

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校

110 學年度選課輔導手冊

實用技能學程餐飲技術科



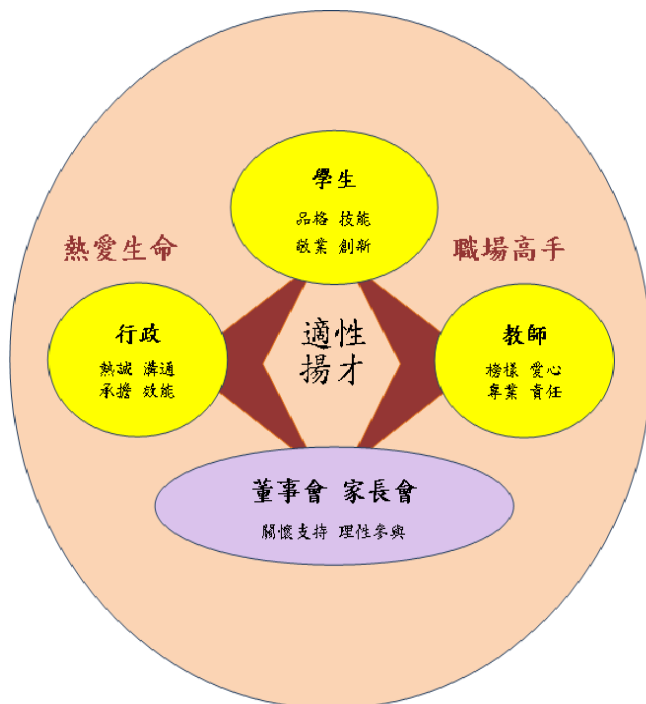
中華民國 110 年 8 月 1 日

壹、學校願景	1
貳、學生圖像	2
參、課程規劃與學生進路	3
一、科教育目標	
二、學生進路	
肆、群科課程表	5
一、課程架構表	
二、教學科目與學分(節)數表	
三、科目開設一覽表	
伍、彈性學習	13
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範	
二、彈性學習時間規劃表	
陸、學生選課規劃與輔導	16
一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)	
二、選課輔導流程規劃	
(一)課程諮詢階段	
(二)選課作業	
(三)登錄學習歷程檔案階段	
柒、生涯輔導與未來進路	22
一、生涯輔導工作與資源	
二、升學進路	
三、就業進路	

壹、學校願景

說明：

1. 構想源於本校校徽，左右兩隻手拱住「育民」。
2. 將中間校名「育民」改為「適性揚才」作為學校核心目標再以熱情、快樂的澄色為兩隻手的顏色。
3. 左手「行政」右手「教師」，兩隻手連接著學校兩大支柱。
4. 孕育出好品格、有技能、能敬業、會創新之學生，放置於上端。
5. 「教師」「行政」「學生」圖像，採具光明、活力、希望的黃色。
6. 家長會是學校經營的夥伴，董事會是學校經營的支柱及上級指導。期望兩會能理性參與校務、關懷與支持校務。選擇高貴的紫色為基底顏色。
7. 外圍再以大圓圈圍繞，以具理想、安全與成長的綠色為底構成圓滿友善的校園環境。
8. 最後，永續經營學校，培養學生為熱愛生命的職場高手。



