，並發展學生具有國際觀之能力，培養團隊合作能力。	●	○	●	●
				具備持續進修的能力與態度。	●	●	●	●

備註：1. 科/學程教育目標、科專業能力/學程專精能力：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/學程專精能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

(二)水產群水產養殖技術科

1. 科教育目標

- (1)培育水產相關產業發展所需之人才。
- (2)培育水產資源保育之人才。
- (3)培育水產領域相關儀器與設備操作和維修服務之人才。
- (4)培育操作水產科技各項基本技術之人才。
- (5)培育水產相關產業永續經營與管理之人才。
- (6)培育健全人格特質、安全的工作態度及團隊合作之人才。

2. 學生進路

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： (1)水產繁養殖相關職場之基礎工作人員。 (2)飼料相關產業之基礎技術人員及業務人員。 (3)水族養殖相關產業之管理銷售人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)具備水產相關產業發展所需之水生生生物專業知識與持續進修、增能學習之能力。 (2)具備水產資源保育之專業知識與技術之能力。 (3)具備水質檢測、飼料製作分析等相關水產儀器設備操作及維修之能力。 (4)具備水產繁養殖與餌料生物培養之基本技術與解決問題之專業能力。 (5)具備水產相關產業永續經營與管理之專業能力。 (6)具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，並發展學生具有國際觀之能力。 3. 檢定職類： 丙級水族養殖技術士	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 水產養殖學 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： (1)養殖工程學與實習 4 學分 (2)水族營養飼料學與實習 4 學分 (3)水族生態保育 4 學分 (4)觀賞水族養殖實習 8 學分

<p>第二年段</p>	<p>1. 相關就業進路： (1)水產繁養殖相關職場之基礎工作人員。 (2)飼料相關產業之基礎技術人員及業務人員。 (3)水族養殖相關產業之管理銷售人員。 (4)水族養殖相關產業之行政業務人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)具備水產相關產業發展所需之水生生物專業知識與持續進修、增能學習之能力。 (2)具備水產資源保育之專業知識與技術之能力。 (3)具備水質檢測、飼料製作分析等相關水產儀器設備操作及維修之能力。 (4)具備水產繁養殖與餌料生物培養之基本技術與解決問題之專業能力。 (5)具備水產相關產業永續經營與管理之專業能力。 (6)具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，並發展學生具有國際觀之能力。 3. 檢定職類： 丙級電腦軟體應用技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 餌料生物學 4 學分 1.2 校訂選修： (1)水產養殖學 4 學分 (2)水質學概要 4 學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 職涯體驗 2 學分 2.2 校訂選修： (1)餌料生物實習 6 學分 (2)水質學實習 6 學分 (3)經濟性魚蝦養殖實習 6 學分 (4)電腦軟體應用與操作 6 學分</p>
<p>第三年段</p>	<p>1. 相關就業進路： (1)水產繁養殖相關職場之基礎工作人員。 (2)飼料相關產業之基礎技術人員及業務人員。 (3)水族養殖相關產業之管理銷售人員。 (4)水族養殖相關產業之行政業務人員。 (5)漁業相關產業之基礎工作人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)具備水產相關產業發展所需之水生生物專業知識與持續進修、增能學習之能力。 (2)具備水產資源保育之專業知識與技術之能力。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 水產進階 6 學分 1.2 校訂選修： (1)水產養殖學 4 學分 (2)水產資源解析學 4 學分 (3)養殖新知導讀 4 學分 (4)水產分析化學 4 學分 (5)生態學概要 6 學分 (6)水族疾病學 6 學分</p>

	<p>(3)具備水質檢測、飼料製作分析等相關水產儀器設備操作及維修之能力。</p> <p>(4)具備水產繁殖與餌料生物培養之基本技術與解決問題之專業能力。</p> <p>(5)具備水產相關產業永續經營與管理之專業能力。</p> <p>(6)具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，並發展學生具有國際觀之能力。</p> <p>3. 檢定職類： 小型漁船(筏)船員基本安全訓練救生員執照</p>	<p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>(7)魚類生理學 6 學分</p> <p>(8)觀賞魚繁殖 4 學分</p> <p>(9)基礎海上安全訓練 2 學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： (1)專題實作 6 學分 (2)水產生物進階與實務 6 學分</p> <p>2.2 校訂選修： 區域特色水族養殖實習 8 學分</p>
--	---	-------------------------------	---

(三)食品群烘焙食品科

1. 科教育目標

- (1)具備烘焙食品產業發展之專業知識及問題解決能力。
- (2)具備烘焙食品加工技術之專業能。
- (3)具備烘焙食品經營開發與行銷之專業能力。
- (4)培育烘焙相關產業永續經營與管理之人才。
- (5)培育具備職業道德與終身學習能力的人才。

2. 學生進路

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 學習麵包攪拌、發酵、分割、滾圓、整形及烘烤等與海綿、戚風、天使、重奶油蛋糕各種製法與製作原理等。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品丙級-麵包</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： (1)麵包製作實習 8學分 (2)西點蛋糕製作實習 8學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員，食品業工廠作業人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 麵包與蛋糕進階學習(烘焙食品裝飾)外，還加入許多西點產品製作多樣化學習，增廣學習更多製作原理與材料計算。並增廣食品技能的學習。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品丙級-蛋糕中式麵食或中式米食丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： (1)精修食品微生物 2學分 (2)烘焙概論 4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 職涯體驗 2學分 2.2 校訂選修： (1)精緻麵包製作實習 8學分 (2)穀類加工實習 8學分 (3)西點蛋糕製作實習 8學分 (4)食品檢驗分析實習 3學分 (5)蛋糕裝飾實習 8學分 (6)精緻甜點製作實習 8學分</p>

<p>第三年段</p>	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員、大型食品公司生產製作人員、高級西點蛋糕麵包店烘焙 產品生產製作人員、原物料管理人員、商店經營、配料工作技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 確認學生能力為主，輔導學生參加技術士乙級考試，帶領學生專題製作，輔導學生參加校外技能競賽，讓學生發現自己也肯定自己實力。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品乙級 中式麵食乙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： (1)精修食品化學分析 2 學分 (2)食品衛生與安全 2 學分 (3)精修食品加工 4 學分 (4)食品經營學 4 學分 (5)食品行銷學 4 學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 專題實作 4 學分 2.2 校訂選修： (1)烘焙進階實習 3 學分 (2)進階穀類加工實習 3 學分 (3)進階食品加工實習 8 學分 (4)食品檢驗分析實習 3 學分 (5)食品經營實務 4 學分</p>
-------------	---	---	--

(四)體育班

1. 本科特色

- (1)本校榮獲全國高級中學校務評鑑一等(特優)，並獲認證為優質高中職。
- (2)發展本校「田徑、棒球、輕艇」等專長項目，為國家培養優秀體育人才。
- (3)硬體設備上，曾舉辦大型國際賽事，並不斷更新購買訓練器材增加訓練資源。
- (4)師資方面，皆由本校體育教師及教練負責訓練，帶領學生參與競賽榮獲優異成績。
- (5)課業方面，著重課後輔導，升學率高達 95 以上。
- (6)學校、家長、教練互動關係良好，溝通管順暢。
- (7)重視學生多元表現，鼓勵參與競賽，成就自己。

2. 核心課程

延續國中各項運動專長有潛力之學生進入高級中等學校就讀，安排高中學科領域及專長術科課程，並發展本校水域特色，如龍舟、獨木舟…等，延續大專院校體育相關領域系所就讀。

3. 未來展望

- (1)推展連貫台南地區基層單項運動訓練紮根工作。
- (2)有效輔導績優運動選手升學及獲得良好的訓練。
- (3)為國家培養優秀體育人才，為國爭光。

三、群科課程規劃

(一)機電科(360)科專業能力：

1. 具備自動化控制相關產業所需專業知識與解決問題之能力。
2. 具備機電整合系統操作、檢查及維修的專業技術能力。
3. 具備數值控制機械操作、檢查及維修的專業技術能力。
4. 具備機械加工與製造之操作的專業技術能力。
5. 具備良好職業道德與終身學習持續進修與問題解決之能力與態度。

表3-3-1機械群機電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		
部定必修	專業科目	機械製造	○	○	●	●	○	
		機件原理	○	○	●	●	○	
		機械力學	○	○	●	●	○	
		機械材料	○	○	●	●	○	
	實習科目	機械基礎實習	○	○	●	●	○	
		機械電學實習	●	●	○	○	○	
		機械製圖實習	●	○	○	●	●	
		電腦輔助製圖與實習	●	○	●	●	●	
		機械加工實習	●	○	○	●	●	
		電腦輔助設計實習	●	○	●	○	●	
		數值控制機械實習	●	○	●	●	●	
		氣油壓控制實習	●	●	○	○	○	
		機電實習	●	●	●	○	●	
		機電整合實習	●	●	○	○	●	
校訂必修	專業科目	機械力學進階	○	○	●	●	○	
		機械製造進階	○	○	●	●	○	
		機件應用	○	○	●	●	○	
		熱處理	●	○	○	●	●	
	實習科目	專題實作	●	○	○	●	●	
		工業配線實習	●	●	○	○	○	
		機械進階實習	○	○	●	●	○	
		電工實習	●	●	○	○	○	

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	
校訂選修	專業科目	機械設計	●	●	○	○	●	
		工廠管理	●	○	○	○	●	
		電工大意	●	●	○	○	○	
		感測器	●	●	○		○	
	實習科目	可程式控制實習	●	●	●	○	○	
		機械加工實習進階	○	○	○	●	○	
		自動化設計實習	●	●	○	○	●	
		船外機實習	○	●	○	●	○	

備註：

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

(二)電子科(306)科專業能力：

1. 具備電子產業發展所需之專業知識與職業道德及問題解決能力。
2. 具備晶片設計與職業道德之專業能力。
3. 具備跨足物聯網應用及終身學習之專業能力。
4. 具備跨足機器人硬體及控制電路設計應用及終身學習之能力。

表3-3-2電機與電子群電子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			
部 定 必 修	專業科目	基本電學	●	●	●	●		
		電子學	●	●	○	○		
		數位邏輯設計	●	●	●	●		
		微處理機	●	●	○	○		
	實習科目	基本電學實習	●	●	●	●		
		電子學實習	●	○	○	○		
		程式設計實習	●	●	●	●		
		可程式邏輯設計實習	○	●	●	○		
		單晶片微處理機實習	●	●	●	●		
		行動裝置應用實習	○	○	●	○		
		微電腦應用實習	●	●	○	●		
	介面電路控制實習	○	●	○	●			
	校 訂 必 修	專業科目	微電腦概論	●	●	○	●	
			電子概論	●	○	○	○	
實習科目		專題實作	●	●	●	●		
		程式設計實習進階	○	●	●	●		
		感測器應用	●	○	●	○		
基本電學實習進階	●	○	○	○				
校 訂 選 修	專業科目	物聯網概論	○	○	●	○		
		機器人概論	○	○	○	●		
		電子電路	●	●	●	○		
		數位邏輯進階	○	●	○	○		

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	
校訂選修	實習科目	電腦網路實習	○	○	●	○	
		資訊技術實習	○	○	○	●	
		機器人程式設計	○	○	○	●	
		物聯網程式設計	○	○	●	○	
		電腦繪圖	○	○	○	●	
		3d 列印設計	○	○	●	○	
		AI 機器人程式設計	○	○	○	●	
		物聯網實作	○	○	●	○	

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)商業經營科(401)科專業能力：

1. 具備商業經營實務能力。
2. 具備賣場零售實務、業務人員、記帳及商業導入自動化之能力。
3. 具備良好職業道德與終身學習持續進修與問題解決之能力與態度。
4. 具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，並發展學生具有國際觀之能力。

表3-3-3商業與管理群商業經營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		
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	●	●	●	●	
		門市服務實務	○	●	○	●	
		行銷實務	○	●	●	●	
		會計軟體應用	●	●	○	●	
		金融與證券投資實務		●	●	●	
	校訂必修	實習科目	商管主題探索	●	●	●	●
專題實作			●	●	●	●	
記帳實務			●	●	○	●	
校訂選修	實習科目	商業刊物導讀	●	○	●	●	
		電腦軟體應用	○	●	○	●	
		會計實作	●	●	○	●	
		電子商務	○	●	●	●	
		基礎理財實務	●	●	○	○	
		會計實務	●	●	○	●	
		經濟實務	●	●	○	●	
		數位科技實務	●	●	○	●	
		商業實習	○	●	●	●	
		商業實務	○	●	●	●	

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。

(四)水產食品科(718)科專業能力：

1. 具備水產食品產業發展所需之專業知識及問題解決能力。
2. 具備水產食品加工技術之專業能力。
3. 具備水產食品檢驗及品質管制之專業能力。
4. 具備水產食品經營開發與行銷之專業能力。
5. 具備水產相關產業永續經營與管理之專業能力。
6. 具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，培養並發展學生具有國際觀與團隊合作之能力。

表3-3-4食品群水產食品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	食品加工	●	●					
		食品微生物	●		●				
		食品化學與分析	●		●				
	實習科目	食品加工實習	●	●					
		食品微生物實習	●		●				
		食品化學與分析實習	●		●				
		烘焙食品加工實習		●					
		進階食品加工實習		●					
校訂必修	專業科目	水產加工	●	●	○	○			
		食品衛生與安全	●	○	●	○			
		果蔬加工	●	●	○	○			
	實習科目	專題實作	●	○	●	●			
		水產食品製造實習	●	●	○	●			
校訂選修	專業科目	精修食品化學分析	●	●	●	○			
		食品包裝	●	○	○	●			
		精修食品加工	●	●	○	○			
		食品經營學	●	○	○	●			
		基礎分析化學	●	○	●	○			
		水產化學	●	●	●	○			
		食品概論	●	●	●	○			
		食品行銷學	○	○	○	●			
		品質管制	●	○	○	●			

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		
實習科目	食品檢驗分析實習	●	○	●	○				
	水產加工實習	●	●	○	○				
	分析化學實習	○	●	●		●	●		
	生物技術實習	○	●	●		●	●		

備註：

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

(五)水產養殖科(705)科專業能力：

1. 具備水產相關產業發展所需之水生生物專業知識與持續進修、增能學習之能力。
2. 具備水產資源保育之專業知識與技術之能力。
3. 具備水質檢測、飼料製作分析等相關水產儀器設備操作及維修之能力。
4. 具備水產繁養殖與餌料生物培養之基本技術與解決問題之專業能力。
5. 具備水產相關產業永續經營與管理之專業能力。
6. 具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，培養並發展學生具有國際觀與團隊合作之能力。

表5-3-5水產群水產養殖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	水產概要	●	●	○	●	●	●	
	實習科目	水產生物實務	●	●	○	●	○	●	
		水質學實習	○	●	●	○	○	●	
		觀賞水族養殖實習	●	○	●	●	●	●	
		餌料生物實習	○	○	●	●	○	●	
		經濟性魚蝦養殖實習	●	○	●	●	●	●	
		區域特色水族養殖實習	●	○	●	●	●	●	
		水族營養飼料學與實習	●	○	●	○	●	●	
		水產增殖專業實務	○	●	●	●	●	●	
		基礎海上安全實務					○	●	
		水產增殖基礎實務	○	●	●	●	●	●	
校 訂 必 修	專業科目	餌料生物學	●	●	○	●	●	○	
		水質學概要	●	●	●	○	○	○	
		水產進階	●	●	○	●	●	●	
		水產生物進階	●	●	○	●	○	●	
	實習科目	專題實作	●	○	●	●	○	●	
		水生植物栽培實習	●	○	●	○	●	●	
校 訂 選 修	專業科目	小論文實作	●	○	●	●	○	●	
		養殖新知導讀	●	●	○	●	●	●	
		生態學概要	●	●	○	●	●	●	
		水產分析化學	●	○	●	○	○	○	
		水族疾病學	●	●	○	●	○	○	
		水產養殖學進階	●	●	○	●	●	●	
基礎水產養殖學	●	●	○	●	○	○			

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。

(六)輪機科(702)科專業能力：

1. 具備船舶機械及機電設備之操作控制、維修及管理之基礎技術能力，且能培養其終身學習之學習精神。
2. 具備國際公約認可之航海人員基礎適任能力，並建立職業道德及健康之職場工作倫理與態度。
3. 具備船舶配線、基礎加工等相當丙級技術士之技術能力。
4. 具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，並發展學生具有國際觀之能力，培養團隊合作能力。
5. 具備持續進修的能力與態度。

