

核備文號：臺北市政府教育局113年9月2日北市教中字第 1133089801 號函

臺北市私立滬江高級中學

課程手冊

(實用技能學程113 學年度入學學生適用)

壹、學校簡史

一、創辦發起：

1. 民國四十五年由上海滬江大學校友籌組「創辦人會」，主席為吳嵩慶將軍，常務委員有蔣彥士先生、周聯華牧師、錢傑夫先生、阮維揚先生等人。
2. 民國四十七年九月立案招生。定校慶為十一月五日。

二、科系沿革：

1. 初創校：「臺北縣私立滬江中學」成立初高中各一班，男女兼收，學生約一百多人
2. 民國57年：停辦初中，更名為「臺北市私立滬江高級中學」增設會計統計科，創辦夜間部。
3. 民國58年：設電工科。
4. 民國59年：設電子科、建築科、綜合商業科，附設進修補習學校。
5. 民國69年：停辦電工科和會計統計科。
6. 民國76年：設資料處理科。
7. 民國77年：綜合商業科改為商業經營科。
8. 民國78年：設室內空間設計科。
9. 民國86年：普通科試辦「綜合高中實驗課程」。
10. 民國87年：停辦商業經營科。
11. 民國101年：停辦建築科。
12. 民國102年：夜間部改制為進修部。
13. 民國104年：電子科改為航空電子科。
14. 民國107年：停辦進修部。
15. 民國108年：增設幼兒保育科。
16. 民國111年：停辦資料處理科。
17. 民國112年：停辦綜合高中實驗課程、廣告設計科、資訊科、幼兒保育科。
18. 現況：全校科別：航空電子科、室內空間設計科、餐飲管理科、餐飲技術科。

貳、學校願景與學生圖像

一、學校願景

技高一籌的專業達人

(二) 學校願景補充說明

本校為推動新課綱發展學校本位課程計畫，108學年度以「打造務實的滬江勇者」為願景，並經課程發展委員會、校務會議通過學校總體課程計畫。

109學年度因應學校轉型計畫而申請停辦綜合高中，並經校務會議通過學校經營發展定位為技術型高中，110學年度再度透過專業群科/領域教學研究會、課程發展委員會討論修訂111學年度學校總體課程計畫之學校願景為「培養技高一籌的專業達人」，與微調整各專業群科學生圖像之核心能力—「品格力、學習力、生活力、專業力」，將「生活力」調整為「服務力」。

各專業群科依據學校願景「培養技高一籌的專業達人」與學生圖像，修訂課程計畫，在課程中加入服務，讓學生能在服務中學習，希望學生從專業課程學習到之技能、知識在生活中應用，並結合服務學習，關懷社會與全球議題，成為有品格、有學力、有服務實踐力的專業達人，一方面發揮專業力得以適性揚才，一方面培養學生服務社會的公民精神，實踐校本課程「適性、多元、創新、國際」之教育理念，落實新課綱「自發、互動、共好」的目標。

二、學生圖像

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。

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。

專業力

培養專業知能以符應產業需求之就業力。

服務力

服務學習，從「做中學」，用所學知能去服務他人與社會，在服務中學習成長。



參、課程規劃與學生進路

一、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

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

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	<p>1. 相關就業進路：</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)：</p> <p>1. 具備餐飲相關領域之基礎知識之能力</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 檢定職類：</p> <p>1. 飲料調製丙級證照</p> <p>2. 中餐烹調丙級證照</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 食物與營養4學分</p> <p>1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 餐飲安全與衛生2學分</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 中餐烹調實習8學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 電腦軟體應用4學分 <input type="checkbox"/> 食物製備6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)：</p> <p>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。</p> <p>2. 訓練學生具備烘焙食品、西點製作實作能力。</p> <p>3. 訓練學生具備西餐烹調實作能力。</p> <p>3. 檢定職類：</p> <p>1. 烘焙食品丙級證照/餐旅服務丙級證照</p> <p>2. 西餐烹調丙級證照</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 餐旅英文與會話4學分</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 專題實作2學分 <input type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 <input type="checkbox"/> 中式宴席料理製作6學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 西餐烹調實習6學分 <input type="checkbox"/> 西式點心製作8學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾3學分 <input type="checkbox"/> 咖啡實務3學分 <input type="checkbox"/> 餅乾製作3學分 <input type="checkbox"/> 創意飲品製作3學分 <input type="checkbox"/> 中式點心製作6學分 <input type="checkbox"/> 房務技術4學分</p>