貳、學生圖像

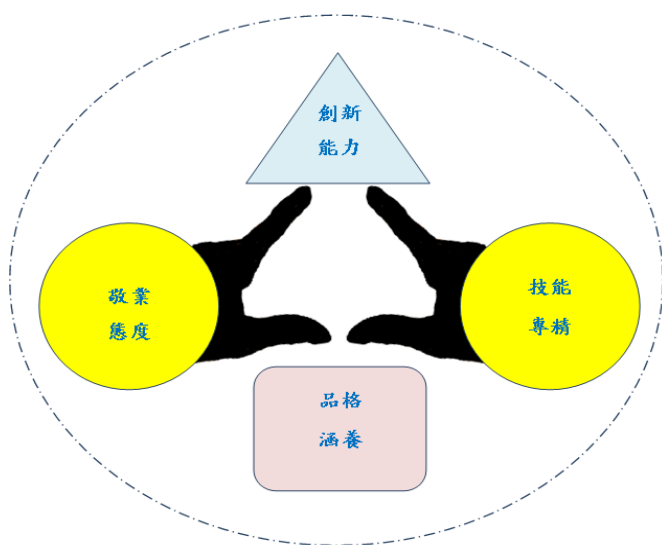
一、學生圖像詮釋：

1. 以延續學校願景適性揚才培育學生熱愛生命成為職場高手之核心價值，本校已造就出多位世界級的職場高手，期勉再接再厲延續發展。
2. 中間黑色的雙手象徵專注學習、雙手萬能，具有找回昔日技職精神的意涵。
3. 左右端各連接「技能專精」、「敬業態度」，是技職教育的翅膀，以充滿活力、光明的黃色為底色。
4. 雙手下端為品格涵養，是中學教育裡最基礎亦是最重要的一環，以感性、愛、溫暖的粉紅色為底色。
5. 雙手上端為創新，科技日新月異，培養學生創造思考能力，融入工作、融入生活，以適應社會變遷及發揮個人潛能。以象徵自由、智慧、自信的淺藍色為底色。
6. 最後用虛線大圓圈構成圓滿的學習，虛線代表學生虛心學習並與外界環境多元交流，時時吸收新知養成終身學習。

二、學生圖像補充說明：

以「學校願景」為基礎，培養學生四項關鍵能力：

1. 技能專精：訓練專業技能、技藝超群、回饋社會的技術力。
2. 敬業態度：培養自動自發、刻苦耐勞、敬業樂群的堅毅力。
3. 品格涵養：培育良好品德、有效溝通、友善態度的品格力。
4. 創新能力：啟發獨立思考、解決問題、創新思維的競爭力。



參、課程規劃與進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 多實務少理論，培育優秀餐旅人才。
2. 學習結合實務，增加學生實作經驗。
3. 兼辦推廣教育，提高從業人員素質。
4. 加強產學合作，學習技術相輔相成。
5. 建立國際交流，及取先進國家經驗。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表 1 餐旅群餐飲技術科

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	<ul style="list-style-type: none"> ● 相關就業進路： <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐廳外場服務人員。 2. 廚師。 ● 科專業能力(核心技能專長)： <ol style="list-style-type: none"> 1. 培育餐飲產業之技術人才。 2. 培育餐旅服務之專業人才。 3. 培育烹飪之專業人才。 4. 培養繼續進修餐飲產業技術之人才。 ● 檢定職類： <p>中餐烹調丙級-葷食</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業科目： <ol style="list-style-type: none"> 1.1 部定必修： 2. 實習科目： <ol style="list-style-type: none"> 2.1 部定必修： 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業科目： <ol style="list-style-type: none"> 1.1 校訂必修：採購學 2學分 1.2 校訂選修：餐飲安全與衛生4學分 2. 實習科目： <ol style="list-style-type: none"> 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修：
第二年段	<ul style="list-style-type: none"> ● 相關就業進路： <ol style="list-style-type: none"> 1. 西點麵包店、點心坊師傅 2. 西點麵包店服務專員 3. 房務技術 ● 科專業能力(核心技能專長)： <ol style="list-style-type: none"> 1. 培育餐飲產業之技術人才。 2. 培育餐旅服務之專業人才。 3. 培育烘焙及點心製作之專業人才。 4. 培養繼續進修餐飲產業技術之人才。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業科目： <ol style="list-style-type: none"> 1.1 部定必修： 2. 實習科目： <ol style="list-style-type: none"> 2.1 部定必修： 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業科目： <ol style="list-style-type: none"> 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：餐桌服務2學分 2. 實習科目： <ol style="list-style-type: none"> 2.1 校訂必修：職涯體驗2學分 2.2 校訂選修：