表3-3-6海事群輪機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		
部定必修	專業科目	船藝	○	●	○	○	○	
		輪機	●	○	○	○	○	
		海上安全法規概論	○	●	○	●	●	
		海運概論	○	●	○	○	●	
	實習科目	基本電工與實習	●	○	○	○	○	
		船舶自動控制實習	●	○	○	○	○	
		船舶金工實習	●	○	●	○	○	
		船舶銲接實習	●	○	●	○	○	
		船舶電器操作與保養實習	●	○	●	○	○	
		機電整合實習	●	○	●	○	○	
		動力設備操作實習	●	○	○	○	○	
		動力設備拆裝實習	●	○	○	○	●	
		基礎銲接實習	○	○	○	●	○	
		繩纜作業實習	●	○	○	○	○	
校訂必修	實習科目	專題實作	●	○	●	○	●	
校訂選修	專業科目	輔機	●	○	●	○	●	
		輔機進階	○	●	○	●	○	
		內燃機	●	○	●	○	●	
		內燃機進階	○	●	○	○	○	
		船藝進階	●	○	○	○		

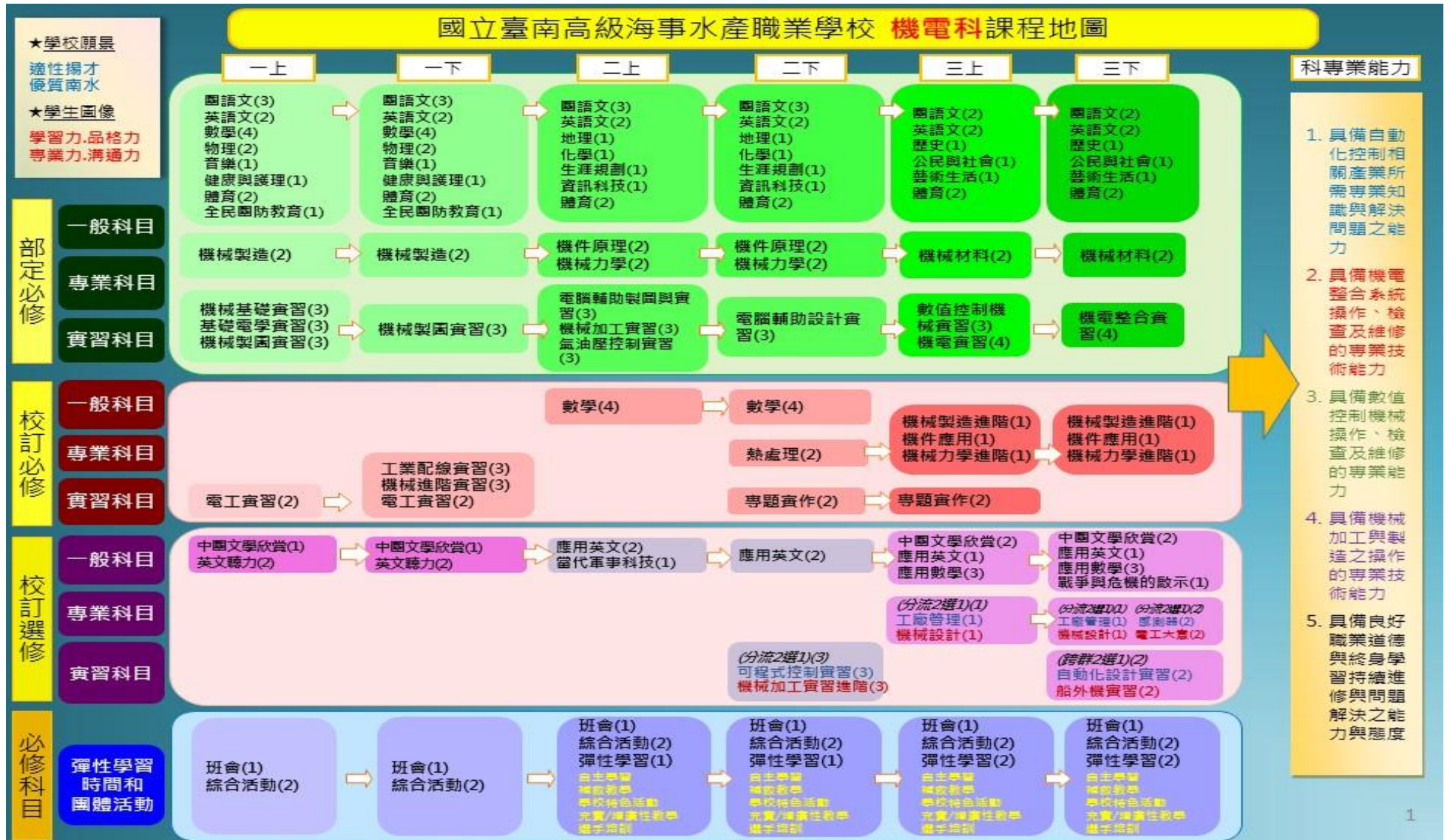
課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5		
專業科目	蒸氣推進機組	○	○	○	○	○		
	船舶結構與穩度	●	●	○		○		
	電子學概論	●		○		○		
	機械材料	●						
	輪機英文	●	○			○		
	機艙資源與團隊管理概要	●	●	○	●	●		
實習科目	機械加工實習	●		○		●		
	輪機實習	●	○			○		
	輪機當值與實務安全	●		●	○			
	電腦輔助繪圖實習		●	●	○	○		
	可程式控制實習	●	●	●	○	○		
	船外機實習	●	●	○	○	●		
	自動化設計實習	●		●	●	●		
機械製圖實習	●	●	●	○	●			

備註：

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

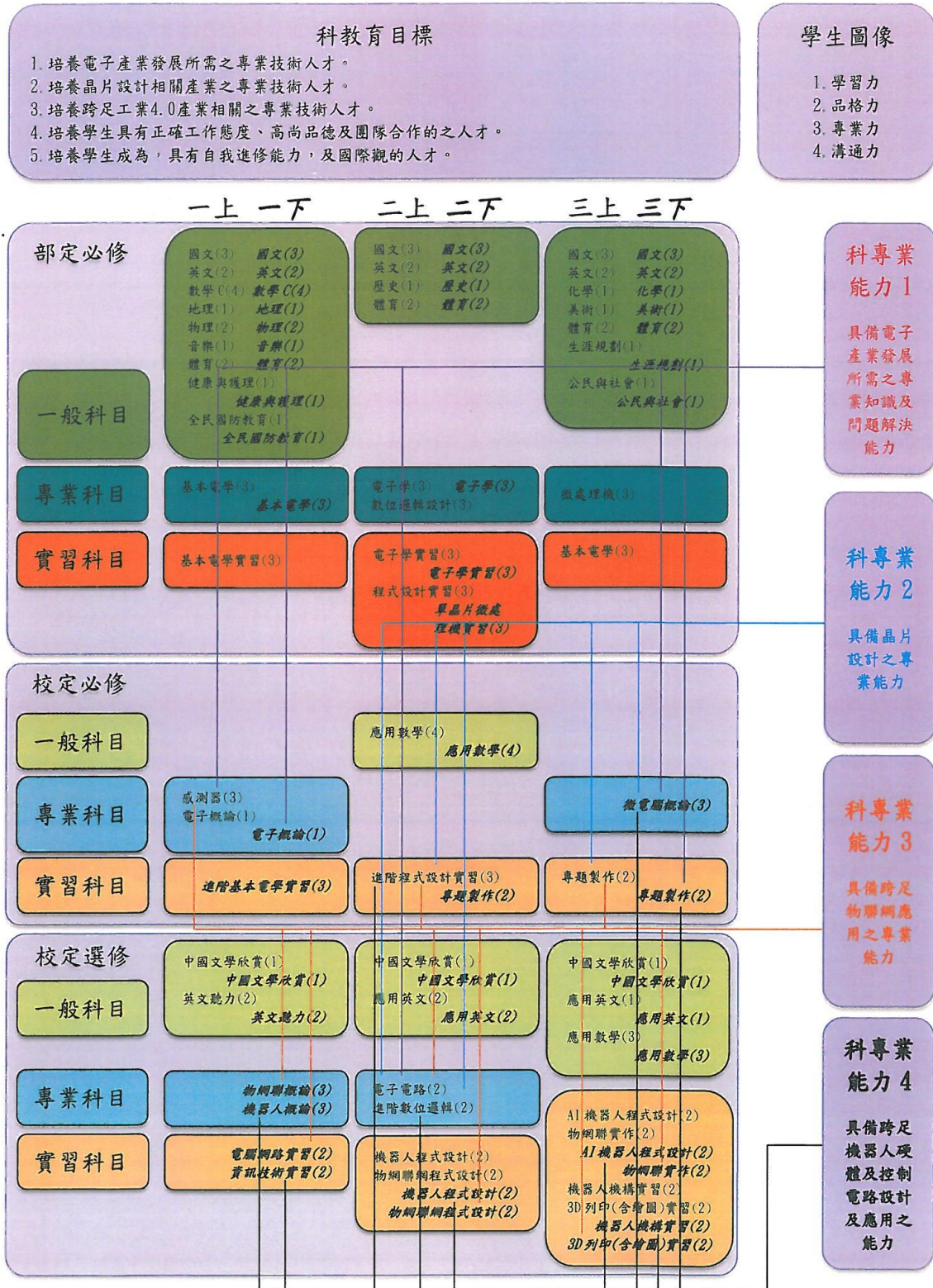
四、課程地圖

(一)機電科

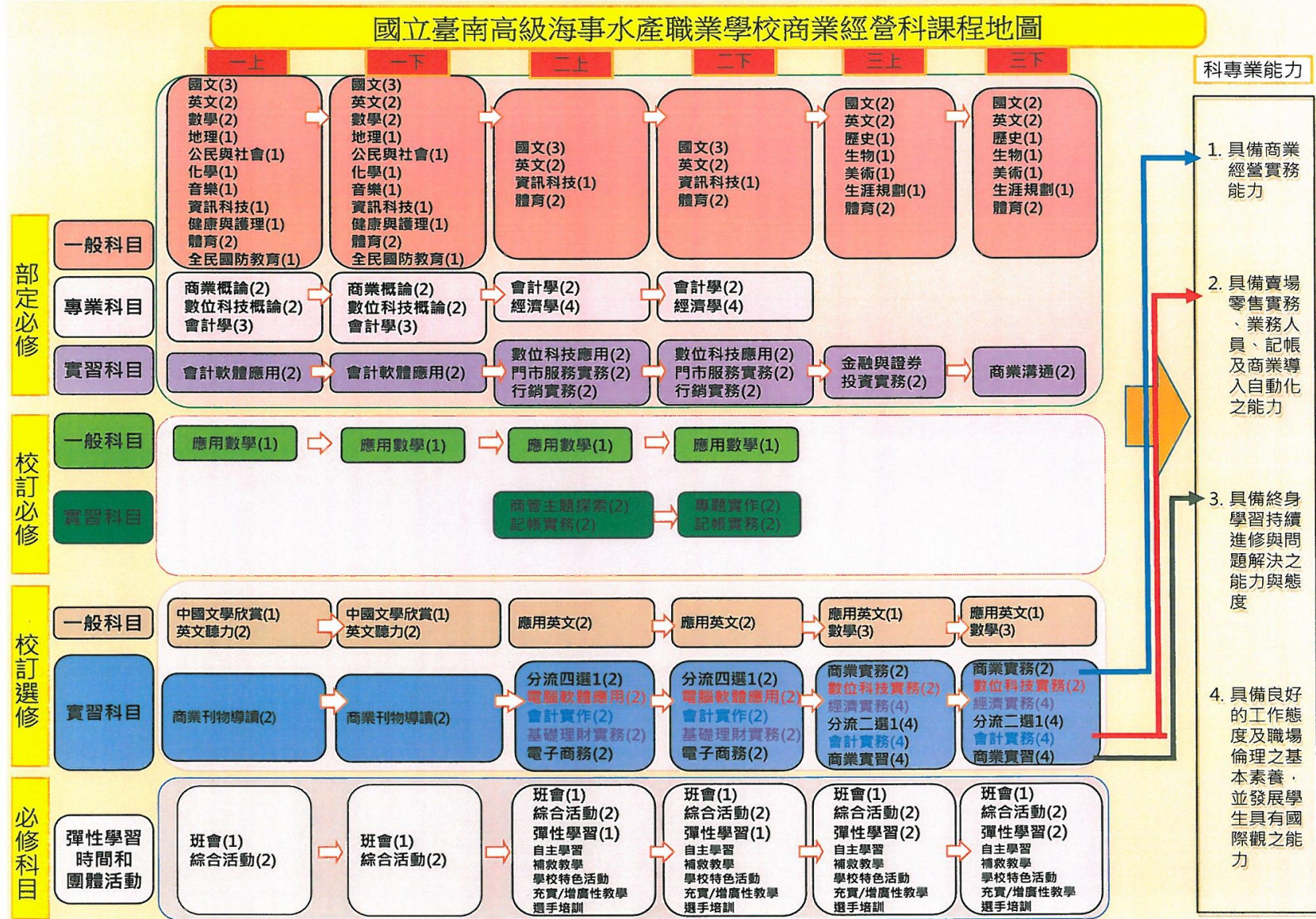


(二)電子科

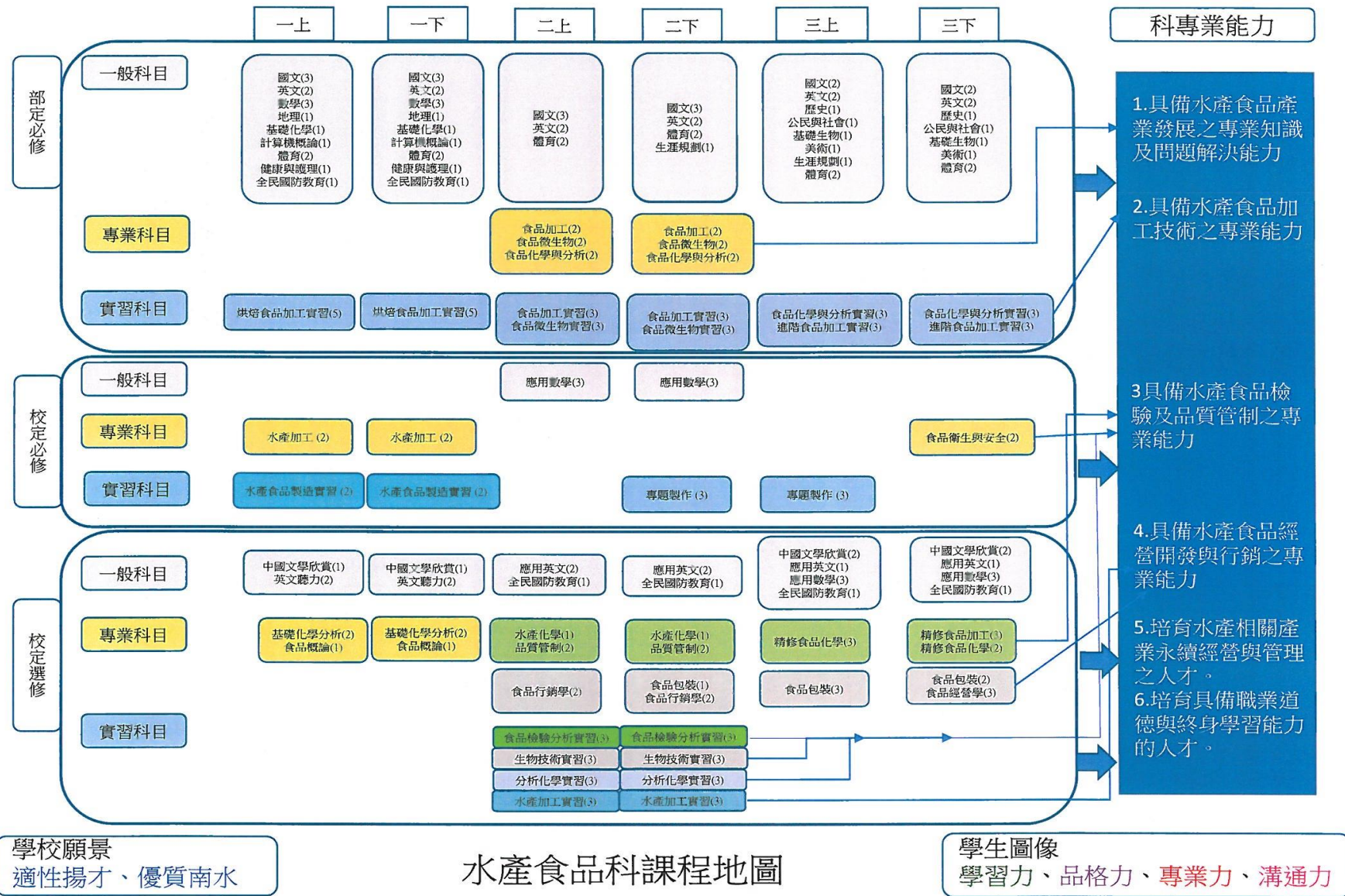
國立臺南海事-電子科(學生學習地圖)



