明德中學進修部

108 學年度

課程諮詢輔導手冊

中華民國一〇八年九月二十八日

目　錄

壹、學校願景..... 3

貳、學生圖像.....3

參、群科課圖.....5

肆、群科課表.....6

伍、課程輔導諮詢實施與流程.....12

陸、選課作業方式與流程.....15

壹、學校願景

教育是「人與人接觸」、「人與人關係」、「以人感化人」的場域，其成敗決定在「學校所有人」的因素，而「成就每一位學生」即是最核心的本質，也是本校的學校願景，而如何成就讓學生甚至於是老師、學校均具有價值及成就，乃是校務長期努力發展願景之圖像。因而衍生學校五大發展方向:

1.營造優質的學習環境:心理環境(軟體)、物質環境(硬體)。

2.建構高效能行政團隊:強化行政功能，有效支援教學活動。

3.力求高品質教學效益:教師能依學生需求調整，有效教學。

4.涵養優質實力的學生:讓學生為自己未來生活的幸福、健康努力。

5.永續發展優良的校風:延續溫馨校園，營造人文關懷的教育環境。

貳、學生圖像

前言

時代變遷，多元的環境造就了不一樣的時代學子，回顧國家的教育方針，也在浪潮下，起了變革，因應而成十二年國民基本教育綱要，我們也期待在這一機會下，形塑新時代學校課程發展願景，落實國家十二年國民基本教育綱要適性揚才、素養教育。

而本著本校最核心的目標-成就每一位學生的願景下，我們經由討論聚焦目標在提升我們老師的教學與優化課程設計能力，發展學生帶的走的能力，發展學校多元選修和校訂必修課程，符應成就學生能力(公民

力、合作力、科技力、創思力、國際力)的需求。

公民力

實踐公民意識、社會觀察、問題省思、公民實踐

合作力

實踐同理溝通、人際互動、友善共好、合作行動

創思力

實踐敏察識讀、系統思考、解決問題、實踐創新

科技力

實踐資訊蒐集、媒材識讀、科技運用、生活應用

國際力

實踐語文能力、多元價值、全球議題、國際移動

參、專業群科

群科教育目標與專業能力

群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					公民力	合作力	創思力	科技力	國際力
家政群	美容科	1.美容及美髮類-培養美容、健康美容、美容師、髮型設計師、專業講師相 關產業基層技術專業人才。 2.整體造型類-培育流行時尚 婚禮造型設計、化妝品專櫃銷售人員、形象設計、舞台彩妝造型師、整體造型師、舞。 3.多媒材設計類－時尚飾品設計、整體造型裝飾美學設計、多媒材創作設計. 4.表演藝術類－婚禮主持人、舞台藝術造型工作者、舞台表演工作者。	1. 培養美容、美髮、流行時尚相關產業基層人員。 2. 培養學生務實專業能力、積極敬業態度與樂觀進取之觀念。 3. 培養學生具有美學涵養及美容相關專業知識、專業精神與職業道德之美容、美髮、時尚流行文化產業之實務基層人才。 4. 培養符合產業需求與專業領域再進修之人才。	備美容、美髮、整體造型專業知識及實作應用之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備美容、美髮、時尚流行產業職場實務服務能力及整體造型設計能力。	○	●	●	●	●
				具備多媒材創作、飾品美學製作設計與多元創意設計能力。	○	●	●	●	○
				具備美容、美髮、時尚流行、整體造型、美學創作實作之能力。	○	●	●	●	○
				具備職業道德、積極進取、服務熱忱與終身學習之能力。	●	●	●	○	○
餐旅群	觀光事業科	1. 旅館從業人員 2. 旅遊從業人員 3. 餐飲服務人員 4. 餐廚人員	1. 培養餐旅相關產業基層人員。 2. 培育具有國際觀及本土特色的觀光知能、專業精神與職業道德之觀光實務基層人才。 3. 培養符合產業需求與專業領域再進修之人才。	具備觀光與休閒服務之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備餐飲服務之基本能力。	●	●	●	●	●
				具備創新觀光遊程設計，豐富生活內涵，增進創造思考及適應社會變遷之能力。	●	●	●	●	●
				具備餐旅英(日)文與會話之基礎能力與國際化就業需求的觀念與能力。			○		●
				具備職業道德與終身學習能力。	●	●	●	●	●
	餐飲管理科	1. 餐飲服務人員 2. 餐廚人員 3. 旅館從業人員	1. 培養餐旅相關產業基層人員。 2. 培養學生務實專業能力、積極敬業態度與樂觀進取之觀念。 3. 培養學生基本餐旅專業知識、結合在地食材之餐飲學習教育，了解各地飲食文化。 4. 培養符合產業需求與專業領域再進修之人才。	具備餐飲服務之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備餐飲製作及安全衛生之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備融會貫通的創意思維，增進餐旅相關產業認識之能力。		●	●	●	●
				具備掌握食材來源、運用各式手法結合在地優質食材，演繹各國經典料理之能力。	○	●	●	○	○
				具備良好職業道德、敬業樂群、負責進取及勤勞服務，並能持續再進修落實終身學習精神。	●	●	●	●	