	<ul style="list-style-type: none"> ● 檢定職類： 烘焙丙級 		
第三年段	<ul style="list-style-type: none"> ● 相關就業進路： <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐廳外場服務人員。 2. 飲料調製員。 ● 科專業能力(核心技能專長)： <ol style="list-style-type: none"> 1. 培育餐飲產業之技術人才。 2. 培育餐旅服務之專業人才。 3. 培育飲料調製之專業人才。 4. 培養繼續進修餐飲產業技術之人才。 ● 檢定職類： 飲料調製丙級 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業科目： <ol style="list-style-type: none"> 1.1 部定必修： 2. 實習科目： <ol style="list-style-type: none"> 2.1 部定必修： 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業科目： <ol style="list-style-type: none"> 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： <ol style="list-style-type: none"> 2.1 校訂必修：專題實 作6學 分 2.2 校訂選修：

肆、群科課程表

一、課程架構表

餐旅群餐飲技術科課程架構表

110 學年度入學學生適用 (日間上課)

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 %			
	專業科目	16~20 學分	4	2.17 %			
	實習科目		12	6.52 %			
	合 計			52	28.26 %		
校訂	必修	一般科目	124~140 學分	12	6.52 %		
		專業科目		2	1.09 %		
		實習科目		24	13.04 %		
	選修	一般科目		0	0 %		
		專業科目		30	16.30 %		
		實習科目		64	34.78 %		
	合 計				132	52.17 %	
	實習科目學分數			至少 60 學分	88	47.83 %	
應修習總學分數		180 - 192 學分	184 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		6 - 12 節	8 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 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，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少 80 學分及格，實習(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

餐旅群餐飲技術科教學科目與學分(節)數檢核表

110 學年度入學學生適用 (日間上課)

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	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4							
		地理				2				
		公民與社會					2			
	自然 科學	物理	4							
		化學					2			
		生物				2				
	藝術	音樂	4							
		美術		2						
		藝術生活			2					
	綜合 活動	生命教育	2							
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論					2			
	科技	生活科技	2			2				
		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	11	12	7	7	0	0		
專業 科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						

		小計	4	2	2					
實習科目		餐飲服務技術	6	3	3					
		飲料實務	6			3	3			
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙	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			117	27	27	25	22	8	8	部定必修總計 117 學分

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	一般科目 12 學分 6.52%	語文閱讀	4			2	2				
		英文閱讀	4			2	2				
		應用數學	2			1	1				
		休閒運動	2			1	1				
		小計	12	0	0	6	6	0	0		
	專業科目 2 學分 1.09%	採購學	2	2							
		小計	2	2	0	0	0	0	0	0	
	實習科目 24 學分 13.04%	專題實作	6						3	3	
		職涯體驗	2			1	1				
		烘焙	12	6	6						
		房務實務	4						2	2	
		小計	24	6	6	1	1	5	5		
	特殊需求類 0 學分 0.00%										
		小計	0	0	0	0	0	0	0	0	

	域											
	校訂必修學分數合計		38	8	6	7	7	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	30 學分 16.30%	餐桌服務	2			1	1				
			飲食文化	2		2						
			面試技巧	4					2	2		
			餐旅英文會話	6	2	2	1	1				
			餐飲電腦	2	1	1						
			國際禮儀	4					2	2		
			菜單設計	2	1	1						
			餐飲管理	4	2	2						
			餐飲安全與衛生	4	2	2						
			應選修學分數小計	30	8	10	2	2	4	4		
	實習科目	64 學分 34.78%	西式點心製作	6	3	3					單科單班 中式點心製作 與西式點心 製作二選一	
			創意料理	8					4	4		
			中式點心製作	6	3	3					單科單班 中式點心製作 與西式點心 製作二選一	
			異國料理製作	6					3	3		
			擺盤藝術實習	2					2			
			基礎刀工	6			3	3				
			日式料理製作	6					3	3		
中餐烹調			10			5	5					
西餐烹調			6					3	3			
宴會實務			6					3	3	宴會實務與中 式麵食加工二 選一		
中式麵食加工	6					3	3	宴會實務與中 式麵食加工二 選一				
咖啡實務	2						2	茶藝文化與實				

