臺北市私立滬江高級中學

109學年度選課輔導手冊

實用技能班

專業技能班



目錄

[壹、 學校願景 3](#_Toc58952476)

[貳、 學生圖像 4](#_Toc58952477)

[參、 課程規劃與學生進路 5](#_Toc58952478)

[一、 餐旅群餐飲技術科教育目標 5](#_Toc58952479)

[二、 餐旅群餐飲技術科學生進路 6](#_Toc58952480)

[(一) 餐飲技術科實用技能班 6](#_Toc58952481)

[(二) 專業技能班 8](#_Toc58952482)

[肆、 群科課程表 10](#_Toc58952483)

[一、 教學科目與學分(節)數表 10](#_Toc58952484)

[(一) 實用技能班 10](#_Toc58952485)

[(二) 專業技能班 14](#_Toc58952486)

[二、 課程架構表 23](#_Toc58952487)

[(一) 實用技能班 23](#_Toc58952488)

[(二) 餐旅群餐飲技術科專業技能班 25](#_Toc58952489)

[(三) 餐旅群餐飲技術科專業技能班 26](#_Toc58952490)

[伍、 科目開設一覽表 30](#_Toc58952491)

[一、 一般科目-實用技能班 30](#_Toc58952492)

[二、 專業科目-實用技能班 31](#_Toc58952493)

[三、 一般科目-專業技能班 33](#_Toc58952494)

[四、 專業科目--專業技能班 34](#_Toc58952495)

[陸、 彈性學習 36](#_Toc58952496)

[一、 彈性學習時間實施相關規定 36](#_Toc58952497)

[二、 彈性學習時間實施規劃表 39](#_Toc58952498)

[三、 選課輔導流程規劃 43](#_Toc58952499)

[(一) 流程圖(含選課輔導及流程) 43](#_Toc58952500)

[(二) 日程表 44](#_Toc58952501)

[四、 選課輔導措施 45](#_Toc58952502)

[柒、 生涯輔導與未來進路 47](#_Toc58952503)

[一、 生涯輔導工作與資源 47](#_Toc58952504)

[(一) 生涯輔導工作 47](#_Toc58952505)

[（二）、生涯輔導資源 49](#_Toc58952506)

[二、 升學進路 50](#_Toc58952507)

# 學校願景

1. 打造務實的滬江勇者
2. 學校願景補充說明

　透過曼陀羅思考法與教師社群教學研究會分組討論。再經由票選決定以「打造務實的滬勇者」為願景,並以「櫻花」呈現學校願景與圖像，並經課發會、校務會議通過。冀望在全校教職員生與家長、社區的結合及努力下，建構一所教師樂於教、安於教；學生樂於學、安於學，家長樂於信任及社區樂於肯定的學府，達到符合「自律尊重、快樂學習、充滿活力、迎向未來」的理念，能真正落實「自發、互動、共好」的目標。



# 學生圖像

1.品格力-　以實踐校訓(信義勤愛)之品格力為基本素養，培育學生能自律尊重、團隊合作與人文關懷的世界公民。

2.學習力-　涵蓋閱讀力、思考力、創造力，培育學生能自主學習、多元思考與創意創新。

3.生活力-　強調在生活情境中應用的溝通力、資訊科技應用與生活美學。

4.專業力-　培養專業知能以符應產業需求之就業力。



# 課程規劃與學生進路

## 餐旅群餐飲技術科教育目標

1.培育學生成為具備餐飲專業知識及技能之專業人才

2.培育學生成為具備餐飲內場各項操作的技術人才

3.培育學生成為具備餐飲外場與旅館服務工作的經營管理人才

4.培育學生成為具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才

5.培養學生成為具職場倫理與職業道德、重視職業安全與良好工作態度之人才

6.培養學生具備人際溝通、解決問題及團隊合作的能力

7.培育學生成為具備國際觀與自主思考及終身學習之人才

## 餐旅群餐飲技術科學生進路

### 餐飲技術科實用技能班

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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.習得觀光餐旅基本知識後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員 。  2.習得飲料調製基本要領技能後，可進入餐廳吧檯、咖啡店、飲料店、旅館飲料部，擔任飲務員、吧檯員或咖啡師，亦可自行開設飲料店。  3.習得食物製備與中餐烹調基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小吃店。  **2.科專業能力(核心技能專長)：**  1.具備餐飲相關領域之基礎知識之能力 2.訓練學生具備連鎖咖啡廳、飯店飲料吧檯、各式飲料連鎖店等飲料調製實作能力。  3.訓練學生具備餐廳內場基本食物製備實作能力以及中餐烹調實作能力。  **3.檢定職類：**  1.飲料調製丙級證照  2.中餐烹調丙級證照 | 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：  食物與營養4學分  1.2 校訂選修：  餐飲安全與衛生2學分  2. 實習科目：  2.1 校訂必修：  中餐烹調實習8學分  2.2 校訂選修：  食物製備6學分 |
| 第二年段 | **1.相關就業進路：**  1.習得餐飲服務基本要領技能後，可進入餐 廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員或宴會服務人員。  2.習得西點烘焙基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任麵包學徒、西點學徒或助理。  3.習得西餐烹調基本要領技能後，可進入西餐廳內場、旅館西餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設西式餐館。  **2.科專業能力(核心技能專長)：**  1.訓練學生具備餐廳、旅館外場、各式飲料連鎖店等餐飲服務實作能力。  2.訓練學生具備烘焙食品、西點製作實作能力。  3.訓練學生具備西餐烹調實作能力。  **3.檢定職類：**  1.烘焙食品丙級證照/餐旅服務丙級證照 。  2.西餐烹調丙級證照。 | 1.專業科目：  1.1部定必修：  2.實習科目：  2.1部定必修： | 專業科目：  校訂必修：  校訂選修：  餐旅英文與會話4學分  實習科目：  校訂必修：  校訂選修：  西餐烹調實習6學分  西式點心製作實習8學分  蛋糕裝飾3學分  咖啡實務3學分 |
| 第三年段 | **1.相關就業進路：**  1.習得餐飲日文會話、異國料理製作基本要領技能後，可進入各式異國料理餐廳、旅館餐廳，擔任內場廚師助理或廚師。  2.習得精緻創新、無國界料理基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任商品方小吃基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小餐館。 4.習德餐旅管理、飲務管理、菜單設計、宴會規劃基本要領技能後，可進入旅館宴會廳或大型宴會廳，擔任宴會規劃人員。  **2.科專業能力(核心技能專長)：**  1.訓練學生具備異國料理製作能力。  2.訓練學生具備精緻創意創新餐點能力。  3.訓練學生具備蔬果切雕、地方小吃、地方點心實作能力。  4.訓練學生具備宴會規畫實作能力。  **3.檢定職類：**  1.中式麵食丙級證照  2.中式米食丙級證照 | 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：  餐旅日文與會話4學分  菜單設計2學分  餐旅管理4學分  2. 實習科目：  2.1 校訂必修：  2.2 校訂選修：  蔬果切雕實習4學分  東方料理製作3學分  精緻西點製作3學分  中國特色地方小吃製作3學分  南洋料理製作3學分  創意時尚甜點製作3學分  臺灣特色地方小吃製作3學分  無國界料理製作實習6學分  宴會實務8學分 |

