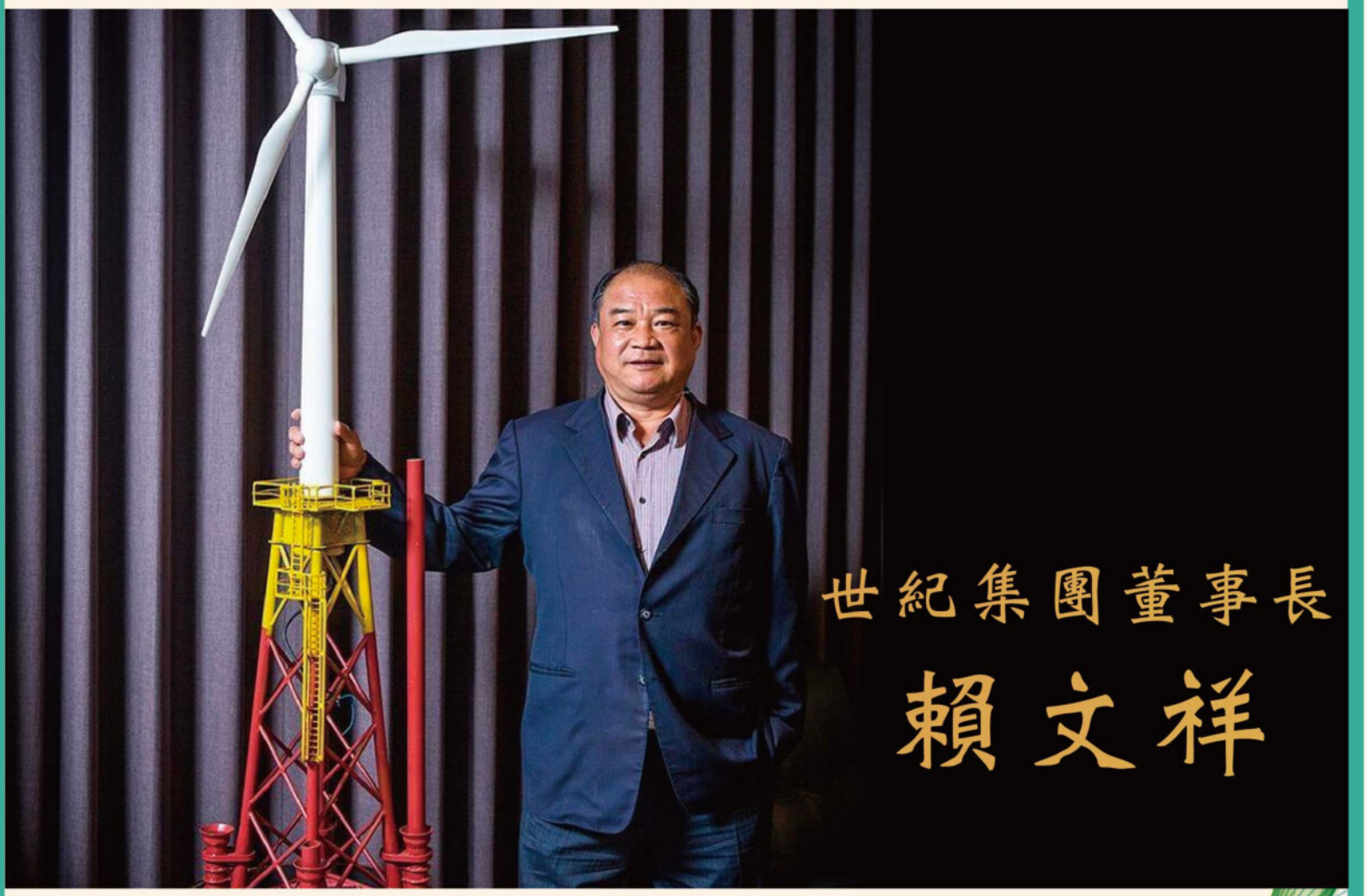
成功工商

已獲准更名

世紀綠能工商

世紀集團全面進駐捐資興學



賴文祥董事長將致力實現：

一、學用合一

學校教的技術和使用的設備，就是企業所需要的技術。

二、企業助學

企業將提供高額獎學金，鼓勵學生積極向上。

三、畢業即就業

畢業後馬上可以到優良企業就職，並由公司協助繼續升學。

溫馨滿校園
知能樣樣全

TEL:(03)329-4187#201
桃園市龜山區新興里明德路162巷100號

與成功一起
邁向新世紀

經營目標 4大目標 學用合一企業為梯

提供總獎學金
100萬
等你來拿

學生培育制度完善

1.學生入學、技能獎勵獎學金
2.三年學習地圖與證照地圖
3.工讀輔導、綠能企業人才地圖、畢業升學進路、畢業就業輔導

企業興學,學用合一
典範學校

全國第一
綠能人才培育學校

東南亞僑生
來台首選學校

學制介紹 5大學制 選你所愛愛你所選

日校	特色班	實用技能班	進修部	輪調式建教合作
機械科 汽車科 資訊科 餐飲管理科 流通管理科 幼兒保育科	電競產業(資訊科) 異國料理(餐飲管理科) 電腦輔助設計(機械科) 微型創業經營(流通管理科) 幼兒文學展演(幼兒保育科)	機車修護科 (三年免學費、免雜費) 因電動機車之趨勢潮流 強化電動機車專業課程 與國內外知名品牌合作 提升就業機會與競爭力	汽車科 餐飲管理科	資訊科 機械科 餐飲管理科 流通管理科

未來的技職達人就是你！

輪調式建教合作班

招生科別

本地生：機械科、餐飲管理科、流通管理科
僑生班：機械科、資訊科

五大特色

1.可直接跨區報名就讀
2.三個月讀書，三個月實習，知識與實務相結合
3.畢業後可選擇就業或升學可考四技二專或一般大學
4.三年學業結束取得日校畢業證書及丙級專業執照
5.在廠實習福利待遇比照一般員工，享勞健保及團保

何謂輪調班？

- 輪調班全名為「輪調式建教合作班」
- 輪調班是教育部唯一規範制度最健全、法規最完備的建教合作學制，保障學生的學習權及工作權
- 就讀學校與實習廠家均需接受教育部嚴格評鑑
- 通過評鑑的實習廠家均為國內知名之股票上市櫃公司或營運狀況、安全設備優良之廠家

三大優點