										習與咖啡實務 二選一
										2 茶藝文化與實習 與咖啡實務 二選一
									3 3	台灣小吃與地 方小吃及客家 美食三選一
									3 3	台灣小吃與地 方小吃及客家 美食三選一
									3 3	台灣小吃與地 方小吃及客家 美食三選一
									21 21	校訂選修實習 科目開設 90 學 分
	特殊 需求 領域	0 學分 0.00%								
									0 0	選修學分數小計
									94 11 13 10 10 25 25	校訂選修學分數合計
									132 19 19 17 17 30 30	校訂必修及選修學分上限合計
									184 32 32 30 30 30 30	學分上限總計
									12-18 3 3 3 3 3 3	每週團體活動時間(節數)
									6-12 0 0 2 2 2 2	每週彈性學習時間(節數)
									210 35 35 35 35 35 35	每週總上課時間(節數)

三、科目開設一覽表

餐旅群餐飲技術科

1. 一般科目

課程類別	學年	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	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		→
			→		→	地理	→		→		→		→
	社會		→		→		→	公民與社會	→		→		→
			→		→		→	化學	→		→		→
	自然科學		→		→	生物	→		→		→		→
			→		→		→		→		→		→
	藝術	美術	→		→		→		→		→		→
			→	藝術生活	→		→		→		→		→
	綜合活動		→		→		→	環境科學概論	→		→		→
	科技		→		→	生活科技	→		→		→		→
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		→
		體育	→	體育	→		→		→		→		→
全民國防教育		→		→	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
校訂科目	語文		→		→	語文閱讀	→	語文閱讀	→		→		→
			→		→	英文閱讀	→	英文閱讀	→		→		→
	數學		→		→	應用數學	→	應用數學	→		→		→
	健康與體育					休閒運動		休閒運動					

2. 專業及實習科目

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	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	→		→		
校訂科目	專業科目	採購學	→		→		→		→		→		
			→		→	餐桌服務	→	餐桌服務	→		→		
			→	飲食文化	→		→		→		→		
			→		→		→		→	面試技巧	→	面試技巧	
		餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	→		→		
		餐飲電腦	→	餐飲電腦	→		→		→		→		
			→		→		→		→	國際禮儀	→	國際禮儀	
		菜單設計	→	菜單設計	→		→		→		→		
		餐飲管理	→	餐飲管理	→		→		→		→		
		餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→		→		→		→		
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		烘焙	→	烘焙	→		→		→		→		
			→		→		→		→	房務實務	→	房務實務	
		西式點心製作	→	西式點心製作	→		→		→		→		
			→		→		→		→	創意料理	→	創意料理	
		中式點心製作	→	中式點心製作	→		→		→		→		
			→		→		→		→	異國料理製作	→	異國料理製作	
			→		→		→		→	擺盤藝術實習	→		
			→		→	基礎刀工	→	基礎刀工	→		→		
			→		→		→		→	日式料理製作	→	日式料理製作	
			→		→	中餐烹調	→	中餐烹調	→		→		
			→		→		→		→	西餐烹調	→	西餐烹調	

		→		→		→		→	宴會實務	→	宴會實務
		→		→		→		→	中式麵食加工	→	中式麵食加工
		→		→		→		→		→	咖啡實務
		→		→		→		→		→	茶藝文化與實習
		→		→		→		→	台灣小吃	→	台灣小吃
		→		→		→		→	地方小吃	→	地方小吃
		→		→		→		→	客家美食	→	客家美食