### 專業技能班

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. 具備餐飲相關領域之基礎知識之能力 2. 訓練學生具備連鎖咖啡廳、飯店飲料吧檯、各式飲料連鎖店等飲料調製實作能力。 3. 訓練學生具備餐廳內場基本食物製備實作能力以及中餐烹調實作能力。   **2.科專業能力(核心技能專長)：**  1.習得觀光餐旅基本知識後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員  2.習得飲料調製基本要領技能後， 可進入餐廳吧檯、咖啡店、飲料店、旅館飲料部，擔任飲務員、吧檯員或咖啡師，亦可自行開設飲料店。  3.習得食物製備與中餐烹調基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小吃店。  **3.檢定職類：**  飲料調製丙級證照、中餐烹調丙級證照 | 1. 專業科目：    1. 部定必修：   觀光餐旅業導論4學分   1. 實習科目：    1. 部定必修：   飲料實務6學分 | 1. 專業科目：    1. 校訂必修：    2. 校訂選修： 2. 實習科目：    1. 校訂必修：   中餐烹調實習8學分   * 1. 校訂選修：   食物製備6學分  餐飲安全與衛生實務2學分  房務技術4學分 |
| **第二年段** | **1.相關就業進路：**  1.訓練學生具備餐廳、旅館外場、各式飲料連鎖店等餐飲服務實作能力。  2.訓練學生具備烘焙食品、西點製作實作能力。  3.訓練學生具備西餐烹調實作能力。  **2.科專業能力(核心技能專長)：**  1.習得餐飲服務基本要領技能後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員或宴會服務人員。  2.習得西點烘焙基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任麵包學徒、西點學徒或助理。  3.習得西餐烹調基本要領技能後，可進入西餐廳內場、旅館西餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設西式餐館。  **3.檢定職類：**  烘焙食品丙級證照/餐旅服務丙級證照 西餐烹調丙級證照 | 1. 專業科目：    1. 部定必修： 2. 實習科目：    1. 部定必修：   餐飲服務技術6學分 | 1. 專業科目：    1. 校訂必修：   餐飲英文與會話4學  分   * 1. 校訂選修：  1. 實習科目：    1. 校訂必修：    2. 校訂選修：   西式點心製作實習8學分  蛋糕裝飾3學分  餅乾製作3學分  中式點心製作實  習6學分 |
| **第**  **三**  **年**  **段** | **1.相關就業進路：**  1.訓練學生具備異國料理製作能力。  2.訓練學生具備精緻創意創新餐點能力。  3.訓練學生具備蔬果切雕、地方小吃、地方點心實作能力。  4.訓練學生具備宴會規畫實作能力。  **2.科專業能力(核心技能專長)：**  1.習得餐飲日文會話、異國料理製作基本要領技能後，可進入各式異國料理餐廳、旅館餐廳，擔任內場廚師助理或廚 師。  2.習得精緻創新、無國界料理基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任商品研發、西點學徒或助理。  3. 習得蔬果切雕、地方小吃基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小餐館。  4.習德餐旅管理、飲務管理、菜單設計、宴會規劃基本要領技能後，可進入旅館宴會廳或大型宴會廳，擔任宴會規劃人員。  **3.檢定職類：**  中式麵食丙級證照、中式米食丙級證照、  電腦軟體應用 | 1. 專業科目：    1. 部定必修： 2. 實習科目：    1. 部定必修： | 1. 專業科目：    1. 校訂必修：    2. 校訂選修： 2. 實習科目：    1. 校訂必修：    2. 校訂選修：   東方料理製作3學分  精緻西點製作3學分  中國特色地方小吃製作3學分  南洋料理製作3學分  臺灣特色地方小吃製作3學分  餐旅管理實務8學分  飲料管理實務6學分  電腦軟體應用4學分  蔬果切雕實習4學分  無國界料理製作實習6學分  宴會點心製作實  習6學分  宴會實務8學分 |

