臺北市私立滬江高級中學

109學年度選課輔導手冊

建教合作



目錄

[壹、 學校願景 3](#_Toc59213785)

[貳、 學生圖像 4](#_Toc59213786)

[參、 課程發展與規劃 5](#_Toc59213787)

[一、 群科教育目標與專業能力 5](#_Toc59213788)

[二、 群科課程規劃 6](#_Toc59213789)

[肆、 群科課程表 8](#_Toc59213790)

[一、 課程架構表 8](#_Toc59213791)

[二、 教學科目與學分 (節 )數表 9](#_Toc59213792)

[三、 職業技能訓練計畫 12](#_Toc59213793)

[伍、 彈性學習 13](#_Toc59213794)

[一、 彈性學習時間及自主學習實施補充規定 13](#_Toc59213795)

[八、本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。 15](#_Toc59213796)

[二、 學生自主學習實施規範 16](#_Toc59213797)

[一、 彈性學習時間規劃表 17](#_Toc59213798)

[二、 校訂科目教學大綱 18](#_Toc59213799)

[五、 選課輔導流程規劃 19](#_Toc59213800)

[(一) 流程圖(含選課輔導及流程) 19](#_Toc59213801)

[(二) 日程表 20](#_Toc59213802)

[六、 選課輔導措施 21](#_Toc59213803)

[陸、 生涯輔導與未來進路 23](#_Toc59213804)

[一、 生涯輔導工作與資源 23](#_Toc59213805)

[(一) 生涯輔導工作 23](#_Toc59213806)

[（二）、生涯輔導資源 25](#_Toc59213807)

[二、 升學進路 26](#_Toc59213808)

# 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。



# 課程發展與規劃

## 群科教育目標與專業能力

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **群別** | **科別** | **產業人力需求或**  **職場進路** | **科教育目標** | **科專業能力** | **學生圖像** | | | |
| **品格力** | **學習力** | **生活力** | **專業力** |
| 餐旅群 | 餐飲管理科 | 1.餐飲服務業基層工作人員 2.中、西式餐館與飯店之廚房工作人員 3.烘焙相關產業工作人員 4.飲料調製工作人員 5.旅館相關工作人員 6.餐飲相關產品創意與研發人員 7.宴會企劃人員 | 1.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 2.培育學生成為具備國際觀與自主思考及終身學習之人才 3.培養學生成為具備人際溝通、分析與解決問題及團隊合作之人才 4.培育學生成為具備餐飲專業知識及技能之專業人才 5.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 6.培育學生成為具備餐飲內場各項操作的技術人才 7.培育學生成為具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才 | 具備餐旅職業安全衛生營養與職場道德能力 | ● | ○ | ○ | ● |
| 具備外語表達及溝通協調解決問題及團隊合作能力 | ● | ● | ● | ● |
| 具備瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野及終身學習能力 | ● | ● | ● | ● |
| 具備餐旅相關領域基礎知識之能力 | ○ | ● | ○ | ● |
| 具備餐飲外場專業知識與基本操作及辦理各類餐會能力 | ○ | ● | ● | ● |
| 具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力 | ○ | ● | ○ | ● |
| 具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力 | ● | ● | ● | ● |

|  |
| --- |
| 備註： 1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。 2.學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。 |

## 群科課程規劃

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表

(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程  類別 | | 科目 | 科專業能力對應檢核 | | | | | | | 備註 |
| 名稱 | | 名稱 | 具備餐旅職業安全衛生營養與職場道德能力 | 具備外語表達及溝通協調解決問題及團隊合作  能力 | 具備瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野及終身學  習能力 | 具備餐旅相關領域基礎知識之能力 | 具備餐飲外場專業知識與基本操作及辦理各類  餐會能力 | 具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力 | 具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力 |
| 部定必修 | 專業科  目 | 觀光餐旅業導論 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 實習科  目 | 餐飲服務技術 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 飲料實務 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程  類別 | | 科目 | 科專業能力對應檢核 | | | | | | | | 備註 |
| 名稱 | | 名稱 | | 具備餐旅職業安全衛生營養與職場道德能力 | 具備外語表達及溝通協調解決問題及團隊合作  能力 | 具備瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野及終身學  習能力 | 具備餐旅相關領域基礎知識之能力 | 具備餐飲外場專業知識與基本操作及辦理各類  餐會能力 | 具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力 | 具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力 |
| 校訂必修 | 專業科  目 | 餐飲安全  與衛生 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 食物與營養 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 實習科目 | 專題實作 | | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 中餐烹調實習 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 房務技術 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 烘焙實務 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 校訂選修 | 專業科目 | 餐飲英文  與會話 | | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 餐飲日文  與會話 | | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 餐旅管理 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 飲務管理 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 菜單設計 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 國際禮儀 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 實習科目 | 電腦軟體應用 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 中式點心製作實習 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 西餐烹調實習 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 蔬果切雕實習 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 西式點心製作實習 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 中國特色地方小吃製作 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 臺灣特色地方小吃製作 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 無國界料理製作實習 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 宴會實務 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

