國立高雄餐旅大學

師資培育中心
103學年度中等教育學程
新生說明會

(103/9/9、9/10)

中學教師資格取得流程

通過甄選， 取得修習教育學程資格

1. 修畢規定之教育專業科目學分(26學分)及專門科目學分(30學分)
2. 實地學習時數至少54小時+服務學習時數至少30小時
3. 每學期參加二場師培中心辦理之研習會(二年須參加八場以上)
4. 修業年限至少二年四學期(不含寒暑修且有修課事實)

教育實習(半年全時，無實習津貼)

教師資格檢定考試合格（取得合格教師證書）

參加各校教師甄選

修習須知(1/2)

- 修讀年限：至少二年四學期

  (必要時可延長2年，其延長年限併入各學制所定之延長修業年限內)
- 教育學程每學期教育專業課程至少修2~8學分(3學分課程以9學分計)，其學分數計入各學制每學期修習學分數上限計算(大學部每學期至多28學分；研究所一年級生每學期至多18學分，二年級以上至多28學分)。

修習須知(2/2)

- 本校中等學校教育專業課程應修學分數至少26學分。
- 教育專業課程須額外繳交學分費，其學分費比照當學期大學部學分費標準(900元/時)。
- 103學年度甄選錄取之師資生其專門課程一律依照最新版之餐旅群「觀光科」或「餐飲科」科目及學分一覽表修習。
- 師資生各項修課內容及規定請參見師培中心網站(http://tec.nkuht.edu.tw/)→課程資訊。

教育專業課程

教育專業課程科目(至少26學分)

+

實地實習（至少54小時）

教育專業課程學分

- 必修18 ＋ 選修8 ＝ 26學分
- 課程總表

必修	必備學分數
教育基礎課程	4
教育方法課程	10
教材教法與教學實習課程	4
選修課程	8

國立高雄餐旅大學中等教育學程(教育專業)課程規劃表

	第一年上學期	第一年下學期	第二年上學期	第二年下學期
必修共9門 18學分	教育概論 教育心理學	教育哲學 教育社會學 教學原理 課程發展與設計 學習評量	班級經營 輔導原理與實務 教學媒體與運用 分科教材教法	分科教學實習
選修共4門 8學分	發展心理學	青少年發展與輔導	教育研究法	特殊教育導論
	親職教育	教育人力資源管理	技職學校行政	教育評鑑與視導
	人際關係	餐旅專業倫理	終身學習素養	電腦與教學
	服務學習課程設計	教育法規與制度	教育議題研討	餐旅美感教育
	生命教育	教師專業發展	創意思考教學	餐旅國際教育
	校園性別平等教育	閱讀理解策略	適性教學	綠色飲食課程設計

一、為順利修畢教育學程應修26學分，必修課程建議同學按照上述修課順序選讀；修習教育實習課程前，需修畢第一年規定之必修科目，選修課程選讀時程，同學可衡量實際情形自行決定修讀科目的數量。
二、必修課程修之學分數可視為選修學分，但分科教材教法與分科教學實習不可抵計為選修學分。
三、先修課程：
分科教材教法：須先修過下列課程之一：(1)教學原理(2)班級經營(3)課程發展與設計。
分科教學實習：須先修過下列二類課程：(1)分科教材教法(2)教學原理或班級經營或課程發展與設計。
四、為使同學能循序漸進修課，**第一年修課之師資新生不宜選修二年級必修課程。**
五、除了上述教育部規定26學分外，修習教育專業課程之學生於修習期間須完成下列要求，方可符合結業資格之規定：須於辦理實習教師證書前一學期，完成本中心所規劃之教育專業服務學習課程，及每學期至少出席2場由本中心主辦之研習會。
六、本中心會綜合各種因素決定選修課的開設數目與順序。

7

國立高雄餐旅大學中等教育學程(教育專業)課程科目一覽表(1/2)