(三)商業經營科



(四)水產食品科

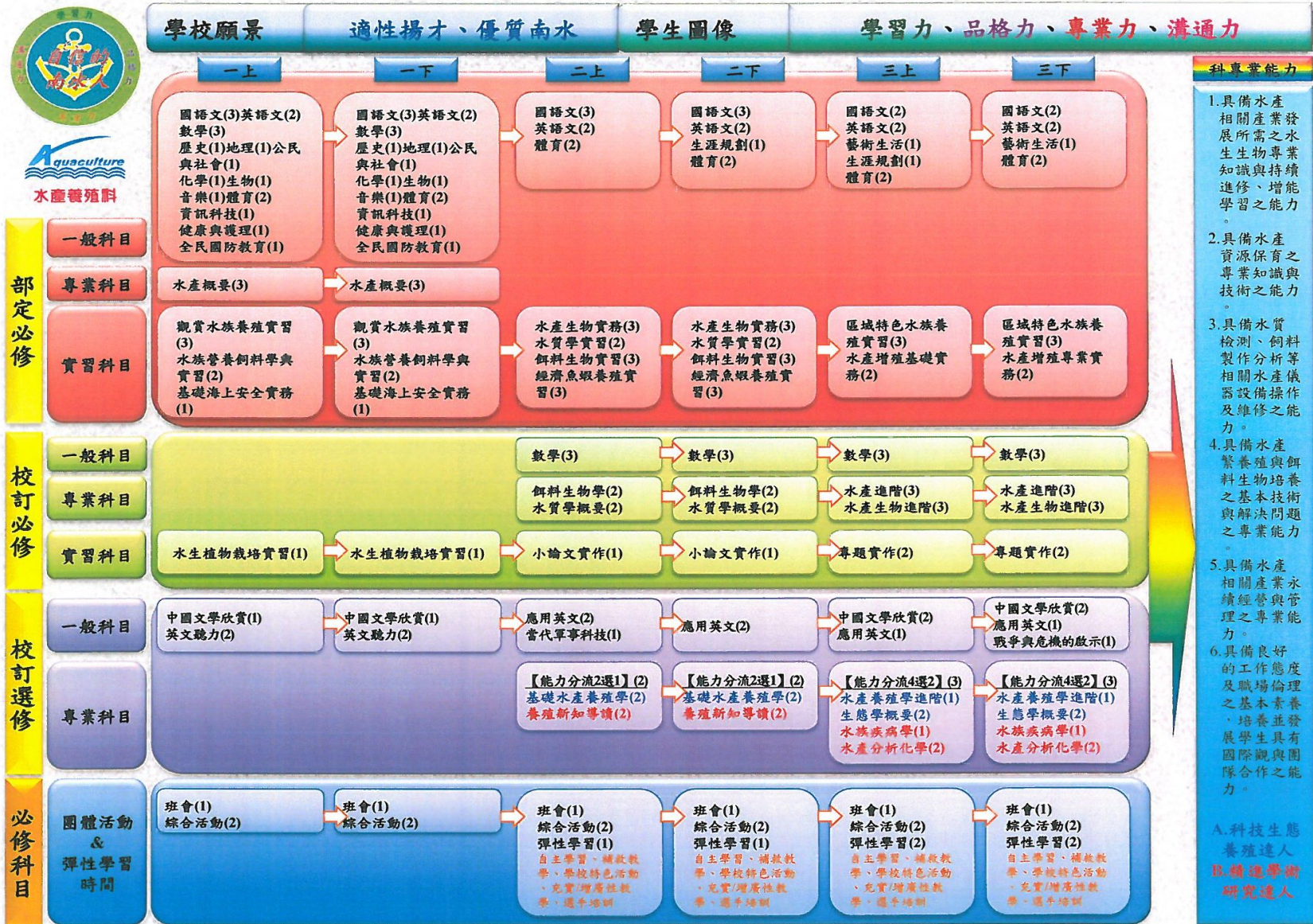


學校願景
適性揚才、優質南水

水產食品科課程地圖

學生圖像
學習力、品格力、專業力、溝通力

(五)水產養殖科



(六)輪機科

學校願景		培養會做人、會做事、會讀書、會生活的自信南水人					
學生圖像		學習力、品格力、專業力、溝通力					
		一上	一下	二上	二下	三上	三下
輪機科專業能力	4.具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，並發展學生具有國際觀之能力，培養團隊合作能力。	國語文(3)英語文(2) 數學(3) 音樂(1) 國防(1) 體育(2) 地理(1) 健康與護理(1) 中國文學欣賞(1) 英文聽力(2)	國語文(3)英語文(2) 數學(3) 音樂(1) 國防(1) 體育(2) 歷史(2) 地理(1) 健康與護理(1) 中國文學欣賞(1) 英文聽力(2) 公民與社會(2)	國語文(3) 英語文(2) 應用數學(3) 體育(2) 應用英文(2) 當代軍事科技(1)	國語文(3)英語文(2) 體育(2) 應用數學(3) 應用英文(2)	國語文(2)英語文(2) 應用數學(3) 應用英文(1) 中國文學欣賞(2) 體育(2) 生涯規劃(1)美術(1) 計算機概論(1)	國語文(2)英語文(2) 應用數學(3) 應用英文(1) 中國文學欣賞(2) 體育(2) 美術(1) 計算機概論(1) 生涯規劃(1) 戰爭與危機的啟示(1)
	1.具備船舶機械及機電設備之操作控制、維修及管理之基礎技術能力。	物理(1) 化學(1) 輔機(1)	物理(1) 化學(1) 輔機(1)	內燃機(2) 機電整合實習(2) 可程式控制實習(2) 電子學概論(1) 機械材料(1)	內燃機(2) 機電整合實習(2) 專題實作(2) 電子學概論(1) 機械材料(1)	海上安全法規 概論(3) 船舶自動控制 實習(3) 電腦輔助繪圖 實習(1) 機艙資源與團隊 管理概要(1)	輪機(3) 電腦輔助繪圖 實習(1) 機艙資源與團隊 管理概要(1)
	2.具備國際公約認可之航海人員基礎適任能力。	船舶電器操作與 保養實習(2) 纜纜作業實習(2) 機械製圖實習(2)	船舶電器操作與 保養實習(2)	船藝(2) 輔機進階(2) 基礎銲接實習(2) 蒸氣推進機組(1) 船舶結構與穩度(1) 輪機英文(1)	船藝(1) 船舶銲接實習(4) 輔機進階(2) 蒸氣推進機組(1) 船舶結構與穩度(1) 輪機英文(1)	動力設備操作實習(2) 動力設備拆裝實習(2) 輪機量值與 實務安全(2)	海運概論(2) 動力設備操作實習(2) 動力設備拆裝實習(2)
	3.具備船舶配線、基礎加工等相當內級技術士之技術能力。	基本電工與實習(3) 船舶金工實習(3)	基本電工與實習(3) 船舶金工實習(3)	機械加工實習(3) 輪機實習(3)	機械加工實習(3) 輪機實習(3)		船外機實習(2) 自動化設計實習(2)
	5.具備持續進修的能力與態度。					內燃機進階(1) 船藝進階(1)	內燃機進階(1) 船藝進階(1)
彈性學習		增廣補強性課程/學校特色活動/自主學習					
團體活動		主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動					

(七)體育班



肆、課程表

一、課程架構表

表 4-1-1 機械群機電科 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	
				學分	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	8	4.3%		
		選修		24	12.9%		
	合 計			104	55.91%		
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)	35	18.82%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	51	27.42%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3%	
			選修		4	2.15%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53%	
			選修		5	2.69%	
	合 計			至少 80 學分	82	44.09%	
	實習科目學分數			至少 45 學分	54	29.04%	
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150 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。							

表 4-1-2 電機與電子群電子科 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	
				學分	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	8	4.3%		
		選修		24	12.9%		
	合 計			104	55.91%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	18	9.68%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	27	14.52%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45	24.2%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	5	2.69%	
			選修		4	2.15%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	13	6.99%	
			選修		14	7.53%	
	合 計		至少 80 學分	81	43.56%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	54	29.04%		
	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。							

表 4-1-3 商業與管理群商業經營科 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	
				學分	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	6	3.23%		
		選修		24	12.9%		
	合 計			98	52.69%		
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	0	0%	
			選修		0	0%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3%	
			選修		34	18.28%	
	合 計			至少 80 學分	88	47.31%	
	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。							

表 4-1-4 食品群水產食品科 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	
				學分	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	6	3.23%		
		選修		24	12.9%		
	合 計			98	52.69%		
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	7	3.76%	
			選修		16	8.6%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%	
			選修		24	12.9%	
	合 計		至少 80 學分	105	56.44%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	70	37.63%		
	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。							

表 4-1-5 水產群水產養殖科 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	
				學分	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	12	6.45%		
		選修		18	9.68%		
	合 計			98	52.69%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	6	3.23%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	44	23.66%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	50	26.89%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.75%	
			選修		10	5.38%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3%	
			選修		0	0%	
	合 計		至少 80 學分	88	47.32%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	52	27.96%		
	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。							

表 4-1-6 海事群輪機科 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	
				學分	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	6	3.23%		
		選修		24	12.9%		
	合 計			98	52.69%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	11	5.91%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	39	20.97%		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	50	26.88%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0%	
			選修		22	11.83%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08%	
			選修		14	7.53%	
	合 計			至少 80 學分	88	47.32%	
	實習科目學分數			至少 45 學分	55	29.58%	
	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。							

表 4-1-7 水產群水產養殖技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分	百分比(%)			
部 定	一般科目		36 學分	36	19.35%		
	專業科目		16-20 學分	6	3.23%		
	實習科目			10	5.38%		
	合 計			52	27.96%		
校 訂	必修	一般科目	124-140 學分	16	8.60%		
		專業科目		10	5.38%		
		實習科目		14	7.53%		
	選修	一般科目		10	5.38%		
		專業科目		32	17.20%		
		實習科目		52	27.96%		
	合 計			134	72.04%		
	實習科目學分數			至少 60 學分	66	35.48%	
應修習總學分數		180-192 學分	186 學分				
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性教學時間合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節				
課程實施 規範畢業 條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格。						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。

表 4-1-8 食品群烘焙食品科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分	百分比(%)		
部 定	一般科目		36 學分	36	19.35%	
	專業科目		16-20 學分	8	4.30%	
	實習科目			12	6.45%	
	合 計			56	30.11%	
校 訂	必修	一般科目	124-140 學分	18	9.68%	
		專業科目		0	0.00%	
		實習科目		6	3.23%	
	選修	一般科目		6	3.23%	
		專業科目		16	8.60%	
		實習科目		84	45.16%	
	合 計			130	69.89%	
	實習科目學分數			至少 60 學分	90	48.39%
應修習總學分數		180-192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間合計		12-18 節	18 節			
六學期彈性教學時間合計		6-12 節	6 節			
上課總節數		210 節	210 節			
課程實施 規範畢業 條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格。					

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。

二、教學科目與學分(節)數表

表4-2-1 機械群機電科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	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					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2			1	1			
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1					
		小計	72	16	16	11	11	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	16	2	2	4	4	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					
	數值控制	電腦輔助設計實習	3				3			
		數值控制機械實習	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	35	9	3	9	3	7	4	部定必修實習科目總計 35 學分		
專業及實習科目合計		51	11	5	13	7	9	6		
部定必修合計		123	27	21	24	18	18	15	部定必修總計 123 學分	

表 4-2-1 機械群機電科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 8學分 4.3%	數學	8			4	4				
		小計	8			4	4			校訂必修一般科目總計 8 學分	
	專業科目 8學分 4.3%	機械製造進階	2						1	1	
		熱處理	2				2				
		機件應用	2						1	1	
		機械力學進階	2						1	1	
		小計	8				2	3	3		校訂必修專業科目總計 8 學分
	實習科目 14學分 7.53%	工業配線實習	3		3						
		專題實作	4				2	2			
		機械進階實習	3		3						
		電工實習	4	2	2						
		小計	14	2	8		2	2			校訂必修實習科目總計 14 學分
	校訂必修學分數合計		30	2	8	4	8	5	3		校訂必修總計 30 學分
	校訂選修	一般科目 24學分 12.9%	中國文學欣賞	6	1	1			2	2	
			英文聽力	4	2	2					
應用英文			6			2	2	1	1		
應用數學			6					3	3		
戰爭與危機的啟示			1						1		
當代軍事科技			1			1					
最低應選修學分數小計			24								校訂選修一般科目總計 24 學分
專業科目 4學分 2.15%		感測器	2						2		同科單班 AA2 選 1
		電工大意	2						2		同科單班 AA2 選 1
		工廠管理	2					1	1		同科單班 AB2 選 1
		機械設計	2					1	1		同科單班 AB2 選 1
		最低應選修學分數小計	4								校訂選修專業科目總計 8 學分
實習科目 5學分 2.69%		可程式控制實習	3				3				同科單班 AC2 選 1
		機械加工實習進階	3				3				同科單班 AC2 選 1
		自動化設計實習	2						2		同校跨群 AT2 選 1
	船外機實習	2						2		同校跨群 AT2 選 1	
	最低應選修學分數小計	5								校訂選修實習科目總計 10 學分	
校訂選修學分數合計		33	3	3	3	5	7	12		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	0	0	1	1	2	2			
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

表4-2-2 電機與電子群電子科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	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					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	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1					
	小計	72	19	17	8	9	10	9	部定必修一般科目總計 72 學分	
專業科目	基本電學	6	3	3						
	電子學	6			3	3				
	數位邏輯設計	3			3					
	微處理機	3					3			
	小計	18	3	3	6	3	3	0	部定必修專業科目總計 18 學分	
實習科目	基本電學實習	3	3							
	電子學實習	6			3	3				
	晶片設計	程式設計實習	3	3						
		可程式邏輯設計實習	3					3		
		單晶片微處理機實習	3				3			
	微電腦應用	行動裝置應用實習	3			3				
		微電腦應用實習	3					3		
		介面電路控制實習	3				3			
小計	27	6	0	6	9	6	0	部定必修實習科目總計 27 學分		
專業及實習科目合計		45	9	3	12	12	9	0		
部定必修合計		117	28	20	20	21	19	9	部定必修總計 117 學分	

表 4-2-2 電機與電子群電子科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 8學分 4.3%	數學	8			4	4				
		小計	8			4	4			校訂必修一般科目總計 8 學分	
	專業科目 5學分 2.7%	電子概論	2	1	1						
		微電腦概論	3						3		
		小計	5	1	1				3	校訂必修專業科目總計 5 學分	
	實習科目 13學分 7.03%	基本電學實習進階	3		3						
		感測器應用	3						3		
		程式設計實習進階	3		3						
		專題實作	4						2	2	
		小計	13		6				2	5	校訂必修實習科目總計 13 學分
校訂必修學分數合計		26	1	7	4	4	2	8	校訂必修總計 26 學分		
校訂選修	一般科目 24學分 12.97%	中國文學欣賞	6	1	1			2	2		
		英文聽力	4	2	2						
		應用英文	6			2	2	1	1		
		應用數學	6					3	3		
		戰爭與危機的啟示	1						1		
		當代軍事科技	1			1					
		最低應選修學分數小計	24								校訂選修一般科目總計 24 學分
	專業科目 5學分 2.68%	物聯網概論	2			1	1				同科單班AU2:選1
		機器人概論	2			1	1				同科單班AU2:選1
		數位邏輯進階	3						3		同科單班AV2:選1
電子電路		3						3		同科單班AV2:選1	
最低應選修學分數小計		5								校訂選修專業科目總計 10 學分	
實習科目 14學分 7.57%	資訊技術實習	2		2						同科單班AW2:選1	
	電腦網路實習	2		2						同科單班AW2:選1	
	機器人程式設計	3				3				同科單班AX2:選1	
	物聯網程式設計	3				3				同科單班AX2:選1	
	AI 機器人程式設計	6					3	3		同科單班AY2:選1	
	物聯網實作	6					3	3		同科單班AY2:選1	
	3d列印設計	3			3					同科單班AZ2:選1	
	電腦繪圖	3			3					同科單班AZ2:選1	
	最低應選修學分數小計	14								校訂選修實習科目總計 28 學分	
校訂選修學分數合計		43	3	5	7	6	9	13	校訂選修總計 62 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	0	0	1	1	2	2			
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