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
第三年段	<p>1. 相關就業進路：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 習得餐旅管理、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。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)：</p> <p>1. 訓練學生具備異國料理製作能力。</p> <p>2. 訓練學生具備精緻創意創新餐點能力。</p> <p>3. 訓練學生具備蔬果切雕、地方小吃、地方點心實作能力。</p> <p>4. 訓練學生具備宴會規畫實作能力。</p> <p>3. 檢定職類：</p> <p>1. 中式麵食丙級證照</p> <p>2. 中式米食丙級證照</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 校訂必修：</p> <p>1.2 校訂選修：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 餐旅日文與會話4學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 飲務管理4學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 菜單設計2學分</p> <p><input type="checkbox"/> 國際禮儀2學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理4學分</p> <p><input type="checkbox"/> 前場經營與管理4學分</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 校訂必修：</p> <p><input type="checkbox"/> 專題實作4學分</p> <p>2.2 校訂選修：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 蔬果切雕實習4學分</p> <p><input type="checkbox"/> 宴會點心製作6學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 東方料理製作3學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 精緻西點製作3學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 中國特色地方小吃製作3學分</p> <p><input type="checkbox"/> 南洋料理製作3學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 創意時尚甜點製作3學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 臺灣特色地方小吃製作3學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 無國界料理製作6學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 宴會實務6學分</p>

肆、群科課程表

一、課程架構表

113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	38 學分	38	20.43%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.15%	系統設計		
	實習科目		12	6.45%			
	合計			54	29.03%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	12	6.45%	系統設計	
		專業科目		4	2.15%	系統設計	
		實習科目		22	11.83%	系統設計	
	選修	一般科目		4	2.15%	系統設計	
		專業科目		22	11.83%	系統設計	
		實習科目		68	36.56%	系統設計	
	合計				132	70.97%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	90	48.39%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		186節	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		4-12節		6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。

二、科目開設一覽表

(一)一般科目

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		本土語文				
		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					
			化學				
	藝術	美術					
				藝術生活	藝術生活		
	綜合活動	生涯規劃	生涯規劃				
						家政	家政
	健康與體育	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		
	健康與體育			體適能	體適能	體適能	體適能

(二)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	
		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			飲料實務	飲料實務		
		食物與營養	食物與營養				
						餐旅日文與會話	餐旅日文與會話
						飲務管理	飲務管理
		餐飲安全與衛生	餐飲安全與衛生				
				餐旅英文與會話	餐旅英文與會話		
						菜單設計	菜單設計
						國際禮儀	國際禮儀
						餐旅管理	餐旅管理
					前場經營與管理	前場經營與管理	
				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				
				中式宴席料理製作	中式宴席料理製作		
		電腦軟體應用	電腦軟體應用				
		食物製備	食物製備				
	實習科目				西餐烹調實習	西餐烹調實習	
					西式點心製作	西式點心製作	
						蔬果切雕實習	
						宴會點心製作	
				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	
				中式點心製作	中式點心製作		
					南洋料理製作		
					創意時尚甜點製作		

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	
校訂科目	實習科目		→		→		→	臺灣特色地方小吃製作
			→		→		→	無國界料理製作
			→		→		→	宴會實務
			→		→	房務技術	→	房務技術