# 群科課程表

## 教學科目與學分(節)數表

### 實用技能班

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 一般科目 | 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 |  |  | 師資人力因素師資人力因素 |
| 地理 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 公民與社會 |  |  |  |  |  |  |
| 自然科學 | 物理 | 4 |  |  | 1 | 1 |  |  | 師資人力因素師資人力因素 |
| 化學 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 生物 |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  | 1 | 1 |
| 法律與生活 |  |  |  |  |  |  |
| 環境科學概論 |  |  |  |  |  |  |
| 科技 | 生活科技 |  |  |  |  |  |  |
| 資訊科技 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 12 | 12 | 5 | 5 | 1 | 1 |  |
| 專業科  目 | 觀光餐旅業導論 | | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 實習科  目 | 餐飲服務技術 | | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  |  |
| 飲料實務 | | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |
| 小計 | | | 16 | 5 | 5 | 3 | 3 | 0 | 0 |  |
| 部定必修學分合計 | | | 52 | 17 | 17 | 8 | 8 | 1 | 1 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 校訂科目 | 校訂必修 | 一般科  目 | 8學分  4.35% | | | 國語文學 | | 4 | |  | |  | |  | |  | | 2 | 2 |  |
| 生活英語 | | 4 | |  | |  | |  | |  | | 2 | 2 |  |
| 小計 | | 8 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 4 | 4 |  |
| 專業科  目 | 4學分  2.17% | | | 食物與營養 | | 4 | | 2 | | 2 | |  | |  | |  |  |  |
| 小計 | | 4 | | 2 | | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |  |
| 實習科目 | 28學分  15.22% | | | 專題實作 | | 6 | |  | |  | |  | | 2 | | 2 | 2 |  |
| 職涯體驗 | | 2 | |  | |  | | 2 | |  | |  |  |  |
| 中餐烹調實習 | | 16 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | |  |  | 課程師資安排 |
| 房務技術 | | 4 | | 2 | | 2 | |  | |  | |  |  |  |
| 小計 | | 28 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 2 | 2 |  |
| 必修學分數合計 | | | | | | 40 | | 8 | | 8 | | 6 | | 6 | | 6 | 6 |  |
| 校訂選修 | 一般科  目 | 4學分  2.17% | | | 應用數學 | | 4 | |  | |  | | 2 | | 2 | |  |  | 跨班 |
| 應選修學分數小計 | | 4 | | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 0 | 0 |  |
| 專業科目 | 22學分  11.96% | | | 餐旅日文與會話 | | 4 | |  | |  | |  | |  | | 2 | 2 | 跨班 |
| 餐旅英文與會話 | | 4 | |  | |  | | 2 | | 2 | |  |  | 跨班 |
| 餐旅管理 | | 4 | |  | |  | |  | |  | | 2 | 2 | 跨班 |
| 飲務管理 | | 4 | |  | |  | |  | |  | | 2 | 2 | 跨班 |
| 餐飲安全與衛生 | | 2 | | 1 | | 1 | |  | |  | |  |  | 跨班師資安排 |
| 菜單設計 | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 1 | 1 | 跨班 |
| 國際禮儀 | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 1 | 1 | 跨班 |
| 應選修學分數小計 | | 22 | | 1 | | 1 | | 2 | | 2 | | 8 | 8 |  |
| 實習科目 | 66學分  35.87% | | | 電腦軟體應用 | | 4 | | 2 | | 2 | |  | |  | |  |  | 跨班 |
| 食物製備 | | 6 | | 3 | | 3 | |  | |  | |  |  | 跨班 |
| 中式點心製作實習 | | 6 | |  | |  | | 3 | | 3 | |  |  | 跨班 |
| 西餐烹調實習 | | 6 | |  | |  | | 3 | | 3 | |  |  | 跨班 |
| 西式點心製作實習 | | 8 | |  | |  | | 4 | | 4 | |  |  | 跨班 |
| 蔬果切雕實習 | | 4 | |  | |  | |  | |  | | 2 | 2 | 跨班 |
| 宴會點心製作實習 | | 6 | |  | |  | |  | |  | | 3 | 3 | 跨班 |
| 蛋糕裝飾 | | 3 | |  | |  | | 3 | |  | |  |  | 跨班同時段選修2選1 |
| 咖啡實務 | | 3 | |  | |  | | 3 | |  | |  |  | 跨班同時段選修2選1 |
|  |  |  | |  | 餅乾製作 | | 3 | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | 跨班同時段選修2選1 |
| 創意飲品製作 | | 3 | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | 跨班同時段選修2選1 |
| 東方料理製作 | | 3 | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | 跨班●同時段選修3選1 廚藝模組-東方料理製作烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作 |
| 精緻西點製作 | | 3 | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | 跨班●同時段選修3選1 廚藝模組-東方料理製作烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色  地方製作 |
| 中國特色地方小吃製作 | | 3 | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | 跨班●同時段選修3選1 廚藝模組-東方料理製作烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作 |
| 南洋料理製作 | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | 跨班●同時段選修3選1 廚藝模組-南洋料理製作烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-臺灣特色地方小吃製作 |
| 創意時尚甜點製作 | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | 跨班●同時段選修3選1 廚藝模組-南洋料理製作烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-臺灣  特色地方小吃製作 |
| 臺灣特色地方小吃製作 | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | 跨班●同時段選修3選1 廚藝模組-南洋料理製作烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-臺灣特色地方小吃製作 |
| 無國界料理製作實習 | | 6 | |  | |  | |  | |  | | 3 | | 3 | 跨班 |
| 宴會實務 | | 8 | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 4 | 跨班 |
| 應選修學分數小計 | | 66 | | 5 | | 5 | | 13 | | 13 | | 15 | | 15 | 校訂選修實習科目開設84學分 |
| 選修學分數合計 | | | | | 92 | | 6 | | 6 | | 17 | | 17 | | 23 | | 23 |  |
| 校訂必修及選修學分上限合計 | | | | | | 132 | | 14 | | 14 | | 23 | | 23 | | 29 | | 29 |  |
| 學分上限總計 | | | | | | | 184 | | 31 | | 31 | | 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 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 2 | | 2 |  |
| 每週總上課節數 | | | | | | | 210 | | 35 | | 35 | | 35 | | 35 | | 35 | | 35 |  |

