



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

The Affiliated Hospitality Senior High School of National Kaohsiung University
of Hospitality and Tourism

113學年度 選課輔導手冊

中華民國 113 年 8 月

目錄

壹、學校願景	1
一、設校理念	1
二、學校發展特色	1
三、學校五大願景十大方針	2
貳、學生圖像	3
參、課程發展與規劃	4
一、一般科目教學重點	4
二、正規班群科教育目標與專業能力	8
三、實技班烹調技術科教育目標與專業能力	9
四、正規班課程地圖	11
肆、課程表	12
一、課程架構表	12
二、教學科目與學分(節)數表	14
伍、彈性學習	21
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範	21
二、彈性學習時間規劃表	25
陸、學生選課規劃與輔導	26
一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)	26
二、選課輔導流程規劃	28
柒、畢業條件	34
一、學年學分制畢業條件	34
二、成績評量方式	35
捌、生涯輔導與未來進路	37
一、生涯輔導工作與資源	37
二、升學進路	40
三、就業進路	42

壹、學校願景

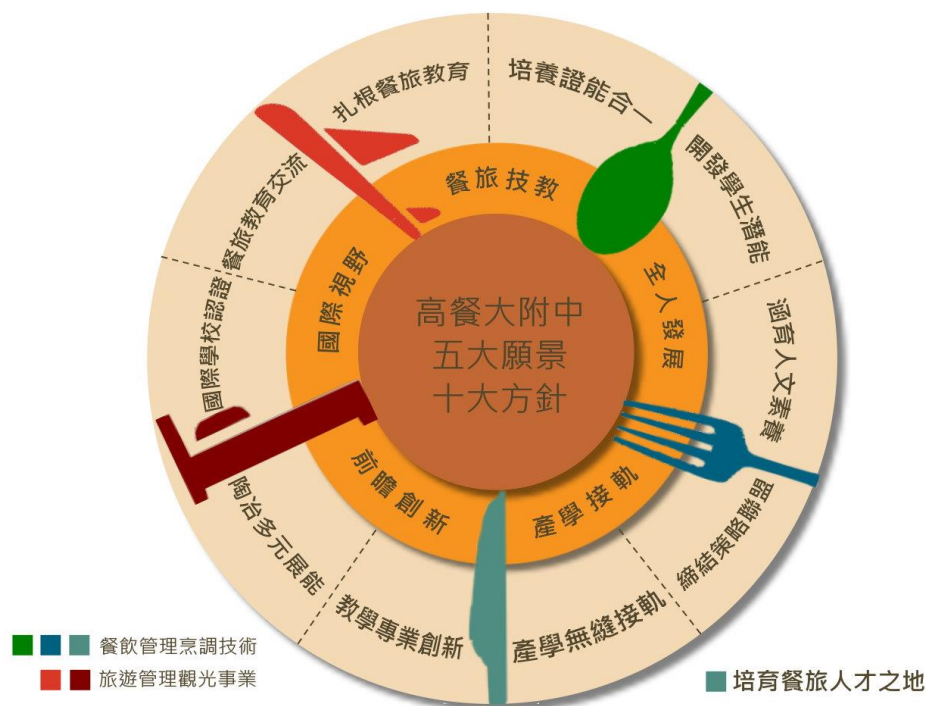
一、設校理念

- (一)扎根技職教育，提高社會企業責任。
- (二)推動全人教育，培育優質餐旅人才。
- (三)餐旅教育一貫，亞洲餐旅教育園區。
- (四)強化產學合作，餐旅產學無縫接軌。
- (五)拓展國際交流，立足台灣放眼世界。

二、學校發展特色

- (一)全國唯一餐旅技術型完全中等學校。
- (二)培養學生餐旅教育興趣，營造優質大餐大附中。
- (三)將餐旅課程從基礎扎根，並往下延伸，附中升學一貫化。
- (四)打造餐旅業明日之星，擴展學生國際視野。
- (五)由「做中學」提高餐旅學習的興趣、學習力。
- (六)培養餐旅專長，建立學生的信心，進而激發志趣與理想的展現。
- (七)善用多元感官，創造豐富而快樂的學習環境。
- (八)珍惜本土文化資產，加強國際人道關懷，養成對多元文化的尊重。
- (九)培養學生主動探索與研究的基本能力，期能養成學生樂於學習的能力素養。
- (十)擴展個人界限，使學生能具有積極創新的精神，表現自我特質。

三、學校五大願景十大方針



(一)餐旅技教：

1. 扎根餐旅教育：規劃餐旅課程、發展技藝教育。
2. 培養證能合一：技能檢定輔導，學生一證三照。

(二)全人發展

1. 開發學生潛能：開設多元社團、適性教育活動。
2. 涵育人文素養：六心級的教育、營造五好校園。

(三)產學接軌

1. 締結策略聯盟：開放資源共享、實施合作教學。
2. 產學無縫接軌：落實產學合作、深化職場體驗。

(四)前瞻創新

1. 教學專業創新：教師專業成長、創新教學方法。
2. 陶冶多元展能：活力創意舞台、多元成果展現。

(五)國際視野

1. 國際學校認證：國際教育旅行、拓展國際視野。
2. 餐旅教育交流：善用餐旅資源、姊妹學校締結。

貳、學生圖像



(一)專業力

- 1-1熟諳餐旅專業技能與知識。
- 1-2建構餐旅職場實作操作能力。
- 1-3具備與國際接軌及跨境運用的專業知能。

(二)品格力

- 2-1具備道德推理的能力，能知善惡、明是非。
- 2-2具備自律、自省的態度，能做到擇善堅持。
- 2-3具備團隊運作的合作能力，與貢獻、分享的善群態度。

(三)領導力

- 3-1培育引領組織互動、目標制訂與實現的能力。
- 3-2建立良好氣氛、衝突管理得宜且具有激勵他人的正向能量。

(四)科技力

- 4-1具備業界資訊設備操作能力。
- 4-2培育透過運用資訊設備技能促進產業效能。

(五)創造力

- 5-1具備編織青年大夢的勇氣與創意。
- 5-2建構跳脫傳統框架發展更多商業價值之能力。

(六)國際力

- 6-1本土情：具備認識在地文化、關懷鄉土的情懷。
- 6-2世界觀：具備「如何看世界」的架構、熟悉全球議題，能從世界觀反思台灣未來。

參、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像					
				專業力	品格力	領導力	科技力	創造力	國際力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生問題理解、思辨分析、推理批判的系統思考之能力。 二、培養學生閱讀、欣賞、表達、寫作之基本能力。 三、提升學生賞析古今典籍之能力。 四、培養學生資訊媒體識讀之素養。	1.引導學生利用不同的途徑和方式，從與餐旅主題相關之雜誌、報導中蒐集各類可供寫作的材料，進行寫作。並與餐飲專業群科老師合作，帶領學生書寫專業科目所學之心得。			○	●	●	○
			2.配合餐飲專業科目老師授課之內容，引導學生學會從餐飲或觀光主題的文章之中，提取文本訊息、推論訊息、詮釋與比較，完成閱讀理解之不同層次能力，並藉由閱讀理解與專業技能相關的知識。		●	○	●		
			3.引導學生理解今古文之文義，以及從古典飲食文學作品和旅遊文學中，欣賞文章作者背後豐富的文化與藝術涵養，陶冶學生之性情。		●	○		○	
			4.引導學生理解電影、廣告等資訊媒體素材中的意義與觀點，並進行思辨。並在餐飲群科的發表會或成果展中，學習運用媒體素材，進行活動宣傳或成果之展現。		●		●	○	
	英語文	【總綱之教學目標】 一、增進英語文聆聽、說話、閱讀、寫作能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、培養以英語文邏輯思考與創新之能力。 三、建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之瞭解與尊重。	1.指導學生能掌握技術型高中階段所學字詞及句型，適當地應用於實用情境之溝通，例如餐旅職場英文與日常生活對話。	●	○				
			2.引導學生能針對各類選文，以簡易口語或書面回答相關問題。	●	○			○	
			3.鼓勵學生接觸課外的英語文多元素材，如報章雜誌、廣播、網路資訊等、英文食譜與菜單，並樂於以英語文為工具，接觸與所修習餐旅領域相關的新知及國際議題。		○		○	●	●
			4.引導學生能利用工具書與網路資源，主動了解文本內容。				●	○	●
			5.指導學生能以簡易英語文介紹國內外主要的節慶習俗、風土民情、飲食文化，並瞭解國內外文化的異同。		●		○		●
			6.訓練學生能分析、歸納多項訊息的共通點或相異之處。	○		●	●		○
			7.培養學生能配合餐旅相關主題，整合資訊，合理規劃並發揮創意完成任務。	○		●	○	●	
	閩南語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。 二、引導學生了解所處環境，且珍愛固有文化。	1.培養學生閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。		●			○	
			2.引導學生了解所處環境，且珍愛固有文化。		●				●
	客語文	【總綱之教學目標】 一、引導學生能從日常客家生活語句了解語詞、能辨識日常生活對話的語句、能說明客家文化的組成元素、能介紹客家文化的族群特徵～客家生活飲食、家務分工、衣食健康、客家生命禮俗。 二、使學生能領會客家語文的語言智慧、能正確反應客家語言傳達的訊息、能體會言說客家語的理念、能對譯生活中的客家語文與其他語文～客家語進階語詞、客家語進階日常用、性格特質與性向探索句、情感與經驗分享。	1.引導學生能從日常客家生活語句了解語詞、能辨識日常生活對話的語句、能說明客家文化的組成元素、能介紹客家文化的族群特徵～客家生活飲食、家務分工、衣食健康、客家生命禮俗。		●			○	
			2.使學生能領會客家語文的語言智慧、能正確反應客家語言傳達的訊息、能體會言說客家語的理念、能對譯生活中的客家語文與其他語文～客家語進階語詞、客家語進階日常用、性格特質與性向探索句、情感與經驗分享。		●				○