表4-2-3 商業與管理群商業經營科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	6	3	3					B版
	社會	歷史	2					1	1	
		地理	2	1	1					
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學	化學	2	1	1					A版
		生物	2	1	1					A版
	藝術	音樂	2	1	1					
		美術	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2				1	1		
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1					
	小計	68	18	18	7	8	9	8	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	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 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	20	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		46	9	9	12	12	2	2		
部定必修合計		114	27	27	19	20	11	10	部定必修總計 114 學分	

表 4-2-3 商業與管理群商業經營科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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 6學分 3.23%	數學	6			3	3				
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計 6 學分	
	實習科目 8學分 4.3%	商管主題探索	2			2					
		專題實作	2				2				
		記帳實務	4			2	2				
		小計	8			4	4			校訂必修專業科目總計 8 學分	
	校訂必修學分數合計		14	0	0	7	7	0	0	校訂必修總計 14 學分	
	校訂科目	一般科目 24學分 12.9%	中國文學欣賞	6	1	1			2	2	
			英文聽力	4	2	2					
			應用英文	6			2	2	1	1	
			應用數學	6					3	3	
			戰爭與危機的啟示	1						1	
			當代軍事科技	1			1				
			最低應選修學分數小計	24							校訂選修一般科目總計 24 學分
校訂選修	實習科目 34學分 18.28%	數位科技實務	4					2	2		
		經濟實務	8					4	4		
		商業實務	4					3	3		
		商業刊物導讀	4	2	2						
		商業實習	8					4	4	同科跨班 AQ2 選 1	
		會計實務	8					4	4	同科跨班 AQ2 選 1	
		電子商務	4			2	2			同科跨班 AR4 選 1	
		會計實作	4			2	2			同科跨班 AR4 選 1	
		電腦軟體應用	4			2	2			同科跨班 AR4 選 1	
		基礎理財實務	4			2	2			同科跨班 AR4 選 1	
		最低應選修學分數小計	34							校訂選修實習科目總計 54 學分	
校訂選修學分數合計		58	5	5	5	4	19	20	校訂選修總計 78 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	0	0	1	1	2	2			
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

表4-2-4 食品群水產食品科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	6	3	3					B版
	社會	歷史	2					1	1	
		地理	2	1	1					
		公民與社會	2					1	1	
	自然科學	化學	2	1	1					A版
		生物	2					1	1	A版
	藝術	音樂	2	1	1					
		美術	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2				1	1		
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1					
		小計	68	16	16	7	8	11	10	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	12	0	0	4	4	2	2	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	10	5	5					
		進階食品加工實習	8					4	4	
	小計	36	5	5	6	6	7	7	部定必修實習科目總計 36 學分	
專業及實習科目合計		48	5	5	10	10	9	9		
部定必修合計		116	21	21	17	18	20	19	部定必修總計 116 學分	

表4-2-4 食品群水產食品科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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 6學分 2.96%	數學	6			3	3			
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分
	專業科目 7學分 3.45%	果蔬加工	1						1	
		水產加工	4	2	2					
		食品衛生與安全	2							2
		小計	7	2	2				1	2
	實習科目 13學分 7.03%	水產食品製造實習	4	2	2					
		專題實作	6				3	3		
		小計	10	2	2		3	3		
	校訂必修學分數合計			23	4	4	3	6	4	2
校訂選修	一般科目 24學分 11.82%	中國文學欣賞	6	1	1			2	2	
		英文聽力	4	2	2					
		應用英文	6			2	2	1	1	
		應用數學	6					3	3	
		戰爭與危機的啟示	1							1
		當代軍事科技	1			1				
		最低應選修學分數小計	24							
	專業科目 16學分 2.16%	食品概論	4	2	2					
		基礎分析化學	4	2	2					
		水產化學	1			1				
食品行銷學		2			2				同科單班 AF2 選1	
品質管制		2			2				同科單班 AF2 選1	
精修食品化學分析		4			2	2			同科單班 AL2 選1	
食品包裝		4			2	2			同科單班 AL2 選1	
食品經營學		2						2	同科單班 AM2 選1	
精修食品加工		2						2	同科單班 AM2 選1	
最低應選修學分數小計	17								校訂選修專業科目總計25學分	
實習科目 24學分 11.82%	食品檢驗分析實習	6			3	3				同科單班 AS4 選1
	分析化學實習	6			3	3				同科單班 AS4 選1
	生物技術實習	6			3	3				同科單班 AS4 選1
	水產加工實習	6			3	3				同科單班 AS4 選1
	最低應選修學分數小計	6								校訂選修實習科目總計24學分
校訂選修學分數合計			47	7	7	11	7	6	9	校訂選修總計73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	0	0	1	1	2	2	
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35	

表4-2-5 水產群水產養殖科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	6	3	3					B版
	社會	歷史	2	1	1					
		地理	2	1	1					
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學	化學	2	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	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		68	19	19	7	8	8	7	部定必修一般科目總計 68 學分
	專業科目	水產概要	6	3	3					
		小計	6	3	3	0	0	0	0	部定必修專業科目總計 6 學分
	實習科目	水產生物實務		6			3	3		
觀賞水族		水質學實習	4			2	2			
		觀賞水族養殖實習	6	3	3					
經濟水族		餌料生物實習	6			3	3			
		經濟性魚蝦養殖實習	6			3	3			
區域特色水族		區域特色水族養殖實習	6					3	3	
		水族營養飼料學與實習	4	2	2					
		水產增殖專業實務	2						2	
海面養殖		基礎海上安全實務	2	1	1					
		水產增殖基礎實務	2					2		
小計		44	6	6	11	11	5	5	部定必修實習科目總計 44 學分	
專業及實習科目合計		50	9	9	11	11	5	5		
部定必修合計		118	28	28	18	19	13	12	部定必修總計 118 學分	

表4-2-5 水產群水產養殖科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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	12			3	3	3	3		
		小計	12			3	3	3	3	校訂必修一般科目總計 12 學分	
	專業科目 20學分 10.75%	水質學概要	4			2	2				
		水產生物進階	6					3	3		
		水產進階	6					3	3		
		餌料生物學	4			2	2				
		小計	20			4	4	6	6	校訂必修專業科目總計 20 學分	
	實習科目 8學分 4.3%	小論文實作	2			1	1			實習分組	
		水生植物栽培實習	2	1	1					實習分組	
		專題實作	4					2	2	實習分組	
		小計	8	1	1	1	1	2	2	校訂必修實習科目總計 8 學分	
	校訂必修學分數合計		40	1	1	8	8	11	11	校訂必修總計 40 學分	
	校訂選修	一般科目 18學分 9.68%	中國文學欣賞	6	1	1			2	2	
			英文聽力	4	2	2					
			應用英文	6			2	2	1	1	
			戰爭與危機的啟示	1						1	
			當代軍事科技	1			1				
			最低應選修學分數小計	18							
		專業科目 10學分 5.38%	基礎水產養殖學	4			2	2			同科單班AN2:選1
養殖新知導讀			4			2	2			同科單班AN2:選1	
水族疾病學			2					1	1	同科單班A02:選1	
水產養殖學進階			2					1	1	同科單班A02:選1	
生態學概要			4					2	2	同科單班AP2:選1	
水產分析化學			4					2	2	同科單班AP2:選1	
最低應選修學分數小計			10								校訂選修專業科目總計 20 學分
校訂選修學分數合計		28	3	3	5	4	6	7	校訂選修總計 38 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	0	0	1	1	2	2			
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

表4-2-6 海事群輪機科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	6	3	3					B版
	社會	歷史	2						2	
		地理	2	1	1					
		公民與社會	2		2					
	自然科學	物理	2	1	1					A版
		化學	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	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1					
	小計	68	16	18	7	7	9	11	部定必修一般科目總計 68 學分	
部定必修 專業科目	船藝	3			2	1				
	輪機	3					3			
	海上安全法規概論	3						3		
	海運概論	2		2						
	小計	11	0	2	2	1	3	3	部定必修專業科目總計 11 學分	
實習科目	基本電工與實習	6	3	3						
	船舶自動控制實習	3					3			
	船舶金工	船舶金工實習	6	3	3					
		船舶銲接實習	4				4			
	船舶機電	船舶電器操作與保養實習	4	2	2					
		機電整合實習	4			2	2			
	船舶動力	動力設備操作實習	4					2	2	
		動力設備拆裝實習	4					2	2	
	船舶維護與繫固作業	基礎銲接實習	2			2				
		繩纜作業實習	2	2						
小計	39	10	8	4	6	7	4	部定必修實習科目總計 39 學分		
專業及實習科目合計		50	10	10	6	7	10	7		
部定必修合計		118	26	28	13	14	19	18	部定必修總計 118 學分	

表4-2-6 海事群輪機科 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/科目及學分數		授課年度與學分配置						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 6學分 3.23%	數學	6			3	3			
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分
	實習科目 2學分 1.08%	專題實作	2				2			
		小計	2				2			校訂必修實習科目總計2學分
校訂必修學分數合計			8	0	0	3	5	0	0	校訂必修總計8學分
校訂科目	一般科目 24學分 12.9%	中國文學欣賞	6	1	1			2	2	
		英文聽力	4	2	2					
		應用英文	6			2	2	1	1	
		應用數學	6					3	3	
		戰爭與危機的啟示	1						1	
		當代軍事科技	1			1				
		最低應選修學分數小計	24							
	專業科目 24學分 12.9%	輪機英文	2			1	1			
		內燃機進階	2					1	1	
		輔機進階	4			2	2			
		內燃機	4			2	2			
		船藝進階	4					1	1	
		輔機	2	1	1					
		機艙資源與團隊管理概要						1	1	
		蒸氣推進機組	2			1	1			同科單班 AG2 選1
		船舶結構與穩度	2			1	1			同科單班 AG2 選1
		機械材料	2			1	1			同科單班 AH2 選1
		電子學概論	2			1	1			同科單班 AH2 選1
	最低應選修學分數小計	22								校訂選修專業科目總計26學分
	實習科目 12學分 6.45%	可程式控制實習	2			2				
		自動化設計實習	2						2	同校跨群 AN2 選1
		船外機實習	2						2	同校跨群 AN2 選1
		機械製圖實習	2	2						
		機械加工實習	6			3	3			同科單班 AI2 選1
		輪機實習	6			3	3			同科單班 AI2 選1
		輪機當值與實務安全	2					2		同科單班 AK2 選1
電腦輔助繪圖實習		2					2		同科單班 AK2 選1	
最低應選修學分數小計	14								校訂選修實習科目總計24學分	
校訂選修學分數合計			60	6	4	15	12	11	12	校訂選修總計74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	0	0	1	1	2	2	
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35	

表4-2-7 水產群水產養殖技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年度與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4	1	1					
		地理		1	1					
		公民與社會								
	自然科學	物理	4							
		化學		1	1					
		生物		1	1					
	藝術	音樂	4	1	1					
		美術								
		藝術生活				1	1			
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃					1	1		
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技		1	1					
	健康與體育	體育	2	2						
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	17	15	1	2	1	0		
專業科目	水產概要	6	3	3						
實習科目	水產生物實務	6			3	3				
	水產增殖實習	4					2	2		
	小計	16	3	3	3	3	2	2		
	部定必修合計	52	20	18	4	5	3	2		

表4-2-7 水產群水產養殖技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)(續)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年度與學分配置						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 16學分 8.33%	中國文學欣賞	4			1	1	1	1		
		應用英文	6			2	2	1	1		
		應用數學	6			2	2	1	1		
		小計	16	0	0	5	5	3	3		
	專業科目 10學分 5.21%	餌料生物學	4			2	2				
		水產進階	6					3	3		
		小計	10	0	0	2	2	3	3		
	實習科目 14學分 7.29%	專題實作	6						3	3	
		職涯體驗	2			1	1				
		水產生物進階與實務	6					3	3		
		小計	14	0	0	1	1	6	6		
	必修學分數合計			40	0	0	8	8	12	12	
	校訂選修	一般科目 10學分 5.21%	體育	8		2	2	2	1	1	
			當代軍事科技	1			1				
戰爭與危機的啟示			1						1		
應選修學分數小計			10	0	2	3	2	1	2		
專業科目 32學分 16.67%		水產養殖學	12	2	2	2	2	2	2		
		水質學概要	4			2	2				
		基礎海上安全訓練	2					1	1		
		水產分析化學	4					2	2	跨班 A. 水產分析化學、水產資源解析學，2選1	
		水產資源解析學	4					2	2		
		養殖新知導讀	4					2	2	跨班 B. 養殖新知導讀、觀賞魚繁殖，2選1	
		觀賞魚繁殖	4					2	2		
		魚類生理學	6					3	3		
		生態學概要	6					3	3	跨班 C. 魚類生理學、生態學概要、水族疾病學，3選1	
水族疾病學		6					3	3			
應選修學分數小計	32	2	2	4	4	10	10				
實習科目 52學分 27.08%	觀賞水族養殖實習	8	4	4							
	養殖工程學與實習	4	2	2							
	水族營養飼料學與實習	4	2	2							
	水族生態保育	4	2	2							
	餌料生物實習	6			3	3					
	水質學實習	6			3	3					
	經濟性魚蝦養殖實習	6			3	3					
	電腦軟體應用與操作	6			3	3					
	區域特色水族養殖實習	8					4	4			
應選修學分數小計	52	10	10	12	12	4	4	校訂選修實習科目開設52學分			
選修學分數合計			94	12	14	19	18	15	16		
校訂必修及選修學分上限合計			134	12	14	27	26	27	28		
學分上限總計			186	32	32	31	31	30	30		
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6-12	0	0	1	1	2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表4-2-8 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年度與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4							
		地理				1	1			
		公民與社會				1	1			
	自然科學	物理	4							
		化學		1	1					
		生物		1	1					
	藝術	音樂	4	1	1					
		美術						1	1	
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃					1	1		
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技		1	1					
	健康與體育	體育	2	1	1					
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	14	14	2	3	2	1		
專業科目	食品加工	4	2	2						
	食品微生物	2			2					
	食品化學與分析	2					2			
實習科目	食品加工實習	6	3	3						
	食品微生物實習	3			3					
	食品化學與分析實習	3					3			
	小計	20	5	5	5	0	5	0		
	部定必修學分合計	56	19	19	7	3	7	1		

表4-2-8 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表)(續)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年度與學分配置						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 18學分 9.38%	中國文學欣賞	6			2	2	1	1		
		應用英文	6			2	2	1	1		
		應用數學	6			1	1	2	2		
		小計	18	0	0	5	5	4	4		
	實習科目 6學分 3.13%	專題實作	4						4		
		職涯體驗	2			1	1				
		小計	6	0	0	1	1	4	0		
	必修學分數合計			24	0	0	6	6	8	4	
	校訂科目	一般科目 6學分 3.13%	運動與生活	4			1	1	1	1	
			當代軍事科技	1			1				
戰爭與危機的啟示			1						1		
應選修學分數小計			6	0	0	2	1	1	2		
專業科目 16學分 8.3%		精修食品微生物	2				2				
		精修食品化學分析	2						2		跨班 D. 精修食品化學分析、食品衛生與安全, 2 選 1
		食品衛生與安全	2						2		
		烘焙概論	4			2	2				
		精修食品加工	4					2	2		
		食品經營學	4					2	2		跨班 E. 食品經營學、食品行銷學, 2 選 1
		食品行銷學	4					2	2		
應選修學分數小計		16	0	0	2	4	4	6			
實習科目 52學分 27.08%		麵包製作實習	8	4	4						
		精緻麵包製作實習	14	3	3	4	4				
		穀類加工實習	11			4	4		3		
		西點蛋糕製作實習	16	4	4	4	4				
		烘焙進階實習	3						3		
		進階穀類加工實習	11			4	4		3		
		進階食品加工實習	8						4	4	
	食品檢驗分析實習	6					3		3		
	蛋糕裝飾實習	15	2	2	4	4	3				
	食品經營實務	8			2	2			4		
	精緻甜點製作實習	4			2	2					
	應選修學分數小計	84	13	13	14	17	10	17		校訂選修實習科目開設104學分	
選修學分數合計			106	13	13	18	22	15	25		
校訂必修及選修學分上限合計			130	13	13	24	28	23	29		
學分上限總計			186	32	32	31	31	30	30		
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6-12	0	0	1	1	2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表4-2-9 普通型體育班 教學科目與學分(節)數表一覽表
109學年度入學學生適用(日間上課)