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

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校彈性學習時間及學生自主學習實施規定

107年6月6日第二次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、依據學校條件與學生需求，彈性學習時間可做為學生自主學習、選手培訓、實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等運用。
- 四、全學期授課以發展學校特色及銜接學生進路為主軸，並規劃充實(增廣)/補強性教學等課程為主。
- 五、彈性學習所規劃之課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施，規劃表如附件。
- 六、學校特色活動可辦例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理期程方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫及相關規定如下：
 - (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. 學生得於高二三彈性學習時間，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。
 - (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。

八、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。

九、本實施規範經課程發展委員會討論通過，陳請校長核定後發布實施，修正時亦同。

二、彈性學習時間規劃表

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			
第二學年	第一學期	自主學習	2	18	餐飲技術科	V					內聘	
	選手培訓	2	18	餐飲技術科		V				內聘		
	小投資大賺錢	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
	邏輯思考訓練	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
	基礎咖啡拉花	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
	打發奶泡技巧	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
	認識中藥	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
	認識咖啡	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
	第二學期	深根閱讀	2	9	餐飲技術科			V			內聘	
	自主學習	2	18	餐飲技術科	V					內聘		
	選手培訓	2	18	餐飲技術科		V				內聘		
	汽車安全駕駛班	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
	美姿美儀	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
	博奕基本技巧	2	9	餐飲技術科			V			內聘		
動手美創	2	9	餐飲技術科			V			內聘			

		意											
		用鏡頭看世界	2	9	餐飲技術科			V				內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	餐飲技術科	V						內聘	
		選手培訓	2	18	餐飲技術科		V					內聘	
		樂樂棒球(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
		應用博奕場技術(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
		文字遊戲(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
		書法(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
		快樂瑜珈(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
	第二學期	國際廚藝(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
		打造健康的Body(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
		追風鐵馬(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
		流行凝膠美甲設計(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分
		自主學習	2	18	餐飲技術科	V						內聘	
		選手培訓	2	18	餐飲技術科		V					內聘	
		卡丁車技能領域(彈性)	2	18	餐飲技術科			V				內聘	授予學分