	原住民族語文	【總綱之教學目標】	1.教導學生能聽說簡單的句型，增進學生表達與聆聽能力。	○	○				
			2.教導學生能學習族語語言語調及文章朗讀。	○	○				
			3.透過族語學習提升學生自我族群文化的認識。		●				●
	閩東語文	【總綱之教學目標】	1.培養學生閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。		○			○	
			2.引導學生了解所處環境，且珍愛固有文化。		○			○	
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	1.引導學生探索手語技巧，培養學生對手語的興趣，讓他們進一步了解聾人的溝通語言。		●			○	
			2.培養學生關懷弱勢者，協助重建，啟發同理心的良知良能。		●	○			
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】 一、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 二、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 三、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1.培養學生應用科學計算器與軟體等來解決職業群中的食材配方比例問題與進出食材經費控管等。	○			●		
			2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識與邏輯思維訓練。	●				○	
			3.培養學生連結數學知識與餐旅實務所遇生活問題進行猜測與探究，以解決實際問題的能力。	●				○	
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 一、建立學生對於世界上其他不同文化歷史的認識和理解，培養學生世界觀與包容及欣賞多元文化的開闊胸襟。 二、培養歷史學科的學習方法，激發學生對歷史的興趣，充實生活內涵。 三、利用多樣化的歷史敘述，包括運用文字、圖表、照片、圖像與影視資料等的呈現，引發學生深刻的歷史認知及靈活的歷史思考。	1.引導學生理解並尊重不同文化、宗教、飲食、穿著、科技等歷史發展的獨特性與主體性，並與餐旅主題結合，從而令學生面對不同文化時能更具知識與理解同理。		●		○	●	●
			2.引導學生連結歷史知識與現今飲食、穿著、居住、科技、生活等，並運用歷史知識分析社會現象與變遷，俾使學生從中瞭解時代脈絡與文化內涵。	●		●		○	
			3.培養學生主動蒐集與整理、分類圖資、影像、及相關文本等，引發學生在歷史情境上的反省，並主動探究問題，從而使學生獲致獨立思考判斷能力。	○	●		●		
	地理	【總綱之教學目標】 一、引導學生瞭解臺灣的環境特色與產業發展。 二、引導學生瞭解亞洲、歐洲、美洲、非洲、大洋洲等區域地理的環境特色與經濟發展。 三、培養學生的本土意識並拓展國際視野。	1.引導學生認識國內外主要的節慶習俗及風土民情飲食文化，瞭解國內外文化的異同並能學習尊重差異。	●	○				●
			2.訓練學生能使用網路功能搜尋並習得國際餐飲趨勢變遷與國際時事。	●		○		●	
			3.培養學生能餐飲相關主題整合資訊，合理規劃並發揮創意完成任務。	○		●	○	●	
	公民與社會	【總綱之教學目標】	1.增進學生現代公民應具備社會、文化、法律、政治與經濟的知識和能力。		●	○			●
			2.具備對專業、食品衛生、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養學生公民意識、社會責任與多元的價值關懷。。		●	●			○
			3.培養學生社會參與、做理性決定以及實踐的能力。		○	●	○	○	●
			4.培養學生具備餐旅職業道德觀念及敬業的餐旅服務態度。	●	●	○			
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】	1.指導學生知道運動、熱，能量、力學和度量科學的基本觀念，並且能分析料理過程中各種製作方法應用到之科學概念並結合實例。	●			●	○	○
			2.引導學生了解自然界現象、規律作用和基本交互作用在大自然環境中存在的情形。	●	●		●	○	○
			3.訓練學生利用科學觀念解釋自然界中所存在的現象，以及對於新式料理手法理解並分析，且利用驗證的科學態度，以期能沿襲相關手法甚至改良。	●	○		●	○	○

藝術領域	化學 (A)	【總綱之教學目標】	4.引導學生了解科學、科技和社會之間的關係，並介紹高科技產品在生活中的應用，同時延伸出科學發展的重要精神意義。	●	○	○	●	○	●
			5.教導學生發展思辨和探討科學活動和發展對大自然環境的益處與傷害，進而於專業課程進行時提昇素養保護大自然且促進公民素養的提升。	●	●	○	○	○	●
	化學 (A)	【總綱之教學目標】	1.引導學生從生活環境中的物質介紹，認知物質的組成的概念、型態、性質、結構、功能和其轉換，進而學會分離與鑑定，並以實際生活中餐飲料理來合理解釋其中科學的涵養。	●	○	○	○	○	○
			2.引導學生從日常生活中的用品使用以及料理手法的應用中的交錯化學反應探討化學反應的種類和其特性，同時教導學生基本化學反應式的概念，延伸化學反應速率與平衡之間的關係。	●	●	○	○	○	○
			3.引導學生闡述並探討科學、科技與社會之間的相關連結，從生活中歷史發展中了解科學對人類帶來的影響。	●	○	○	○	○	●
			4.培養學生思辨能力，從科學對環境的影響中，生態資源開發、食材取得、氣候變遷與環境汙染中探討並引出學生愛惜大自然環境的素養。	●	●	○	○	○	●
	生物 (A)	【總綱之教學目標】	1.引導學生認識大自然界中生物體能量代謝和細胞組成構造關係與進而學會分類，從微觀細胞構造的認識到巨觀的分類，建立生物概念之整體架構。	○	○	○	○	○	○
			2.引導學生了解自然界的現象、規律與作用包含遺傳演化、生物多樣性、生態多樣性與恆定調節在生物中重要的特性，透過桌遊和口頭報告加強對台灣特有種之認識。	○	○	○	○	○	○
			3.教導學生學會了解環境對於生命體的重要，建立學生愛護愛惜環境永續環境的素養，結合植物拓染認識校園植物。	○	○	○	○	○	○
			4.引導學生從認識校園環境為開始，認知學校的生物(含動植物)之間的交互作用影響，特有種的認識繪畫和分布介紹進而認識目前台灣特有種生物的現況，延伸出愛惜生命的基本價值觀。	○	○	○	○	○	○
	音樂	【總綱之教學目標】	1.培養學生多樣化音樂欣賞的興趣及能力，除欣賞外，結合直笛實際演奏音樂，加深理解旋律與節奏，並能運用不同音樂搭配不同餐點，提升用餐者的食慾與增添風味。	○	○	○	○	○	○
			2.涵養學生適性化之音樂終身活動，在班級呈現活動中，讓學生更能體會實際音樂展演的趣味與內含，並了解各種音樂活動或是慶典中會出現的特殊菜餚與食材。	○	○	○	○	○	○
			3.引導學生能與他人唱奏不同類型樂曲，分享音樂經驗，並能理解、欣賞各種不同風格的演唱技巧，以及音樂家平時應該如何飲食來保持聲音及上台演出的最佳狀態。	○	○	○	○	○	○
			4.引導學生認識美術的各種創作媒材及技法，藉由簡易的日記塗鴉繪畫與四格漫畫之創作，結合臺灣藝術史的發展，讓學生能遊歷於臺灣前輩畫家的繪畫中。	○	○	○	○	○	○
	美術	【總綱之教學目標】	2.培養學生對美術的興趣，以提高生活品質，在臺灣美術史的學習中，藉由影片欣賞及畫作欣賞，讓學生更能理解不同時段的藝術風貌，以及從繪畫中引導學生認識臺灣各個地區的風土名情。	○	○	○	○	○	○
			3.增進學生創作表現與鑑賞思辨的能力，藉由能力分組合力創作，以及讓同儕間互評作品，同時需給予稱讚	○	○	○	○	○	○
				○	○	○	○	○	○

			及提點須加強的地方，藉此同時培養創作與鑑賞思辨之能力。							
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	1.透過青少年生涯價值組合卡、適性化生涯興趣測驗、適性化生涯性向測驗、工作價值組合....等測驗，培養學生能瞭解自我的性向與興趣。		○	●				
			2.從生涯資訊網如：國教署學生生涯輔導網、青年就業領航計畫、國軍人才招募中心、111、104..等引導學生能瞭解大學科系與職業認識。	○			●			
			3.說明生涯抉擇類型，讓學生能瞭解個人決策的助力及阻力。	●				○		
			4.從壽司之神的影片，帶領學生瞭解日本料理的職場現況到粉紅壽司的對比，及女力在職涯的展現說明性別與生涯的關係，讓學生能有性別平等的職涯態度。		●				○	
			5.從黃小自創攻日文影片宣導台灣光觀造成熱潮的生涯楷模，引導學生高一時能建立合適的個人生涯目標，適性選擇。	○						●
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】 具備科技應用基本知能，並能有效規劃個人職涯，進而從事科技探究與發展，以達成自我精進及肯定自我價值的能力與態度。	1.引導學生善用資訊科技解決生活與餐飲店未來開店所需科技問題，提高自主學習能力及競爭力。				●	○		
			2.引導學生瞭解並遵守資訊倫理道德、相關法規及資訊安全保護。		●		○			
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	1.許多傳染病的感染和慢性病的形成都和餐飲習習相關，所以引導學生了解並學習預防慢性病和傳染病的方法，並培養學生具備健康自我管理的能力，將有助於學生將來在準備餐飲食材時能更符合衛生標準和達到能規劃健康體位的管理計劃的能力。	●	○	●				
			2.觀光和餐飲業是最常遇到客人發生緊急突然事件的職業，引導學生認識常見突發疾病或症狀、異物梗塞處理原則，學會事故傷害處理及心肺復甦術操作將有助於未來遇到突發事件時能立即危機處理而將傷害降至最低。	●	●	○				
			3.培養學生蒐集健康相關之訊息，引導學生辨識其正確性及風險等，並了解全民健康保險醫療服務，做出適合的抉擇。		●		●		○	
			4.職場性騷擾是近年來倍受重視的議題，尤其是工作需要面對各式各樣人群的觀光業和餐飲業，更需要懂得與人保持適當的身體界線，引導學生學習健康兩性交往所需的有效溝通、做決定等的生活技能，且具備性健康所需的知識、態度和行為將有助於未來能創造一個友善的工作環境。		○			○		
	體育	【總綱之教學目標】	1.發展學生正確的健康體育觀，運用資訊與資料分析與評估自我身心健康狀況及體適能，讓體適能日漸增進且運動技能再提升，養成規律運動的習慣，搭配卡路里與計算基礎代謝率，算出每天所需熱量與飲食需求。	●	○		●			
			2.引導學生評估自身的運動能力，正確使用運動器材，應用運動傷害防護知識、以維護自身與他人安全。	●		○				
			3.藉由多樣性體育教材，引導學生學習正確的姿勢與動作技能進行演練，增強基本動作的能力，透過檢視，分析自我的技能表現，提出的修正方法，達到有效學習運動技能的目標，認識飲料包裝與食品標示，如何選擇適合自身的食物。	●				○		
			4.引導學生養成遵守運動規範，現出積極、正向的態度，展現良好運動道德、運動精神，展現理性、有效的溝通協調，達到人際互動技巧，引導學生更正確的飲食觀念，讓身心達到健康。		●	●		○	○	