備註： 1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示該科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2. 本表不足，請自行增列。

# 群科課程表

## 課程架構表

109學年度入學學生適用(輪調式)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 27.27% | 系統設計 |
| 專業科目 | | 16-20學分 | 4 | 3.03% | 系統設計 |
| 實習科目 | | 12 | 9.09% |
| 合 計 | | | 52 | 39.39% | 系統設計 |
| 校訂 | 必修 | 一般科目 | 68-80學分 | 0 | 0.00% | 系統設計 |
| 專業科目 | 4 | 3.03% |
| 實習科目 | 20 | 15.15% |
| 選修 | 一般科目 | 0 | 0.00% |
| 專業科目 | 16 | 12.12% |
| 實習科目 | 32 | 24.24% |
| 專業及實習科目合計 | | 應佔校訂科目80%以上  (以校訂科目學分數為分母) | 72 | 100.00% | 系統設計 |
| 實習科目合計 | | 應佔校訂專業及實習科目60%以上  (以校訂專業及實習科目學分數為分母) | 52 | 72.22% | 系統設計 |
| 合 計 | | | 72 | 54.55% | 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 | | | 0-6節 | 6節 | | 系統設計 |
| 每週總上課節數 | | | 35節 | 35節 | | 系統設計 |
| 基礎訓練 | | | 8-12學分 | 8學分 | | 系統設計 |
| 職業技能訓練 | | | 24學分 | 24學分 | | 系統設計 |
| 應修習總學分數 | | | 156-168學分 | 156學分 | | 系統設計 |
|  | | | | | | |
| 課程實施規範畢業條件 | 應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。 | | | | | |