肆、群科課程表教學科目與學分(節)數表

家政群美容科 教學科目與學分(節)數表 108 學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	2	2	2	2			A 版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2			1	1			A 版
			生物	2	1	1					A 版
		藝術	音樂	2			1	1			
			藝術生活	2	1	1					
		綜合活動	法律與生活	2	1	1					
		科技	資訊科技	2	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		**54**	**12**	**12**	**11**	**11**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計 54 節數**
	專業科目	家政概論		4	2	2					
		色彩概論		2			2				
		家政職業衛生與安全		2			2				
		家庭教育		4			2	2			
		家政職業倫理		2					1	1	
		行銷與服務		4					2	2	
		家政美學		2					2		
		小計		**20**	**2**	**2**	**6**	**2**	**5**	**3**	**部定必修專業科目總計 20 節數**
	實習科目	多媒材創作實務		6	3	3					
		飾品設計與實務		4					2	2	
		整體造型	美容美體實務	6			3	3			
			美髮造型實務	4	2	2					
			舞台表演實務	4					2	2	
			整體造型設計與實	4					2	2	

			務								
		小計		28	5	5	3	3	6	6	部定必修實習科目總計 28 節數
	專業及實習科目合計			48	7	7	9	5	11	9	
	部定必修合計			102	19	19	20	16	15	13	部定必修總計 102 節數

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	節數			名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	4 節數 3.03%	國語文閱讀與寫作	4	1	1	1	1			
				小計	4	1	1	1	1			校訂必修一般科目總計 4 節數
		實習科目	4 節數 3.03%	專題實作	4					2	2	
				小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計 4 節數
	校訂必修節數合計				8	1	1	1	1	2	2	校訂必修總計 8 節數
	校訂選修	專業科目	14 節數 10.61%	時尚美學	8			2	2	2	2	
				美容衛生	2				2			
				美容概論	4	2	2					
				最低應選修節數小計	14							校訂選修專業科目總計 14 節數
		實習科目	14 節數 10.61%	健康美容實務	2						2	
				商業髮型造型設計	2				2			同科單班 AC2 選 1
				時尚髮型梳理實務	2				2			同科單班 AC2 選 1
				甲妝藝術	4					2	2	同科單班 AD2 選 1
				手足保養與彩繪實務	4					2	2	同科單班 AD2 選 1
				最低應選修節數小計	8							校訂選修實習科目總計 14 節數
	校訂選修節數合計				22	2	2	2	6	4	6	校訂選修總計 28 節數
學生應修習節數總計					132	22	22	23	23	21	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
每週團體活動時間(節數)					10	2	2	1	1	2	2	
每週彈性學習時間(節數)					2					1	1	
每週總上課時間(節數)					144	24	24	24	24	24	24	