全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	1.引導學生對國家認同，以及全民參與國防事務的必要性。		●	●			
			2.引導學生對全民國防及安全應變的體認。		●				
			3.引導學生以不同的角度觀看國際情勢變化，進而激發主動參與國防事務之意願。。			●			●
			4.培養學生災害應變能力，養成動員及災害防救之意識與行動力。。	○			●	○	

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、正規班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					
					專業力	品格力	領導力	科技力	創造力	國際力
餐旅群	觀光事業科	1.旅館櫃檯接待 2.旅館房務工作 3.餐廳外場服務 4.調酒員 5.咖啡館服務員 6.領團接待工作 7.旅行社 OP 人員 8.嚮導人員	1.培養具備觀光餐旅相關產業技術人才	具備品德、專業知能與職場應有倫理操守之能力。	●	●	○		○	○
			2.培養健全之餐旅業初級服務與技術人才，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務之工作。	具備觀光導覽解說之專業能力。	●	○		○		○
			3.培養餐旅從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德。	具備觀光與餐旅之專業知識與技能。	●	○		●	●	○
			4.加強餐旅專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎。	具備餐飲服務之專業知識與技能。	●		○	○	●	
			5.引導學生具備餐旅產業之特質，培育學生瞭解餐旅產業發展之趨勢。	具備旅館服務實務之專業知識與技能。	●	○		○	●	●
				具備飲料調製實務之專業知識與技能。	●		●	●	○	
				具備遊程規劃實務之專業能力。	●	○		●	○	○
				具備參與餐旅相關競賽的能力與態度。	●	○	●	●	○	
				具備創新應變之能力。	●		●		○	
				具備餐旅國際視野。		○				●
餐旅群	餐飲管理科	1.公共場所餐務管理員 2.主廚 3.副主廚 4.速食餐飲調理服務員 5.調酒員 6.冷熱飲調製員 7.餐廳外場服務員 8.餐飲接待員 9.餐飲服務管理員 10.公共場所餐務服務員 11. 咖啡館咖啡師	1.培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或更高層級專業知能之進修奠定基礎。	具備品德、專業知能與職場應有倫理操守之能力。	●	●				
			2.培養健全之餐旅業初級服務與技術人才，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務或食物製備之工作。	具備溝通協調能力。	●	●	●			
			3.培養餐旅從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德。	具備觀光與餐旅之專業知識與技能。	●	○		●	●	○
			4.加強餐旅專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎。	具備餐食製作實務之專業知識與技能。		○		●	●	●
				具備飲料調製實務之專業知識與技能。	●	○	●	●		○
				具備旅館服務實務之專業知識與技能。	●	○		●	●	●
				具備餐飲服務之專業知識與技能。	●	○		●	●	●
				具備參與餐旅相關競賽的能力與態度。	●	○	●	●		○
				具備創新應變之能力。	●		●	○	○	

		5.培養學生具備餐旅產業之特質，並瞭解餐旅產業發展之趨勢。	具備餐飲國際視野。	○						●
--	--	-------------------------------	-----------	---	--	--	--	--	--	---

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。

三、實技班烹調技術科教育目標與專業能力

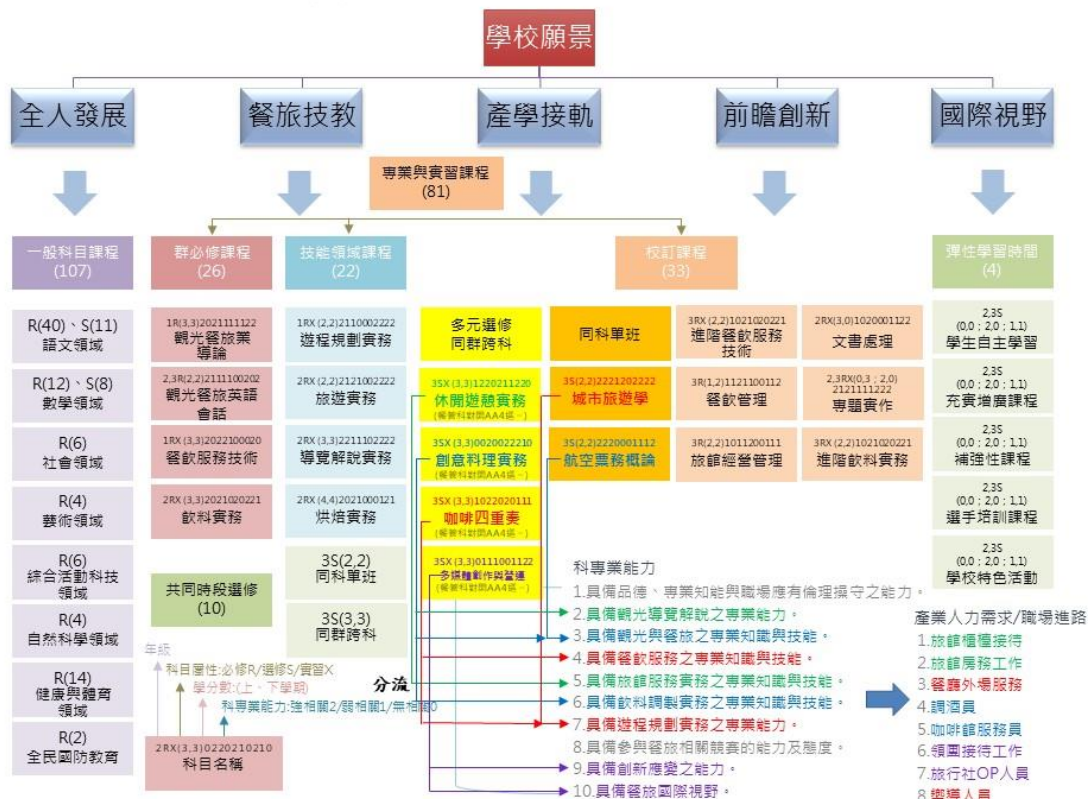
科教育目標	一、培養學生成為健全之餐旅業基層服務與技術人才，並能於餐旅產業領域中，擔任餐飲烹調與製備相關之工作。 二、涵養學生具備餐旅業相關職業技能，工作態度與職場安全衛生知能。 三、培育餐旅之專業知識，加強產學合作的機會。 四、引導學生具備餐旅產業特質，培育學生了解餐旅產業發展趨勢。		
年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1.相關就業進路： (1)擔任中式餐廳內場學徒。 (2)擔任麵包店學徒。 (3)擔任餐飲外場服務人員。 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備中餐烹調基礎能力及各種烹調法。 (2)具備烘焙製作能力。 (3)具備服務餐飲外場的能力。 3.檢定職類： (1)取得中餐烹調丙級證照。 (2)取得烘焙丙級麵包項證照。 (3)取得餐旅服務丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： □觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： □餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑餐旅英文與會話4學分 1.2 校訂選修： □食物學4學分 □餐飲安全衛生4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： ☑烘焙製作實習8學分
第二年段	1.相關就業進路： (1)擔任飯店、餐廳飲料調製人員、調酒員等相關職務。 (2)擔任飯店、餐廳西式點心房廚務工作。 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備飲料調製基礎能力及各種調製法。 (2)具備烘焙西式點心能力。 3.檢定職類： (1)取得飲料調製丙級證照。 (2)取得中式麵食(糕漿皮、油酥油皮類)丙級證照。	2. 實習科目： 2.1 部定必修： □飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑餐旅英文與會話4學分 1.2 校訂選修： □廚藝概論4學分 □採購學4學分 □菜單設計4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作2學分 ☑職涯體驗2學分 ☑西餐烹飪實習6學分 2.2 校訂選修： □餐廳營運4學分 ☑西式點心製作實習8學分
第三年段	1.相關就業進路： (1)擔任西式餐廳學徒、內外場服務人員。 (2)擔任飯店房務員、櫃檯服務人員。		1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑飲料概論4學分 ☑餐飲行銷4學分

	<p>(3)自行創業。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)：</p> <p>(1)具備西餐烹調能力。</p> <p>(2)具備餐旅服務接待能力。</p> <p>(3)具備烹調相關創業能力。</p> <p>3.檢定職類：</p> <p>(1)取得中式麵食(糕漿皮、油酥油皮類)乙級。</p> <p>(2)取得飲料調製乙級。</p>		<p><input type="checkbox"/>餐飲管理4學分</p> <p><input type="checkbox"/>運動休閒概論2學分</p> <p><input type="checkbox"/>餐廳設計4學分</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 校訂必修：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作實習8學分</p> <p>2.2 校訂選修：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>旁桌服務技術4學分</p> <p><input type="checkbox"/>國際禮儀4學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>創意料理實務6學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>休閒遊憩實務6學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>宴會製作實習6學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>無國界料理8學分</p> <p><input type="checkbox"/>咖啡四重奏6學分</p> <p><input type="checkbox"/>多媒體創作與營運6學分</p>
--	---	--	---