類別	領域	科目名稱	第一學年		第二學年		第三學年		學分數 小計	備註
			一	二	一	二	一	二		
必修	語文領域	國語文	4	4	4	4	2	2	20	
		英語文	4	4	4	4	1	1	18	
	數學領域	數學 A	4	4	0	0	0		14	適性分組：高二
		數學 B			3	3	0			適性分組：高二
	社會領域	歷史	0	0	1	1	2		4	
		地理	2	2	1	1	0		6	
		公民與社會	0	0	1	1	2		4	
	自然領域	物理	0	0	1	1	0		2	
		化學	1	1	0	0	0		2	
		生物	0	0	1	1	0		2	
		地球科學	0	0	0	0	2		2	
	藝術領域	音樂	1	1	0	0	0	0	2	
		美術	0	0	0	0	0	0	0	
		藝術生活	0	0	0	0	0	2	2	
	綜合活動領域	生命教育	0	0	0	0	0	1	1	
		生涯規劃	0	0	0	0	0	1	1	
		家政	0	0	0	0	0	0	0	
	科技領域	生活科技	0	0	0	0	0	0	0	
		資訊科技	0	0	0	0	1	1	2	
	健康與體育領域	健康與護理	1	1	0	0	0	0	2	
		體育	1	1	1	1	1	1	6	
	全民國防教育		1	1	0	0	0	0	2	
	體育專業學科	運動學概論	0	0	1	1	0	0	2	
	體育專項術科	專項體能訓練	4	4	4	4	4	4	24	
		專項技術訓練	4	4	4	4	4	4	24	
	必修學分數小計		27	27	26	26	19	17	142	
	每週團體活動時間		2	2	2	2	2	2	12	
每週彈性學習時間		3	3	3	3	3	3	18		
每週節數小計		32	32	31	31	24	22	172		

表4-2-9 普通型體育班 教學科目與學分(節)數表一覽表(續)

109學年度入學學生適用(日間上課)

校訂必修	實作(實驗)及探索體驗	舟艇技能運動	1	1					2	
	校訂必修學分數小計		1	1	0	0	0	0	2	
加深加廣選修	語文領域	語文表達與傳播應用					1	1	2	
		英文閱讀與寫作					2	2	4	
	健康與體育領域	健康與休閒生活			1	1	1	1	4	
補強性選修	數學領域	補強-數學					2	2	4	
多元選修	專題探究	專題研究與實作					3	3	6	
	實作(實驗)及探索體驗	自然科學探究與實驗					(3)	(3)	0	
		運動體適能			1	1			2	
	跨領域/科目專題	運動紀實與書寫						2	2	
其他	特殊需求領域(體育專長)	專項運動戰術與運用(棒球)	2	2	2	2	2	2	12	因一、二、三年級同時授課，故課程內容相同
		專項運動戰術與運用(田徑)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	
		專項運動戰術與運用(輕艇)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	
		專項運動戰術與運用(帆船)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	
選修學分數總計			2	2	4	4	11	13	36	
必選修學分數總計			30	30	30	30	30	30	180	
每週節數總計			35	35	35	35	35	35	210	
必選修類別	檢核									
必修	資訊科技：繁星採計前五學期成績，請學校留意開課規劃。									

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 4-3-1-1 機械群機電科 科目開設流程表

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	→ 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	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
		健康與護理	→ 健康與護理					
	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		
	校訂選修	中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→			中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞
		英文聽力	→ 英文聽力					
				應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	
						應用數學	→ 應用數學	
				當代軍事科技				
							戰爭與危機的啟示	

表 4-3-2-1 電機與電子群電子科 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					
	自然科學						公民與社會	→ 公民與社會
		物理	→ 物理		化學	→ 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	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
		健康與護理	→ 健康與護理					
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			
校訂選修	中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→			中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	
	英文聽力	→ 英文聽力						
				應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	
						應用數學	→ 應用數學	
				當代軍事科技				
							戰爭與危機的啟示	

表 4-3-3-1 商業與管理群商業經營科 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	→ 化學					
		生物	→ 生物					
	藝術	音樂	→ 音樂					
							美術	→ 美術
	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	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
		健康與護理	→ 健康與護理					
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			
校訂選修	中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→			中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	
	英文聽力	→ 英文聽力						
				應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	
						應用數學	→ 應用數學	
				當代軍事科技				
							戰爭與危機的啟示	

表 4-3-4-1 食品群水產食品科 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					
	自然科學						公民與社會	→ 公民與社會
		化學	→ 化學					
	藝術						生物	→ 生物
		音樂	→ 音樂					
	綜合活動						美術	→ 美術
						生涯規劃	→ 生涯規劃	
	科技	資訊科技	→ 資訊科技					
	健康與體育	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
健康與護理		→ 健康與護理						
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			
校訂選修	中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→			中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	
	英文聽力	→ 英文聽力						
				應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	
						應用數學	→ 應用數學	
				當代軍事科技				
							戰爭與危機的啟示	

表 4-3-5-1 水產群水產養殖科 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	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
		健康與護理	→ 健康與護理					
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	
校訂選修	中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→			中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	
	英文聽力	→ 英文聽力						
				應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	
				當代軍事科技				
							戰爭與危機的啟示	

表 4-3-6-1 海事群輪機科 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					
		地理	→ 地理					
			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	→ 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	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
		健康與護理	→ 健康與護理					
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			
校訂選修	中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→			中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	
	英文聽力	→ 英文聽力						
				應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	
						應用數學	→ 應用數學	
				當代軍事科技				
							戰爭與危機的啟示	

表 4-3-7-1 水產群水產養殖技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 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
部定科目	語文	國語文	→ 國語文				
		英語文	→ 英語文				
	數學	數學	→ 數學				
	社會	歷史	→ 歷史				
		地理	→ 地理				
	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 科技					生涯規劃	→ 生涯規劃
		資訊科技	→ 資訊科技				
	健康與體育	體育					
		健康與護理	→ 健康與護理				
	全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育				
校訂科目	語文			中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞
				應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文
	數學			應用數學	→ 應用數學	→ 應用數學	→ 應用數學
	健康與體育		體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
	全民國防教育				當代軍事科技		
							戰爭與危機的啟示

表 4-3-8-1 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 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
部定科目	語文	國語文	→ 國語文				
		英語文	→ 英語文				
	數學	數學	→ 數學				
	社會			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				
						美術	→ 美術
	綜合活動 科技					生涯規劃	→ 生涯規劃
		資訊科技	→ 資訊科技				
	健康與體育	體育	→ 體育				
		健康與護理	→ 健康與護理				
	全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育				
校訂科目	語文			中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞
				應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文
	數學			應數數學	→ 應數數學	→ 應數數學	→ 應數數學
	健康與體育			運動與生活	→ 運動與生活	→ 運動與生活	→ 運動與生活
	全民國防教育			當代軍事科技			
						戰爭與危機的啟示	

(二)專業及實習科目

表 4-3-1-2 機械群機電科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目	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					
				電腦輔助製圖與實習				
				機械加工實習				
					電腦輔助設計實習			
校訂必修	專業科目					機械製造進階	→ 機械製造進階	
					熱處理			
						機件應用	→ 機件應用	
	實習科目		工業配線實習					
						專題實作	→ 專題實作	
			機械進階實習					
		電工實習	→ 電工實習					
	校訂選修	專業科目						感測器
								電工大意
								工廠管理
							機械設計	→ 機械設計
實習科目						可程式控制實習		
						機械加工實習進階		
								自動化設計實習
								船外機實習

表 4-3-2-2 電機與電子群電子科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目	基本電學	→ 基本電學					
				電子學	→ 電子學			
				數位邏輯設計				
						微處理機		
	實習科目	基本電學實習						
					電子學實習	→ 電子學實習		
		程式設計實習						
							可程式邏輯設計實習	
						單晶片微處理機實習		
					行動裝置應用實習			
							微電腦應用實習	
	校訂必修	專業科目	電子概論	→ 電子概論				
								微電腦概論
		實習科目		基本電學實習進階				
			程式設計實習進階					感測器應用
							專題實作	→ 專題實作
校訂選修	專業科目			物聯網概論	→ 物聯網概論			
				機器人概論	→ 機器人概論			
								數位邏輯進階
								電子電路
	實習科目				3d列印設計			
					電腦繪圖			
				資訊技術實習				
				電腦網路實習				
						機器人程式設計		
						物聯網程式設計		
							AI機器人程式設計	→ AI機器人程式設計
							物聯網實作	→ 物聯網實作

表 4-3-3-2 商業與管理群商業經營科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	專業科目	商業概論	→ 商業概論				
		數位科技概論	→ 數位科技概論				
		會計學	→ 會計學	→ 會計學	→ 會計學		
	實習科目			經濟學	→ 經濟學		
				數位科技應用	→ 數位科技應用		
				門市經營實務	→ 門市經營實務		商業溝通
校訂必修	實習科目			行銷實務	→ 行銷實務		
				會計軟體應用	→ 會計軟體應用		金融與證券投資實務
				商管主題探索			
校訂選修	實習科目				專題實作		
				記帳實務	→ 記帳實務		
						數位科技實務	→ 數位科技實務
						經濟實務	→ 經濟實務
						商業實務	→ 商業實務
				商業刊物導讀	→ 商業刊物導讀		
						商業實習	→ 商業實習
						會計實務	→ 會計實務
					電子商務	→ 電子商務	
					會計實作	→ 會計實作	
			電腦軟體應用	→ 電腦軟體應用			
			基礎理財實務	→ 基礎理財實務			

表 4-3-4-2 食品群水產食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目			食品加工	→ 食品加工			
				食品微生物	→ 食品微生物			
						食品化學與分析	→ 食品化學與分析	
	實習科目			食品加工實習	→ 食品加工實習			
				食品微生物實習	→ 食品微生物實習			
		烘焙食品加工實習	→ 烘焙食品加工實習			食品化學與分析實習	→ 食品化學與分析實習	
					進階食品加工實習	→ 進階食品加工實習		
校訂必修	專業科目					果蔬加工		
		水產加工	→ 水產加工				食品衛生與安全	
	實習科目	水產食品製造實習	→ 水產食品製造實習					
					專題實作	→ 專題實作		
校訂選修	專業科目	食品概論	→ 食品概論					
		基礎分析化學	→ 基礎分析化學					
				水產化學				
				食品行銷學				
				品質管制				
				精修食品化學分析	→ 精修食品化學分析			
				食品包裝	→ 食品包裝			
							食品經營學	
							精修食品加工	
	實習科目				食品檢驗分析實習	→ 食品檢驗分析實習		
					分析化學實習	→ 分析化學實習		
				生物技術實習	→ 生物技術實習			
				水產加工實習	→ 水產加工實習			

表 4-3-5-2 水產群水產養殖科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目	水產概要	→ 水產概要					
	實習科目				水產生物實務	→ 水產生物實務		
					水質學實習	→ 水質學實習		
		觀賞水族養殖實習	→ 觀賞水族養殖實習					
					餌料生物實習	→ 餌料生物實習		
					經濟性魚蝦養殖實習	→ 經濟性魚蝦養殖實習		
							區域特色水族養殖實習	→ 區域特色水族養殖實習
		水族營養飼料學與實習	→ 水族營養飼料學與實習					
								水產增殖專業實務
		基礎海上安全實務	→ 基礎海上安全實務					
					水產增殖基礎實務			
校訂必修	專業科目			水質學概要	→ 水質學概要			
						水產生物進階	→ 水產生物進階	
						水產進階	→ 水產進階	
	實習科目			餌料生物學	→ 餌料生物學			
		水生植物栽培實習	→ 水生植物栽培實習			小論文實作	→ 小論文實作	
							專題實作	→ 專題實作
校訂選修	專業科目			基礎水產養殖學	→ 基礎水產養殖學			
				養殖新知導讀	→ 養殖新知導讀			
						水族疾病學	→ 水族疾病學	
						水產養殖學進階	→ 水產養殖學進階	
						生態學概要	→ 生態學概要	
						水產分析化學	→ 水產分析化學	

表 4-3-6-2 海事群輪機科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年			
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期		
部定必修	專業科目			船藝	→ 船藝				
							輪機		
							海上安全法規概論		
	實習科目							海運概論	
		基本電工與實習	→ 基本電工與實習						
							船舶自動控制實習		
		船舶金工實習	→ 船舶金工實習						
						船舶銲接實習			
		船舶電器操作與保養實習	→ 船舶電器操作與保養實習						
					機電整合實習	→ 機電整合實習			
					動力設備操作實習	→ 動力設備操作實習			
					動力設備拆裝實習	→ 動力設備拆裝實習			
			基礎銲接實習						
			繩纜作業實習						
校訂必修	實習科目				專題實作				
校訂選修	專業科目			輪機英文	→ 輪機英文				
							內燃機進階	→ 內燃機進階	
						輔機進階	→ 輔機進階		
						內燃機	→ 內燃機		
								船藝進階	→ 船藝進階
		輔機	→ 輔機						
								機艙資源與團隊管理概要	→ 機艙資源與團隊管理概要
						蒸氣推進機組	→ 蒸氣推進機組		
						船舶結構與穩度	→ 船舶結構與穩度		
					機械材料	→ 機械材料			
					電子學概論	→ 電子學概論			
	實習科目				可程式控制實習				
								自動化設計實習	
								船外機實習	
		機械製圖實習							
					機械加工實習	→ 機械加工實習			
				輪機實習	→ 輪機實習				
						輪機當值與實務安全			
					電腦輔助繪圖實習				

表 4-3-7-2 水產群水產養殖技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目	水產概要	→ 水產概要					
	實習科目			水產生物實務	→ 水產生物實務			
校訂必修	專業科目			餌料生物學	→ 餌料生物學			
	實習科目					水產增殖實習	→ 水產增殖實習	
							水產進階	→ 水產進階
							專題實作	→ 專題實作
			職涯體驗	→ 職涯體驗				
校訂選修	專業科目	水產養殖學	→ 水產養殖學	→ 水產養殖學	→ 水產養殖學	→ 水產養殖學	→ 水產養殖學	
					水質學概要	水質學概要		
							基礎海上安全訓練	→ 基礎海上安全訓練
							水產分析化學	→ 水產分析化學
							水產資源解析學	→ 水產資源解析學
							養殖新知導讀	→ 養殖新知導讀
							觀賞魚繁殖	→ 觀賞魚繁殖
							魚類生理學	→ 魚類生理學
							生態學概要	→ 生態學概要
							水族疾病學	→ 水族疾病學
	實習科目	觀賞水族養殖實	→ 觀賞水族養殖實					
		養殖工程學與實習	→ 養殖工程學與實習					
		水族營養飼料學與實習	→ 水族營養飼料學與實習					
		水族生態保育	→ 水族生態保育					
					餌料生物實習	→ 餌料生物實習		
					水質學實習	→ 水質學實習		
					經濟性魚蝦養殖實習	→ 經濟性魚蝦養殖實習		
					電腦軟體應用與操作	→ 電腦軟體應用與操作		
							區域特色水族養殖實習	→ 區域特色水族養殖實習

表 4-3-8-2 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目	食品加工	→ 食品加工					
				食品微生物				
	實習科目	食品加工實習	→ 食品加工實習					
				食品微生物實習				
校訂必修	實習科目					食品化學與分析		
				職涯體驗	→ 職涯體驗			
校訂選修	專業科目						精修食品化學分析	
						精修食品微生物		
								食品衛生與安全
					烘焙概論	→ 烘焙概論		
							精修食品加工	→ 精修食品加工
							食品經營學	→ 食品經營學
							食品行銷學	→ 食品行銷學
	實習科目	麵包製作實習	→ 麵包製作實習					
		精緻麵包製作實習	→ 精緻麵包製作實習	→ 精緻麵包製作實習	→ 精緻麵包製作實習			
					穀類加工實習	→ 穀類加工實習		→ 穀類加工實習
		西點蛋糕製作實習	→ 西點蛋糕製作實習	→ 西點蛋糕製作實習	→ 西點蛋糕製作實習			
							烘焙進階實習	
					進階穀類加工實習	→ 進階穀類加工實習		→ 進階穀類加工實習
							進階食品加工實習	→ 進階食品加工實習
						食品檢驗分析實習		→ 食品檢驗分析實習
		蛋糕裝飾實習	→ 蛋糕裝飾實習	→ 蛋糕裝飾實習	→ 蛋糕裝飾實習	→ 蛋糕裝飾實習		
					食品經營實務	→ 食品經營實務		→ 食品經營實務
					精緻甜點製作實習	→ 精緻甜點製作實習		