1.三年免學費、免會考成績
2.桃園最大建教合作學校，開班科別最多、選擇最多
3.符合勞基法基本工資26,400元，升學就業兩相宜

招生科別

6大科系 就業升學無憂慮

機械科

綠能機電，產學齊行

1. 百工萬業之母
2. 提供精密製造數值及控制專技
3. 培育機電整合及新世代綠能風電人才
4. 本校為世紀風電集團指定之技術搖籃學校

餐飲管理科

健康茁壯，適性新創

1. 傳授餐飲基本知識及實務技能
2. 建立正確職業道德觀念
3. 培養自我發展、創造思考及適應變遷的能力
4. 養成良好的安全、衛生工作習慣

流通管理科

流行創新，職場亨通

1. 培育行動商務、電商行銷設計及工具應用之能力
2. 學習社群網站經營及培養網紅直播能力
3. 培育完整門市服務技能、商店陳列擺設之實務能力
4. 培育現代化電商物流配送技術，結合現代科技及綠能物流專業技術人員

資訊科

敏銳前瞻，科技尖兵

1. 微電腦控制、程式晶片設計實務
2. 電腦與網路應用實務、電路製作與應用實務
3. 專業證照融入課程教學
4. 發展電競產業模組課程
5. 結合產業需求，培育綠能AI專業人才

幼兒保育科

敏銳前瞻，科技尖兵

1. 提供靈性與溫度的幼教專長
2. 傳授造型氣球的跨域技能
3. 培養藝術素養與樂器演奏技能
4. 兼具實務知能與多元技術，造就幼教需求新寵

汽(機)車修護科

天涯比鄰，機動天下

1. 提供動力機械知識與理論
2. 提供動力機械操作與修護實務
3. 培育維修汽、機車電腦檢修儀控與工程技術
4. 整合機械、資訊等跨域課程與實務

私立世紀綠能工商簡介

學校現況：

世紀綠能工商前身為成功工商，創立於民國五十六年五月，以培養國家經濟建設所需之工、商業基層人才為目標。目前學校設有資訊科、機械科、汽車科、流通管理科、餐飲管理科、幼兒保育科。可見學校歷經時空變化，仍然堅持於技職教育。另於建教合作上，自92學年起辦理建教合作，係因應產業界對基層人才的需求甚殷。開辦迄今已達20年，培養無數社會中堅人才。合作事業單位達82家，這些廠家均為優良之企業，大多為上市上櫃或連鎖經營之知名事業。配合政府新南向政策，嘉惠華僑子弟，於105年獲僑委會核定招收僑生技職專班，進而落實學校朝國際化而邁進。