四、正規班課程地圖

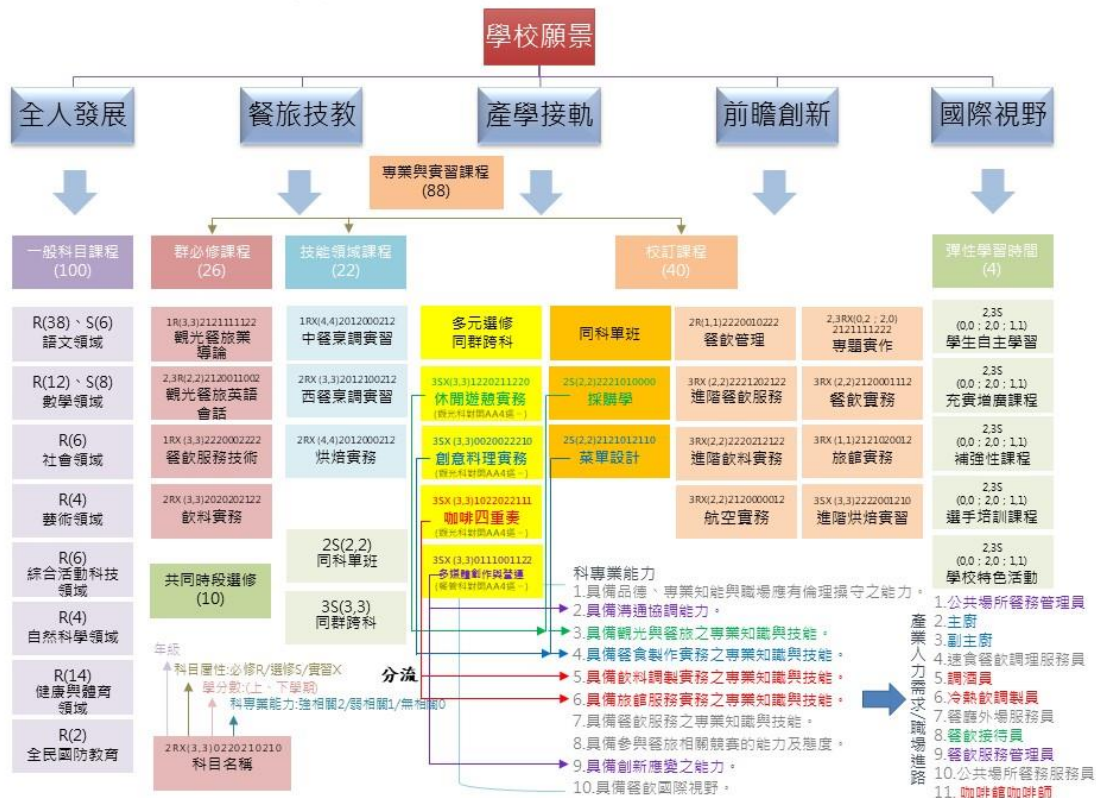
(一)觀光事業科

國立高餐大附中 觀光事業科 課程地圖



(二)餐飲管理科

國立高餐大附中 餐飲管理科 課程地圖



肆、課程表

一、課程架構表

(一)觀光事業科

表 4-1-1 餐旅群觀光事業科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-78 學分	72	38 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	16	9 %	
		選修			19	10 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				107	57 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	7	4 %	
			選修		4	2 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	9 %	
			選修		6	3 %	不含跨屬性
	合 計(B)			至少 80 學分	81	43 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	56	27 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	159	85 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件		1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							

- 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。

(二)餐飲管理科

表 4-1-2 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-78 學分	72	38 %	
	校訂	各校課程發展組織自訂		各校課程發展組織自訂	14	7 %	
		選修			14	7 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				100	52 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1 %	
			選修		4	2 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	22	12 %	
			選修		12	6 %	不含跨屬性
	合 計 (B)			至少 80 學分	88	47 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	68	32 %	不含跨屬性
	部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	158	84 %
應修習總學分數				180 - 192 學分	188 學分	(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件		1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

(三)烹調技術科

表 4-1-3 餐旅群烹調技術科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

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		38學分	38	20.21 %	
	專業科目		16-20學分	4	2.13 %	
	實習科目			12	6.38 %	
	合 計			54	28.72 %	
校訂	必修	一般科目	122-138學分	0	0.00 %	
		專業科目		8	4.26 %	
		實習科目		30	15.96 %	
	選修	一般科目		26	13.83 %	
		專業科目		26	13.83 %	
		實習科目		44	23.40 %	
	合 計			134	71.28 %	
	實習科目學分數		至少 60 學分	74	39.36 %	
應修習總學分數		180 - 192 學分	188 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計		12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計		4 - 12 節	4 節			
上課總節數		210 節	210 節			
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54-58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「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。						

二、教學科目與學分(節)數表

(一)觀光事業科

表 4-2-1 餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數檢核表
113學年度入學新生適用

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	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B 版	
	社會領域	歷史	2		2						
		地理	2	2							
		公民與社會	2				2				
	自然科學領域	物理	2	1	1					A 版	
		化學	1	1						A 版	
		生物	1		1					A 版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1						
	科技領域	資訊科技	2	1	1						
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2			1	1				
	小計		72	19	19	10	12	6	6	部定必修一般科目總計72學分	
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					實習分組
		飲料實務		6			3	3			
		烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
			旅遊實務	4			2	2			
		旅遊技能領域	導覽解說實務	6			3	3			
			遊程規劃實務	4	2	2					
		小計		34	5	5	12	12	0	0	部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		48	8	8	14	14	2	2			
部定必修合計		120	27	27	24	26	8	8	部定必修總計120學分		

表 4-2-1 餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數檢核表(續)

113學年度入學新生適用

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	16學分 8.51%	生涯輔導	2						1	1			
			基礎日語	2	1	1								
			進階英文	4			2	2						
			實用英文	4	2	2								
			數學	4						2	2			
			小計	16	3	3	2	2	3	3	校訂必修一般科目總計16學分			
	專業科目	7學分 3.72%	旅館經營管理	4						2	2			
			餐飲管理	3						1	2			
			小計	7						3	4	校訂必修專業科目總計7學分		
	實習科目	16學分 8.51%	文書處理	3			3					實習分組		
			專題實作	5				3	2			實習分組		
			進階飲料實務	4					2	2				
			進階餐飲服務技術	4					2	2				
			小計	16			3	3	6	4	校訂必修實習科目總計16學分			
	校訂必修學分數合計				39	3	3	5	5	12	11	校訂必修總計39學分		
校訂選修	一般科目		英文閱讀與寫作	4						2	2			
			語文表達	2	1	1								
			閱讀理解	1								1		
			應用寫作	4						2	2			
			應用數學	8	1	1	1	1	2	2				
			最低應選修學分數小計	19										
	專業科目		城市旅遊學	4						2	2	同科單班 AB2選1		
			航空票務概論	4						2	2	同科單班 AB2選1		
			最低應選修學分數小計	4										
	實習科目		休閒遊憩實務	6						3	3	同群跨科 AC4選1 本科目開設科別:觀光事業科		
			多媒體創作與營運	6						3	3	同群跨科 AC4選1 本科目開設科別:觀光事業科		
			咖啡四重奏	6						3	3	同群跨科 AC4選1 本科目開設科別:餐飲管理科		
			創意料理實務	6						3	3	同群跨科 AC4選1 本科目開設科別:餐飲管理科		
			最低應選修學分數小計	6										
	校訂選修學分數合計				29	2	2	1	1	11	12	多元選修開設10學分		
必選修學分數總計				188	32	32	30	32	31	31				

每週團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)	4			2		1	1	
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

(二)餐飲管理科

表 4-2-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數檢核表

113學年度入學新生適用

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	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B 版	
	社會領域	歷史	2	2							
		地理	2		2						
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學領域	物理	2	1	1					A 版	
		化學	1		1					A 版	
		生物	1	1						A 版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1						
	科技領域	資訊科技	2	1	1						
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2			1	1				
	小計		72	19	19	11	11	6	6	部定必修一般科目總計72學分	
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					實習分組
			西餐烹調實習	6			3	3			實習分組

	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
	小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2	
	部定必修合計		120	29	29	23	23	8	8	部定必修總計120學分

表 4-2-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數檢核表(續)

113學年度入學新生適用

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	14學分 7.45%	生涯輔導	2						1	1		
				進階英文	4			2	2					
				實用英文	4	2	2							
				數學	4					2	2			
				小計	14	2	2	2	2	3	3	校訂必修一般科目總計14學分		
		專業科目	2學分 1.06%	餐飲管理	2			1	1					
				小計	2			1	1			校訂必修專業科目總計2學分		
		實習科目	24學分 12.77%	旅館實務	4					1	1			
				航空實務	4					2	2			
				專題實作	4				2	2		實習分組		
				進階飲料實務	4					2	2			
				進階餐飲服務	4					2	2			
				餐飲實務	4					2	2			
		小計		22				2	11	9	校訂必修實習科目總計22學分			
	校訂必修學分數合計				40	2	2	3	5	15	13	校訂必修總計40學分		
	校訂選修	一般科目		閱讀理解	2			1	1					
				應用寫作	4					1	3			
				應用數學	8	1	1	1	1	2	2			
				最低應選修學分數小計	14									
				採購學	4			2	2			同科單班 AA2選1		
				菜單設計	4			2	2			同科單班 AA2選1		
				最低應選修學分數小計	4									
		實習科目		進階烘焙實習	6					3	3			
				休閒遊憩實務	6					3	3	同群跨科 AC4選1 本科目開設科別:觀光事業科		
				多媒體創作與營運	6					3	3	同群跨科 AC4選1 本科目開設科別:觀光事業科		
				咖啡四重奏	6					3	3	同群跨科 AC4選1 本科目開設科別:餐飲管理科		

				創意料理實務	6					3	3	同群跨科 AC4選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				最低應選修學分數 小計	12							
				校訂選修學分數合計	30	1	1	4	4	9	11	多元選修開設10學分
				必選修學分數總計	188	32	32	30	32	31	31	
				每週團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	
				每週彈性學習時間(節數)	4			2		1	1	
				每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