### 專業技能班

Table 肆-1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 一般科目 | 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 |  |  | 師資因素考量  師資因素考量 |
| 地理 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 公民與社會 |  |  |  |  |  |  |
| 自然科學 | 物理 | 4 |  |  | 1 | 1 |  |  | 師資因素考量師資因素考量 |
| 化學 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 生物 |  |  |  |  |  |  |
| 藝術 | 音樂 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 美術 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 藝術生活 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 綜合活動 | 生命教育 | 4 |  |  |  |  |  |  | 師資因素考量師資因素考量 |
| 生涯規劃 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 家政 |  |  |  |  | 1 | 1 |
| 法律與生活 |  |  |  |  |  |  |
| 環境科學概論 |  |  |  |  |  |  |
| 科技 | 生活科技 |  |  |  |  |  |  |
| 資訊科技 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 12 | 12 | 5 | 5 | 1 | 1 |  |
| 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  |  |
| 飲料實務 | | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |
| **小計** | | | 16 | 5 | 5 | 3 | 3 | 0 | 0 |  |
| **部定必修學分合計** | | | 52 | 17 | 17 | 8 | 8 | 1 | 1 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 18學分  9.78% | 生活管理 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | 特殊需求領域課程 |
| 社會技巧 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | 特殊需求領域課程 |
| 學習策略 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  | 特殊需求領域課程 |
| 職業教育 | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  | 特殊需求領域課程 |
| 溝通訓練 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 特殊需求領域課程 |
| **小計** | 18 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |
| 專業科目 | 6學分  3.26% | 餐飲英文與會話 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 國際禮儀 | 2 |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| **小計** | 6 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | 1 |  |
| 實習科目 | 14學分  7.61% | 專題實作 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 |  |
| 職涯體驗 | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 中餐烹調實習 | 8 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |
| **小計** | 14 | 4 | 4 | 1 | 1 | 2 | 2 |  |
| **必修學分數合計** | | | 38 | 8 | 8 | 6 | 6 | 5 | 5 |  |
| 校  訂  選  修 | 一般科目 | 0學分  0.00% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **應選修學分數小計** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 專業科目 | 0學分  0.00% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **應選修學分數小計** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 實習  科目 | 94學分  51.09% | 中式點心製作實習 | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  | 跨班 |
| 食物製備 | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  | 跨班 |
| 烘焙實務 | 8 |  |  | 4 | 4 |  |  | 跨班 |
| 西餐烹調實習 | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  | 跨班 |
| 西式點心製作實習 | 8 |  |  | 4 | 4 |  |  | 跨班 |
| 蛋糕裝飾 | 3 |  |  | 3 |  |  |  | 跨班  "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一)/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1" |
| 咖啡實務 | 3 |  |  | 3 |  |  |  | 跨班  "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一)/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1" |
| 餅乾製作 | 3 |  |  |  | 3 |  |  | 跨班  "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一)/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1" |
| 創意飲品製作 | 3 |  |  |  | 3 |  |  | 跨班  "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一)/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1" |
| 東方料理製作 | 3 |  |  |  |  | 3 |  | 跨班  "●同群跨班3選1 廚藝模組- 東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作" |
| 精緻西點製作 | 3 |  |  |  |  | 3 |  | 跨班  "●同群跨班3選1 廚藝模組- 東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作" |
| 中國特色地方小吃製作 | 3 |  |  |  |  | 3 |  | 跨班"●同群跨班3選1 廚藝模組- 東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作" |
| 南洋料理製作 | 3 |  |  |  |  |  | 3 | 跨班"●同群跨班3選1 廚藝模組- 南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作" |
| 創意時尚甜點製作 | 3 |  |  |  |  |  | 3 | 跨班"●同群跨班3選1 廚藝模組- 南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作" |
| 臺灣特色地方小吃製作 | 3 |  |  |  |  |  | 3 | 跨班"●同群跨班3選1 廚藝模組- 南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作" |
| 餐旅管理實務 | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 | 跨班職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 飲料管理實務 | 6 |  |  |  |  | 3 | 3 | 跨班職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 電腦軟體應用 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 跨班職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 蔬果切雕實習 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 跨班職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 無國界料理製作實習 | 6 |  |  |  |  | 3 | 3 | 跨班職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 宴會點心製作實習 | 6 |  |  |  |  | 3 | 3 | 跨班職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 宴會實務 | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 | 跨班職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 房務技術 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | 跨班 |
| 餐飲安全與衛生實務 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  | 跨班 |
| 應選修學分數  小計 | 94 | 6 | 6 | 17 | 17 | 24 | 24 | 校訂選修實習科目開設112學分 |
| 選修學分數合計 | | | 94 | 6 | 6 | 17 | 17 | 24 | 24 |  |
| 校訂必修及選修學分上限合計 | | | | 132 | 14 | 14 | 23 | 23 | 29 | 29 |  |
| 學分上限總計 | | | | | 184 | 31 | 31 | 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 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |  |
| 每週總上課節數 | | | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |  |

校訂科目

校訂選

修 實習

科目



94學分



51.09%

## 課程架構表

### 實用技能班

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 19.57% | 系統設計 |
| 專業科目 | | 16-20學分 | 4 | 2.17% | 系統設計 |
| 實習科目 | | 12 | 6.52% |
| 合 計 | | | 52 | 28.26% | 系統設計 |
| 校訂 | 必修 | 一般科目 | 124-140學分 | 8 | 4.35% | 系統設計 |
| 專業科目 | 4 | 2.17% |
| 實習科目 | 28 | 15.22% |
| 選修 | 一般科目 | 4 | 2.17% |
| 專業科目 | 22 | 11.96% |
| 實習科目 | 66 | 35.87% |
| 合 計 | | | 132 | 71.74% | 系統設計 |
| 實習科目學分數 | | 至少60學分 | 94 | 51.09% | 系統設計 |
| 應修習學分數 | | | 180-192學分 | 184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 | 8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。

### 餐旅群餐飲技術科專業技能班

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 19.57% | 系統設計 |
| 專業科目 | | 16-20學分 | 4 | 2.17% | 系統設計 |
| 實習科目 | | 12 | 6.52% |
| 合 計 | | | 52 | 28.26% | 系統設計 |
| 校訂 | 必修 | 一般科目 | 124-140學分 | 18 | 9.78% | 系統設計 |
| 專業科目 | 6 | 3.26% |
| 實習科目 | 14 | 7.61% |
| 選修 | 一般科目 | 0 | 0.00% |
| 專業科目 | 0 | 0.00% |
| 實習科目 | 94 | 51.09% |
| 合 計 | | | 132 | 71.74% | 系統設計 |
| 實習科目學分數 | | 至少60學分 | 108 | 58.70% | 系統設計 |
| 應修習學分數 | | | 180-192學分 | 184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 | 8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。

