

臺南市私立慈幼高級工商職業學校

食品烘焙科(實烘)

課程手冊

(110 學年度入學學生適用)

目錄

壹、依據.....	2
貳、學校願景與學生圖像.....	2
二、學生圖像.....	3
參、課程規劃與學生進路.....	5
一、食品群烘焙食品科教育目標.....	5
二、食品群烘焙食品科學生進路.....	6
肆、群科課程表.....	7
一、教學科目與學分(節)數表.....	7
伍、團體活動時間實施規劃.....	11
陸、彈性學習時間實施規劃.....	12
一、彈性學習時間實施相關規定.....	12
二、彈性學習時間實施規劃表.....	14
柒、附錄.....	16
高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點.....	16

壹、依據

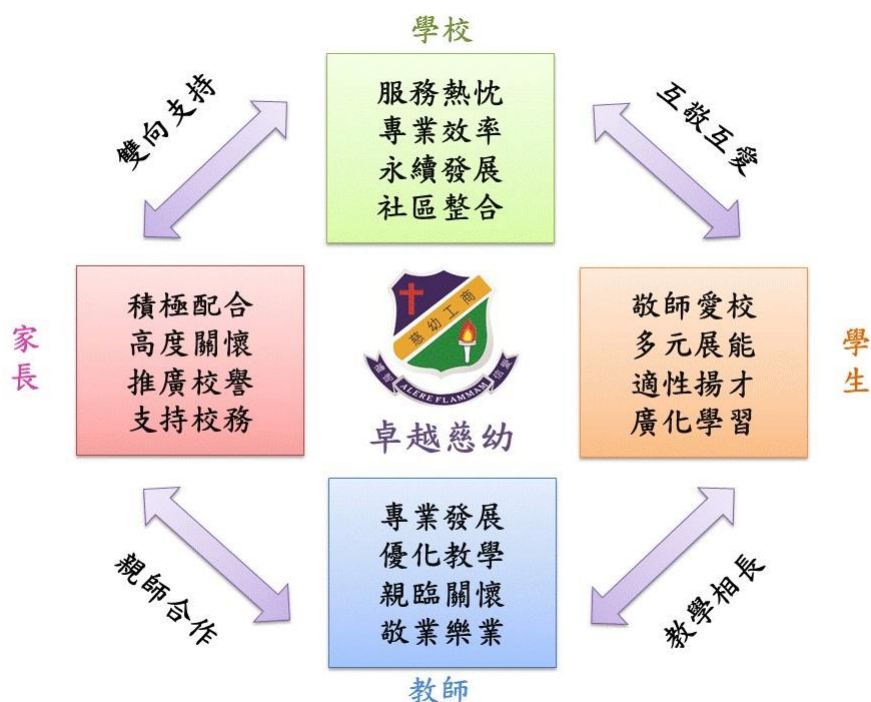
- 一、總統發布之「高級中等教育法」第 43 條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、學校應依特殊教育法第 45 條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校願景與學生圖像

一、學校願景

本校為天主教慈幼會所創辦之職業學校，秉承會祖聖若望鮑思高神父所倡導的預防教育法，以青年為寶、愛心為重、福音為鑑、學校為家、喜樂為懷的精神，教育者經常陪同、親臨在學生當中，亦師亦友，給予嘉許鼓勵，悉心誘導，讓學生常處於安全的環境中，感到被愛和尊重，恆於自律，免受不良風氣所影響，在快樂和諧的氛圍中健康成長，啟發潛能，培養熱愛生命的襟懷，以歡欣的態度面對人生。本校全體師長時時刻刻將學生放在第一位，透過學校、家長、教師、學生四方合作，用家庭氛圍感染、薰陶，培養學生自信和積極健康的心態，快樂成長。為達成上述目標，本校朝著下列面向，多管齊下地進行：