(三)烹調技術科

表 4-2-3 餐旅群烹調技術科教學科目與學分(節)數檢核表

113學年度入學新生適用

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					
			本土語言	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	地理	4						2	
			公民與社會				1	1			
		自然科學	物理	4			1	1			
			化學						1		
			生物						1		
		藝術	音樂	4			1	1			
			美術				1	1			
		綜合活動	生涯規劃	4	1	1					
		科技	資訊科技		1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2	1	1					
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		38	13	13	4	4	2	2	部定必修一般科目總計38學分	
	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					實習分組	
		飲料實務	6			3	3				
	小計		16	5	5	3	3	0	0	部定必修實習科目總計16學分	
	部定必修合計		54	18	18	7	7	2	2	部定必修總計54學分	

表 4-2-3 餐旅群烹調技術科教學科目與學分(節)數檢核表(續)

113學年度入學新生適用

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	0學分 0.00%									
				小計	0	0	0	0	0	0	校訂必修一般科目總計0學分	
		專業科目	8學分 4.26%	餐旅英文與會話	8	2	2	2	2			
				小計	8	2	2	2	2	0	0	校訂必修專業科目總計8學分
		實習科目	30學分 15.96%	專題實作	6				2	2	2	實習分組
				職涯體驗	2			1	1			
				中餐烹飪實習	8	4	4					實習分組
				西餐烹飪實習	6			3	3			實習分組
				進階烘焙	8					4	4	
				小計	30	4	4	4	6	6	6	校訂必修實習科目總計30學分
	必修學分數合計			38	6	6	6	8	6	6	校訂必修總計38學分	
	校訂選修	一般科目	26學分 13.83%	應用國文	8			2	2	2	2	
				應用英文	8			2	2	2	2	
				應用數學	7			2	2	1	2	
				生涯輔導	1					1		
				體適能活動	2			1	1			
				應選修學分數小計	26	0	0	7	7	6	6	
		專業科目	26學分 13.83%	食物學	4	2	2					
				餐飲安全衛生	4	2	2					
				廚藝概論	4			2	2			
				運動休閒概論	2					1	1	
				採購學	4			2	2			同科單班 AD2選1
				菜單設計	4			2	2			同科單班 AD2選1
				餐飲管理	4					2	2	同科單班 AC4選2
				餐廳設計	4					2	2	同科單班 AC4選2
				餐飲行銷	4					2	2	同科單班 AC4選2
				飲料概論	4					2	2	同科單班 AC4選2
				應選修學分數小計	26	4	4	4	4	5	5	
		實習科目	44學分 23.40%	餐廳營運	4			2	2			
				休閒遊憩實務	6					3	3	同群跨科 AE4選1
				多媒體創作與營運	6					3	3	同群跨科 AE4選1
				咖啡四重奏	6					3	3	同群跨科 AE4選1
				創意料理實務	6					3	3	同群跨科 AE4選1
				宴會製作實習	6					3	3	
				烘焙製作實習	8	4	4					
				無國界料理	8					4	4	
				西式點心製作實習	8			4	4			
國際禮儀				4					2	2	同科單班 AB2選1	

			旁桌服務技術	4					2	2	同科單班 AB2選1
			應選修學分數小計	44	4	4	6	6	12	12	校訂選修實習科目開設66學分
			選修學分數合計	96	8	8	17	17	23	23	
			校訂必修及選修學分上限合計	134	14	14	23	25	29	29	
			學分上限總計	188	32	32	30	32	31	31	
			每週團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	
			每週彈性學習時間(節數)	4	0	0	2	0	1	1	
			每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

伍、彈性學習

一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國108年1月14日第二次課程發展委員會議通過

中華民國112年1月12日111學年度第三次課程發展委員會議修正

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、110年3月15

日教育部臺教授國部字第1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。

(二)教育部111年05月04日臺教授國部字第1110042485A 號令發布修正之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

二、目的

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施，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補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一)本校彈性學習時間，在二年級第二學期時，各於學生在校上課每週35節中，

開設每週2節；在三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。

(二)以各年級分別實施為原則；各年級均安排學生自主學習、選手培訓、充實（增廣）/補強性教學及學校特色活動。

(三)選手培訓，必要時，得於彈性學習時間之共同時段，以跨年級方式實施。

(四)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。

(五)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。

(六)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。

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，依本補充規定提出自主學習之申請。

(二)選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級（含）以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前兩個月為原則，申請表件如附件1-1；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四週，申請表件如附件1-2。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：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；其中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，於各次期中考後兩週內，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；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另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：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，得以跨年級方式實施，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；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5人）提出申請，經教務處彙整後，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，依教務處規定之時程及程序，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、24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)學生須依所提列之計畫書於各年級課表上彈性學習時間進行自主學習，並於上課前找到指導老師簽到，向指導老師說明本週自主學習規劃及實施地點，指導老師須負責學生自主學習期間之出缺勤管理，依附件4-4完成自主學習出席表。

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；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施；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：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件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：除各處室主辦之例行性、獨創性活動(如國際教育旅行、成果展、感恩餐會籌畫)採教師指定制，其餘活動採學生選讀制。

(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、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三)充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四)學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、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。

二、彈性學習時間規劃表

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
觀光事業科	0	0	2	0	1	1	
餐飲管理科	0	0	2	0	1	1	
烹調技術科	0	0	2	0	1	1	

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	
第二 第一	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘
	選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘
	體態雕塑	2	9	全校各科			V			內聘

學 年	學 期	愛情路上停看聽	2	9	全校各科			V			內聘	
		商品設計與行銷	2	9	全校各科			V			內聘	
		創意果雕製作	2	9	全校各科			V			內聘	
		來一杯咖啡	2	9	全校各科			V			內聘	
		生活色鉛筆	2	9	全校各科			V			內聘	
		國際教育旅行交流活動籌畫	2	9	全校各科					其他	內聘	
第三學 年	第一學 期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		體態雕塑	1	18	全校各科			V			內聘	
		數學摺紙	1	18	全校各科			V			內聘	
		英文悅讀樂	1	18	全校各科			V			內聘	
		國際教育旅行活動籌畫	1	18	全校各科					其他	內聘	
	第二學 期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		數學與電影	1	9	全校各科			V			內聘	
		提升英文表達力	1	9	全校各科			V			內聘	
		第一次面試就成功	1	9	全校各科			V			內聘	
		英文悅讀樂	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐旅萬事通	1	9	全校各科			V			內聘	
		成果展活動籌畫	1	9	全校各科					獨創性	內聘	

陸、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

（一）原班級選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	應用寫作	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	3
2.	一般	語文表達	觀光事業科	1	1	0	0	0	0
3.	一般	英文閱讀與寫作	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
4.	一般	應用數學	觀光事業科	1	1	1	1	2	2
			餐飲管理科	1	1	1	1	2	2
			烹調技術科	0	0	2	2	1	2
5.	一般	閱讀理解	觀光事業科	0	0	0	0	0	1
			餐飲管理科	0	0	1	1	0	0

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
6	一般	應用國文	烹調技術科	0	0	2	2	2	2
7	一般	應用英文	烹調技術科	0	0	2	2	2	2
8	一般	生涯輔導	烹調技術科	0	0	0	0	1	0
9	一般	體適能活動	烹調技術科	0	0	1	1	0	0
10	專業	食物學	烹調技術科	2	2	0	0	0	0
11	專業	餐飲安全衛生	烹調技術科	2	2	0	0	0	0
12	專業	廚藝概論	烹調技術科	0	0	2	2	0	0
13	專業	運動休閒概論	烹調技術科	0	0	0	0	1	1
14	實習	進階烘焙實習	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
15	實習	餐廳營運	烹調技術科	0	0	2	2	0	0
15	實習	宴會製作實習	烹調技術科	0	0	0	0	3	3
16	實習	烘焙製作實習	烹調技術科	4	4	0	0	0	0
17	實習	無國界料理	烹調技術科	0	0	0	0	4	4
18	實習	西式點心製作實習	烹調技術科	0	0	4	4	0	0

(二)多元選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1
2.	專業	採購學	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1
3.	專業	城市旅遊學	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
4.	專業	航空票務概論	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
5.	實習	咖啡四重奏	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			烹調技術科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
6.	實習	休閒遊憩實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
			烹調技術科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
7.	實習	創意料理實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			烹調技術科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
8.	實習	多媒體創作與營運	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			烹調技術科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
8	專業	餐飲管理	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC4選2
9	專業	餐廳設計	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC4選2
10	專業	餐飲行銷	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC4選2
11	專業	飲料概論	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC4選2
12	專業	採購學	烹調技術科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AD2選1
13	專業	菜單設計	烹調技術科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AD2選1
14	實習	國際禮儀	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
15	實習	旁桌服務技術	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1

二、選課輔導流程規劃

(一)課程諮詢階段

高級中等學校推動課程諮詢實施原則

- 一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
- 二、學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
- 三、學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路