專業群科

餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數表 108 學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	2	2	2	2			A 版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2			1	1			A 版
			生物	2	1	1					A 版
		藝術	音樂	2			1	1			
			藝術生活	2	1	1					
		綜合活動	法律與生活	2	1	1					
		科技	資訊科技	2	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		**54**	**12**	**12**	**11**	**11**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計 54 節數**
	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 節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6					3	3	
		旅遊	旅遊實務	4			2	2			
			導覽解說實務	6			3	3			
			遊程規劃實務	4					2	2	
		小計		**26**	**3**	**3**	**5**	**5**	**5**	**5**	**部定必修實習科目總計 26 節數**
	專業及實習科目合計			**40**	**6**	**6**	**7**	**7**	**7**	**7**	
	部定必修合計			**94**	**18**	**18**	**18**	**18**	**11**	**11**	**部定必修總計 94 節數**

課程類別	領域 / 科目及節數	授課年段與節數配置			備 註
		第一學年	第二學年	第三學年	

名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	4 節數 3.03%	國語文閱讀與寫作	4	1	1	1	1			
				小計	**4**	**1**	**1**	**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計 4 節數**
		實習科目	4 節數 3.03%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計 4 節數**
	校訂必修節數合計				**8**	**1**	**1**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計 8 節數**
	校訂選修	專業科目	12 節數 9.09%	觀光學行政與法規	4					2	2	
				遊樂區經營管理	4					2	2	同科單班 AA2 選 1
				觀光資源	4					2	2	同科單班 AA2 選 1
				最低應選修節數小計	**8**							**校訂選修專業科目總計 12 節數**
		實習科目	26 節數 19.7%	旅館客務實務	4					2	2	
				中式米食實務	6	3	3					
				領團實務	4					2	2	
				房務實務	4			2	2			
				菜單設計實務	4			2	2			同科單班 AF2 選 1
				餐旅服務實務	4			2	2			同科單班 AF2 選 1
				最低應選修節數小計	**22**							**校訂選修實習科目總計 26 節數**
	校訂選修節數合計				**30**	**3**	**3**	**4**	**4**	**8**	**8**	**校訂選修總計 38 節數**
學生應修習節數總計					132	22	22	23	23	21	21	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					10	2	2	1	1	2	2	
每週彈性學習時間(節數)					2					1	1	
每週總上課時間(節數)					144	24	24	24	24	24	24	

專業群科

餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表 108 學年度入學新生適用

課程	領域 / 科目及節數	授課年段與節數配置	備 註

類別					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	2	2	2	2			A 版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2			1	1			A 版
			生物	2	1	1					A 版
		藝術	音樂	2			1	1			
			藝術生活	2	1	1					
		綜合活動	法律與生活	2	1	1					
		科技	資訊科技	2	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		**54**	**12**	**12**	**11**	**11**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計 54 節數**
	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 節數**
	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			
		小計		**26**	**4**	**4**	**6**	**6**	**3**	**3**	**部定必修實習科目總計 26 節數**
	專業及實習科目合計			**40**	**7**	**7**	**8**	**8**	**5**	**5**	
	部定必修合計			**94**	**19**	**19**	**19**	**19**	**9**	**9**	**部定必修總計 94 節數**

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂	校訂	一般	4 節數 3.03%	國語文閱讀與寫作	4	1	1	1	1			
				小計	**4**	**1**	**1**	**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計 4 節數**