伍、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 2-3 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，惟社團活動每學年不得低於 24 節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週 1 節或每週班級活動、社團活動各 1 節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

※不含體育班

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	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會	24	24	24	24	24	24	
合計		54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

※體育班

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	24	24	24	24	24	24	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
合計		36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

陸、彈性學習時間

一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

國立臺南高級海事水產職業學校彈性學習時間暨自主學習實施規範

107.12.28 課程發展委員會議通過

一、依據：中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令「十二年國民基本教育課程綱要總綱」陸、二、(二)-2 第 2 點(5)規定訂定之。

二、目的：為落實學生自主學習精神、拓展學生學習面向、減少學生學習落差、促進學生適性發展，實施彈性學習時間。

三、規劃方式：依據學生興趣與身心發展階段、學校背景與現況、家長期望、社區資源，彈性學習時間可做為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等運用。

四、課程對象：彈性學習時間得以全學期授課、短期性授課或指導等方式實施，依下列方式安排：

- (一)全校共同安排。
- (二)同年級共同安排。
- (三)跨年級或同年級同科共同安排。
- (四)各班各自安排。

五、選修規定：全學期授課方式實施依下列規定辦理：

- (一)於開學第一週辦理選課說明及預選。
- (二)每班開課人數最低以12人，最高已班級核定人數為原則，情形特殊或學校經費足以支應者，得降低至10人。
- (三)如須辦理加退選，每學期以1次為限，於開學後第二週時經家長、導師、科主任與教務處簽核後辦理。
- (四)如因退選而影響該科目開班之規定人數，則不得退選。
- (五)凡不依規定辦理改選，自行加退選者，全學期授課(至少授課18節)科目以零分計算。

六、學分核計依現有相關規定辦理。

七、授課費用：彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或給付鐘點費。全學期授課者(至少授課 18 節)列入教學節數；短期性授課或指導支給鐘點費。節數及鐘點費計算視科目類別不同依現有相關規定辦理。

八、實施方式：

1. 實施時間：學期中每週四第 3 節或第 4 節為全校固定之彈性學習時間。
2. 實施內容：

(1)補強性教學：

I. 學習扶助計畫：第一次段考前開課目標為上學期各科或學業成績後 35%之學生，以學生有申請之科目為開課科目或由授課教師提出申請，每次上課時間為 9 週彈性學習時間。第一次段考後及期末考前則提供前次月考各科成績後 35%之學生提出申請或由授課教師提出申請，上課節數同前。※每班人數原則至少 6 人不超過 12 人。

II. 開設單元式 9 週或整學期課程。

(2)增廣(充實)性教學：於實施前一學期末調查教師開設彈性學習時間課程之意願，並於開學第一週公告，開放給學生自主選修，並依各課程規劃節數上課，建議以 9 週或整學期課程之開設。

(3)選手培訓：由各指導單位或各科開具名單與培訓期程備查，參與培訓同學不再參加補強性教學及多元課外選修等課程，若已完成培訓目標，可另案處理。

(4)自主學習：原則上學生須提出申請，撰寫自主學習計畫，經承辦單位或審查小組審查通過後准予自主學習，以教室或圖書館為自主學習地點，若需其它小組討論或至其它場地自主學習，則需提出申請備查。

九、本校學生自主學習之實施規範

1. 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。
2. 學生申請自主學習，應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（至多 5 人）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。申請時皆應配合學校訂定之時程進行申請及選課，逾時未完成程序者視同未通過，由本校選課系統自動代入其他人數未滿之微課程。
3. 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標、方式及所需場所設備，並經指導教師指導、場地管理單位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。
4. 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、35 人以下為原則。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，並完成自主學習晤談及指導紀錄表。
5. 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。

十、本規定經課程發展委員會議通過，呈校長核准後實施，修正時亦同。

國立臺南高級海事水產職業學校彈性學習時間教學大綱

學年度	_____學年度第_____學期
課程(單元) 或活動名稱	
開課類型	<input type="checkbox"/> 學校特色活動 <input type="checkbox"/> 選手培訓 <input type="checkbox"/> 充實(增廣)性教學 <input type="checkbox"/> 補強性教學
開課模式	<input type="checkbox"/> 9 週 <input type="checkbox"/> 一整學期(18 週以上) <input type="checkbox"/> 其他 說明:_____
參加對象	<input type="checkbox"/> 全校各班級 <input type="checkbox"/> ____年級各班 <input type="checkbox"/> 班級自由參加(____) <input type="checkbox"/> 全校各班代表指定參加 <input type="checkbox"/> 全年級代表指定參加 <input type="checkbox"/> 其他 說明:_____
參加科別	<input type="checkbox"/> 水產養殖科 <input type="checkbox"/> 機電科 <input type="checkbox"/> 電子科 <input type="checkbox"/> 不分科 <input type="checkbox"/> 水產食品科 <input type="checkbox"/> 輪機科 <input type="checkbox"/> 商業經營科
教學目標	
教學內容	
評量方式	
教材來源	
預期效益	

自主學習計畫申請書

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"/> 科館 <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。		
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		
領域召集人/ 科主任	建議之指導教師	承辦人	教務主任	

中 華 民 國 年 月 日

二、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需 6-12 節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1 校 1 表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
機電科	0	0	1	1	2	2	
電子科	0	0	1	1	2	2	
商業經營科	0	0	1	1	2	2	
水產食品科	0	0	1	1	2	2	
水產養殖科	0	0	1	1	2	2	
輪機科	0	0	1	1	2	2	
水產養殖技術科	0	0	1	1	2	2	
烘焙食品科	0	0	1	1	2	2	
體育班	3	3	3	3	3	3	

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		
第二 學年	第一 學期	0	0	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科	V					內聘	

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		
第二學年	第一學期	選手培訓	1	18	水產養殖科 水產養殖技術科		V			內聘	
		漫畫學英文(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V		內聘	授予學分
		海洋漁業 power up	1	9	水產養殖科 水產養殖技術科			V		內聘	
		Microbit 入門(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V		內聘	授予學分
		初探食品行銷(彈性)	1	18	水產食品科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V		內聘	授予學分
		多益加強班(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V		內聘	授予學分
		數學史導讀	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V		內聘	

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			
第二學年	第一學期	電影與文學	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		識圖及加工技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		電器控制技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		水生生物 power up	1	9	水產養殖科 水產養殖技術科			V			內聘	
		遊戲設計(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	授予學分
		玩遊戲學國文	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	

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			
第二學年	第一學期	腦力潛能訓練	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
第二學年	第二學期	自主學習	0	0	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	水產養殖科 水產養殖技 術科		V				內聘	
		3D 列印(含繪圖)(彈性)	1	18	電子科			V			內聘	授予 學分
		漫畫學英文(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		海洋漁業 power up	1	9	水產養殖科 水產養殖技 術科			V			內聘	
		多益加強班(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分

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			
第二學年	第二學期	數學史導讀	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		電影與文學	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		識圖及加工技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		中文輸入(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科			V			內聘	授予學分
		電器控制技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		水生生物 power up	1	9	水產養殖科 水產養殖技術科			V			內聘	

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			
第二學年	第二學期	數學史導讀	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		電影與文學	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		識圖及加工技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		中文輸入(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科			V			內聘	授予學分
		電器控制技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		水生生物 power up	1	9	水產養殖科 水產養殖技術科			V			內聘	

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			
第二學年	第二學期	遊戲設計(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		玩遊戲學國文	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
		食品文獻選讀(彈性)	1	18	水產食品科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		食品技藝初階訓練(彈性)	1	18	水產食品科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		腦力潛能訓練	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科	V					內聘	
		我的家族史	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	

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			
第三 學年	第一 學期	利率與匯率	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
		探究飲食科學(彈性)	1	18	水產食品科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		風險規避	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
		閱讀 × 寫作	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
		多益加強班(彈性)	2	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		旅遊英文(彈性)	2	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分

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			
第三學年	第一學期	識圖及加工技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		數學桌遊	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		電器控制技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		仙女蝦養殖	2	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		食品技藝初階訓練(彈性)	1	18	水產食品科 烘焙食品科			V			內聘	授予學分
		放大看世界	2	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	

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			
第三學年	第一學期	電腦繪圖(彈性)	2	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	授予學分
	數學解題	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘		
第三學年	第二學期	自主學習	0	0	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科	V					內聘	
		我的家族史	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	
		探究飲食科學(彈性)	1	18	水產食品科 烘焙食品科			V			內聘	授予學分
		機器人機構介紹與應用(彈性)	2	18	電子科			V			內聘	授予學分
		閱讀 × 寫作	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技術科 烘焙食品科			V			內聘	

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			
第三學年	第二學期	多益加強班(彈性)	2	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		旅遊英文(彈性)	2	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		現金流	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
		App 程式設計(彈性)	2	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		識圖及加工技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	

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			
第三學年	第二學期	數學桌遊	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
		電器控制技術	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
		初階創意食品開發(彈性)	1	18	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	授予 學分
		仙女蝦養殖	2	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
		放大看世界	2	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	

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			
第三學年	第二學期	財務管理	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	
	第一學期	數學解題	1	9	機電科 電子科 商業經營科 水產食品科 水產養殖科 輪機科 水產養殖技 術科 烘焙食品科			V			內聘	

※體育班彈性學習時間規劃表

類別	內容	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		
		班 數	節 數	週 數	班 數	節 數	週 數	班 數	節 數	週 數	班 數	節 數	週 數	班 數	節 數	週 數	班 數	節 數	週 數
自主學習	自主學習	1	3	3	1	3	3												

※體育班學校特色活動

活動名稱	辦理方式	第一學年		第二學年		第三學年		小時	預期效益及其他相關規定
		一	二	一	二	一	二		
工廠實習	單班上課	3	3	3	3	3	3	18	職科實作課程，與職場連結，考取證照
銲接實習	分組實習	3	3	3	3	3	3	18	考取丙級證照

柒、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)

表 6-1-1 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	中國文學欣賞	機電科	1	1	0	0	2	2
			電子科	1	1	0	0	2	2
			商業經營科	1	1	0	0	2	2
			水產食品科	1	1	0	0	2	2
			水產養殖科	1	1	0	0	2	2
			輪機科	1	1	0	0	2	2
2	一般	英文聽力	機電科	2	2	0	0	0	0
			電子科	2	2	0	0	0	0
			商業經營科	2	2	0	0	0	0
			水產食品科	2	2	0	0	0	0
			水產養殖科	2	2	0	0	0	0
			輪機科	2	2	0	0	0	0
3	一般	應用英文	機電科	0	0	2	2	1	1
			電子科	0	0	2	2	1	1
			商業經營科	0	0	2	2	1	1
			水產食品科	0	0	2	2	1	1
			水產養殖科	0	0	2	2	1	1
			輪機科	0	0	2	2	1	1
4	一般	應用數學	機電科	0	0	0	0	3	3
			電子科	0	0	0	0	3	3
			商業經營科	0	0	0	0	3	3
			水產食品科	0	0	0	0	3	3
			水產養殖科	0	0	0	0	3	3
			輪機科	0	0	0	0	3	3
5	一般	戰爭與危機的啟示	機電科	0	0	0	0	0	1
			電子科	0	0	0	0	0	1
			商業經營科	0	0	0	0	0	1
			水產食品科	0	0	0	0	0	1
			水產養殖科	0	0	0	0	0	1
			輪機科	0	0	0	0	0	1
6	一般	當代軍事科技	機電科	0	0	1	0	0	0
			電子科	0	0	1	0	0	0
			商業經營科	0	0	1	0	0	0

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
6	一般	當代軍事科技	水產食品科	0	0	1	0	0	0
			水產養殖科	0	0	1	0	0	0
			輪機科	0	0	1	0	0	0
7	專業	食品概論	水產食品科	2	2	0	0	0	0
8	專業	基礎分析化學	水產食品科	2	2	0	0	0	0
9	專業	水產化學	水產食品科	0	0	1	0	0	0
10	專業	輪機英文	輪機科	0	0	1	1	0	0
11	專業	內燃機進階	輪機科	0	0	0	0	1	1
13	專業	輔機進階	輪機科	0	0	2	2	0	0
13	專業	內燃機	輪機科	0	0	2	2	0	0
14	專業	船藝進階	輪機科	0	0	0	0	2	2
15	專業	輔機	輪機科	1	1	0	0	0	0
16	專業	機艙資源與團隊管理概要	輪機科	0	0	0	0	1	1
17	實習	可程式控制實習	輪機科	0	0	2	0	0	0
18	實習	自動化控制實習	輪機科	0	0	0	0	0	2
19	實習	船外機實習	輪機科	0	0	0	0	0	2
20	實習	機械製圖實習	輪機科	2	0	0	0	0	0
21	實習	數位科技實務	商業經營科	0	0	0	0	2	2
22	實習	經濟實務	商業經營科	0	0	0	0	4	4
23	實習	商業實務	商業經營科	0	0	0	0	2	2
24	實習	商業刊物導讀	商業經營科	2	2	0	0	0	0

表 6-2-1 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	感測器	機電科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AA2 選 1
2	專業	電工大意	機電科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AA2 選 1
3	專業	工廠管理	機電科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AB2 選 1
4	專業	機械設計	機電科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AB2 選 1
5	實習	程式式控制實習	機電科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AC2 選 1
6	實習	機械加工實習進階	機電科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AC2 選 1
7	專業	食品行銷學	水產食品科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AF2 選 1
8	專業	品質管制	水產食品科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AF2 選 1
9	專業	蒸氣推進機組	輪機科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AG2 選 1
10	專業	船舶結構與穩度	輪機科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AG2 選 1
11	專業	機械材料	輪機科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AH2 選 1
12	專業	電子學概論	輪機科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AH2 選 1
13	實習	機械加工實習	輪機科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AI2 選 1
14	實習	輪機實習	輪機科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AI2 選 1
15	實習	輪機當值與實務安全	輪機科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AK2 選 1
16	實習	電腦輔助繪圖實習	輪機科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AK2 選 1
17	專業	精修食品化學分析	水產食品科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AL2 選 1
18	專業	食品包裝	水產食品科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AL2 選 1
19	專業	食品經營學	水產食品科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AM2 選 1
20	專業	精修食品加工	水產食品科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AM2 選 1
21	專業	基礎水產養殖學	水產養殖科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AN2 選 1
22	專業	養殖新知導讀	水產養殖科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AN2 選 1
23	專業	水族疾病學	水產養殖科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AO2 選 1
24	專業	水產養殖學進階	水產養殖科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AO2 選 1
25	專業	生態學概要	水產養殖科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AP2 選 1
26	專業	水產分析化學	水產養殖科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AP2 選 1
27	實習	商業實習	商業經營科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AQ2 選 1
28	實習	會計實務	商業經營科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AQ2 選 1
29	實習	電子商務	商業經營科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AR4 選 1
30	實習	會計實作	商業經營科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AR4 選 1
31	實習	電腦軟體應用	商業經營科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AR4 選 1
32	實習	基礎理財實務	商業經營科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AR4 選 1
33	實習	食品檢驗分析實習	水產食品科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AS4 選 1
34	實習	分析化學實習	水產食品科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AS4 選 1
35	實習	生物技術實習	水產食品科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AS4 選 1
36	實習	水產加工實習	水產食品科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AS4 選 1

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		
37	實習	自動化控制實習	機電科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AT2 選 1
38	實習	船外機實習	機電科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AT2 選 1
39	專業	物聯網概論	電子科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AU2 選 1
40	專業	機器人概論	電子科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AU2 選 1
41	專業	數位邏輯進階	電子科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AV2 選 1
42	專業	電子電路	電子科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AV2 選 1
43	實習	資訊技術實習	電子科	0	2	0	0	0	0	同科單班	AW2 選 1
44	實習	電腦網路實習	電子科	0	2	0	0	0	0	同科單班	AW2 選 1
45	實習	機器人程式設計	電子科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AX2 選 1
46	實習	物聯網程式設計	電子科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AX2 選 1
47	實習	AI 機器人程式設計	電子科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AY2 選 1
48	實習	物聯網實作	電子科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AY2 選 1
49	實習	3d 列印設計	電子科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AZ2 選 1
50	實習	電腦繪圖	電子科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AZ2 選 1