課程類別	科目名稱	必/選修	學分數	備註
教育基礎課程	教育概論	必	2	1.必修4學分(4科至少選2科) 2.須包含教師專業倫理、十二年國民基本教育及德智體群美五育之內涵
	教育心理學	必	2	
	教育哲學	必	2	
	教育社會學	必	2	
教育方法課程	教學原理	必	2	必修10學分(6科至少選5科)
	課程發展與設計	必	2	
	學習評量(教育測驗與評量)	必	2	
	班級經營	必	2	
	輔導原理與實務	必	2	
	教學媒體與運用(教學媒體與操作)	必	2	
教材教法與教學實習課程	分科/領域(群科)教材教法	必	2	必修4學分 分科/領域(群科)教材教法與教學實習課程學分採認以修習之教材教法、教學實習科別(師資生擬任教類科)相同者為限。
	分科/領域(群科)教學實習	必	2	

8

國立高雄餐旅大學中等教育學程(教育專業)課程科目一覽(2/2)

選修課程	教育議題專題	必選	2
	發展心理學	選	2
	人際關係	選	2
	教育人力資源管理	選	2
	創意思考教學	選	2
	青少年發展與輔導(青少年心理學)	選	2
	親職教育	選	2
	教育研究法	選	2
	電腦與教學	選	2
	生命教育	選	2
	技職學校行政	選	2
	終身學習素養 (終身學習與生涯發展)	選	2
	特殊教育導論(特殊需求學生教育)	選	2-3
	教育評鑑與視導	選	2
	服務學習課程設計(服務學習)	選	2
	教育法規與制度	選	2
	教師專業發展	選	2
	適性教學	選	2
	校園性別平等教育	選	2
	閱讀理解策略	選	2
	餐旅國際教育	選	2
	餐旅美感教育	選	2
	餐旅專業倫理	選	2
	綠色飲食課程設計	選	2

1.除選修學分為選修課程，
2.教育議題專題為必選，其課程內容得包含餐飲與美感教育、性別教育、人權教育、資訊教育、法治教育、生命教育、家庭教育、家暴教育、海洋教育、多元文化教育、新移民教育、原住民教育、環境教育、戶外教育、性教育、國際教育、安全與防災教育、理財教育、消費者保護教育、觀光休閒教育、反毒教育、生涯教育與職業教育議題，並與當前教育趨勢及教育現場需求適時調整。
3.教師專業發展分教師專業倫理、
4.適性教學分為分合作學習、差異化教學。

說明：
1. 應修至少18學分，選修至少8學分(內「教育議題專題」為必選修，其餘至少修習3科，共4科8學分)，合計應至少修滿26學分以上(不含手冊分時數教育實習課程)。
2. 教育基礎課程及教育方法課程視修科目之學分數，得列入選修科目學分數計算。
3. 修習順序：
教育方法課程(須先修畢或同時修習教育基礎課程之任何一門)，如不修習教育方法課程中前5門課程之任何一門課程(即教學原理、課程發展與設計、學習評量、班級經營或輔導原理與實務)，
分科/領域(群科)教材教法：須先修畢或同時修習下列課程之一：(1)教學原理；(2)課程發展與設計；(3)學習評量。
分科/領域(群科)教學實習：須先修畢分科/領域(群科)教材教法。
4. 師資生修習教育專業課程期間須至中等學校擔任教師科實地學習，包含見習、試教、實習、輔教教學、課業輔導或服務學習，其時數至少54小時，其組織校園活內容得分教育專業和能。
5. 本表自103學年度起修習之師資生適用，102學年度(含)以前修習適用之。