三、教學科目與學分數表

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	一	二	一	二	一	二			
一般科目 部定必修	語文	國語文	6	3	3						
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語 原住民族語文-泰雅語 原住民族語文-排灣語 原住民族語文-布農語 原住民族語文-鄒語 原住民族語文-雅美語 原住民族語文-太魯閣語	2		2						
		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
			地理				1	1			師資人力因素
			公民與社會								
		自然科學	物理	4	2						師資人力因素
			化學			2					師資人力因素
			生物								
	藝術	音樂	4								
		美術		2							
		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	38	15	15	3	3	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	54	20	20	6	6	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	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 12學分 6.45%	國語文學	4					2	2		
		生活英語	4					2	2		
		體適能	4			1	1	1	1		
		小計	12	0	0	1	1	5	5		
	專業科目 4學分 2.15%	食物與營養	4	2	2						
		小計	4	2	2	0	0	0	0		
	實習科目 22學分 11.83%	專題實作	6				2	2	2		
		職涯體驗	2			2					
		中餐烹調實習	8	4	4						
		中式宴席料理製作	6			3	3				
		小計	22	4	4	5	5	2	2		
	特殊需求領域 0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計			38	6	6	6	6	7	7	
	校訂選修	一般科目 4學分 2.15%	應用數學	4			2	2			
			應選修學分數小計	4	0	0	2	2	0	0	校訂選修一般科目開設4學分
專業科目 22學分 11.83%		餐旅日文與會話	4					2	2		
		飲務管理	4					2	2	與前場經營同時段選修2選1	
		餐飲安全與衛生	2	1	1					師資安排 (因餐飲科許多實習課為三節課，為配合學期配課，須將此三門課程拆開成每學期一學分開設以利配課。)	
		餐旅英文與會話	4			2	2				
		菜單設計	2					1	1	因餐飲科許多實習課為三節課，為配合學期配課，須將此三門課程拆開成每學期一學分開設以利配課。	
		國際禮儀	2					1	1	因餐飲科許多實習課為三節課，為配合學期配課，須將此三門課程拆開成每學期一學分開設以利配課。	
		餐旅管理	4					2	2		
		前場經營與管理	4					2	2	與飲務管理同時段選修2選1	
		應選修學分數小計	22	1	1	2	2	8	8	校訂選修專業科目開設26學分	
		實習科目 68學分 36.56%	電腦軟體應用	4	2	2					
食物製備			6	3	3						
西餐烹調實習			6			3	3				
西式點心製作			8			4	4				
蔬果切雕實習	4						2	2			
宴會點心製作	6						3	3			
蛋糕裝飾	3				3				「蛋糕裝飾」與「咖啡實務」為二選一		
咖啡實務	3				3				「蛋糕裝飾」與「咖啡實務」為二選一		

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		
校訂選修 實習科目	68學分 36.56%	餅乾製作	3				3			「餅乾製作」與「創意飲品製作」為二選一	
		創意飲品製作	3				3			「餅乾製作」與「創意飲品製作」為二選一	
		東方料理製作	3					3		「東方料理製作」與「精緻西點製作」與「中國特色地方小吃製作」為三選一	
		精緻西點製作	3					3		「東方料理製作」與「精緻西點製作」與「中國特色地方小吃製作」為三選一	
		中國特色地方小吃製作	3					3		「東方料理製作」與「精緻西點製作」與「中國特色地方小吃製作」為三選一	
		中式點心製作	6				3	3			
		南洋料理製作	3						3		「南洋料理製作」與「創意時尚甜點製作」與「臺灣特色地方小吃製作」為三選一
		創意時尚甜點製作	3						3		「南洋料理製作」與「創意時尚甜點製作」與「臺灣特色地方小吃製作」為三選一
		臺灣特色地方小吃製作	3						3		「南洋料理製作」與「創意時尚甜點製作」與「臺灣特色地方小吃製作」為三選一
		無國界料理製作	6						3	3	
		宴會實務	6						3	3	
		房務技術	4				2	2			
				應選修學分數小計	68	5	5	15	15	14	14
特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分	
		選修學分數合計	94	6	6	19	19	22	22		
		校訂必修及選修學分上限合計	132	12	12	25	25	29	29		
		學分上限總計	186	32	32	31	31	30	30		
		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)	6	0	0	1	1	2	2		
		每週總上課節數	210	35	35	35	35	35	35		