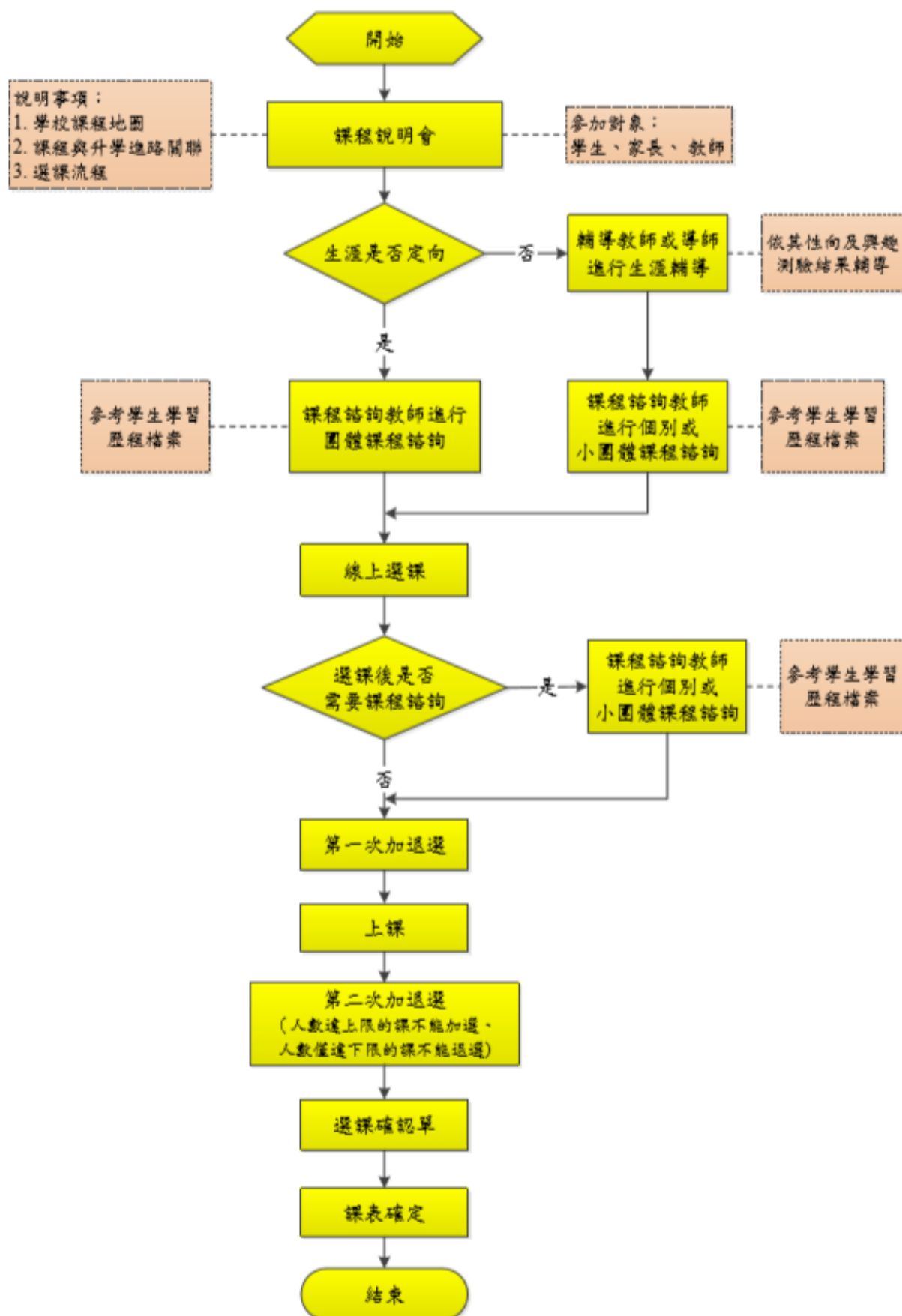
二、選課輔導流程規劃

(一)課程諮詢階段

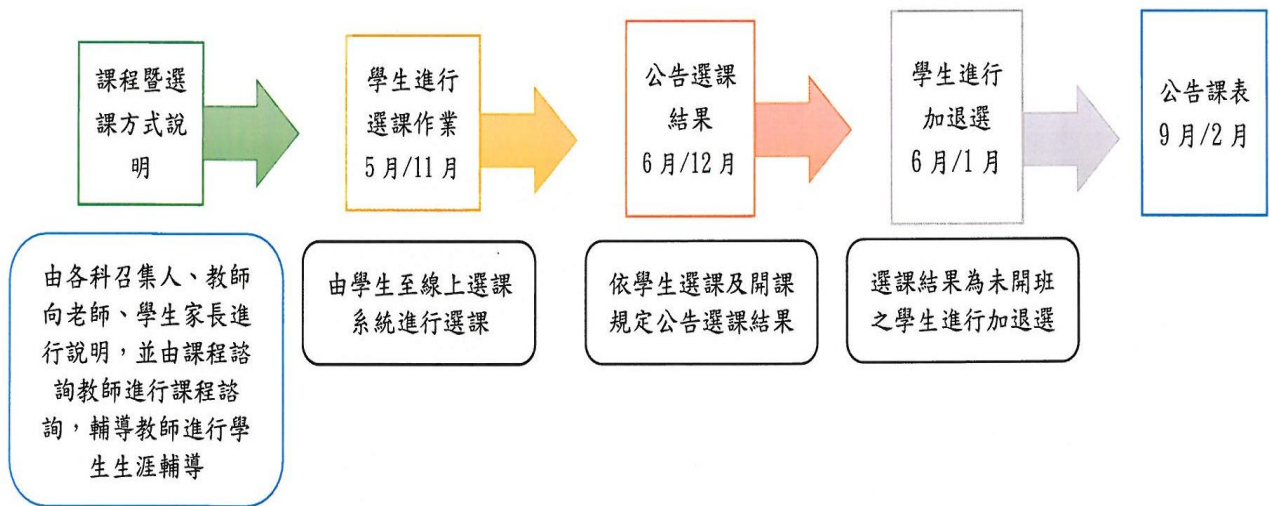
高級中等學校推動課程諮詢實施原則

- 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) 流程圖(含選課輔導及流程)



(三) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	新生訓練	選課宣導	新生利用新生訓練時間，進行分科課程宣導。
2	前一學期末	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導
3	選課前兩週	學生選課輔導及課程諮詢	選課諮詢輔導
4	5月/11月	學生選課	1. 進行分組選課。 2. 以電腦選課方式進行。 3. 規劃 1.2~1.5 倍選修課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。 5. 選課諮詢輔導。
5	6月/1月	學生加退選	得於學期前兩週進行。
6	9月/2月	公告課表	跑班上課。
7	1月/7月	於課發會進行選課檢討	

三、選課輔導措施

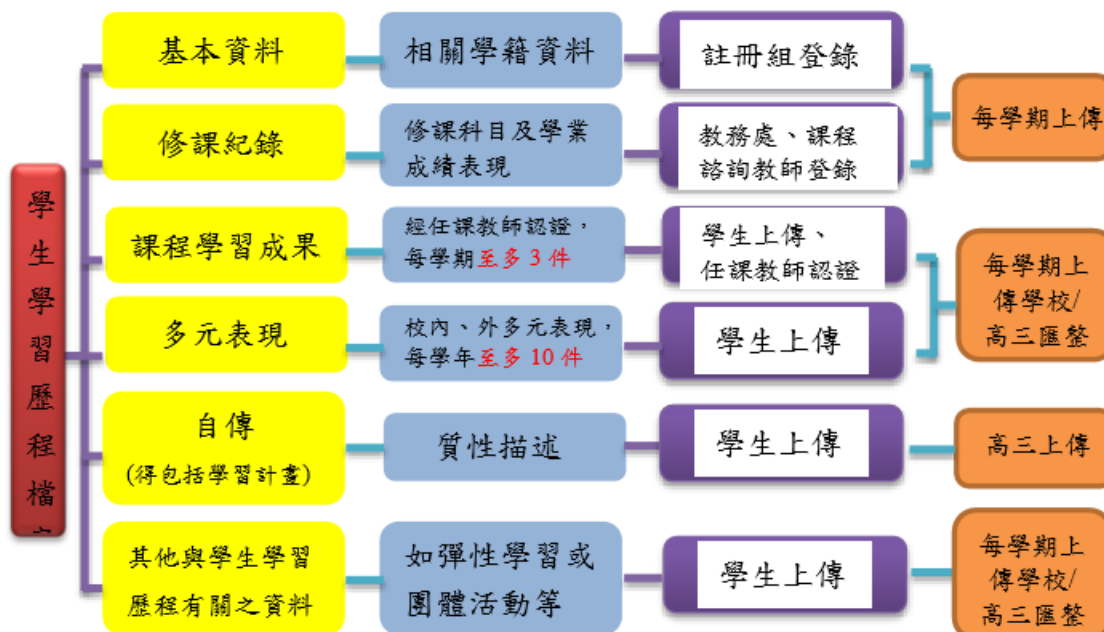
- (一)本校課程為考量學生需求，規劃升學及就業導向課程。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，選修合適之課程。
- (二)各學期選課時，除部定必修及校訂必修一定列入課程中外，選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，配合自己的生涯進路規劃詳加考量。
- (三)輔導方式：
 1. 一年級第一學期：於新生訓練期間宣導多元選修方式，說明畢業條件，以及將來升學進路。
 2. 一年級第一學期外：前一學期結束前辦理選課。透過說明會及導師、科主任、輔導室個別指導等方式，輔導學生選課。
 3. 配合親師座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。並且保持 家長與導師間的聯繫管道暢通，使家長能隨時瞭解子女之學習狀況。
 4. 設置課程諮詢教師，輔導並提供學生課程諮詢，以及提供其修習課程之諮詢意見。
 5. 訂定本校建置學生學習歷程檔案作業補充規定，設置「建置學生學習歷程檔案資料工作小組」，負責辦理建置學生學習歷程檔案之相關工作。

四、登錄學習歷程檔案階段

1. 學生學習檔案資料蒐集項目詳細內容

學習歷程學校平臺		學習歷程中央資料庫	
項目	內容	項目	內容
基本資料	學生學籍資料 (含校級、班級及社團幹部紀錄)	基本資料	同學習歷程學校平臺之資料 ●學校每學期提交
修課紀錄	學校報經各該主管機關備查之課程計畫， 所開設有採計學分之科目/課程學業成績 及課程諮詢紀錄	修課紀錄	同學習歷程學校平臺之資料； 不包括課程諮詢紀錄 ●學校每學期提交
課程學習 成果	(需任課教師認證) 前款科目/課程產出之作業、作品及其他 學習成果 ●每學期學生上傳時間及件數由學校自訂	課程學習 成果	同學習歷程學校平臺之資料 ●學生自一學年上傳至學校平臺 之課程學習成果，勾選至多6件， 由學校每學年提交
多元表現	彈性學習時間、團體活動時間及其他表現 ●學生上傳時間及件數由學校自訂	多元表現	同學習歷程學校平臺之資料 ●學生自一學年上傳至學校平臺 之多元表現，勾選至多10件， 由學校每學年提交

2. 登錄學習歷程檔案流程圖



3. 如何登錄，請參閱:全國高級中等學校校內學生學習歷程系統_PHP 操作手冊 (學生)

捌、選課作業方式

1、選課輔導措施

國立臺南高級海事水產職業學校選課輔導實施計畫

一、依據

- (一)教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定。
- (三)教育部國民及學前教育署民國 106 年 7 月 26 日臺教國署高字第 1060075928B 號發布之「教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」。

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

三、實施方式

- (一)完備學生課程諮詢程序。
- (二)規劃學生選課相關規範。
- (三)登載學生學習歷程檔案。
- (四)定期檢討選課輔導措施。

四、實施內容

(一)完備學生課程諮詢程序：

1. 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
2. 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
3. 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

4. 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
5. 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
6. 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

(二) 規劃學生選課相關規範：

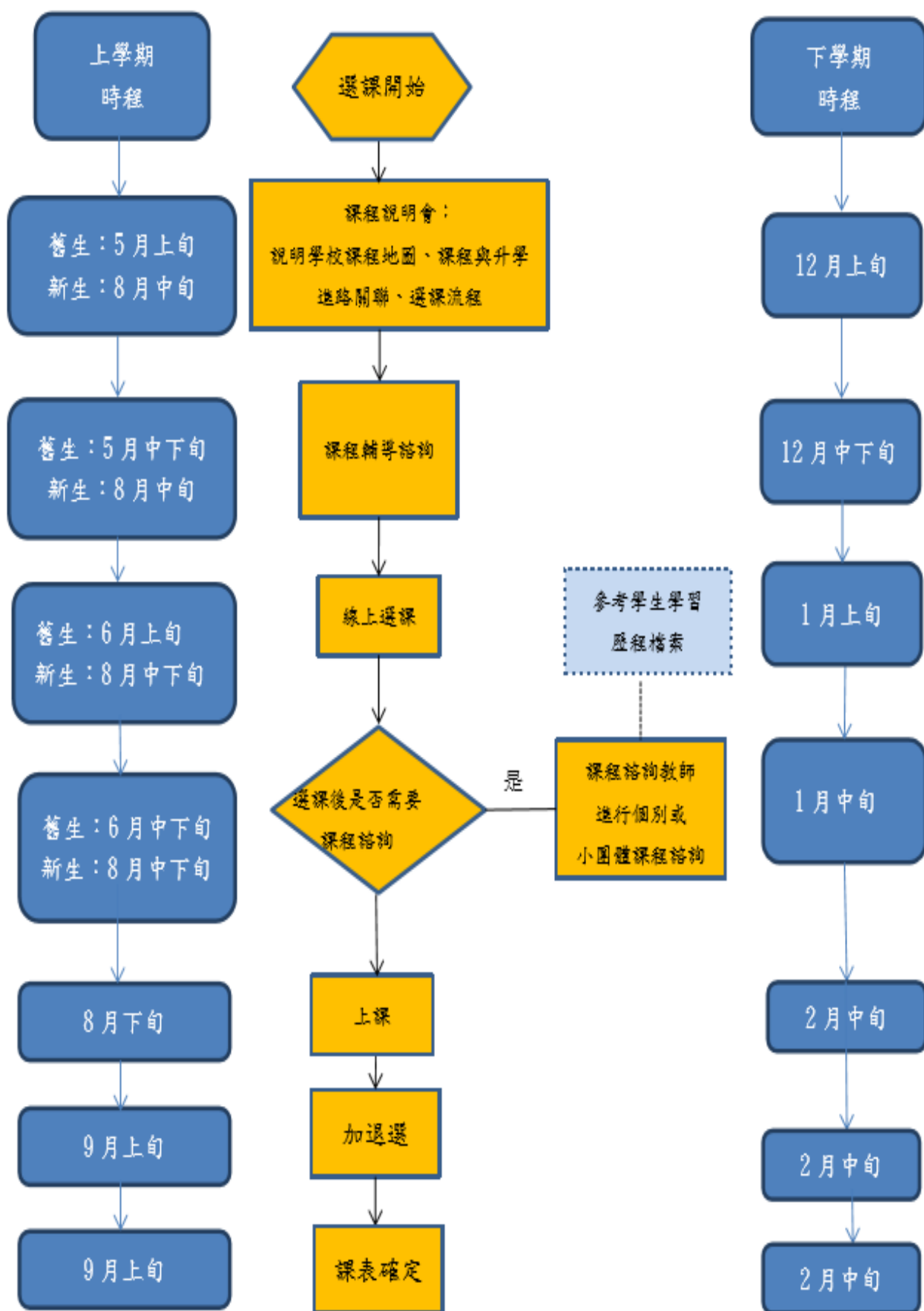
1. 訂定本校學生選課及加退選作業時程，如附件二。
2. 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

(三) 登載學生學習歷程檔案：

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

五、定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

附件二 選課流程與時程



2、選課實例

學生選課系統操作說明

一、彈性學習時間時間安排：

彈性學習時間高二每學期 1 節課、高三每學期 2 節課，安排於星期四。

二、如何選擇多元選修及彈性學習時間課程：登錄以下網址。



線上選課系統
學生志願選課

Login

帳號：

密碼：

驗證碼：

1821 換一張圖

登入 重寫 離開

Copyright © 1988-2018 ShinHer Information Co., Ltd. All rights reserved.