科目	必修	科目										
		實習科目	4 節數 3.03%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計 4 節數**
		校訂必修節數合計			**8**	**1**	**1**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計 8 節數**
	校訂選修	專業科目	8 節數 6.06%	餐飲採購	4					2	2	
				食物學	2	2						
				餐飲安全與衛生	2		2					
				最低應選修節數小計	**8**							**校訂選修專業科目總計 8 節數**
		實習科目	30 節數 22.73%	烘焙實務	8					4	4	
				中式點心實務	6			3	3			
				無國界料理實務	4					2	2	同科單班 AB2 選 1
				南洋料理實務	4					2	2	同科單班 AB2 選 1
				吧檯實務	4					2	2	同科單班 AE2 選 1
				餐旅服務實務	4					2	2	同科單班 AE2 選 1
				最低應選修節數小計	**22**							**校訂選修實習科目總計 30 節數**
		校訂選修節數合計			**30**	**2**	**2**	**3**	**3**	**10**	**10**	**校訂選修總計 38 節數**
學生應修習節數總計					**132**	**22**	**22**	**23**	**23**	**21**	**21**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**10**	**2**	**2**	**1**	**1**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**					**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

伍、學生選課規劃與輔導

選課輔導流程規劃

一、日程表

序號	時間	活動內容	說明

1	6 月 8 日	舊生選課宣導	1. 公告選修課程 2. 舊生前一學期末進行選課宣導
2	7 月 18 日	高一新生註冊時段進行選課宣導	1. 公告選修課程 2. 高一新生選課宣導
3	7 月 25 日	第一梯新生訓練學生進行第一學期第一梯次選課	1. 公告選修課程 2. 採網路選課 3. 學生進行第一學期選課
4	8 月 15 日	第二梯新生訓練學生進行第一學期第二梯次選課	1. 公告選修課程 2. 採網路選課 3. 學生進行第一學期選課
5	8 月 30 日	正式上課	正式上課
6	9 月 9 日前完成	加、退選週	加、退選週
7	1 月 10 日	學生進行第二學期選課	1. 公告選修課程 2. 採網路選課 3. 學生進行第二學期選課
8	2 月 10 日	正式上課	正式上課
9	2 月 17 日前完成	加、退選週	加、退選週

二、流程圖(含選課輔導及流程)

選課流程

學校願景	成就每一位學生
學生圖像	公民力、合作力、科技力、創思力、國際力
對應課程	部定必修 / 校訂必修 / 彈性學習 / 校訂選修加深加廣、補強性、多元選修

	美容科	觀光科	餐飲科
高一新生選課流程 *利用新生註冊時段進行選課宣導(7 月 18 日) *學生進行選課(7 月 25 日及 8 月 15 日) *正式上課(8 月 30 日) *加、退選(9 月 9 日前完成)	*美容概論 2 *時尚美學 2 *時尚髮型梳理實務 1(同時段開課 2 選 1) *商業髮型造型設計 1(同時段開課 2 選 1)	*中式米食實務 4	*餐飲安全與衛生 1 *食物學 1(同時段開課 2 選 1) *物料管理 1(同時段開課 2 選 1)
高一下選課流程 *學生進行選課(1 月 10 日) *正式上課(2 月 10 日) *加、退選(2 月 17 日前完成)	*美容概論 2 *時尚美學 2 *時尚髮型梳理實務 1(同時段開課 2 選 1) *商業髮型造型設計 1(同時段開課 2 選 1)	*中式米食實務 4	*餐飲安全與衛生 1 *食物學 1(同時段開課 2 選 1) *物料管理 1(同時段開課 2 選 1)
高二上選課流程 *舊生前一學期末進行選課宣導(6 月 8 日) *學生進行選課(8 月 15 日) *正式上課(8 月 30 日) *加、退選(9 月 9 日前完成)	*時尚美學 2 *美容衛生 1	*觀光資源 2(同時段開課 2 選 1) *遊樂區經營管理 2(同時段開課 2 選 1)	*中式點心實務 3
高二下選課流程 *學生進行選課(1 月 10 日) *正式上課(2 月 10 日) *加、退選(2 月 17 日前完成)	*時尚美學 2 *美容衛生 1	*觀光資源 2(同時段開課 2 選 1) *遊樂區經營管理 2(同時段開課 2 選 1)	*中式點心實務 3
高三上選課流程 *舊生前一學期末進行選課宣導(6 月 8 日) *學生進行選課(8 月 15 日) *正式上課(8 月 30 日) *加、退選(9 月 9 日前完成) 彈性學習	*健康美容實務 1 *甲妝藝術 2(同時段開課 2 選 1) *手足保養與彩繪實務 2(同時段開課 2 選 1)	*觀光學行政與法規 2 *領團實務 2 *餐旅服務實務 1(同時段開課 2 選 1) *菜單設計實務 1(同時段開課 2 選 1)	*餐飲採購 2 *餐旅服務實務 2 *無國界料理實務 2(同時段開課 2 選 1) *南洋料理實務 2(同時段開課 2 選 1)
高三下選課流程 *學生進行選課(1 月 10 日) *正式上課(2 月 10 日) *加、退選(2 月 17 日前) 彈性學習	*健康美容實務 1 *甲妝藝術 2(同時段開課 2 選 1) *手足保養與彩繪實務 2(同時段開課 2 選 1)	*觀光學行政與法規 2 *領團實務 2 *餐旅服務實務 1(同時段開課 2 選 1) *菜單設計實務 1(同時段開課 2 選 1)	*餐飲採購 2 *餐旅服務實務 2 *無國界料理實務 2(同時段開課 2 選 1) *南洋料理實務 2(同時段開課 2 選 1)
	家政群	餐旅群	