111年是成功工商永續發展轉型的契機年，因為臺灣近年最重要的風電製造商—世紀集團（旗下有世紀鋼構、世紀風電離岸設備、世紀樺欣等公司），因應國家人才培育政策，加入成功工商的經營行列。學校於112年4月26日，在行政院鄭文燦副院長的主持及見證下，正式更名為「世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校」。然而，運用世紀集團進駐學校之際，將「風+光+儲能+智慧電網」之未來發展趨勢，融入學校教育中，更是企業進入學校之宏遠規劃，善盡企業之社會責任，使學校永續經營。

總而論之，本校基於以往經驗及全新綠能董事會團隊於技職教育之用心，相信有絕對之能力足以辦理，以協助學子成長，並為其擘劃璀璨人生。充分實現「革新綠能、創新桃園」之產學合作升級技職之策略，希望扎根桃園地方，讓學生從實作中學習並看見獨特的自己，藉由創新綠能的課程來認識自己。

學校招生科別：

一、日校現有資訊、機械、汽車、餐飲管理及幼保等五科。

二、進修部現有餐飲管理科。

三、輪調式建教班：機械、餐飲管理科。

輪調式建教班（僑生專班）：機械、資訊及資料處理科。

四、日校及進修部學生近1100餘人。

114年度特色招生班，班別如下：
(特招報名時間為114年3月10日至14日，可於國中輔導室報名，或是到本校教務處報名即可)
機械科 - 綠能電銲
汽車科 - 捷運綠能
幼保科 - 繽紛律動
資訊科 - 智慧綠能
餐飲管理科 - 異國料理班

學校發展目標：
一、人文與科技教育並重
二、發展學校特色，配合教育趨勢及學生就業需求
三、配合社區需求，辦理建教合作教育培養基層人力，讓理論與實務兼顧
四、因應產業升級，加強學生升學，配合社會脈動，提昇競爭力
五、學生畢業即就業，減少學用落差

私立世紀綠能工商 - 幼兒保育科(日校)

培育目標:

一、培育具永續教育的幼兒園及托育實務產業技術人才。

二、推動綠能幼兒教具製作應用之創意設計研發人才。

三、培育指導氣球造型及吉他彈奏等教學人才。

四、培育幼兒文學、戲劇發表之環保意識課程教學人才。

五、培育相關專業領域具職業道德之環境教育人才。

招生名額及方式:

招收性別：男女兼收

招收人數：45人

招生方式：

一、學習區完全免試

二、就學區免試入學

三、特色招生 - 繽紛律動

課程架構:

實務課程規劃：

幼兒教保概論、教保環境規劃、特殊幼兒保育、幼兒發展與保育、兒童福利、

幼兒教保行政、親職教育、職業倫理與道德、家政概論、色彩概論、

家庭教育、家政行職業衛生與安全、家政職業倫理、家政行銷與服務。

實習活動：

幼兒園實習及試教、兒童美語、教學媒體製作與應用、器樂、幼兒園教材教法、

幼兒餐點與製作、教保實務、教保活動設計、嬰幼兒照護實務、膳食與營養實務、專題製作。

技能檢定職種:

專業證照輔導：丙級電腦軟體應用、乙級電腦軟體應用、丙級烘焙食品_麵包、保母技術士術科

實習專業認證：教案設計認證、試教認證、兒童美語認證、說故事技巧認證、保母術科認證、TQC認證

私立世紀綠能工商 - 餐飲管理科(建教合作)

培育目標:

課程學習強調學生核心素養學習導向及提升職場競爭力之培養，其二大核心目標如下：

壹、 教學方面

一、 廚德培養及行為建立。

(一) 個人品德及態度之要求。

(二) 職業/學術倫理觀念之建立。

二、 專業理論知識之學習。

(一) 各課業學習之要求。

(二) 衛生觀念及相關法規了解之落實。

貳、實務方面

一、勇於挑戰：在地化/ 國際觀

(一) 國際競賽選手培養/世廚賽。

(二) 勞動部技能競賽選手養成。

(三) 全國商業類技能競賽選手養成。

(四) 各級廚藝競賽選手養成。

(五) 名廚課程示範及演講/經驗分享、傳承。

二、廚藝養成及精進專業能力：課程實務化

(一) 專業主廚/技術教師授課。

(二) 第二專長多元課程學習/網路經營、攝影

(跨領域、跨科目式多元教學及思維)。

(三) 證照取得(中餐、烘焙、飲料調製、餐飲服務技術…)。

(四) 課程作品實務/商業化。

1. 中、西、異國料理：禮盒、冷凍食品等。

2. 烘焙：年節禮盒、伴手禮等。

(五) 創業輔導。

招生名額及方式:

建教合作班

招收性別：男女兼收

招收人數：90人

課程架構:

專業課程

一年級：餐旅英文、餐旅概論

二年級：食物學、餐旅衛生、餐旅英文

三年級：旅館管理、專題製作

實習課程

一年級：中餐烹調、餐旅服務技術

二年級：烘焙、中式點心、地方特色小吃、飲料與調製、中餐烹調、餐旅服務技術

三年級：西餐烹調、日本料理、南洋料理、義法料理、韓國料理、蔬果切雕

技能檢定職種:

一年級：中餐烹調、餐旅服務技術

二年級：烘焙食品、飲料調製

三年級：針對尚未考取證照之同學加強輔導

私立世紀綠能工商 - 資訊科(日校)

培育目標:

一、傳授學生電腦基本知識與各式電腦軟體、語言。

二、教授電子資訊領域相關知識與電路製作。

三、使學生取得電子與電腦之乙、丙級證照，兼顧升學及就業出路。

四、陶冶學生心性並培養職業道德觀念，健全學生品德教育與人格發展。

五、迎接網路雲端時代，使同學熟悉軟體設計、網路管理，輕鬆上網，共享網路資源，並成為傑出的資訊人才。

六、從電腦網路禮儀中建立良好的社會觀與世界觀。

招生名額及方式:

招收性別：男女兼收

招收人數：45人

招生方式：

一、學習區完全免試

二、就學區免試入學

三、特色招生-智慧綠能

課程架構:

一年級：基本電學、基本電學實習、程式語言實習、電腦硬體裝修實習、基礎電子實習。

二年級：電子學、數位邏輯設計、微處理機、電子學實習、可程式邏輯設計實習、資訊技術實習、單晶片控制實習、行動裝置應用實習。

三年級：專題製作、電腦遊戲設計實習、電子電路實習、電腦網路實習、微電腦實習、電腦繪圖實習、介面電路控制實習、物聯網實習、智慧綠能實作、智慧居家監控實習、互動多媒體設計、創意機器人設計、光電應用實習。

技能檢定職種:

一、乙、丙級電腦硬體裝修

二、乙級數位電子

三、丙級工業電子

私立世紀綠能工商 - 機械科(日校)

培育目標:

一、培育具設備操作與量測技術人才

二、培育具進入銲接相關產業技術人才

三、培育具電腦數值控制與精密機械製造產業技術人才

四、培育具自動化整合系統控制產業技術人才

五、具備職業道德、工作習慣、敬業樂群、人際溝通及終身學習人才

招生名額及方式:

招收性別：男女兼收

招收人數：兩班90人

招生方式：

一、學習區完全免試

二、就學區免試入學

三、特色招生-綠能電銲

課程架構:

一、專業課程

一年級：銲接概論

二年級：精密量測、銲接學

三年級：機構設計與應用

二、實習課程

一年級：熱處理實務

二年級：基礎焊接實習、專題實作

三年級：特殊氣體焊接實習、、焊接實習、cnc銑床複合加工實習、3D快速成形實習、銲接工程實習、機械加工與組立實務、模型建立與製程規劃實習

技能檢定職種:

一年級：機械加工(丙級)、熱處理(丙級)、氬氣鎢極電銲

二年級：熱處理(丙級)、電腦輔助機械製圖(丙級)、電腦輔助立體製圖(丙級)、氬氣鎢極電銲、半自動焊、原廠AutoCAD證照

三年級：CNC銑床(乙級)、熱處理(乙級)、氬氣鎢極電銲、半自動焊、電腦輔助機械製圖(乙級)

私立世紀綠能工商 - 餐飲管理科

培育目標:

課程學習強調學生核心素養學習導向及提升職場競爭力之培養，其二大核心目標如下：

壹、 教學方面

一、 廚德培養及行為建立。

(一) 個人品德及態度之要求。

(二) 職業/學術倫理觀念之建立。

二、 專業理論知識之學習。

(一) 各課業學習之要求。

(二) 衛生觀念及相關法規了解之落實。

貳、實務方面

一、勇於挑戰：在地化/ 國際觀

(一) 國際競賽選手培養/世廚賽。

(二) 勞動部技能競賽選手養成。

(三) 全國商業類技能競賽選手養成。

(四) 各級廚藝競賽選手養成。

(五) 名廚課程示範及演講/經驗分享、傳承。

二、廚藝養成及精進專業能力：課程實務化

(一) 專業主廚/技術教師授課。

(二) 第二專長多元課程學習/網路經營、攝影

(跨領域、跨科目式多元教學及思維)。

(三) 證照取得(中餐、烘焙、飲料調製、餐飲服務技術…)。

(四) 課程作品實務/商業化。

1. 中、西、異國料理：禮盒、冷凍食品等。

2. 烘焙：年節禮盒、伴手禮等。

(五) 創業輔導。

招生名額及方式:

招收性別：男女兼收

招收人數：45人

招生方式：應屆生採免試入學，非應屆生採獨立招生。

課程架構:

專業課程

一年級：餐旅英文、餐旅概論

二年級：食物學、餐旅衛生、餐旅英文

三年級：旅館管理、專題製作

實習課程

一年級：中餐烹調、餐旅服務技術

二年級：烘焙、中式點心、飲料與調製、中餐烹調、餐旅服務技術

三年級：西餐烹調、日本料理、南洋料理、義法料理、韓國料理、蔬果切雕

技能檢定職種:

一年級：中餐烹調、餐旅服務技術

二年級：烘焙食品、飲料調製

三年級：針對尚未考取證照之同學加強輔導

私立世紀綠能工商 - 汽車科(日校)

培育目標:

一、傳授汽機車檢驗及維修之基本知識

二、訓練汽、機車裝配、保養、美容保養及維護之基本技能

三、培養學生養成良好的安全工作習慣

四、強調學理基礎與實作經驗並重，輔導學生汽機車修護乙、丙級證照之取得

五、輔導升學，提高維修人才之學識人力，增廣就業機會

招生名額及方式:

招收性別：男女兼收

招收人數：一班45人

招生方式：

一、學習區完全免試

二、就學區免試入學

三、特色招生-捷運綠能

課程架構:

一年級：

一、熟悉各種手工具及應用

二、落實基礎實習（鉗工、焊接）等技能的養成學習

三、了解汽機車引擎的構造原理、及組件拆裝更換的技能

四、培養學生養成良好的職業道德與敬業樂群的精神

五、具備汽機車定期保養檢查的能力

六、輔導學生考取機器腳踏車修護丙技術士證照

二年級：

一、了解汽油引擎的構造原理及組件拆裝更換技能

二、熟練各項檢修儀器的使用

三、引擎故障調整維修能力培養

四、了解汽車底盤的各部組件構造原理及拆裝更換維修技能

五、輔導學生考取汽車修護丙級證照

三年級：

一、熟悉各項檢修儀器的使用

二、了解汽機車各部電路系統組件原理及更換維修能力

三、了解柴油引擎的構造原理及組件拆裝更換維修技能

四、培養學生具備現代汽車各部系統檢修之基礎能力

五、輔導同學升學準備或汽車修護乙級技術士證照

技能檢定職種:

一年級: 丙級機器腳踏車修護

二年級: 丙級汽車修護

三年級: 乙級機器腳踏車修護及堆高機

私立世紀綠能工商 - 資訊科(建教合作)

培育目標:

一、傳授學生電腦基本知識與各式電腦軟體、語言。

二、教授電子資訊領域相關知識與電路製作。

三、使學生取得電子與電腦之乙、丙級證照，兼顧升學及就業出路。

四、陶冶學生心性並培養職業道德觀念，健全學生品德教育與人格發展。

五、迎接網路雲端時代，使同學熟悉軟體設計、網路管理，輕鬆上網，共享網路資源，並成為傑出的資訊人才。

六、從電腦網路禮儀中建立良好的社會觀與世界觀。

招生名額及方式:

招收性別：男女兼收

招收人數：180人(僑生專班)

課程架構:

一年級：基本電學、基本電學實習、程式語言實習、電腦硬體裝修實習、基礎電子實習。

二年級：電子學、數位邏輯設計、微處理機、電子學實習、可程式邏輯設計實習、資訊技術實習、單晶片控制實習、行動裝置應用實習、工業電子實習。

三年級：專題製作、電腦遊戲設計實習、電子電路實習、電腦網路實習、微電腦實習、電腦繪圖實習、介面電路控制實習、物聯網實習、智慧綠能實作、智慧居家監控實習、互動多媒體設計、創意機器人設計、光電應用實習。