伍、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

113 學年度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補充規定

112 年 08 月 02 日 課程發展委員會通過

一、依據

教育部「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

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補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、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、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：
 - 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。

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、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、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，其選讀併同校訂選修科目之選修一同實施。

七、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，定期於每學期於每學年之課程發展委員會內為之。

八、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

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 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)	
					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			☐餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	第二學期			☐餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
第二學年	第一學期	咖啡學。學咖啡	1	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		複合媒材創作	1	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		一元二次方程式加強	1	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		推理類桌遊	1	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		英文歡樂唱	1	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		生活大補帖	1	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		說書人	1	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		遊玩廣告	1	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否

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 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 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		
第一學期	基礎重量訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	看漫畫學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	餐飲美學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	手作無人機	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學年	咖啡學。學咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	複合媒材創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	一元二次方程式加強	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	推理類桌遊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英文歡樂唱	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活大補貼	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

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 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 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			
第二學年	第二學期	視書人	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		遊玩廣告	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		基礎重量訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		看漫畫學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		餐飲美學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		手作無人機	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第三學年	第一學期	咖啡烘豆	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		複合媒材創作進階	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		飛行模擬器練習	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		看電影學英文	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

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 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)	
					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			
第三學年	第一學期	指數對數基礎強	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		飲食與電影	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		派對類桌遊	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		神劇追追追	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		食行好安全	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		電競電腦配備介紹	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	選手培訓	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		咖啡烘豆	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		複合媒材創作進階	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		飛行模擬器練習	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		看電影學英文	2	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

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 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 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			
第三學年	第二學期											
		指數對數基礎強	2	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		飲食與電影	2	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		派對類桌遊	2	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		神劇追追追	2	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		食行好安全	2	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		電競電腦配備介紹	2	6	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		選手培訓	2	18	☑餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
自主學習	2	18	☑餐飲技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否		

陸、學生選課規劃與輔導

一、學生選課規劃與輔導措施

113 學年度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 112 年 08 月 02 日課程發展委員會議通過

壹、依據：

- 一、教育部「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 三、教育部「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。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。