三、選課輔導措施

(一)生涯探索：

透過輔導教師，引導同學進行自我探索，並運用生涯相關資源，增進對課程、升學管道與社會產業趨勢的了解，進而選擇適合自己的課程。

http://www.mdhs.tc.edu.tw/heart/index.html

(二)興趣量表：

高一上學期進行興趣量表線上施測，高一下利用班會時間進行新編多元性向線上測驗，兩者均於生涯規劃課中進行結果說明與解釋，並由輔導教師或導師依其性向及興趣測驗結果，提供個別課程諮詢，家長亦可於線上查閱測驗結果與說明。

http://www.mdhs.tc.edu.tw/heart/index.html

(三)課程諮詢教師：

a.舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程資訊，並溝通其在學生選課輔 導過程中所遭遇困難，協助解決。

b.提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。

c.個別選課適應困難學生之個別諮詢輔導服務。

(四)其他：

有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

(1)開設必修及選修科目：教務組。

(2)課程規劃：教務組、任課老師及召集人。

(3)選課規劃：課程諮詢教師、教務組、輔導教師、導師、任課老師及召集人。

(4)心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。

(5)確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。

(6)科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

陸、選課作業方式與流程(含跨科、群、校選修課程規劃)

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.	專業	時尚美學	美容科	0	0	2	2	2	2
2.	專業	餐飲採購	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	食物學	餐飲管理科	2	0	0	0	0	0
4.	專業	美容衛生	美容科	0	0	0	2	0	0
5.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲管理科	0	2	0	0	0	0
6.	專業	觀光學行政與法規	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
7.	專業	美容概論	美容科	2	2	0	0	0	0
8.	實習	健康美容實務	美容科	0	0	0	0	0	2
9.	實習	旅館客務實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
11.	實習	中式米食實務	觀光事業科	3	3	0	0	0	0
12.	實習	領團實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
13.	實習	房務實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0
14.	實習	中式點心實務	餐飲管理科	0	0	3	3	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						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	遊樂區經營管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2 選 1
2.	專業	觀光資源	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2 選 1
3.	實習	無國界料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2 選 1
4.	實習	南洋料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2 選 1
5.	實習	商業髮型造型設計	美容科	0	0	0	2	0	0	同科單班	AC2 選 1
6.	實習	時尚髮型梳理實務	美容科	0	0	0	2	0	0	同科單班	AC2 選 1
7.	實習	甲妝藝術	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2 選 1
8.	實習	手足保養與彩繪實務	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2 選 1
9.	實習	吧檯實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE2 選 1
10.	實習	餐旅服務實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE2 選 1
11.	實習	菜單設計實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF2 選 1
12.	實習	餐旅服務實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF2 選 1