網 址：<http://210.59.13.3/winkh/>

帳 號：學 號

密 碼：身分證字號

課表查詢

選填志願

結束查詢

選修課表

個人課表

離開系統

1、點選"選填志願"

同學您好，您必修之課程如下：

屬性	科目代碼	科目名稱	學分	上課教室	星期節次	上課教師
----	------	------	----	------	------	------

共同必修及班級必修科目合計 0 個學分

2、依序填入志願序

學校目前所開之共同選修課程如下：

屬性	科目群	科目代碼	科目名稱	學分	上課教室	星期節次	上課教師	志願順序
共同選修	高一彈性學習時間	915	文學旅行	0	養一乙	四3	錢弘捷	<input type="checkbox"/>
		916	娛樂英語賞析	0	商一甲	四3	許朝勝	<input type="checkbox"/>
		917	玩遊戲學數學	0	商一乙	四3	饒英文	<input type="checkbox"/>
		918	養魚玩魚	0	養一甲	四3	陶申秋	<input type="checkbox"/>
		919	基礎機電技術	0	機電一	四3	吳昭彬	<input type="checkbox"/>
		920	海上船舶介紹	0	輪機一	四3	陳維政	<input type="checkbox"/>
		921	機器人概論	0	電子科館	四3	趙景松	<input type="checkbox"/>
		922	初探食品行銷	0	食一甲	四3	謝佩蓉	<input type="checkbox"/>
		923	基礎財商知識	0	商一甲	四3	吳靜音	<input type="checkbox"/>
		924	自造推廣教育	0	電一乙	四3	謝宗哲	<input type="checkbox"/>
		925	運動初階	0	體育一	四3	黃健翔	<input type="checkbox"/>
共同選修	電子科一年級多元選修	362	電腦網路實習	2	電子科館	五1,五2	何慶鐘	<input type="checkbox"/>

3、僅電一甲、電一乙選填志願

※注意：錄取或列名前請記得按「存檔」鍵存檔，於2018/08/21 00:00選填志願作業開始再上網作業※

註：選填結果由教務處公告，非線上選課系統所顯示之結果

※本學期彈性學習時間選課方式採志願序，9週之課程採二階段選課，整學期授課只選一次。每課程模組人數上限30人，最低開班人數12人，每位學生皆要上網選擇課程(含學生自主學習)。

玖、畢業條件

學生學習評量結果，依下列規定處理：

一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：

(一)技術型高中

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。
4. 修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。

(二)實用技能學程

1. 應修習總學分 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 150 學分。
2. 表列部定必修科目 52-56 學分均須修習，並至少 85%及格。
3. 專業科目及實習科目至少 80 學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少 50 學分及格。
4. 修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後未滿三大過。

(三)普通型體育班

1. 應修習總學分 180 學分，學生畢業之最低學分數為 150 學分成績及格。
2. 部定必修一般科目至少須 80%及格，部定必修體育專業科目至少須 85%及格。
3. 選修科目學分至少須 70%及格，始得畢業。
4. 修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後未滿三大過。

二、修業期滿，修畢高級中等學校課程綱要所定應修課程，且取得一百二十個畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。

三、學生修畢實用技能學程分段課程，成績及格者，得向學校申請發給分段課程修業證明書。

拾、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

編號	實施項目	內容	辦理單位	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。	輔導處 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 輔導處	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。	輔導處	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生自我探索、生涯規劃。	輔導處	不定期
5	生涯規劃課程 與教學	開設生涯規劃課	教務處	各校排課
		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。	輔導處	不定期
		其他心理測驗，如中學生生活適應量表、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。		不定期
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 輔導處	不定期
		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。		
		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展。		
		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。	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 輔導處 學務處 (導師)	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 輔導處	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。	輔導處	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。	教務處 實習處 輔導處	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。	教務處 輔導處	經常性
		收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。	教務處 實習處 輔導處	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 輔導處 學務處 (導師)	每年六月

(二)、生涯輔導資源

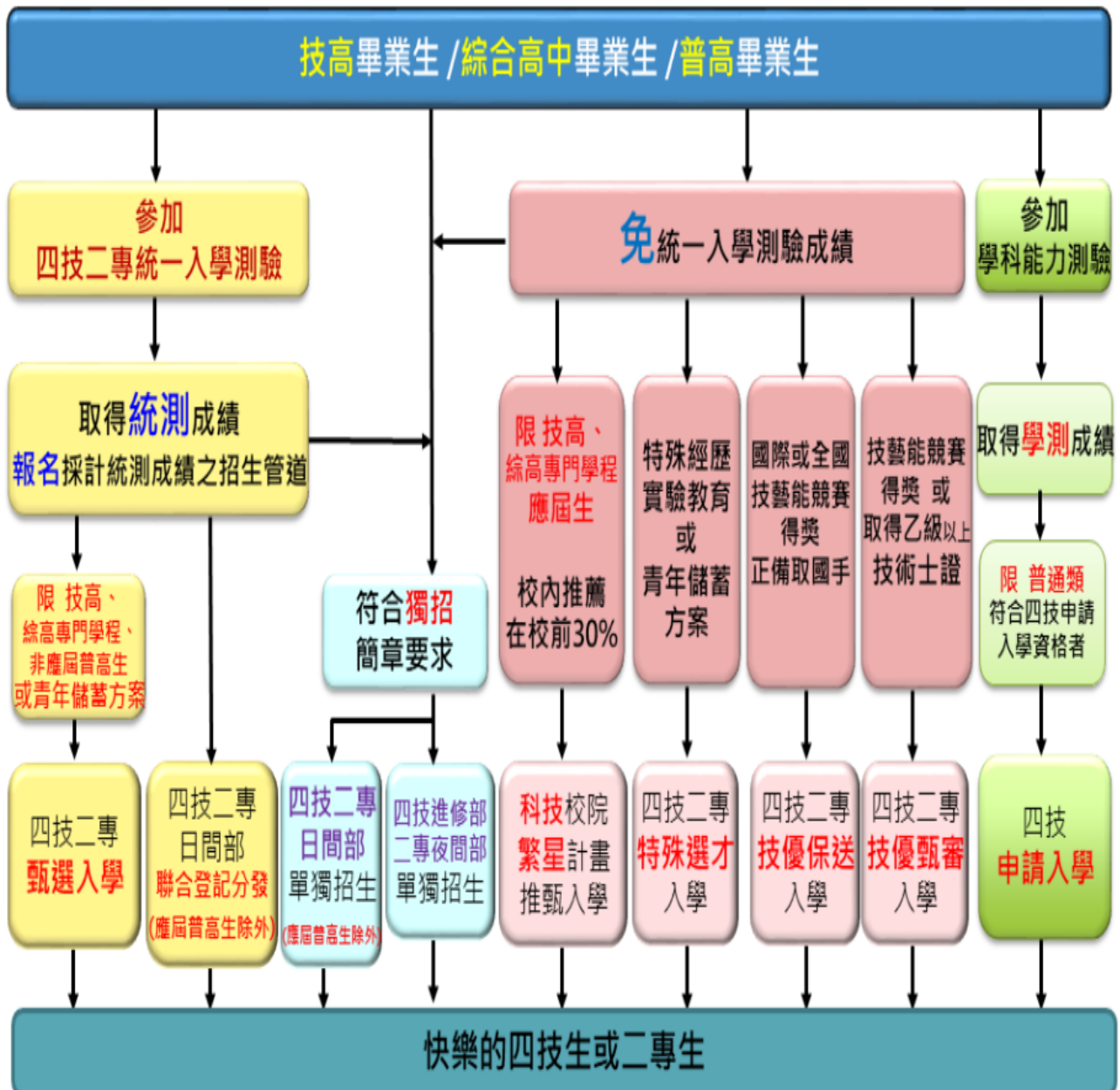
項目	細項(網站名稱)	內容說明
教育部官網	學生生涯輔導網	自我探索、科系介紹、工作世界、大學營隊、生涯問鮮菇、資源連結。
自我探索	大考中心心理測驗	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)。
	華人生涯網	量化評量、質性探索。
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合。
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平台	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗。
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識 PK。
	大學選才與高中育才輔助系統	18 學群的資料呈現，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；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……
職場就業驗	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

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。	分枝職特才及實驗教育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、證照及語言能力檢定、學校幹部、社會服務及社團參與。	各高職學校至多可推薦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3名。	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(必採專業實習或專題製作，含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報名該校1個系科(組)、學程。
四技二專登記分發	7月	199個	只看統測成績	國、英、數共同科目成績加權1~2倍，專業科目成績加權2~3倍，由各大學校系自訂。

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。
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。
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。
食品群	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。
海事群	航運技術系、輪機工程系、航運管理系、機械工程系、海洋與邊境管理學系……等等。
水產群	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。
餐旅群	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。
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。
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。

<p>土木與建築群</p>	<p>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。</p>
<p>外語群</p>	<p>應用英語系、應用外語/德文 /日文/法文/西班牙文系、翻譯學系、應用華語系、外語教學系、休閒產業管理系、餐旅管理系、健康休閒管理系、文化事業管理系、觀光與休閒管理系、國際貿易系、國際企業系、企業管理系、財務金融系、國際物流與行銷系、行銷與流通管理系、風險管理與保險系、文化創意事業系……等等。</p>
<p>設計群</p>	<p>視覺傳達設計系、商業設計系、工業設計系、商品設計系、時尚設計系、創意生活設計系、生活產品設計系、室內設計系、空間設計系、建築系、營建系、建築與室內設計、景觀設計系、數位媒體設計系、數位遊戲設計系、應用美術系、美術系、服裝設計系、林產加工系、森林利用系、工業管理科系、資訊管理系、企業管理系……等等。</p>
<p>農業群</p>	<p>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、觀光休閒系、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>家政群</p>	<p>觀光事業管理系、老人服務事業管理系、休閒保健管理系、生活應用與保健系、幼兒保育系、化妝品應用與管理系、服裝設計系、紡織科學系、創意生活設計系、餐旅管理系、烘焙管理系、食品營養系、休閒事業管理系、觀光管理系、社會工作系、流行設計系、兒童福利系、兒童與家庭服務系、美容系、時尚美容造形設計系、流行設計系、美髮造型設計系、時尚造型表演系、珠寶技術系、流行工藝設計系、生活應用科技系化妝品應用組、化妝品應用與管理系、演藝事業系、舞蹈系、服飾管理科學系、表演藝術學位學程…等等。</p>
<p>藝術群</p>	<p>廣播電視電影學系、戲劇學系、中國戲劇學系、舞蹈系、影像傳播學系、音樂系、休閒運動學系、休閒產業經營學系、影劇藝術學系、表演藝術學系、大眾傳播學系、資訊傳播學系、圖文傳播學系、傳播藝術系、運動休閒管理學系、休閒事業管理學系、運動事業管理學系、休閒管理學系、視覺傳達設計學系、造形藝術學系、媒體設計科技學系、數位媒體設計系、多媒體與遊戲設計系、商業設計系、視覺傳達系、流行設計系、廣播電視學系、劇場藝術學系、電影學學系、電影創作學系、文化事業發展學系、傳播與科技學系、多媒體設計學系、多媒體與遊戲發展科學系—視覺創意組、視訊傳播學系、時尚造型設計學系、化妝品應用系、應用數位媒體學系、數位影音設計學系、數位動畫設計學系、資訊管理學系—數位動畫設計組、資訊管理學系—數位媒體組、圖文傳播藝術學系、媒體傳達設計學系、數位影視動畫科、數位媒體創意設計科、西洋音樂學系、中國音樂學系、音樂教育學系、民族音樂學系、傳統音樂學系、應用音樂學系、服飾科學管理系、流行設計系、化妝品應用系、時尚設計系、美容造型設計系、劇場設計系、影視學系、電影電視學系、美工設計學系、室內設計學系、服裝設計與製作學系、美術學系、多媒體動畫藝術系、視覺藝術系、書畫系、工藝設計學系、流行設計經營學系、藝術研究系、視覺設計學系、體育舞蹈學系……等等。</p>

三、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
機電科	主要學習機電整合自動化技術及數位化生活之基本知識，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
電子電機群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
電子科	主要學習電子、視聽、工業與數位產品的電路組裝與設計、微電腦單晶片的程式編寫與電路的裝配及測試及程式語言的設計等技術能力，以培養電子產業之基層技術人員。	儀表電子 數位電子 視聽電子 工業電子
商業與管理群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
商業經營科	主要學習會計基礎帳務處理、門市服務、商事法規、電腦文書處理、商業相關知識及零售業服務技能，以培養現代化的商業經營人才。	會計事務 會計資訊 門市服務
食品群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
水產食品科	主要學習水產食品製造、水產微生物學、冷凍冷藏學、穀類果蔬畜產等食品加工、烘焙食品、食品檢驗分析、食品安全衛生等，以培養發揮本地水產特色之現代化食品實用技術人才為目標。	水產食品加工 食品檢驗分析 烘培食品 食品用金屬罐捲封 中式米食加工 中式麵食加工 肉製品加工
海事群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
輪機科	主要學習船舶機械之操作及電機設備之控制與維護，維持船舶主機、輔機穩定運轉，使船舶能安全的航行於海上。	艙裝技術士技能檢定 其他證照： 輪機員 船員基本訓練證書 (新四項基本訓練) 焊接 機械加工

水產群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
水產養殖科	主要學習水產養殖學、水生生物學、餌料生物學、水產生物疾病學、生態學等基本知識與技術，以加強學生實務能力，並培養水產養殖經營管理之知能。	水族養殖 其他證照： 水產養殖技師

(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。	機械相關行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
電子電機群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
電子科	主要在通信及視聽電子產品製造業、電子科技廠、照明器具製造業、微電腦生產工廠、電腦週邊設備生產工廠、電子材料行、電子商品門市等相關行業，擔任視聽電子產品維護技術員、電子公司硬體維修技術員、電子設備裝修技術員、微電腦生產工廠技術員、電腦週邊設備生產工廠技術員、電子設備貿易代理人之維護技術員、電子產品售貨員、電路焊接技術員。	主要在電子零件業、半導體、光電通信器材業、積體電路設計產業、光學鐘錶及其他精密工業等相關行業，擔任電子工程師、產品應用工程師、儀器系統工程師、研發工程師、設備工程師、PCB 佈局工程師、積體電路工程師、通訊工程師、IC 製造工程師、電子設計工程師、薄膜製程工程師、生醫電子研發工程師。	相關電子行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
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等。
食品群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
水產食品科	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。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。	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。國內外學術機構研究等工作。	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、管理等工作及自行創業。國內外學術機構研究等工作。

海事群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
輪機科	<p>參加「貳等管輪」考試取證後，可至各航運公司服務。</p> <p>公民營機械加工廠、鍋爐焚化爐工廠、汽電共生業等技術維修人員。船廠、遊艇、漁船維修業。船用引擎、汽車引擎維修、保養業。商船輪機員、造船廠、石化廠技術人員。</p>	<p>驗船機構高級技術人員及工程師。航運公司工務部工程師。引擎製造商設備工程師。發電廠、太陽光電與儲氫…等材料研發與製造工程師。</p> <p>汽車、機車、飛機、輪船…等引擎製造研發與設備工程師。</p> <p>參加專門職業及技術人員特種考試(航海人員輪機員、船舶電信人員)。</p>	<p>微電子業、航運事業、港務單位及海巡署等公民營機構、計算工程事業、模擬軟硬體工程、港灣工程事業。</p> <p>相關技術研究創新發展人員、主管人員。</p> <p>民間能源研發機構研發工程師。</p>
水產群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
水產養殖科	<p>生態旅遊人員、休閒漁業導覽員、繁養殖人員、水族館技術人員、水族量販人員。</p>	<p>擔任水產飼料、藥品製造人員或銷售人員、箱網養殖公司技術及管理人員、海洋生物管技術或管理人員。</p>	<p>水產試驗研究單位、特有生物中心研究技術員、繁養殖及漁業相關技術開發人員等。</p>

拾壹、附錄

一、青年教育與就業儲蓄帳戶安案架構圖



二、高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點

教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點

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

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

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

三、學校及本署應以數位平臺建置學生學習歷程檔案資料，其內容應包括下列項目：

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

實驗教育辦理者之數位平臺學生學習歷程檔案資料，由本署建置之。

前二項資料建置之格式，由本署另定之。

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

- (一)基本資料、修課紀錄：學校、實驗教育辦理者，應於每學期規定時間內登錄及檢核。
- (二)課程學習成果：學生應於學校、實驗教育辦理者規定時間內登錄，並經任課教師（在實驗教育，得為法定代理人或已成年之學生本人）認證。學校在籍學生，每學期至多三件；參與實驗教育之學生，每學年至多六件。

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

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

五、學校應成立建置學生學習歷程檔案資料工作小組(以下簡稱工作小組)，由校長擔任召集人，成員至少包括教務處、學務處、輔導處(室)、教師、家長及學生代表，每學期至少召開一次會議。學校應依本要點訂定補充規定，經校務會議通過後實施；其內容應包括下列事項：

(一)工作小組之組成及運作。

(二)學生學習歷程檔案資料建置之方式、人員、期程及內容。

(三)學生學習歷程檔案資料相關研習之規劃。

(四)辦理成效評核及獎勵。

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

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

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

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