技能檢定職種:

一、乙、丙級電腦硬體裝修

二、丙級工業電子

私立世紀綠能工商 - 機械科(建教合作)

培育目標:

一、培育具設備操作與量測技術人才

二、培育具進入銲接相關產業技術人才

三、培育具電腦數值控制與精密機械製造產業技術人才

四、培育具自動化整合系統控制產業技術人才

五、具備職業道德、工作習慣、敬業樂群、人際溝通及終身學習人才

招生名額及方式:

建教合作班

招收性別：男女兼收

招收人數：90人(國內生)+180人(僑生專班)

課程架構:

一、專業課程

一年級：銲接學、工業安全與衛生

二年級：機械力學

三年級：機械材料、機械專業英文、精密量測

二、實習課程

一年級：基礎焊接實習

二年級：車床實習、特殊氣體焊接實習、銲接工程實習

三年級： 銑床實習、電腦輔助製圖與實習、銲接實習、專題實作

技能檢定職種:

一年級：機械加工(丙級)、熱處理(丙級)、氬氣鎢極電銲

二年級：熱處理(丙級)、電腦輔助機械製圖(丙級)、電腦輔助立體製圖(丙級)、氬氣鎢極電銲、半自動焊、原廠AutoCAD證照

三年級：CNC銑床(乙級)、熱處理(乙級)、氬氣鎢極電銲、半自動焊、電腦輔助機械製圖(乙級)

私立世紀綠能工商 - 機車修護科(實用技能學程)

培育目標:

一、經由系統化教育訓練，培養具有專業知識、技能及服務熱忱之專業人才。

二、使本科人力、物力等各項資源能夠緊密結合。

三、提昇學生具有機車修護專業精神與信念。

四、培養學生機車修護專業訓練。

五、加強專業英文能力與人際關係之溝通技巧。

招生名額及方式:

招收性別：男女兼收

招收人數：45人

招生方式：實用技能學程分發

課程架構:

專業課程

一年級：機車原理1

二年級：汽車修護1

三年級：手冊閱讀、車輛新式裝備

實習課程

一年級：機車修護實習1

二年級：機車修護實習2、汽車綜合實習

三年級：機車修護實習3、電動機車馬達原理

技能檢定職種:

一年級：機車修護丙級

二年級：汽車修護丙級

三年級：機車修護乙級

私立世紀綠能工商 - 餐飲管理科(日校)

培育目標:

課程學習強調學生核心素養學習導向及提升職場競爭力之培養，其二大核心目標如下：

壹、 教學方面

一、 廚德培養及行為建立。

(一) 個人品德及態度之要求。

(二) 職業/學術倫理觀念之建立。

二、 專業理論知識之學習。

(一) 各課業學習之要求。

(二) 衛生觀念及相關法規了解之落實。

貳、實務方面

一、勇於挑戰：在地化/ 國際觀

(一) 國際競賽選手培養/世廚賽。

(二) 勞動部技能競賽選手養成。

(三) 全國商業類技能競賽選手養成。

(四) 各級廚藝競賽選手養成。

(五) 名廚課程示範及演講/經驗分享、傳承。

二、廚藝養成及精進專業能力：課程實務化

(一) 專業主廚/技術教師授課。

(二) 第二專長多元課程學習/網路經營、攝影

(跨領域、跨科目式多元教學及思維)。

(三) 證照取得(中餐、烘焙、飲料調製、餐飲服務技術…)。

(四) 課程作品實務/商業化。

1. 中、西、異國料理：禮盒、冷凍食品等。

2. 烘焙：年節禮盒、伴手禮等。

(五) 創業輔導。

招生名額及方式:

招收性別：男女兼收

招收人數：135人

招生方式：

一、學習區完全免試

二、就學區免試入學

三、特色招生-異國料理班

課程架構:

專業課程

一年級：餐旅英文、餐旅概論

二年級：食物學、餐旅衛生、餐旅英文

三年級：旅館管理、專題製作

實習課程

一年級：中餐烹調、餐旅服務技術

二年級：烘焙、中式點心、地方特色小吃、飲料與調製、中餐烹調、餐旅服務技術

三年級：西餐烹調、日本料理、南洋料理、義法料理、韓國料理、蔬果切雕

技能檢定職種:

一年級：中餐烹調、餐旅服務技術

二年級：烘焙食品、飲料調製

三年級：針對尚未考取證照之同學加強輔導