1. 學生方面：本校以學生為主體，落實全人教育，例如：品格教育、多元競賽和專業技藝的學習，期許學生成為一位廣化學習、多元展能、適性揚才、敬師愛校的慈幼好青年。
2. 教師方面：透過研習和讀書會加深教師專業，並融合創新教學和現代科技優化教學。另外，本校期許教師能時常陪伴學生，給予學生尊重關懷，成為亦師亦友的角色，在學校歡樂的氛圍下，擔任一位敬業樂業的優質教師。
3. 家長方面：導師與家長保持密切聯繫，行政單位則給予雙方支持，期許家長願意積極配合校方，高度關懷自己的孩子，並認同本校教育理念，進而推廣本校校譽和支持校務。
4. 學校方面：任何行政行為以永續經營為目標，以服務熱忱為精神。本校積極強化社區資源整合，給孩子更多的資源；另外，也建置行政知識管理系統分享平台和數位學習平台，藉由資訊傳遞來提升行政及教學效能，期許能藉由這些改變，開創卓越慈幼的未來。



二、學生圖像

品格力

以聖若望鮑思高神父之預防教育法精神為基礎，透過課程、校園活動使學生耳濡目染，防止危險的情況發展，期許學生能夠達到「純真無罪」的品格。執行層面：首先，本校為落實品格教育，已規劃許多品格力課程並實施多年，例如：倫理課程、生涯規劃課程、全民國防教育課程。另外，本校更設計許多課程融入社會議題，加強學生品格力，由各科教學研究會計劃並於期末檢討之，例如：國文科課程融入兩性平等和校園霸凌等議題。最後輔以每週祈福禮和慈幼校園活動等，根深柢固地教導學生品格的重要性，以上規劃期許能符合學校願景，使學生成為一位敬師愛校、富有品格力的慈幼好青年。

創造力

學生學習知識和技能後，能以不同於傳統的方式將其展現，創造出新的風貌、觀念或成品。執行層面：本校為提升學生創造力，達成學生多元展能的願景，於高一設有藝術生活課程；高二則設有彈性課程（創意），且於校內舉辦創意生活競賽帶動學生發想，更培育選手參加全國智慧鐵人競賽，藉此培養學生創造力，以利未來能應用於自己的專業領域上，增加競爭力。

就業力

學校端以實作增能、考取證照、職場體驗為導向，提供能銜接未來職業之課程，使慈幼的學生畢業後已具備就業能力。執行層面：除了現有的課程架構設有職涯體驗、行銷服務及管理等課程，教師更主動帶領學生參加相關展覽，提前讓學生找到未來的方向，以利達到適性揚才之目標。另外，本校更透過策略聯盟的支援，引進大專校院之師資來開辦升學和證照研習營，協助學生考取相關證照，不僅能展拓學生視野，更能加深加廣學生的就業力。

學習力

學校端提供任何能獲得知識之課程或活動，並輔以科技、創新、協同教學等新式教育法，使慈幼的學生能多元學習、廣化學習。執行層面：本校現有的課程架構設有專業的理論課程及共同科課程，使學生多元學習，教師更運用創意和科技活化教學，課程不再是死板的講授，不僅促進學生學習動機，使其能符合本校對學生廣化學習的期待，更能藉此培養穩定的學習態度，進入職場後必能大放異彩。



叁、課程規劃與學生進路

一、食品群烘焙食品科教育目標

1. 培養學生具備食品群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。
2. 培養健全食品相關產業之實用技術人才，能擔任食品相關領域之工作。
3. 培育具有烘焙產品製作、開發能力，具備烘焙理論基礎及具有行銷經營管理概念的烘焙人才。
4. 養成學生具備勇於表達、善於溝通、創意思考及解決問題的能力。
5. 提升學生職業道德素養保持學習精進能力，奠定學習生涯永續發展基礎。

二、食品群烘焙食品科學生進路

表 5-1 食品群烘焙食品科(以科為單位，1 科 1 表)