備註： 部定科目及校訂必選修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

## 教學科目與學分 (節 )數表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  數 | 第一學期 | | 第二學期 | | | 第一學期 | | 第二學期 | | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| 節數 | 學分 | 節數 | | 學分 | 節數 | 學分 | 節數 | | 學分 | 節數 | 學分 | 節數 | 學分 |
| 部定必修 | 一般科目 | 語文 | 國語文 | 6 | 3 | 2 | 3 | | 2 | 1 | 1 | 2 | | 1 |  |  |  |  | 適性分組教學 |
| 英語文 | 4 | 3 | 2 | 3 | | 2 |  |  |  | |  |  |  |  |  | 適性分組教學 |
| 數學 | 數學 | 4 | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | 1 | 2 | | 1 |  |  |  |  | 適性分組教學 |
| 社會 | 歷史 | 4 |  |  |  | |  | 3 | 2 |  | |  |  |  |  |  | 師資因素 |
| 地理 |  |  |  | |  |  |  | 3 | | 2 |  |  |  |  |
| 公民與社會 |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| 自然科學 | 物理 | 4 |  |  |  | |  | 3 | 2 |  | |  |  |  |  |  | 師資因素 |
| 化學 |  |  |  | |  |  |  | 3 | | 2 |  |  |  |  |
| 生物 |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| 藝術 | 音樂 | 4 |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 美術 | 3 | 2 |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| 藝術生活 |  |  | 3 | | 2 |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| 綜合活動 | 生命教育 | 4 |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 生涯規劃 |  |  |  | |  | 2 | 1 | 1 | | 1 |  |  |  |  |
| 家政 |  |  |  | |  |  |  |  | |  | 2 | 1 | 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 | 2 | 1 | 1 | | 1 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | 2 | | 1 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 全民國防教育 | | 2 | 1 | 1 | 2 | | 1 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **小計** | | | 36 | 14 | 10 | 16 | | 10 | 10 | 7 | 11 | | 7 | 2 | 1 | 1 | 1 |  |
| 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 4 | 3 | 2 | 3 | | 2 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 | 2 | 1 | 1 | | 1 | 3 | 2 | 3 | | 2 |  |  |  |  |  |
| 飲料實務 | | 6 | 4 | 3 | 5 | | 3 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **小計** | | | 16 | 9 | 6 | 9 | | 6 | 3 | 2 | 3 | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| **部定必修學分合計** | | | 52 | 23 | 16 | 25 | | 16 | 13 | 9 | 14 | | 9 | 2 | 1 | 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 | 學分數 | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| 節數 | 學分 | 節數 | 學分 | 節數 | 學分 | 節數 | 學分 | 節數 | 學分 | 節數 | 學分 |
| 校訂科目 | 校訂必修 | 一般科目 | 0學分  0.00% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 協同教學 |
| 專業科目 | 4學分  3.03% | 食物與營養 | 2 | 3 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 協同教學 |
| 餐飲安全與衛生 | 2 |  |  | 1 | 1 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |  | 協同教學 |
| 實習科目 | 20學分  15.15% | 專題實作 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 | 協同教學  實習分組教學 |
| 中餐烹調實習 | 8 | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 |  |  |  |  | 協同教學  實習分組教學 |
| 房務技術 | 4 | 3 | 2 | 3 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 協同教學  實習分組教學 |
| 烘焙實務 | 4 |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 |  |  |  |  | 協同教學  實習分組教學 |
| 特殊需求  領域 | 0學分  0.00% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 協同教學 |
| **小計** | | | 24 | 9 | 6 | 7 | 5 | 8 | 5 | 6 | 4 | 3 | 2 | 3 | 2 |  |
| 校訂選修 | 一般科目 | 0學分  0.00% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 協同教學 |
| 專業科目 | 16學分  12.12% | 餐飲英文與會話 | 4 |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 |  |  |  |  | 協同教學 |
| 餐飲日文與會話 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 | 協同教學 |
| 餐旅管理 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 |  |  | 協同教學 |
| 飲務管理 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 協同教學 |
| 菜單設計 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 |  |  | 協同教學 |
| 國際禮儀 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 協同教學 |
| 實習科目 | 32學分  24.24% | 電腦軟體應用 | 2 |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 | 1 |  |  |  |  | 協同教學  實習分組教學 |
| 中式點心製作實習 | 4 |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 |  |  |  |  | 協同教學  實習分組教學 |
| 西餐烹調實習 | 4 |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 |  |  |  |  | 協同教學  實習分組教學 |
| 蔬果切雕實習 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 | 協同教學  實習分組教學 |
| 西式點心製作實習 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 | 協同教學  實習分組教學 |
| 中國特色地方小吃製作 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 |  |  | 協同教學  實習分組教學 |
| 臺灣特色地方小吃製作 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 協同教學  實習分組教學 |
| 無國界料理製作實習 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 | 2 | 協同教學  實習分組教學 |
| 宴會實務 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 3 | 5 | 3 | 協同教學  實習分組教學 |
|  |  | 特殊需求領域 | 0學分  0.00% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 協同教學 |
|  |  |  | **小計** | | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 7 | 11 | 7 | 25 | 17 | 26 | 17 |  |
|  |  | **校訂必修及選修學分合計** | | | 72 | 9 | 6 | 7 | 5 | 18 | 12 | 17 | 11 | 28 | 19 | 29 | 19 |  |
| **在校期間應修習學分數** | | | | | 124 | 32 | 22 | 32 | 21 | 31 | 21 | 31 | 20 | 30 | 20 | 30 | 20 |  |
| **團體活動時間(節數)** | | | | | 18 | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |  |
| **彈性學習時間(節數)** | | | | | 6 | 0 |  | 0 |  | 1 |  | 1 |  | 2 |  | 2 |  |  |
| **每週總上課節數** | | | | |  | 35 |  | 35 |  | 35 |  | 35 |  | 35 |  | 35 |  |  |
| **基礎訓練** | | | | | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | 職業技能訓練(一) | | **24** |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 職業技能訓練(二) | |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 職業技能訓練(三) | |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 職業技能訓練(四) | |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 職業技能訓練(五) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 職業技能訓練(六) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |
| **應修習總學分數** | | | | | 156 |  | 26 |  | 25 |  | 25 |  | 24 |  | 24 |  | 24 |  |

