**苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校進修部110學年度應屆畢業生補考計畫**

壹、依據：

一、依教育部國教署訂頒高級中等學校學生學籍管理手冊：附錄五-高級中等學校進修

部學生學習評量辦法。

二、本校進修部三年級畢業生，110學年度補考前學年成績。

貳、目的：

為使學年度各學期學習期間，成績表現較差之學生能順利符合畢業資格，順利完成

高中(職)教育學程，基於多元學習及評量精神，並爰引教育部國教署訂頒相關法規，

考量本校學生學習現況及實需，在兼顧教學品質、學生學習輔導、灌輸學生正確學習態度與觀念及維護學生正常的受教權利等諸般考量中，特訂定本計畫於畢業前實施補考，以利學生能取得畢業證書。

參、計畫內容：

一、符合補考資格學生：

(一)110學年度各課目成績未達60分且成績在40分(含)以上之本校全體進俢部三

年級應屆畢業學生。

(二)110學年度各課目成績未達60分且成績在40分(不含)以下之本校全體進俢部三

年級應屆畢業學生，名單如附件-學生補考名冊。

二、考試時間：

110年05月25日(星期三)18：20~20：20。

三、考試地點：

於113教室集中施測。

四、成績評定標準：

(一)於學生補考完後，將各課目補考試卷送交授課老師評分，補考前課目成績達40

分(含)以上之學生，補考分數達60分(含)以上者，得將該課目學年度成績，以

60分及格分數登錄，未達60分之標準，視學年度該課目原始成績及補考後所得

成績結果，擇優登錄該課目學年度成績。

(二)補考前課目成績未達40分(不含)以下之學生，補考分數達60分(含)以上者，得

將該課目學年度成績，以40分之分數登錄，未達60分之標準，仍以學年度該課

目原始成績登錄。

肆：一般規定：

一、學生於補考測驗過程，依監考老師指示進行測考，考試期間應遵守考場相關

規定，若發現有作弊情事，即由監考老師收回補考考卷，補考成績以零分計

算。

二、參加補考學生除婚、喪及重大病(傷)事故外，不得以任何藉口或其它事由請

假及要求擇日施測，未按規定時間到校準時參加補考之學生，視同自動放棄

補考資格，成績仍以學年度各課目原始成績登錄結算，若結算後學年度成績

未達總平均60分標準或不及格課目數超逾總課目數1/2，未符合請領畢業證

書資格者，則於畢業時頒發修業證書。

三、補考名單於畢業考後依學生學年成績另行製作，於進修部外公佈欄及學校網站等

位置公佈以供學生查詢知悉。。

伍、其它：本計畫如有未盡事宜，另行補充修訂後公告。

附件

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校附設進修部110學年度三年級應屆畢業生補考名冊** | | | |
| 補考課目 | | 科別 | 補考學生姓名 |
| 共同課目 | 國語文 | 餐飲科 | 宋易儒 |
| 英語文 | 宋易儒 |
| 應用文 | 黃 皓 |
| 面試技巧 | 黃 皓、張福龍、李思賢 |
| 專業及實習課目 | 觀光餐旅英語會話 | 黃 皓、張福龍 |
| 餐飲安全與衛生 | 宋易儒 |
| 餐飲採購 | 賴彥熏、黃 皓、張福龍、李思賢、宋易儒 |
| 國際禮儀 | 全數合格 |
| 現代商業環境 | 黃 皓、張福龍、張意汶 |
| 專題實作 | 賴彥熏、黃 皓、張福龍 |
| 餐飲實務 | 張福龍 |
| 烘焙實務 | 全數合格 |
| 擺盤藝術實習 | 張福龍、張意汶 |
| 咖啡實務 | 宋易儒 |
| 以下空白 | | 以下空白 | 以下空白 |
| 備考 | | 1.110-1學期文字遊戲及110-2國際廚藝等每週1節彈性學習  充實(增廣)、補強性質課程，依規定不列計學期及學年成  績計算。  2.111.05.23(第一版) | |