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： (1) 具備烘焙相關機、器具應用操作之能力。(2) 知曉烘焙食品之基本常識與原理。(3) 具備麵包、西點蛋糕基礎製作能力。(4) 對食品加工、安全與衛生有基礎認知的能力。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1) 具備烘焙相關機、器具應用操作之能力。(2) 知曉烘焙食品之基本常識與原理。(3) 具備麵包、西點蛋糕基礎製作能力。(4) 對食品加工、安全與衛生有基礎認知的能力。</p> <p>3.檢定職類： (1) 丙級烘焙食品-麵包類檢定。(2) 丙級烘焙食品-西點蛋糕類檢定。</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： <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品概論 4 學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全與衛生 2 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 基礎捏塑 2 學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 西式點心製作實習 8 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 麵包製作實習 10 學分 2.2 校訂選修：</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： (1) 烘焙食品材料行作業員 (2) 烘焙食品網路行銷創業</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1) 具備烘焙食材應用之能力。(2) 對食品微生物有基礎認知的能力。(3) 對食品包裝有基本的應用與設計能力。(4) 具有基礎繪畫、設計之能力。(5) 具備基礎酒類應用知識與飲料調製能力。</p> <p>3.檢定職類： 丙級中麵食加工-酥糕油皮類檢定。</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： <input checked="" type="checkbox"/> 視覺傳達平面設計 2 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 產品包裝 2 學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗 2 學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 電腦軟體應用 2 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 中式點心製作實習 6 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 蛋糕裝飾實習 8 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階麵包製作實習 11 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 中式麵食製作實習 6 學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： (1) 烘焙食品材料行管理人員 (2) 各大飯店點心房二手 (3) 自行創業(實體店面、虛擬店面)</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1) 具有食品營養與添加物之基礎知識。(2) 具有烘焙食品基本研究、造型設計之能力。(3) 具有電腦設計軟體基本應用設計能力。(4) 具備蛋糕裝飾美感設計應用能力。(5) 具備巧克力製作與應用能力。(6) 具有創造思考、多元化與國際化思維。</p> <p>3.檢定職類： (1) 乙級烘焙食品-麵包西點蛋糕類檢定。(2) 乙級烘焙食品-麵包餅乾類檢定。(3) 乙級中式麵食加工-酥糕油皮類檢定。</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： <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅服務 4 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品與營養 1 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 採購學 2 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 穀物加工 2 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品添加物 1 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅概論 4 學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作 6 學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 歐式烘焙產品製作 4 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術麵包製作 4 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 飲料調製實務 4 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餅乾製作實習 3 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 地方特產製作 8 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 巧克力製作 3 學分 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術蛋糕製作 3 學分</p>

肆、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 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)

110 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		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4			2				
		地理				2				
		公民與社會								
	自然科學	物理	4				2			
		化學					2			
		生物				2				
	藝術	音樂	4							
		美術		1	1					
		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	2							
		資訊科技		2						
	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	15	13	4	4	0	0		
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	20	18	9	4	5	0		

表 6-1-1 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) 110 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		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	0 學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0		
	專業科目	4 學分 2.15%	烘焙食品概論	4	2	2					
			小計	4	2	2	0	0	0		
	實習科目	26 學分 13.98%	專題實作	6					3	3	
			職涯體驗	2			2				
			西式點心製作實習	8	4	4					
			麵包製作實習	10	5	5					
			小計	26	9	9	2	0	3	3	
	必修學分數合計			30	11	11	2	0	3	3	
校訂選修	一般科目	26 學分 13.98%	國文精讀	8			2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			生活英文	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			生活數學	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			倫理	4			1	1	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			為運動喝采	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			當代軍事科技	1			1				<input type="checkbox"/> 跨班
			戰爭與危機的啟示	1				1			<input type="checkbox"/> 跨班
			野外求生	1					1		<input type="checkbox"/> 跨班
			恐怖主義與反恐作為	1						1	<input type="checkbox"/> 跨班
	應選修學分數小計	26	0	0	8	8	5	5			
	專業科目	18 學分 9.68%	食品安全與衛生	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
			視覺傳達平面設計	2				2			<input type="checkbox"/> 跨班
			基礎捏塑	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班
餐旅服務			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
食品與營養			1					1		<input type="checkbox"/> 跨班	
採購學			2					2		<input type="checkbox"/> 跨班	
穀物加工			2						2	<input type="checkbox"/> 跨班	
食品添加物			1						1	<input type="checkbox"/> 跨班	
產品包裝			2				2			<input type="checkbox"/> 跨班	
餐旅概論			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
視覺傳達多媒體設計			2					2		<input type="checkbox"/> 跨班	
電子商務			2						2	<input type="checkbox"/> 跨班	
應選修學分數小計	18	1	3	0	4	5	5				
實習科目	56 學分 30.11%	藝術蛋糕製作	3						3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		歐式烘焙產品製作	4					4		<input type="checkbox"/> 跨班	
		藝術麵包製作	4						4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		電腦軟體應用	2				2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		飲料調製實務	4					4		<input type="checkbox"/> 跨班	
		廚藝製作	4						4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		餅乾製作實習	3						3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		中式點心製作實習	6				3	3		<input type="checkbox"/> 跨班	
		蛋糕裝飾實習	8				4	4		<input type="checkbox"/> 跨班	
		進階麵包製作實習	11				5	6		<input type="checkbox"/> 跨班	
		地方特產製作	8						4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
		中式麵食製作實習	6				3	3		<input type="checkbox"/> 跨班	
		巧克力製作	3							3	<input type="checkbox"/> 跨班
糖果點心	3							3	<input type="checkbox"/> 跨班		