### 餐旅群餐飲技術科專業技能班

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 一  般  科  目 | 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 |  |  | 師資因素考量  師資因素考量 |
| 地理 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 公民與社會 |  |  |  |  |  |  |
| 自然科學 | 物理 | 4 |  |  | 1 | 1 |  |  | 師資因素考量  師資因素考量 |
| 化學 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 生物 |  |  |  |  |  |  |
| 藝術 | 音樂 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 美術 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 藝術生活 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 綜合活動 | 生命教育 | 4 |  |  |  |  |  |  | 師資因素考量  師資因素考量 |
| 生涯規劃 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 家政 |  |  |  |  | 1 | 1 |
| 法律與生活 |  |  |  |  |  |  |
| 環境科學概論 |  |  |  |  |  |  |
| 科技 | 生活科技 |  |  |  |  |  |  |
| 資訊科技 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 12 | 12 | 5 | 5 | 1 | 1 |  |
| 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  |  |
| 飲料實務 | | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |
| **小計** | | | 16 | 5 | 5 | 3 | 3 | 0 | 0 |  |
| **部定必修學分合計** | | | 52 | 17 | 17 | 8 | 8 | 1 | 1 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  科  目 | 校訂必修 | 一般科目 | 18學分  9.78% | 生活管理 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | 特殊需求領域課程 |
| 社會技巧 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | 特殊需求領域課程 |
| 學習策略 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  | 特殊需求領域課程 |
| 職業教育 | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  | 特殊需求領域課程 |
| 溝通訓練 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 特殊需求領域課程 |
| **小計** | 18 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |
| 專業科目 | 6學分  3.26% | 餐飲英文與會話 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 國際禮儀 | 2 |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| **小計** | 6 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | 1 |  |
| 實習科目 | 14學分  7.61% | 專題實作 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 |  |
| 職涯體驗 | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 中餐烹調實習 | 8 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |
| **小計** | 14 | 4 | 4 | 1 | 1 | 2 | 2 |  |
| **必修學分數合計** | | | 38 | 8 | 8 | 6 | 6 | 5 | 5 |  |
| 校  訂  選  修 | 一般科目 | 0學分  0.00% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **應選修學分數小計** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 專業科目 | 0學分  0.00% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **應選修學分數小計** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 實習  科目 | 94學分  51.09% | 中式點心製作實習 | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  | 跨班 |
| 食物製備 | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  | 跨班 |
| 烘焙實務 | 8 |  |  | 4 | 4 |  |  | 跨班 |
| 西餐烹調實習 | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  | 跨班 |
| 西式點心製作實習 | 8 |  |  | 4 | 4 |  |  | 跨班 |
| 蛋糕裝飾 | 3 |  |  | 3 |  |  |  | 跨班  "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一)/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1" |
| 咖啡實務 | 3 |  |  | 3 |  |  |  | 跨班  "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一)/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1" |
| 餅乾製作 | 3 |  |  |  | 3 |  |  | 跨班  "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一)/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1" |
| 創意飲品製作 | 3 |  |  |  | 3 |  |  | 跨班  "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一)/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1" |
| 東方料理製作 | 3 |  |  |  |  | 3 |  | 跨班  "●同群跨班3選1 廚藝模組- 東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作" |
| 精緻西點製作 | 3 |  |  |  |  | 3 |  | 跨班  "●同群跨班3選1 廚藝模組- 東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作" |
|  | 中國特色地方小吃製作 | 3 |  |  |  |  | 3 |  | 跨班  "●同群跨班3選1 廚藝模組- 東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作" |
| 南洋料理製作 | 3 |  |  |  |  |  | 3 | 跨班  "●同群跨班3選1 廚藝模組- 南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作" |
| 創意時尚甜點製作 | 3 |  |  |  |  |  | 3 | 跨班  "●同群跨班3選1 廚藝模組- 南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作" |
| 臺灣特色地方小吃製作 | 3 |  |  |  |  |  | 3 | 跨班  "●同群跨班3選1 廚藝模組- 南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作" |
| 餐旅管理實務 | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 | 跨班  職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 飲料管理實務 | 6 |  |  |  |  | 3 | 3 | 跨班  職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 電腦軟體應用 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 跨班  職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 蔬果切雕實習 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 跨班  職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
|  |  |  | 無國界料理製作實習 | 6 |  |  |  |  | 3 | 3 | 跨班  職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 宴會點心製作實習 | 6 |  |  |  |  | 3 | 3 | 跨班  職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 宴會實務 | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 | 跨班  職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務 |
| 房務技術 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | 跨班 |
| 餐飲安全與衛生實務 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  | 跨班 |
| 應選修學分數小計 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 選修學分數合計 | | | 94 | 6 | 6 | 17 | 17 | 24 | 24 |  |
| 校訂必修及選修學分上限合計 | | | | 132 | 14 | 14 | 23 | 23 | 29 | 29 |  |
| 學分上限總計 | | | | | 184 | 31 | 31 | 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 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |  |
| 每週總上課節數 | | | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |  |

# 科目開設一覽表

## 一般科目-實用技能班

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程類  別 | 學年/  課程領域 | 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 |
| 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 |  | → |  | → | 物理 | → | 物理 | → |  | | → |  |
|  | → |  | → | 化學 | → | 化學 | → |  | | → |  |
| 藝術 | 美術 | → | 美術 | → |  | → |  | → |  | | → |  |
|  | → |  | → | 藝術生  活 | → | 藝術生  活 | → |  | | → |  |
| 綜合活動健康與體育 | 生涯規劃 | → | 生涯規劃 | → |  | → |  | → |  | | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 家政 | | → | 家政 |
| 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 |  | → |  | → |  | → |  | → | 生活英  語 | | → | 生活英  語 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 國語文  學 | | → | 國語文  學 |
| 數學 |  | → |  | → | 應用數  學 | → | 應用數  學 | → |  | | → |  |