## 職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練

(以科為單位，1科1式1表)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 梯次(例如：甲、乙梯) | 職業訓練日期  (例如：109 /09 /01 ~ 109 /11 /30 ) | 人數 | 備註 |
| A班 | 109 /09 /01 ~ 109 /11 /30 | 30 |  |
| 110 /03 /01 ~ 110 /05 /31 | 30 |  |
| 110 /09 /01 ~ 110 /11 /30 | 30 |  |
| 111 /03 /01 ~ 111 /05 /31 | 30 |  |
| 111 /09 /01 ~ 111 /11 /30 | 30 |  |
| 112 /03 /01 ~ 112 /05 /31 | 30 |  |
| B班 | 109 /12 /01 ~ 110 /02 /28 | 30 |  |
| 110 /06 /01 ~ 110 /08 /31 | 30 |  |
| 110 /12 /01 ~ 111 /02 /28 | 30 |  |
| 111 /06 /01 ~ 111 /08 /31 | 30 |  |
| 111 /12 /01 ~ 112 /02 /28 | 30 |  |
| 112 /06 /01 ~ 112 /08 /31 | 30 |  |

# 彈性學習

## 彈性學習時間及自主學習實施補充規定

107年10月15日 第2次課程發展委員會通過

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」

（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」

二、目的

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及自主學習實施規定（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。以不採計為畢業學分為原則。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時，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時，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）本校彈性學習時間之實施採全校群班方式實施。

（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，依本規定提出自主學習之申請。

（二）選手培訓：

1.由教師就代表學校參加區域性、全國性、國際性競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導，申請表件如附件 1-1；

2.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週數，申請表件如附件 1-2。

3.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：

1.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；

2.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，於各次期中考後二週內，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；

3.授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；

4.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如附件2-3。

（五）學校特色活動：

1.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；

2.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，其相關申請表件如附件 3。

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(含電競)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12人）提出申請，送圖書館審查後，由教務處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；由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件，填妥附件1-1資料向主責處室申請核准後實施；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。

（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：由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1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，定期於每學期於每學年之課程發展委員會內為之。

## 八、本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。

## 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。

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12人）提出申請，送圖書館審查後，由教務處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。