發展之關聯，並說明大學升學進路。

四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：

(一)生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。

(二)生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：

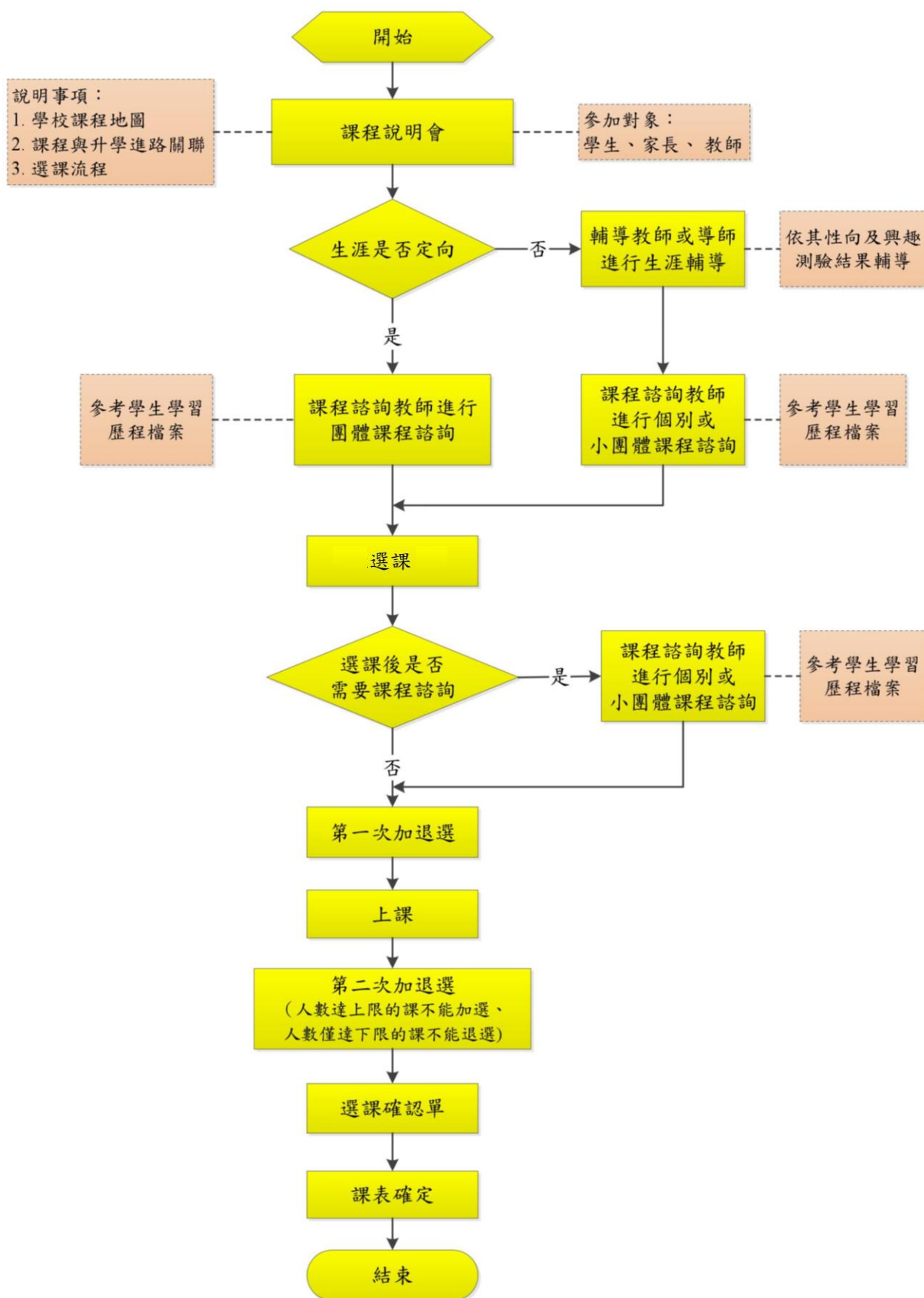
1. 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
2. 導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
3. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。

五、召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少1次。

六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。

七、課程輔導諮詢實施原則流程圖，詳如附件一。

附件陸-一 課程諮詢實施原則流程圖



(二)選課作業(輔導措施)

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校選課輔導實施計畫

(一)依據

1. 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
2. 教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定。
3. 教育部國民及學前教育署民國106年7月26日臺教國署高字第1060075928B 號發布之「教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」。

(二)目的：本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊、相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

(三)實施方式

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

(四)實施內容

1. 完備學生課程諮詢程序：

- (1)組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (2)設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
- (3)編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (4)辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

(5)選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

(6)協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

2. 規劃學生選課相關規範：

(1)訂定本校學生選課及加退選作業時程，如附件二。

(2)辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3. 登載學生學習歷程檔案：

(1)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

(2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

A. 學生訓練：每學期於彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

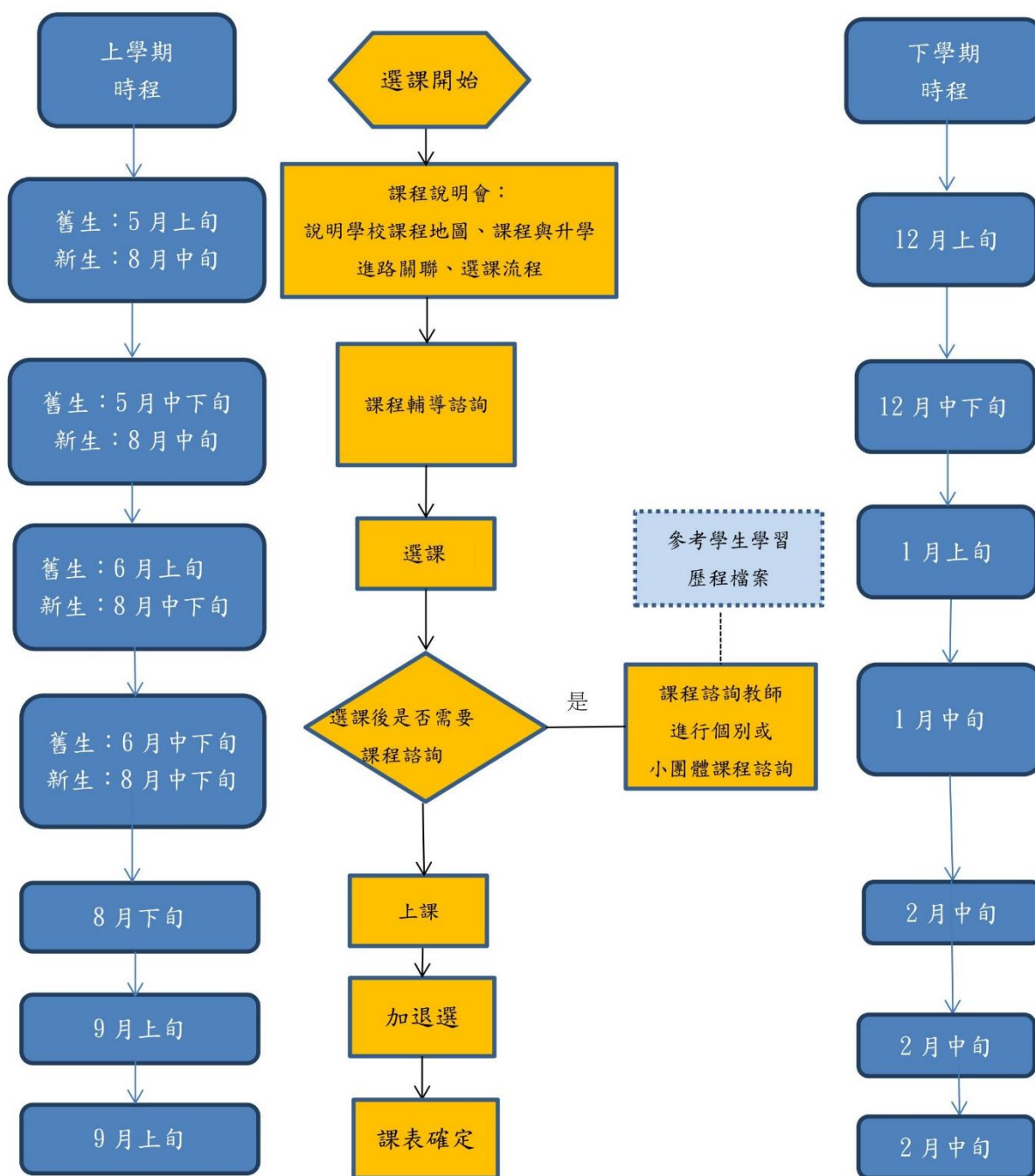
C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

(五)定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

附件陸-二

選課流程與時程

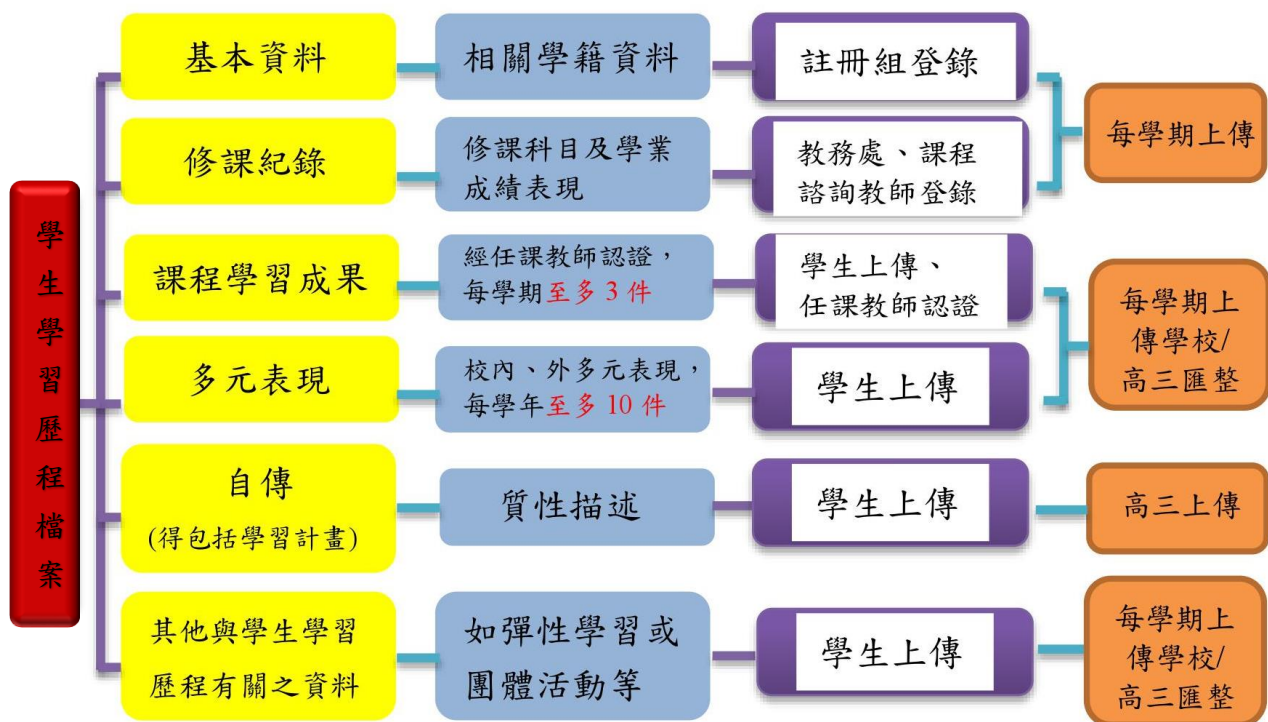


彈性學習時間選修期程

週次	工作事項
開學前	公告第一階段彈性學習時間微課程及 自主學習選修名單
第5~7週	開放第二階段自主學習申請

第8週	審核自主學習申請計畫書，並公告名單
第9週	進行第二階段彈性學習時間微課程選修
第10週	公告第二階段彈性學習時間微課程選修名單
第17週	進行下個學期第一階段彈性學習時間微課程選修
第17~19週	開放下個學期第一階段自主學習申請