## 專業科目-實用技能班

Table 伍-1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程類別 | 學年  科目類別 | 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 |
| 部定科目 | 專業科  目 | 觀光餐旅業導論 | → | 觀光餐旅業導論 | → |  | → |  | → |  | → |  |
| 實習科  目 |  | → |  | → | 餐飲服務技術 | → | 餐飲服務技術 | → |  | → |  |
| 飲料實務 | → | 飲料實務 | → |  | → |  | → |  | → |  |
| 校訂科目 | 專業科目 | 食物與營  養 | → | 食物與營  養 | → |  | → |  | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 餐旅日文與會  話 | → | 餐旅日文與  會話 |
|  | → |  | → | 餐旅英文與會話 | → | 餐旅英文與會話 | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 餐旅管理 | → | 餐旅管理 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 飲務管理 | → | 飲務管理 |
| 餐飲安全  與衛生 | → | 餐飲安全  與衛生 | → |  | → |  | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 菜單設計 | → | 菜單設計 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 國際禮儀 | → | 國際禮儀 |
| 實習科目 |  | → |  | → |  | → | 專題實作 | → | 專題實作 | → | 專題實作 |
|  | → |  | → | 職涯體驗 | → |  | → |  | → |  |
| 中餐烹調  實習 | → | 中餐烹調  實習 | → | 中餐烹調實習 | → | 中餐烹調實習 | → |  | → |  |
| 房務技術 | → | 房務技術 | → |  | → |  | → |  | → |  |
| 電腦軟體  應用 | → | 電腦軟體  應用 | → |  | → |  | → |  | → |  |
| 食物製備 | → | 食物製備 | → |  | → |  | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 中式點心製作實習 | → | 中式點心製作實習 | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 西餐烹調實習 | → | 西餐烹調實習 | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 西式點心製作實習 | → | 西式點心製作實習 | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 蔬果切雕實習 | → | 蔬果切雕實習 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 宴會點心製作實習 | → | 宴會點心製作實習 |
|  | → |  | → | 蛋糕裝飾 | → |  | → |  | → |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | → |  | → | 咖啡實務 | → |  | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → | 餅乾製作 | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → | 創意飲品製作 | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 東方料理製作 | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 精緻西點製作 | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 中國特色地方小吃製作 | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → |  | → | 南洋料理製作 |
|  | → |  | → |  | → |  | → |  | → | 創意時尚甜點製作 |
|  | → |  | → |  | → |  | → |  | → | 臺灣特色地  方小吃製作 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 無國界料理製作實習 | → | 無國界料理製作實習 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 宴會實務 | → | 宴會實務 |

## 一般科目-專業技能班

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程類別 | 學年  課程領域 | 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 |
| 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 |  | → |  | → | 物理 | → | 物理 | | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 化學 | → | 化學 | | → |  | → |  |
| 藝術 | 美術 | → | 美術 | → |  | → |  | | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 藝術生活 | → | 藝術生活 | | → |  | → |  |
| 綜合活動健康與體育 | 生涯規劃 | → | 生涯規劃 | → |  | → |  | | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | | → | 家政 | → | 家政 |
| 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 | 綜合活動健康與體育 | 社會技巧 | → | 社會技巧 | → |  | → |  | | → |  | → |  |
| 生活管理 | → | 生活管理 | → |  | → |  | | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 學習策略 | → | 學習策略 | | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 職業教育 | → | 職業教育 | | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | | → | 溝通訓練 | → | 溝通訓練 |

## **專業科目**--專業技能班

Table 伍-2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程類別 | 學年  科目類別 | 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 |
| 部定科目 | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | → | 觀光餐旅業導論 | → |  | → |  | → |  | → |  |
| 實習科目 |  | → |  | → | 餐飲服務技術 | → | 餐飲服務技術 | → |  | → |  |
| 飲料實務 | → | 飲料實務 | → |  | → |  | → |  | → |  |
| 校訂科目 | 專業科目 |  | → |  | → | 餐飲英文與會話 | → | 餐飲英文與會話 | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 國際禮儀 | → | 國際禮儀 |
| 實習科目 |  | → |  | → |  | → |  | → | 專題實作 | → | 專題實作 |
|  | → |  | → | 職涯體驗 | → | 職涯體驗 | → |  | → |  |
| 中餐烹調實習 | → | 中餐烹調實習 | → |  | → |  | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 中式點心製作實習 | → | 中式點心製作實習 | → |  | → |  |
| 食物製備 | → | 食物製備 | → |  | → |  | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 烘焙實務 | → | 烘焙實務 | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 西餐烹調實習 | → | 西餐烹調實習 | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 西式點心製作實習 | → | 西式點心製作實習 | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 蛋糕裝飾 | → |  | → |  | → |  |
|  | → |  | → | 咖啡實務 | → |  | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → | 餅乾製作 | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → | 創意飲品製作 | → |  | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 東方料理製作 | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 精緻西點製作 | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 中國特色地方小吃製作 | → |  |
|  | → |  | → |  | → |  | → |  | → | 南洋料理製作 |
|  | → |  | → |  | → |  | → |  | → | 創意時尚甜點製作 |
|  | → |  | → |  | → |  | → |  | → | 臺灣特色地方小吃製作 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 餐旅管理實務 | → | 餐旅管理實務 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 飲料管理實務 | → | 飲料管理實務 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 電腦軟體應用 | → | 電腦軟體應用 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 蔬果切雕實習 | → | 蔬果切雕實習 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 無國界料理製作實習 | → | 無國界料理製作實習 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 宴會點心製作實習 | → | 宴會點心製作實習 |
|  | → |  | → |  | → |  | → | 宴會實務 | → | 宴會實務 |
| 房務技術 | → | 房務技術 | → |  | → |  | → |  | → |  |
| 餐飲安全與衛生實務 | → | 餐飲安全與衛生實務 | → |  | → |  | → |  | → |  |

# 彈性學習

## 彈性學習時間實施相關規定

臺北市私立滬江高級中等學校彈性學習時間及自主學習實施規定

107年10月15日 課程發展委員會通過

一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施規範。

二、彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》之規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

三、彈性學習時間之實施原則

(一)綜合高中彈性學習時間，各於學生在校上課每35節中，開設每週2節。技術型高中各群科彈性學習時間，在一年級二年級第一及第二學期，各於學生在校上課每週35節中，開設每週1節；在三年級第一及第二學期，各於學生在校上課每35 節中，開設每週2節。以不採計為畢業學分為原則。

(二)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。

(三)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。

(四)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。

四、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施補充規定如下：

(一)實施原則：鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。

(二)輔導管理：

1.學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式，進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應安排進行成果報告、發表或展示。

2.學生進行自主學習前，應經教師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。

(三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等；學生自主學習申請表如附件。

(四)學校應提供適合和必要的學習資源，如資訊設備、圖書和使用空間等；同時為能落實學生自主學習成效，得安排教師隨班或分組進行指導。

五、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。

六、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。

1. **學生自主學習實施規範**

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

107年10月15日 第2次 課程發展委員會通過

四、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施補充規定如下：

(一)實施原則：鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。

(二)輔導管理：

1.學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式，進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應安排進行成果報告、發表或展示。

2.學生進行自主學習前，應經教師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。

(三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等；學生自主學習申請表如附件。

(四)學校應提供適合和必要的學習資源，如資訊設備、圖書和使用空間等；同時為能落實學生自主學習成效，得安排教師隨班或分組進行指導。

## 彈性學習時間實施規劃表

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：ＯＯＯＯ(彈性)