陸、學生選課規劃與輔導

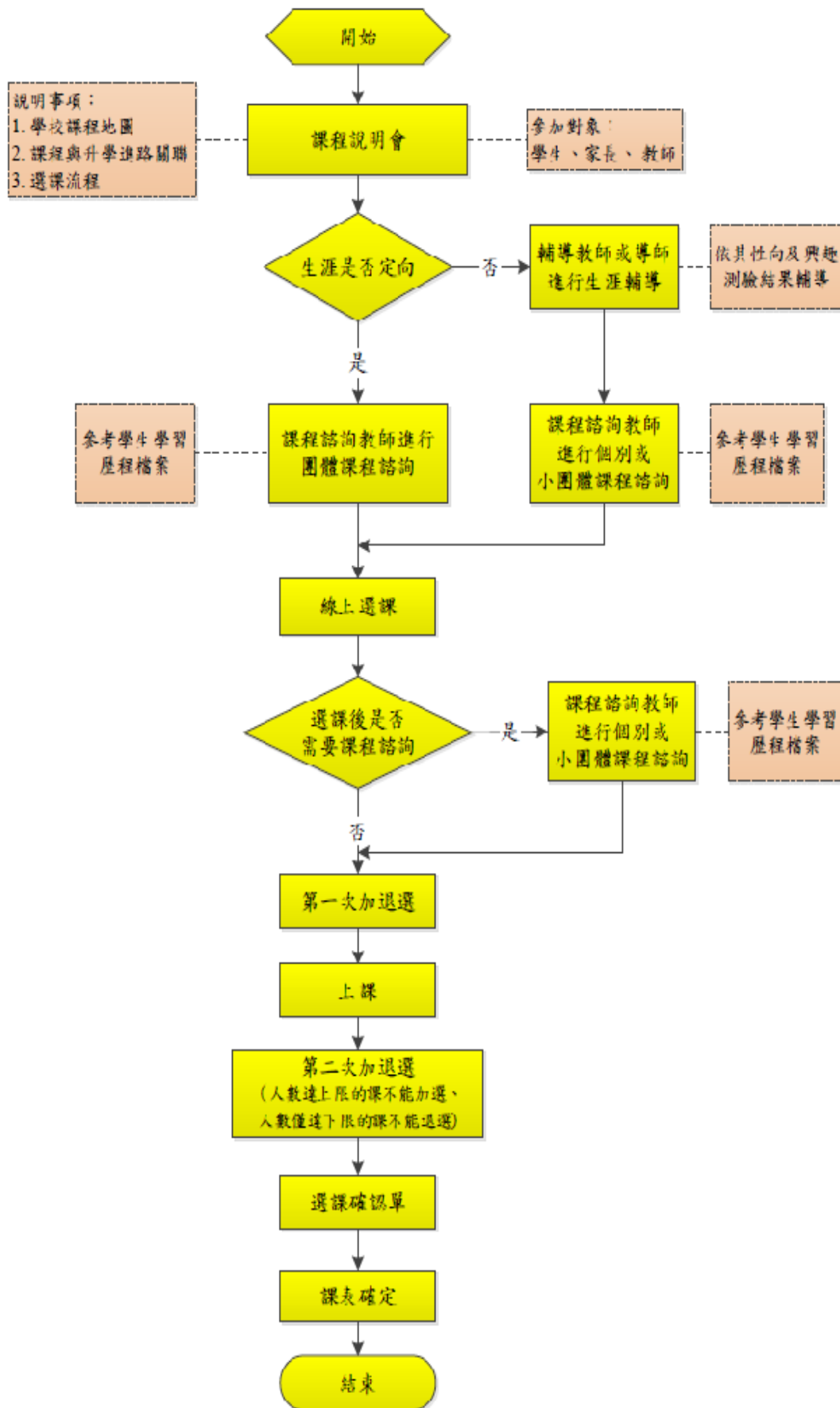
一、選課輔導流程規劃

(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。

附件一、課程諮詢實施原則流程圖



(二)選課作業

苗栗縣私立育民高級工業家事職業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。

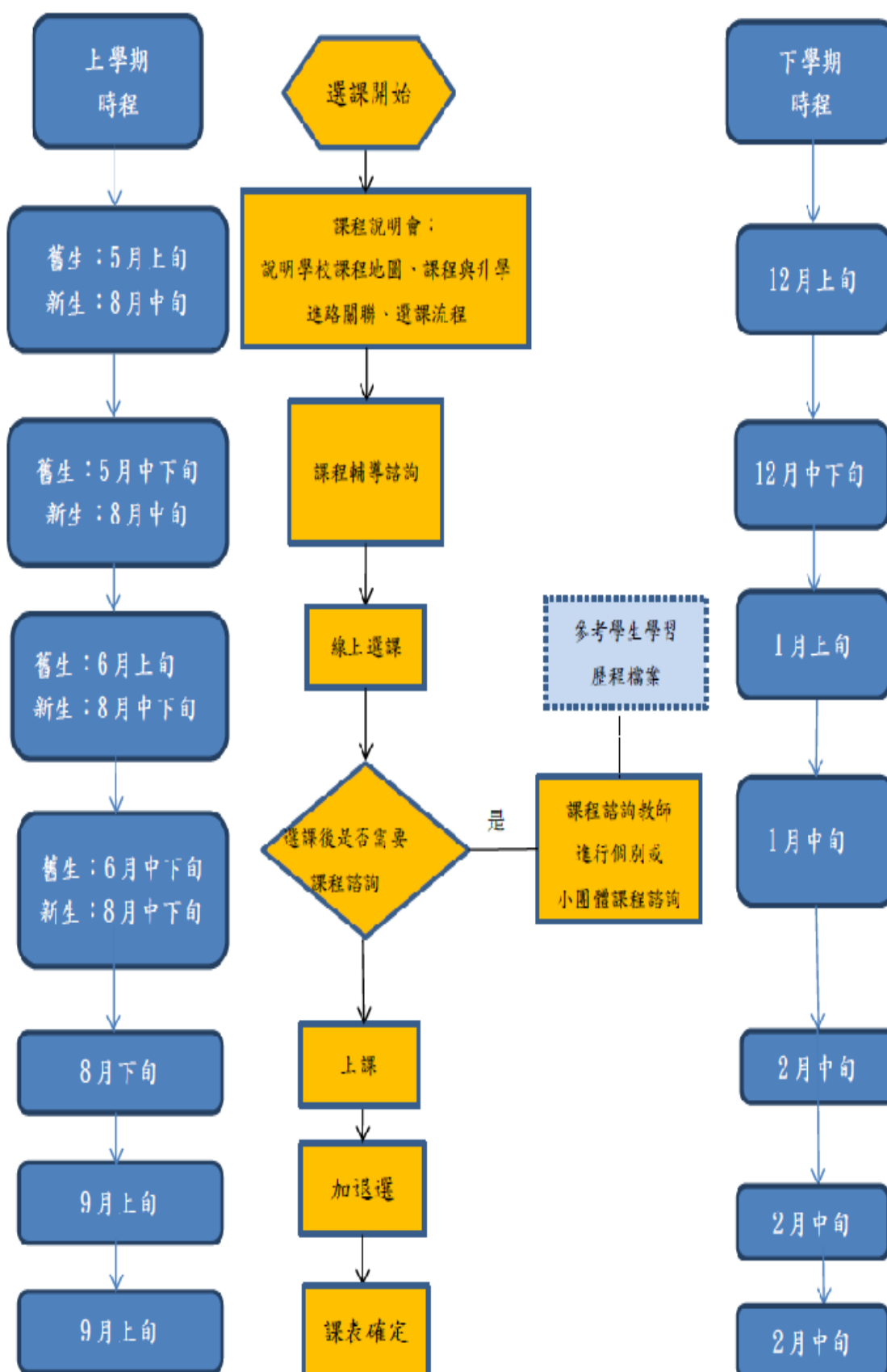
3、登載學生學習歷程檔案：

- (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。

附件二、選課流程與時程



(三)登錄學習歷程檔案階段

附件三、登錄學習歷程檔案流程圖



柒、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與建置檢核作業分工，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	開設生涯規劃課 生涯輔導融入各學科教學	教務處	各校排課 不定期
6	心理測驗實施	透過 1111 九大職能星測評，了解學生興趣及性向。	輔導室	不定期
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。 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，作為學生選系參考。	教務處	不定期

7	升學輔導	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。	教務處	不定期
		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。	實習處輔導室	
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
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學校網頁。	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。	教務處學務處	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。	教務處	經常性
		收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。	教務處	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	每年六月

(二)生涯輔導資源

項目	細項(網站名稱)	內容說明
教育部 官網	學生生涯輔導網	自我探索、科系介紹、工作世界、大學營隊、生涯問鮮菇、資源連結
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；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

二、升學進路

(一) 四技二專升學管道流程圖

四技二專升學管道流程圖

*畢業生含應屆、非應屆及同等學力



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	3個	先看統測成績，再看備審資料(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) 各職群進修升學

科別	可進修升學系所
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。

三、就業進路

(一) 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
餐飲技術科	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、中西餐烹調、中西式點心、烘焙等國際化餐飲經營管理知能。	中餐烹調 西餐烹調 烘焙食品 餐旅服務 飲料調製

		中式米食加工 中式麵食加工
--	--	------------------

(二) 就業發展

餐旅群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
餐飲技術科	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。