(二)登錄學習歷程檔案階段



柒、畢業條件

一、學年學分制畢業條件

(一)正規班（觀光事業科、餐飲管理科）

1. 應修習總學分為180~192學分，畢業及格學分數至少為160學分。
2. 表列部定必修科目113~138學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。
3. 專業科目及實習科目至少須修習80學分以上，其中至少60學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少45學分以上及格。
4. 修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。

(二)實技班（烹調技術科）

1. 應修習總學分為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54~58學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。
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。
4. 修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。

二、成績評量方式

1. 學業成績以一百分為滿分，其及格基準規定如下：
 - (1)一般學生：以六十分為及格。
 - (2)依各種升學優待辦法規定入學之原住民學生、重大災害地區學生、政府派赴國外工作人員子女、退伍軍人、僑生、蒙藏學生、外國學生、境外優秀科學技術人才子女及基於人道考量、國際援助或其他特殊身分經專案核定安置之學生：一年級以四十分為及格，二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。
 - (3)依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定入學之學生：一年級、二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。
 - (4)依中等以上學校運動成績優良學生升學輔導辦法規定入學之學生：一年級、二年級以四十分為及格，三年級以後以五十分為及格。
 - (5)身心障礙學生(含學習障礙生)，授課教師應依個別化教育計畫 IEP(Individualized Education Program)，對身心障礙生規劃適性、個別化的教育課程，並配合學生身心發展訂定學習目標及評量標準。該科及格標準，由任課教師依其個別化教育方案評量，並衡酌學生之學習優勢管道，彈性調整其評量方式。
2. 學業成績評量要點如下：
 - (1)每一科目得依其性質酌用多元方法辦理考查，以兼顧多元學習效能。
 - (2)學業成績考查採日常考查及定期考查為原則，定期考查依各學科每週教學時數，每學期舉行一至三次為原則。
 - (3)各科目學業學期成績，依日常考查成績及定期考查成績，按照下列比率計算：
 - ①舉行一次定期考查之科目：1. 日常考查70%、2. 定期考查30%。
 - ②舉行兩次定期考查之科目：1. 日常考查40%、2. 兩次定期考查各30%。

- ③舉行三次定期考查之科目：1. 日常考查 40%、2. 期中考查各15%、3. 期末考查30%。
 - ④未舉行定期考查科目(如：實習、藝術、綜合活動、國防、科技、健康與護理、體育等)：得由任課老師決定是否舉行定期考查，經每學期期初課發會議決。
 - ⑤若因科目性質須調整日常考查及定期考查比率之科目，請經由領域會議決議後向教學組提出，經每學期期初課發會議決。
- (4)學業成績評量，採百分制評定，並得註記質性文字描述。
3. 學生於評量時，因故不能參加全部科目或部分科目之評量，經學校核准給假者，學校得審酌其請假事由後，准予補行考試，其申請規定、成績考查及成績計算方式如下：
- (1)補考申請規定：
- ①學生因代表學校參加對外比賽者，須事前至教務處辦理補考申請。
 - ②學生如因公、喪假、嚴重疾病、重大事故須檢附相關證明文件，依本校請假實施要點向學務處進行請假，經核准給假後，於各定期考查完畢後之2個上課日內自行至教務處教學組申請補考並完成申請表核章。非上開事由缺考者，該科目成績以零分計算。
 - ③申請經核准者，得予補考，以一次為限。應行補考學生，以教務處通知時間補考，逾期缺考者，不論任何理由，該次考試成績以零分計算。
 - ④前項請假原因消失後，應立即向教務處辦理補考申請；若請假原因消失後已逾各定期考查完畢後之2個上課日，教務處得視請假原因，徵詢缺考科目之原出題教師予以其他方式進行評量。
 - ⑤學生申請病假補考須檢附就醫診斷證明文件，無法檢附就醫診斷文件者屬曠考，成績以零分計算之。
 - ⑥於期末考期間請上開假別，應於完成請假手續後至教務處教學組申請補考並完成申請表核章，由教務處公告統一補考時間。
- (2)成績考查及成績計算：因公、喪、病假、或不可抗力因素缺考者，其成績按實得分數計算。因事假缺考者，其成績為六十分以下者，按實得分數計算；超過六十分者，超過部分以七折計算。但未經核准無故缺考者，不准補行考試，其缺考科目之成績以零分計算。
- (3)學生遭遇特殊情事者，學業成績之補考基準，得依個案情事簽請核准，予以彈性調整之。

捌、生涯輔導與未來進路

一、生涯輔導工作與資源

(一)生涯輔導工作

編號	實施項目	內容	主辦單位 / 協辦單位	辦理時程
1	新生始業輔導(定向輔導)	1. 利用「新生始業輔導」介紹各處室，協助新生了解各處室功能。 2. 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。 3. 介紹輔導工作，加強學生認識與應用。	學務處	高一
2	學生學習歷程檔案	1. 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。 2. 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。	教務處 學務處 實習處 輔導處	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。	輔導處	不定期
4	班級團體輔導	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	輔導處	不定期
5	生涯規劃課程與教學	開設生涯規劃課	教務處	高一、高三
	生涯輔導融入各學科教學	不定期		不定期
6	心理測驗實施	1. 高一：新編多元性向測驗、生涯卡(青少年版)施測及解釋。 2. 高三：工作組合價值與電腦化興趣測驗施測及解釋。	輔導處	高一、高三
		其他心理測驗，如學生學習與讀書策略量表、職業興趣組合、社會適應表現檢核表、我的人生量表、情緒障礙量表SAED適應行為評量系統第二版(ABAS-II)等。	視學生需求	
7	行行出狀元	邀請班級家長分享各行各業的甘苦談及職涯發展內涵。	輔導處	每年4月

8	高三升學 進路	1. 龍鳳還巢： 學長姐多元 入學經驗及 學習方法分 享	邀請申請上榜之高三學生擔任講 座，與學弟妹分享讀書規劃、考 試準備心得及各管道相關應試資 訊等。	輔導處 導師	每年2-5 月
		2. 備審資料製 作指導	1. 由輔導教師協助學生檔案整理 及相關資料準備。 2. 配合相關課程提醒學生持續累 積學習檔案內容。	輔導處 生規教師 相關科目 教師	高三全 學期
		3. 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。	輔導處 實習處	每年2-5 月
		4. 技專校院 「大師入 班」群科達 人講座	1. 調查高三學生符合其興趣、能 力及意願就讀的目標校系。 2. 依據前項說明邀請高三學生目 標校系的大學教授進行「大師 入班」座談。	實習處 輔導處	不定期
		5. 生涯資訊查 詢與資料提 供	1. 彙整「指定項目甄試歷屆題 庫」、學生應考經驗及應試心得 (含線上查詢)。 2. 建置應屆畢業生多元入學管道 口面試題庫及相關資料。	輔導處 實習處 教務處設 備組	每年5-7 月暫定
		3. 多元入學方 案導師/家 長說明會	辦理「四技二專多元入學方案」 家長/導師說明會，說明多元入學 方案與相關作業流程。	輔導處	每年2月 /3-5月
		4. 選填志願個 別諮詢	提供甄選入學/登記分發選填志願 個別諮詢。	輔導處	每年7月
		5. 青年就業領 航計畫	1. 青年就業领航計畫簡介及說明 2. 學長姐經驗分享	實習處/ 輔導處	每年9月 到隔年5 月
		6. 身障生生涯 諮詢	身障生升學進路輔導	輔導處/ 教務處	每年9月 到隔年5 月
9	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
10	選課學習輔導	1. 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。 2. 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。		教務處 課諮師 實習處 輔導處 導師	每學期