## 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」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。

3. 實施對象請填入學程、班級......等

4. 本表以校為單位，1校1式1表。

5. 輪調式每學期以12週計算。

Table 伍-1

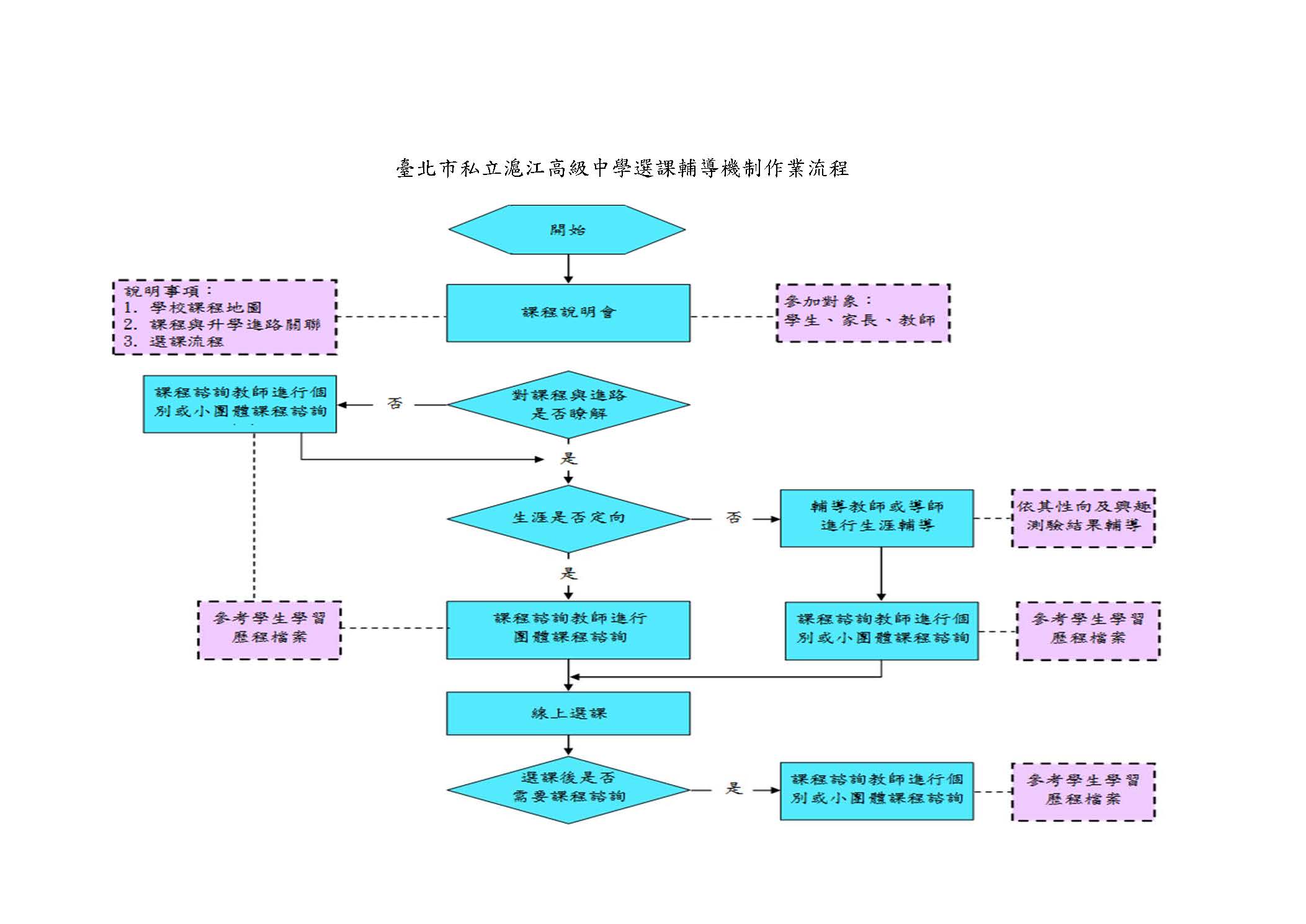
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 開設年段  開設年段 | | 開設名稱 | 每週 節數 | 開設 週數 | 實施對象 | 開設類型(可勾選) | | | | | 師  資  規  劃 | 備  註  是否  授學分 |
| 自主  學習 | 選手  培訓 | 充實  (增廣)性教學 | 補強  性教  學 | 學校  特色  活動 |
| 第  一  學  年 | 第一  學  期 |  | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  |  |  |  |  |  |
| 第  二  學  期 |  | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  |  |  |  |  |  |
| 第  二  學  年 | 第一  學  期 | 自主學習 | 1 | 18 | 餐飲管理科 | v |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  | v |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 遊程規劃與設計 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 咖啡學。學咖啡 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 茶道文化 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 餐飲美學 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 第  二  學  期 | 自主學習 | 1 | 18 | 餐飲管理科 | v |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  | v |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 遊程規劃與設計 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 咖啡學。學咖啡 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 茶道文化 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 餐飲美學 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 第  三  學  年 | 第一  學  期 | 自主學習 | 1 | 18 | 餐飲管理科 | v |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  | v |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 飲食與電影 | 2 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 食品感官品評 | 2 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 種子到杯子:  咖啡科學 | 2 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 翻糖藝術 | 2 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 第  二  學  期 | 自主學習 | 1 | 18 | 餐飲管理科 | v |  |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 選手培訓 | 1 | 18 | 餐飲管理科 |  | v |  |  |  | 內聘 | 否 |
| 飲食與電影 | 2 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 食品感官品評 | 2 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 種子到杯子:  咖啡科學 | 2 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |
| 翻糖藝術 | 2 | 18 | 餐飲管理科 |  |  | v |  |  | 內聘 | 否 |

## 校訂科目教學大綱

請至學校網站下載課程計畫。

## 選課輔導流程規劃

### 流程圖(含選課輔導及流程)



### 日程表

Table 陸-3 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