		應選修學分數小計	56	0	0	12	15	12	17	校訂選修實習科目開設 69 學分
		選修學分數合計	100	1	3	20	27	22	27	
		校訂必修及選修學分上限合計	130	12	14	22	27	25	30	
		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	
		每週總上課節數	210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表 6-2-1 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	
			學分數	百分比		
部 定	一般科目	36 學分	36	19.35%	系統設計	
	專業科目	16-20 學分	8	4.30%	系統設計	
	實習科目		12	6.45%		
	合 計		56	30.11%		
校 訂	必修	124-140 學分	一般科目	0	0.00%	系統設計
			專業科目	4	2.15%	
			實習科目	26	13.98%	
	選修		一般科目	26	13.98%	
			專業科目	18	9.68%	
			實習科目	56	30.11%	
	合 計	130	69.89%	系統設計		
	實習科目學分數	至少 60 學分	82	44.09%	系統設計	
	應修習學分數	180-192 學分		186 學分	系統設計	
	六學期團體活動時間合計	12-18 節		18 節	系統設計	
六學期彈性學習時間合計	6-12 節		6 節	系統設計		
上課總節數	210 節		210 節	系統設計		
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。

伍、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週 2-3 節，含班級活動 1 節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座 1 節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排 2 節，其中 1 節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 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合實際教學需要，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。

表 7 -1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	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
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	18	18	18	18	18	18
合計	48	48	48	48	48	48

陸、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

台南市天主教慈幼工商彈性學習時間實施規定
中華民國 107 年 8 月 28 日課程發展委員會
議通過

一、依據

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

二、目的

台南市天主教慈幼工商(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間規定(以下簡稱本規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週一節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週二節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群(高二全年級、高三以同科(群)安排同一時段)方式分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前六個月為原則,申請表件如附件 1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加六週,申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件 2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表
- (五) 學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動,其相關申請表件。
前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達 12 人以上;另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習,應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(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。
- (三) 學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數,以 12 人以上、40 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,並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性學習時間結束前,將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習:採學生申請制;學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓:採教師指定制;教師在獲悉學生代表學校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件),由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施;參與選手培訓之學生,於原彈性學習時間之時段,則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽,以教育部、教育局(處)或.....主辦之競賽為限。
- (三) 充實(增廣)教學:採學生選讀制。
- (四) 補強性教學:

1. 短期授課之教學活動:由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單;並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後

實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

(六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式

(一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

(二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實(增廣)教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實(增廣)教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

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

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

二、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表 8-1 彈性學習時間規劃表

說明：												
1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。												
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)												
3. 實施對象請填入科別、班級...等												
4. 本表以校為單位，1校1表。												

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)	
					自主學習	選手培訓	充實性(增廣性)教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年				<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
				<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	你追我趕(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	健康人生(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	你來我往(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	第二學年	你追我趕(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		健康人生(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		你來我往(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第二學期	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
									<input type="radio"/> 例行性			

第三學年	第一學期	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		中國古代發明史	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		壯遊台灣	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		飲料與調酒(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		輕食料理	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		手做保養品	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		車輛科技與生活(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		中西節慶大不同	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		汽車英文工程學(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