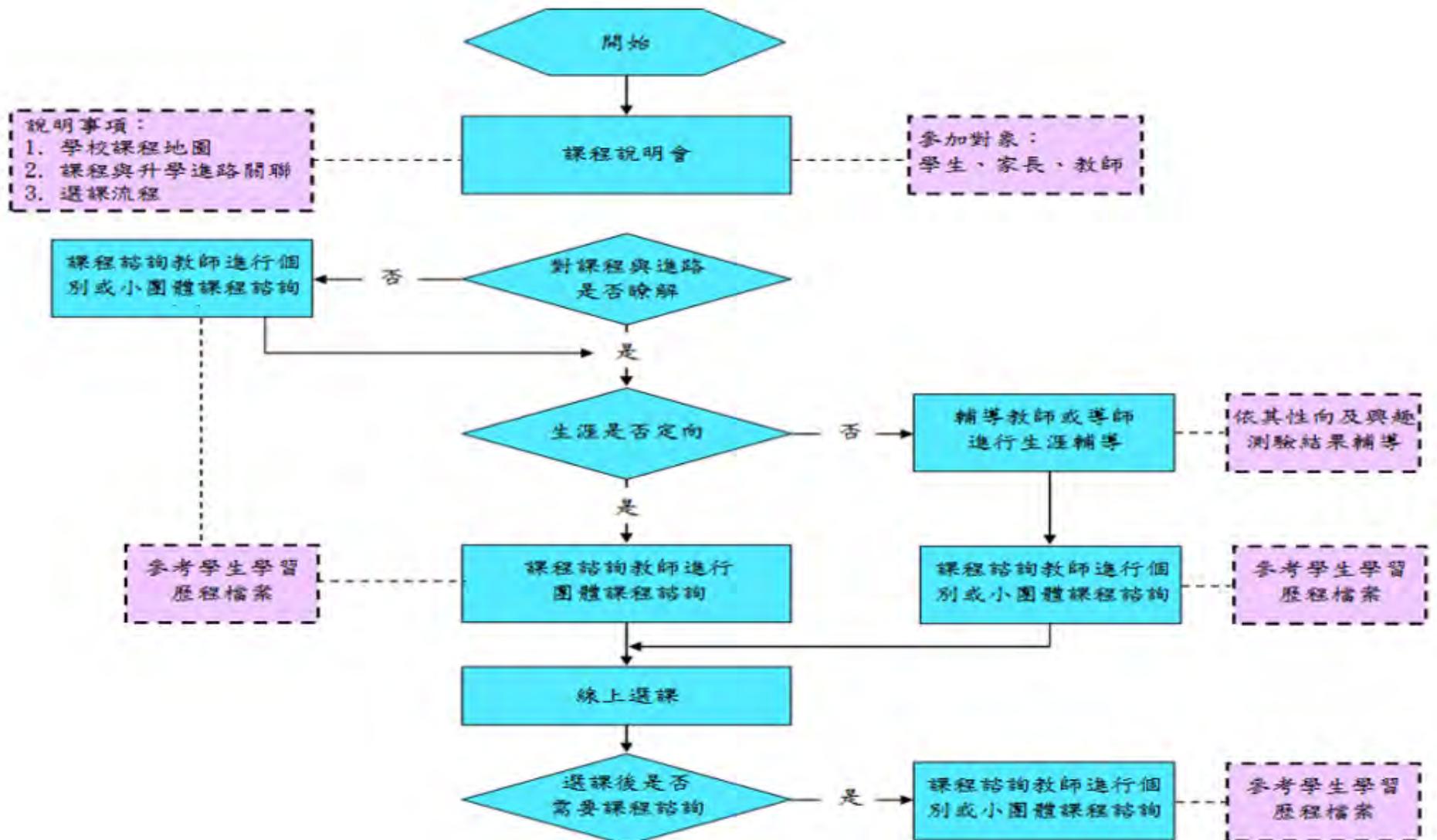
七、超過加退選期限，即不得以任何理由要求再加退選課程。

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。

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖

113學年度臺北市私立滬江高級學選課輔導機制作業流程



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	舊生:4月中;新生8月中/12月初	課程宣導及說明會	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	9月初/2月中	正式上課	開學正式跑班上課
3	9月10日/2月底	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	11月中/4月底	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	11月底/5月初	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	12月初/5月中	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35人為上限。 2. 同時段數班或多時段數班總計人數 \geq 預選人數, 滿足需求, 師資設備能因應。
7	12月中/6月初	進行選課	進行選課
8	12月底/6月中	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	1月初/6月底	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	1月底/7月初	檢討	課發會進行檢討