9

• 103-1學期師培中心課表

103 學年度第 1 學期 課程時間表

師資班1A、2A

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第一節 08:10 09:00				輔導原理與實務 杜宜穎 F405	餐飲科教材教法(期) 觀光科教材教法(雙) 陳愛玲(期) H402(期),H402(雙)
第二節 09:10 10:00					
第三節 10:20 11:10	服務學習課程設計 馮莉雅 H402	課程發展與設計 馮莉雅 H402	教育社會學 段昌慧 F302	教育心理學 杜宜穎 F405	
第四節 11:20 12:10					
第五節 12:20 13:10	導師時間	班會			
第六節 13:20 14:10	人際關係 楊巨欣 F206		生命教育 蔡雅慧 H402		教育概論 郭志遠 F203
第七節 14:20 15:10					
第八節 15:30 16:20	餐旅美感教育 蔡雅慧 F203				
第九節 16:30 17:20					
第十節 17:30 18:20					
第十一節 18:30 19:15		技職學校行政 徐昌慧 F206		校園性別平等教育 林淑姬 F203	
第十二節 19:20 20:05					
第十三節 20:15 21:00					
第十四節 21:05 21:50					

必選修	科目	規劃年級
必	教育概論 教育心理學 教育社會學	一、二
必	課程發展與設計 輔導原理與實務 分科教材教法	二
選	服務學習課程設計 人際關係 生命教育 校園性別平等教育	—>二
選	技職學校行政 餐旅美感教育	二>—

10

專門課程學分

	必備	選備	總計
觀光事業科	10	20	30
餐飲管理科	10	20	30

11

➢餐旅群－觀光事業科

群別名稱	餐旅群	科目名稱	觀光事業科
適合培育之相關學系、研究所		航運管理系、休閒暨運輸管理系、航空暨運輸服務管理系、國際觀光學士學位學程、運輸與休閒服務規劃碩士學位學程、航運管理研究所、應用英語系、應用日語系、餐飲管理系、旅館管理系、餐旅暨會展行銷管理系、餐旅管理研究所、餐旅教育研究所、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、國際廚藝學士學位學程、台灣飲食文化產業研究所、餐飲創新研發碩士學位學程	
要求總學分數	30	必備學分數 10	選備學分數 20

科目名稱	相似科目名稱	修別	學分數	備註
觀光學		必	2	
餐飲管理	餐旅概論、餐飲管理	必	2	
餐飲服務	餐廳管理實務	必	2	
飲料調製	調飲實務	必	2	
餐旅英文	餐旅英語會話、餐飲英文	必	2	
觀光資源	觀光資源規劃、遊憩資源規劃	選	2	
旅行業經營與管理		選	2	
領隊導遊實務		選	2	
餐旅會計	旅館會計學(一)、旅館會計學(二)	選	2	
服務管理		選	2	
中餐烹調	中式烹調、進階中餐烹調	選	2	
西式烹調	西餐烹調、初階西餐烹調(烹調方法與原理)、食物製備原理(西餐基礎製備)、西式套餐製備、進階西餐烹調(含冷廚製作)、創意餐盤擺飾	選	2	
觀光心理學	消費者行為學	選	2	
航空暨運輸票務實務		選	2	
餐飲資訊系統		選	2	
遊程規劃與設計	行程規劃與設計	選	2	
觀光行政與法規	休閒政策與法規	選	2	
行銷學	行銷管理、旅館行銷管理	選	2	
解說實務		選	2	
房務實務		選	2	
客務實務		選	2	
國際禮儀		選	2	
餐飲日語會話	餐旅日語會話、旅館日語會話(一)、旅館日語會話(二)、觀光日語、旅館日文(一)、旅館日文(二)、旅館日文(三)、旅館日文(四)、航空暨運輸日語、航空暨運輸應用日語、進階餐旅日語會話	選	2	
人力資源管理		選	2	
生態觀光		選	2	12
經濟學	經濟學（一）、經濟學（二）	選	2	

➢餐旅群－餐飲管理科

群別名稱	餐旅群	科目名稱	餐飲管理科
適合培育之相關學系、研究所		旅運管理系、休閒暨遊憩管理系、航空暨運輸服務管理系、國際觀光學士學位學程、運輸與休閒服務規劃碩士學位學程、旅遊管理研究所、應用英語系、應用日語系、餐飲管理系、旅館管理系、餐旅暨會展行銷管理系、餐旅管理研究所、餐旅教育研究所、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、國際廚藝學士學位學程、台灣飲食文化產業研究所、餐飲創新研發碩士學位學程	
要求總學分數	30	必備學分數	10	選備學分數	20