柒、附錄

高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點

私立慈幼高級工商職業學校學生學習歷程檔案建置作業補充規定

中華民國 107 年 5 月 17 日工作小組通過

中華民國 107 年 6 月 29 日校務會議通過

中華民國 108 年 6 月 25 日工作小組通過

中華民國 108 年 6 月 28 日校務會議通過

中華民國 108 年 11 月 14 日工作小組通過

中華民國 109 年 1 月 16 日校務會議提案

一、本補充規定依「高級中等學校學生學習歷程檔案作業要點」(以下簡稱作業要點)第五點第二項規定訂定之。

二、本校依作業要點第五點第一項規定成立「學生學習歷程檔案工作小組」(以下簡稱工作小組)，負責辦理學生學習歷程檔案之相關工作。

三、工作小組成員由校長、教務主任、學務主任、輔導主任、實習主任、教學組長、註冊組長、實習組長、各科科主任、電腦中心主任、進修部主任、訓育組長、生輔組長、課程諮詢教師代表、導師代表、家長代表及學生代表各一人，合計 19 人組成；其中校長擔任召集人，教務主任為執行秘書。

工作小組每學期至少召開一次會議，其工作範圍含學生學習歷程檔案資料建置之方式、學習歷程學校平臺運作及管理、人員權責、工作期程規劃及其他相關事項，並應辦理學生訓練、教師研習、親師說明、成效評核及獎勵。

四、本校建置之學習歷程學校平台(包括校務行政系統及校內學生學習歷程紀錄模組)，由教務處負責建置及管理，其內容及記錄方式如下：

(一)基本資料：

1. 學生之學籍資料，由教務處註冊組、進修部於學生入學後登錄，每學期初必須再次檢核確認。
2. 社團活動由學務處訓育組、進修部負責登錄。
3. 幹部經歷之紀錄由學務處訓育組、進修部負責登錄。
4. 學生出缺勤紀錄由學務處生輔組、進修部負責登錄。

(二)修課紀錄：

1. 課程諮詢紀錄：由課程諮詢教師登錄「日期/時間/地點」及「諮詢內容及意見」。
2. 學生修習科目及學業成績，由教務處註冊組、進修部依學生學習評量相關規定登錄。

(三)課程學習成果：

1. 學生每學期應於本校規定時間內上傳，應經任課教師認證；其每學期上傳件數至少 6 件，至多 10 件。
2. 任課教師每學期應於本校規定時間內完成認證。
3. 學生每學年應於本校規定時間內完成勾選至多 6 件。由實習處實習組提交。

(四)多元表現：

1. 學生應於本校規定時間內上傳，其每學年上傳件數至多 20 件。
2. 學生每學年應於本校規定時間內完成勾選至多 10 件。由實習處實習組提交。

(五)自傳、其他與學生學習歷程有關之資料(得包括學習計畫)：由國文科老師指導，輔導室及導師督核，於本校規定期程內由學生自行登錄。

前項內容參照作業要點建置之，並於國教署規定上傳期限之二週前完成。相關處室於規定之上傳期限內上傳至國教署指定之資料庫。

五、重讀、復學、轉學及借讀學生依國民及學前教育署「高級中等教育階段學生學籍異動之學生學習歷程檔案處理原則」辦理。

六、學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用，由工作小組統籌辦理訓練、研習及說明：

(一)學生訓練：新生入學時由輔導室統籌結合生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間…，辦理一次學生學習歷程檔案簡介及系統操作等相關訓練。(請教授資訊科技課程教師協助)

(二)教師研習：每學年由教務處統籌至少辦理一次學生學習歷程檔案之專業研習。

(三)親師說明：每學年得結合學校親職活動，至少辦理一次學生學習歷程檔案宣導說明。

七、成效評核及獎勵：

學生學習歷程檔案平台各內容項目之指定管理、登錄人員與參與教師，得由執行秘書視其辦理成效，提交工作小組議決後，依本校教職員獎勵標準規定提請敘獎。

八、本補充規定經校務會議通過，陳校長簽核後實施，修正時亦同。