(三)選課輔導機制作業流程說明

臺北市私立滬江高級中學選課輔導機制作業流程說明

流程	時間		準備資料	聯繫資源(單位)	注意事項
	上學期	下學期			
課程說明會	預備週	預備週	課程手冊	教務處 輔導室 課程諮詢教師	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
正式上課	第1週	第1週	課表	教務處	開學正式跑班上課
辦理加退選	第2週	第2週	加退選申請單	導師 輔導室/課程諮詢教師 教學組	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。
次學期預選調查與興趣調查	第12週	第12週	1.課程手冊 2.心理測驗資料 3.預選單 4.學程抉擇表(選組)	1.群科/學程召集人(課程諮詢教師) 2.輔導室(生涯規劃/輔導教師) 導師	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。
準備次學期開課資料	第13週	第13週	1.課程手冊 2.開課表 3.教師名單 4.學生預選結果 5.限制因素:分組跑班、限制選修 6.上一學期相關選課結果參考，如跨班、跨學程/群科學生統計。 7.預修、跨校、進路、跨班、跨年級、跨學程/群科、共同核心、一般科目選修。	1.課發會 2.人事室-教師名單 3.群科/學程課程諮詢教師-學生預選結果(選組/選課) 4.教務處教學組-上學期選課結果 5.實習處-各群科專業實習開班結果(班數、業師、支援社區跨校教師)	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。
次學期選課說明會	第13週	第13週	1.課程手冊 2.選課說明會簡報	1.課程諮詢教師(群科主任/學程召集人)-說明課程內容與生涯學群職群進路 2.輔導室-說明學習歷程檔案建置作業 3.教務處教學組-說明選課注意事項	辦理場次 1.教師選課說明會:群科/學程召集人、導師、生涯規劃輔導教師及行政人員。 2.學生選課說明會-入班或集合學生說明。 3.家長選課說明會。
次學期網路選課	第13週	第13週	開課表單	教學組 設備組資訊室	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。
進行選課	第14-16週	第14-16週	選課手冊	教學組、設備組 群科主任/學程召集人	

選課適性 度檢核	第 15-16 週	第 15-16 週	選課單 學程/選組抉擇表 學生學習歷程檔案	1.導師檢核選課適性度 2.課程諮詢教師(群科 主任/學程召集人)檢 核選課適性度 3.輔導室檢核選課適性 度 4.教學組選課檢核 5.課程諮詢教師將選課 不適性學生名單通知 教學組,辦理加退選	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。
統計選課 結果	第 17 週	第 17 週	網路選課資料	教學組	各科選書、核算繳費、調整配課、 正式排課、製作課表。
檢討	每年六月		課程評鑑學生學習回 饋資料	課發會進行檢討	

113 學年度臺北市私立滬江高級中等學校 本位課程與教學評鑑實施計畫

112 年 08 月 02 日課程發展委員會通過

一、依據

- (一) 教育部發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱。
- (二) 本校校務中長程發展計畫。
- (三) 本校課程發展委員會設置要點。

二、目的

- (一) 落實課程綱要(以下簡稱課綱)之實施，協助教師教學增能與學生學習。
- (二) 建立課程自我評鑑與檢核機制，確保「學校本位課程」發展與教學品質。

三、評鑑原則

- (一) 範圍：總體課程計畫評鑑、課程實施評鑑(課程教學計畫、實施成果)、教材及教科書的評鑑等。
- (二) 方法：採多元化方式，兼具形成性評量與總結性評量。
- (三) 結果：作為課程規劃、教學計畫、教材編選及教學評量等改進的參考，以提昇學習成效，並進行評鑑後的檢討。

四、課程評鑑小組組織分工

召集人	校長	綜理、督導
執行秘書	教務主任	策劃、執行
委員	課發會委員 專家學者(得邀請) 領域代表教師 教師會代表 家長代表	

五、評鑑方式及作法

- 一、課程評鑑：由本校課程發展委員會、學習領域小組定期研討，並適時修正。
- 二、教學評鑑：由教學團定期自評互評，本校課程發展委員會進行教學評鑑統整之評核。
 - (一) 每學期結束前：學校本位課程實施檢核表。
 - (二) 下學期：同儕訪視紀錄表(每師三份)。
- 三、學習評鑑：由教學團定期自評互評，本校課程發展委員會進行教學評鑑統整之評核。
 - (一) 上學期教師進修：安排學年進行校本課程成果分享。
 - (二) 下學期教師進修：安排學習領域、專業社群成果分享。
 - (三) 上學期：學習領域教師自我檢核表。

六、評鑑結果的之運用

- (一) 由本會定期召開會議檢討修正計畫。
- (二) 教研會定期開會評估檢討教材、教學活動和評量方式。
- (三) 教師進行自我評鑑、同儕互評，蒐集意見改進教學，加強教師專業成長。
- (四) 逐步建立教學檔案。
- (五) 檢討與改進教學策略與成效。
- (六) 研究發展學校特色選修課程。

七、本計畫經課程發展委員會通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。