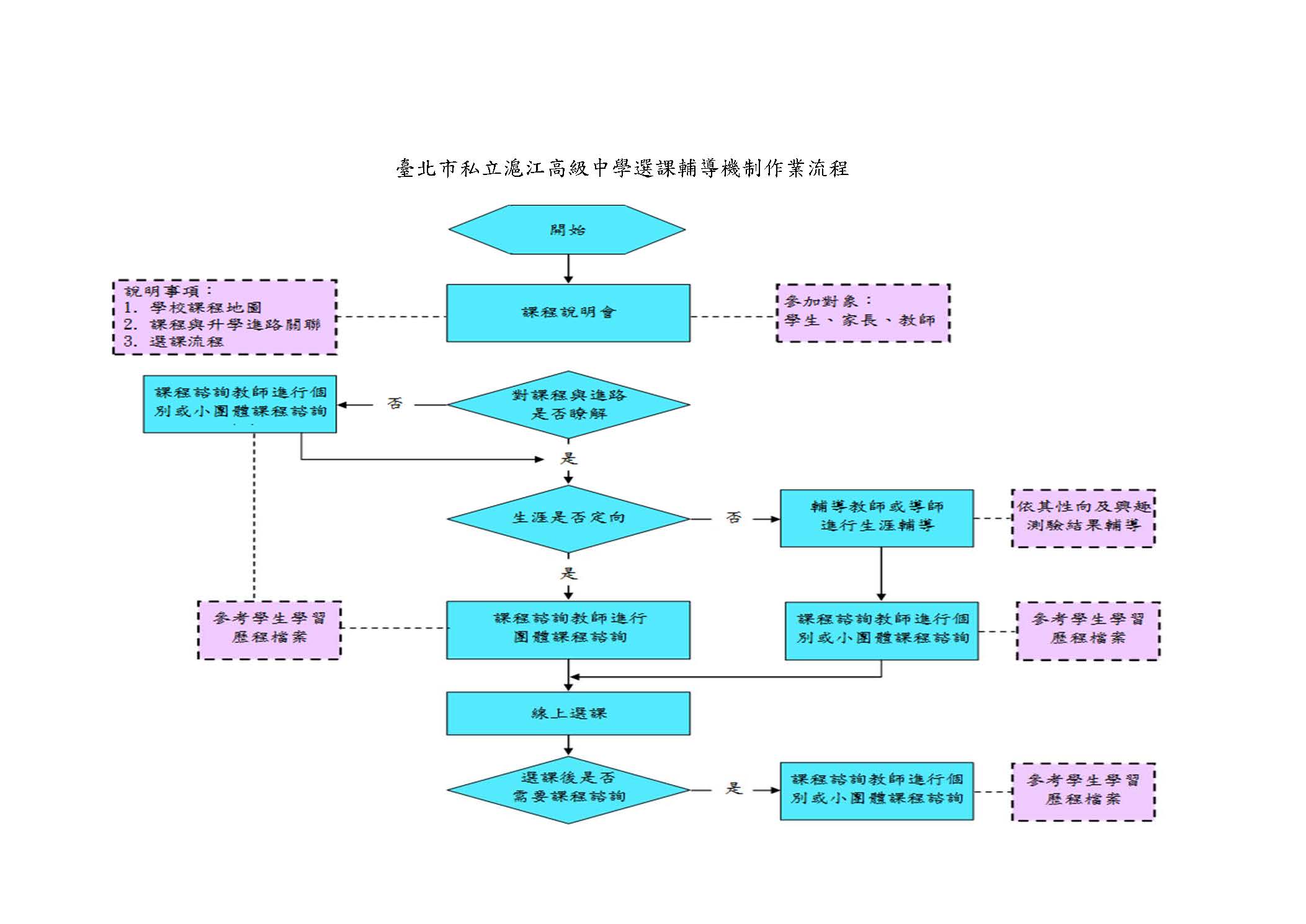
3. 實施對象請填入科別、班級...等

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 | | | | | 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 |
| 第一學年 | 第一學期 | 自主學習 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 | V |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  | V |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 『導遊領隊』山水間 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 茶道文化 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 咖啡學。學咖啡 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 牛刀小試 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 日將月就 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 初露鋒芒 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 餐飲美學 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 第二學期 | 自主學習 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 | V |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  | V |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 『導遊領隊』山水間 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 茶道文化 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 咖啡學。學咖啡 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 牛刀小試 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 日將月就 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 初露鋒芒 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 餐飲美學 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 第一學期 | 自主學習 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 | V |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  | V |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 『導遊領隊』山水間 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 茶道文化 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 咖啡學。學咖啡 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 牛刀小試 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 日將月就 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 初露鋒芒 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 美食攝影師 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 第二學期 | 自主學習 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 | V |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  | V |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 咖啡拉花藝術 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 種子到杯子：咖啡科學 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 牛刀小試 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 日將月就 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 初露鋒芒 | 1 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | V | 外聘 | 否 |
| 遊程規劃與設計 | 1 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  | V |  |  | 內聘 | 否 |
| 第三學年 | 第一學期 | 自主學習 | 2 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 | v |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 2 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  | v |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 星羅棋布 | 2 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | v | 外聘 | 否 |
| 景星鳳凰 | 2 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | v | 外聘 | 否 |
| 翻糖藝術 | 2 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | v | 外聘 | 否 |
| 實用餐服管理 | 2 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  |  | v |  | 內聘 | 否 |
| 第二學期 | 自主學習 | 2 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 | v |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 2 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  | v |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 星羅棋布 | 2 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | v | 外聘 | 否 |
| 景星鳳凰 | 2 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | v | 外聘 | 否 |
| 翻糖藝術 | 2 | 6 | 餐飲技術科 |  |  |  |  | v | 外聘 | 否 |
| 實用餐服管理 | 2 | 18 | 餐飲技術科  餐飲技術科專業技能班 |  |  |  | v |  | 內聘 | 否 |