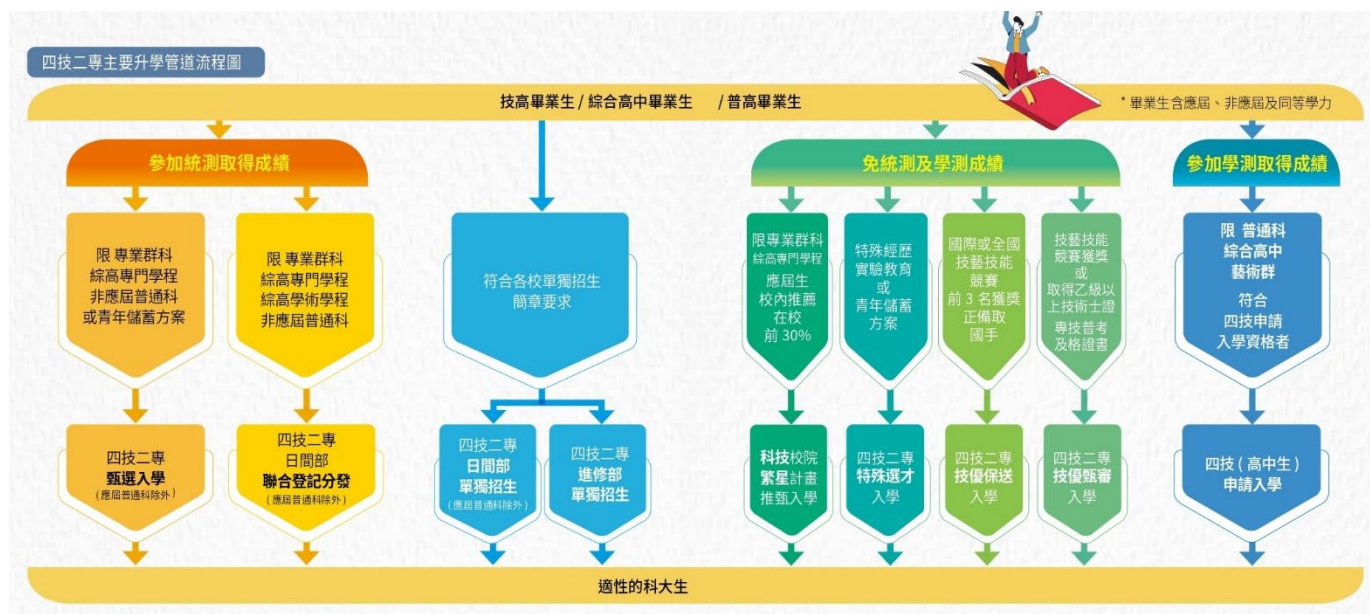
11	就業輔導	1. 實施技能檢定輔導，加強各科學生技能檢定取得技術士證照，或選手培訓參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽 2. 辦理職涯講座介紹職業世界與趨勢、提供各科就業資訊、提供就業宣導活動及相關訊息。	實習處	不定期
12	畢業生進路追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形。	教務處	每年7-10月

(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
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
	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	國軍人才招聘	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
	青年教育與就業儲蓄帳戶專區	青年就業領航計畫、青年體驗學習計畫

二、升學進路

(一)四技二專升學管道流程圖



1. 主要升學管道說明

種類	時間	志願	參考資料	備註
四技二專特殊選才聯合招生	12-1月	5個	招生校系科(組)、學程所自定之專業領域、特殊技能、經歷、專長或成就	分技職特才及實驗教育組和青年儲蓄帳戶組
科技校院繁星計畫聯合推薦甄選	3-4月	25個	先看在校成績，再看競賽、證照及語言能力檢定、學校幹部、社會服務及社團參與	各高職學校至多可推薦15名考生
四技二專技優保送入學	12-1月	50個	國際賽優勝、國手或全國賽前3名	含科展獲國立臺灣科學教育館推薦
四技二專技優甄審入學	5-6月	5個	技優保送的資格或乙級以上執照	
四技二專甄選入學	5-6月	6個	先看統測成績，再看學習歷程檔案(必採專業實習或專題製作，含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報名該校1個系科(組)、學程
四技二專登記分發	7月	199個	只看統測成績	國、英、數共同科目成績加權1~2倍，專業科目成績加權2~3倍，由各大學校系自訂

2. 其他升學管道

- (1)四技進修部二專夜間部單獨招生
- (2)四技二專日間部一般單獨招生

- (3)身心障礙學生招生
- (4)藝術群單獨招生(藝術群可另外以學測成績參加四技二專申請入學)
- (5)科技校院附設專科進修學校招生
- (6)四技二專在職專班招生
- (7)運動績優招生：
 - A、高級中等以上學校運動成績優良學生升學輔導甄審、甄試
 - B、重點運動項目績優學生單獨招生
- (8)雙軌訓練旗艦計畫招生
- (9)產學攜手合作計畫專班招生
- (10)產學訓合作訓練四技專班招生
- (11)科技校院辦理多元專長培力課程招生
- (12)空中進修學院二專招生
- (13)軍警學校(含警專)招生

(二)餐旅相關各職群進修升學

各職群類別	可進修升學系所
商業管理群	企業管理系、國際企業（貿易）系、國際商務系、財務金融系、財政稅務系、工業工程與管理系、行銷與流通管理系、物流管理系、會計系、資訊管理系、會計資訊系、資訊傳播系、休閒事業管理系、文化事業發展系、觀光休閒事業管理系、運動健康與休閒系、休閒保健管理系、觀光休閒系、健康管理系、醫務管理系、老人事業管理系、老人福利與事業系、健康事業管理系、醫療暨健康產業管理系、應用外語系、應用英語系、商業教育學系、保險金融管理系金融保險系、應用經濟系、合作經濟學系、運籌管理系、經營管理系、人力資源發展系、工業管理系、工商業設計系、圖文傳播藝術學系、多媒體設計系、傳播藝術系、餐飲管理系、海洋運動與遊憩系、航運管理系……等等。
外語群	應用英語系、應用外語/德文/日文/法文/西班牙文系、翻譯學系、應用華語系、外語教學系、休閒產業管理系、餐旅管理系、健康休閒管理系、文化事業管理系、觀光與休閒管理系、國際貿易系、國際企業系、企業管理系、財務金融系、國際物流與行銷系、行銷與流通管理系、風險管理與保險系、文化創意事業系…等等。
農業群	農園生產系、植物醫學系、農企業管理系、熱帶農業暨國際合作系、生物科技系、海洋生物技術系、醫學檢驗生物技術系、園藝學系、景觀系、空間設計系、森林系、森林暨自然資源學系、茶文化與事業經營學士學位學程、觀光休閒系、觀光與生態旅遊系、環境資源管理系、綠環境設計學位學程、木材科學與設計系、水土保持系、環境工程與科學系、獸醫學系、動物科學與畜產系、寵物美容學位學程、水產養殖系、漁業生產與管理系、企業管理系、食品科學系、保健營養生技系、應用化學系生化科技組、製劑製造工程系、化工與材料工程系、護理系、視光系……等等。
食品群	食品科學系、食品科技系、食品科技與行銷系、水產食品科學系、生物科技

	系、海洋生物技術系、生物技術與動物科學系、烘焙管理系、食品營養系、保健食品系、保健營養系、營養系、生活應用科技系釀酒科技組、餐旅管理系、餐飲廚藝系、護理系……等等。
家政群	觀光事業管理系、老人服務事業管理系、休閒保健管理系、生活應用與保健系、幼兒保育系、化妝品應用與管理系、服裝設計系、紡織科學系、創意生活設計系、餐旅管理系、烘焙管理系、食品營養系、休閒事業管理系、觀光管理系、社會工作系、流行設計系、兒童福利系、兒童與家庭服務系、美容系、時尚美容造形設計系、流行設計系、美髮造型設計系、時尚造型表演系、珠寶技術系、流行工藝設計系、生活應用科技系化妝品應用組、化妝品應用與管理系、演藝事業系、舞蹈系、服飾管理科學系、表演藝術學位學程…等等。
餐旅群	餐飲管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、餐飲廚藝系、烘焙管理系、食品科技系、觀光與休閒事業管理系、休閒暨遊憩管理系、旅運管理系、旅館管理系、餐旅管理系旅館組、旅遊事務管理系、休閒事業經營系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、航空服務管理系、會議展覽服務業學位學程、休閒運動保健系、海洋運動與遊憩系、休閒運動管理系、運動健康與休閒系……等等。
海事群	航運技術系、輪機工程系、航運管理系、機械工程系、海洋與邊境管理學系……等等。
水產群	水產養殖系、漁業生產與管理系、環境生物與漁業科學學系、食品營養系營養組、食品營養系食品科技組、食品科技系食品技術與應用組、航海系、海洋休閒管理系……等等。

三、就業進路

(一)餐旅群各科別學習內容與目標

餐旅群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
餐飲管理科	主要學習餐旅管理、餐飲衛生安全、採購學、食物學、餐飲實務、餐旅服務技術、中餐烹調、中式點心、烘焙、西餐烹調等全球化餐飲經營管理知能。	專業證照：中餐、飲料調製、餐服、烘焙 語文證照：全民英檢(GEPT)、多益、日文檢定
觀光事業科	主要學習餐旅日語會話、遊程設計、解說教育、旅館管理、餐飲實務、客房實務、生態保育實務世界旅遊資源、觀光概論等培養旅遊觀光基層之專業之專業人員且提昇觀光旅遊實務知能。	專業證照：飲料調製、餐服、 語文證照：全民英檢(GEPT)、多益、日文檢定
烹調技術科	具備烹調專業知能，加深對未來職涯發展，習得烹調職業之就業技能，培養以謀職為主繼續進修為輔之能力，養成敬業、樂群、負責、勤奮之良好工作態度，因應職場工作需要，培養學生自我發展、創意思考及適應變遷之能力，厚實生涯發展基礎。	專業證照：中餐、飲料調製、餐服、烘焙 語文證照：全民英檢(GEPT)、多益、日文檢定 乙級證照：飲料調製乙級及中式麵食乙級

(二)餐旅群各科別就業發展

餐旅群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
餐飲管理科	主要工作場所為各大飯店、旅館、餐廳、糕餅店、麵包店的內場或外場工作人員、接待員、客房服務人員。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場（飯店、餐廳、旅館、酒吧等）從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中階實務管理工作人員、相關採購人員。	從事餐旅、觀光服務相關行業管理人員、相關學科研究人員等。
觀光事業科	主要工作場所為各大飯店的接待員、訂房員、總機、客房服務員；旅行社內勤助理人員。	主要工作場所為旅行業基層人員、票務人員、服務人員、行銷人員、領隊、導遊人員、解說員以及各大航空公司空勤、地勤人員。	
烹調技術科	從事餐旅相關飯店餐飲幹部、麵包蛋糕店內場製作及外場銷售服務、餐飲材料行銷、生鮮超市調理食品配膳員、外燴廚師或自行創業。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場（飯店、餐廳、旅館、酒吧等）從事餐飲製備及管理、從事餐旅相關飯店餐飲幹部、麵包蛋糕店內場製作及外場服務。	