

# 桃園市立羅浮高級中等學校技術士證照抵免科目學分實施要點

115.01.20 校務會議通過

壹、依據高級中等學校學生學習評量辦法第 18 條及本校高中部學生學習成績評量補充規定第 6 點訂定。

貳、目的

- 一、為鼓勵學生取得勞動部所核發相關職類技術士證照，協助學生畢業後升學與就業之發展。
- 二、為使學生重視實習技能，鼓勵學生重視技術士技能檢定，落實職業教育與職業證照相互配合之教育目標。
- 三、為使具有技術士證照學生能抵免各科相關科目學分，以維護學生權益訂定本實施要點。

參、學生校外學習成就或教育訓練審查委員會委員組成

學校為審查學生校外學習成就或教育訓練，符合課程規定要求及學分或成績採計，應組成學生校外學習成就或教育訓練審查委員會（以下簡稱審查會）。

審查會置委員七人至十一人，其中一人為召集人，由校長兼任之，其餘委員，由校長、教務主任、實習主任、觀光科主任、餐飲科主任、註冊組長、導師代表及其他相關人員聘兼之。審查會開會時，得邀請家長代表、學者或業界代表相關人員等參與。

肆、申請條件：

- 一、取得勞動部技術士技能檢定證照為限，申請表如附件 1。
- 二、具抵免重修學分資格之學生，先向教務處註冊組提出申請，經彙整後審查。審查通過者，成績以及格基準分數登錄，並授予學分。

伍、學分採計原則

- 一、採計之學分如技術士證照抵免科目對照表(附件 2)，得抵免已修但未取得學分科目為限，以採計就讀專業群、科、學程課程之專業及實習科目為限，成績以及格基準分數登錄成績一欄登錄為「重補修」。
- 二、丙級技術士證照：每張採計 3 學分。
- 三、乙級技術士證照：每張採計 6 學分。
- 四、據本要點第肆條第二、三點之學分抵免規則，若該專業及實習科目學分為 4 學分則以丙級證照至多抵免 3 學分，未取得之 1 學分數仍需重補修。
- 五、每一技術士證僅能提出一次抵免重修申請，並擇一重修科目進行抵免。
- 六、修業年限內，抵免學分採計最高 6 學分。

陸、辦理時間

每學期開學後第二至第三週辦理。

柒、本實施要點經校務會議通過陳請校長核准後頒布實施，修正時亦同。

附件 1

收件編號：

## 桃園市立羅浮高級中等學校技術士證照抵 免科目申請表

申請日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

科別	學號	年級	班級	姓名
通過證照職種		級別	證照序號	
申請抵免科目	修課年級別	修課學期別	學分數	
		<input type="checkbox"/> 上學期 <input type="checkbox"/> 下學期		
技術士證照正面影本		技術士證照反面影本		
科主任	註冊組	教務主任	校長	
	<input type="checkbox"/> 審核通過 <input type="checkbox"/> 審核不通過			

注意事項：學生填寫證照抵免學分申請書，並附上技術士證照影印本，經科主任核章後送至教務處註冊組。

## 技術士證照抵免科目對照

證照抵免學分(總表)								
科別	證照職稱名稱	級別	抵免科目學分名稱					
			科別	年級	學期	科目名稱	實際學分	備註
餐旅群	飲料調製	丙	餐飲、觀光	二	上或下	飲料實務	3	依桃園市立羅浮高級中等學校技術士證照抵免科目學分實施要點第五點原則抵免學分。
	烘焙-麵包製作	丙	餐飲	二	上或下	烘焙實務	4	
	烘焙-西點蛋糕製作	丙	餐飲	二	上或下	烘焙實務	4	
	烘焙-餅乾製作	丙	餐飲	二	上或下	烘焙實務	4	
	中餐烹調(葷)	丙	餐飲	一	上或下	中餐烹調	4	
	中餐烹調(素)	丙	餐飲	一	上或下	中餐烹調	4	
	餐飲服務技術	丙	餐飲、觀光	一	上或下	餐飲服務技術	3	
	中式點心-糕漿皮、油酥油皮	丙	餐飲	二	上或下	烘焙實務	4	
	旅館客房實務	丙	觀光	一	上或下	房務實務	2	
	飲料調製	乙	餐飲、觀光	二	上或下	飲料實務	3	
	中餐烹調(葷)	乙	餐飲	一	上或下	中餐烹調	4	
	中餐烹調(素)	乙	餐飲	一	上或下	中餐烹調	4	
	烘焙-麵包西點蛋糕製作	乙	餐飲	二	上或下	烘焙實務	4	
	烘焙-麵包餅乾製作	乙	餐飲	二	上或下	烘焙實務	4	
	中式點心-糕漿皮、油酥油皮	乙	餐飲	二	上或下	烘焙實務	4	

## 注意事項：

1. 技術士證照抵免學分採申請制，學生提出申請後，經科主任審核通過後提送註冊組。
2. 每張技術士證照限抵免或授予學分 1 次。