## 選課輔導流程規劃

### 流程圖(含選課輔導及流程)



### 日程表

Table 陸-1 日程表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序號** | **時間** | **活動內容** | **說明** |
| 1 | 預備週 | 課程說明會 | 1.新生利用新生始業輔導，召開團體課程說明會(含彈性課程) 2.開學後第1週分班向學生宣導選課內容 |
| 2 | 第1週 | 正式上課 | 開學正式跑班上課 |
| 3 | 第2週 | 辦理 加退選 | 1.選課不適性之學生名單通知教務處辦理加退選。 2.開學2週內為原則。 |
| 4 | 第12週 | 次學期 預選調查、興趣調查 | 1.依課程手冊之規劃進行預選調查了解學生進路發展需求。 2.學生填寫學程抉擇分析表。 3.彈性學習提供學生生涯學群職探與體驗。 |
| 5 | 第13週 | 準備次學期開課資料 | 1.擬訂開班數： 跨班、跨學程/群科、跨年級、共同核心科目、一般科目選修。 2.預估師資、設備、教室需求 |
| 6 | 第13週 | 次學期選課說明會 | 1.上下限：每一選課班以15人為開班下限制(原則)，以45人為上限。 2.同時段數班或多時段數班總計人數≧ 預選人數，滿足需求，師資設備能因應。 |
| 7 | 第14-16週 | 進行選課 | 進行選課 |
| 8 | 第15-16週 | 選課適性度檢核 | 1.轉介輔導： 1.導師檢核-選課不符規定、選課不理想、選課不符意、學分未達下限。 2.課程諮詢教師、輔導教師-進行個別諮商。 3.教學組檢核-學生是否衝堂。 |
| 9 | 第17週 | 統計次學期選課結果 | 各科選書、核算繳費、調整配課、 正式排課、製作課表。 |
| 10 | 第17週 | 檢討 | 課發會進行檢討 |

## 選課輔導措施

臺北私立滬江高級中學學生選課規劃與輔導措施

　中華民國107年09月03日行政會議通過

壹、 依據：

一、中華民國103年11月28日教育部臺教授國部字第1030135678A號「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、中華民國107年2月21日教育部臺教授國部字第1060148749B號「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

三、中華民國107年4月10日教育部臺教授國部字第1070024978B號「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

貳、主旨：

一、因應學生個別差異，實現「能力本位」與「適性發展」的理想。

二、提供學生修習各類課程的機會，均衡五育發展。

參、對象:本校修習多元選修課程學生。

學生選課應詳細閱讀本辦法，並應遵照導師、科(學程)主任、課程諮詢教師及輔導老師指導辦理，上述人員對學生選課應盡力輔導，有疑問時，從速協調有關單位辦理。

肆、選課輔導機制：

一、導師：負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導與親師溝通；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或缺乏學習動力等情形，由導師先進行瞭解及輔導。

二、輔導教師：結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動與講座，並透過心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣與性向，俾利學生規劃未來與學習；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，則協助導

師，提供學生專業之生涯輔導。

三、課程諮詢教師：

(一)辦理課程說明會：每學期選課前針對學生、家長及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢。

(二)提供課程諮詢：針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，俟導師或輔導老師輔導並解決相關問題後，提供學生課程諮詢。

(三)學習歷程檔案諮詢：每學期於選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。

(四)協助編印選課輔導手冊，以提供學生選修課程時之參考。

四、科(學程)主任：提供修課學生專業類科及技能課程的分析與輔導。

五、選課輔導機制作業流程說明，如附件一、附件二。

伍、學生每學期所修科目以其電腦選課或選課單為準。已選科目未經退選不得中途放棄，否則成績概以零分登錄，併入學期總平均計算。

陸、選課採預選制，學生於每一學期結束前預選下學期課程。新生則於新生始業輔導時選課

柒、學生選課須合於下列規定：

一、每學期應修學分數以30學分為原則。

二、學生需依課程手冊所載之選修課程進行選修，不可以多選或不選，學校未提供空白不選課機制。

三、學生選課以電腦選課為主，加退選以電腦選課或紙本申請單為之。

四、學生選修具連續性課程時，以上、下學期連續選修為原則。

五、選修科目之每班開班人數上限為當年度核訂之班級人數，選修人數超過上限時，由電腦依選課學生志願序隨機篩選。若有特殊狀況，則召開會議依專案處理。

六、每班開班人數不得低於15人為原則，情形特殊且校內經費足以支應者，得降至10人以下。選修科目未達最低人數不予開課，選修該課程學生需接受學校輔導改選已開班之其他科目。

七、學生所修習之科目，其上課時間不得衝堂，如有衝堂需接受學校輔導改選已開班之其他科目。

八、學生需於學校指定的選修期限辦理選修作業，未於規定期間選課由教務處逕予分發。

捌、學生加選或退選須合於下列規定：

一、加、退選科目以一科目一次為限，加、退選後之總修習學分數應以30學分為原則。

二、加選以本班開設之科目為優先。

三、學生之退選以不影響原成班下限人數為原則。

四、學生之加選以不影響加選班級上限人數為原則。

五、若因加、退選後造成選修人數高於核定班級人數上限時，則採公開抽籤方式，不得有異議。

六、學生加、退選申請單需於選課結果公告後一周內提出申請。經家長、導師、輔導教師、課程諮詢教師及科(學程)主任簽章審核辦理；若有特殊狀況，須召開會議專案處理時，申請單經家長、導師、加（退）選授課教師、課程諮詢教師及科(學程)主任簽署後，送

教務處作業。

七、超過加退選期限，即不得以任何理由要求再加退選課程。

玖、本辦法經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109\_381302\_ 選課輔導程規劃\_選課輔導措施.pdf」，請學校另行列印

# 生涯輔導與未來進路

## 生涯輔導工作與資源

### 生涯輔導工作

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | 編號 | | 實施項目 | 內容 | 主政單位 | 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。 | 輔導室  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  輔導室 | 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。 | 輔導室 | 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。 | 輔導室 | 不定期 |
| 5 | 生涯規劃課程與教學 | 生涯規劃課程與教學。 | 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。 | 輔導室 | 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。 |
| 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  輔導室 | 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 |
| 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（台北國際工具機展覽會） | 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  輔導室  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  輔導室 | 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。 | 輔導室 | 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。 | 實習處  輔導室 | 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。 | 輔導室 | 經常性 |
| 收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。 | 實習處  輔導室 | 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 | 每年八月 |

### （二）、生涯輔導資源

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 細項(網站名稱) | 內容說明 |
| 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；重要資訊公告 |
| 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 | 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 職場體驗 |

## 升學進路