科目名稱	相似科目名稱	修別	學分數	備註
觀光學		必	2	
餐旅管理	餐旅概論、餐飲管理	必	2	
餐飲服務	餐廳管理實務	必	2	
飲料調製	調飲實務	必	2	
餐旅英文	餐旅英語會話、餐飲英文	必	2	
食物學		選	2	
食品衛生與安全		選	2	
採購實務	採購與成本控制、旅館採購管理、食物認識與採購	選	2	
中餐烹調	中式烹調、進階中餐烹調	選	2	
西式烹調	西餐烹調、初階西餐烹調(烹調方法與原理)、食物製備原理(西餐基礎製備)、西式含餐製備、進階西餐烹調(含冷菜與炸)、創意料理	選	2	
餐飲與西點原料與製作原理	麵包原料與製作原理、麵包製作、西式糕點製作、西式麵包製作、中式點心、中式點心製作、進階中式點心、西式點心、歐點製作與盤飾、茶會點心	選	2	
應機實務		選	2	必選修
客務實務		選	2	
成本控制與分析	餐飲成本控制	選	2	
營養學		選	2	
菜單規劃與設計	菜單設計與說菜技巧、菜單設計與成本控制	選	2	
餐飲資訊系統		選	2	
行銷學	行銷管理、旅館行銷管理	選	2	
人力資源管理		選	2	
餐廳規劃與設計	餐廳佈局與設計	選	2	
宴會管理	宴會實務	選	2	
國際禮儀		選	2	
異國料理	日本料理、鐵板燒、國際烹調	選	2	
餐飲業連鎖經營管理	連鎖業經營管理	選	2	
管理學	商業經營管理	選	2	
廚房管理與設備規劃	廚房管理、餐廳設備與器具之認識與使用	選	2	

13

教育專業及專門課程學分採認

- 法源依據：

「本校培育中等學校教師修習教育專業課程學分抵免要點」

「本校培育中等學校各學科(領預、群科)教師師資職前教育專門課程科目及學分一覽表實施要點」

- 於他校修畢之相關科目須於甄選錄取為師資生之第一個學期內檢附相關資料向師培中心提出申請抵免(申請以一次為限，逾期恕不受理；申請作業規定以師培中心公告為準)
- 每學期請依師培中心公告定期記錄及檢視教育專業及專門課程修課情形(填寫自我檢核表等)

師資培育中心增能學習活動

- 為促進師資生教育專業知能，同學於本校修習教育學程期間除須修畢規定之課程學分外，尚須完成本中心所規定之服務/實習時數及參與相關研習活動(至少8場以上)等，其中研習活動必含板書研習及演練。
- **103-1學期近期研習活動(預定)：**

103/10/2(四)或10/3(五)：103學年定向輔導暨高職參訪研習

→須全程參與始可採計研習場次或相關時數

15

線上課程修習規定

- 103學年度錄取新生皆須依相關規定完成以下線上課程：

(1)教育部數位學習服務平台：十二年國教第一堂課(共1小時並通過測驗)

(新生<含103學年校外實習生>應於9月30日(二)前完成)

(2)台北e大學習網：志工基礎教育訓練(共約10小時並通過測驗)→*如未完成，已修習之時數概不予承認。*

16

「高餐大志工」申請資格

- 以本校有興趣志願參與志工服務之同學為主，**師資生可列入師培中心規定之30小時服務時數，但與目前校內實習之時數及勞作教育課程有所區隔，故不可與此二者重疊時數**。

17

師資生修習高餐大志工課程順序

1. 線上課程-

至「台北e大學習網」線上修習志工基礎訓練課程，並取得授課結訓認證(共約10小時並通過測驗)

↓ 完成線上課程者始可參加實體課程

2. 實體課程(高餐大)-

103/10/25(六)~10/26(日)志工培訓研習營(共約12小時)。

18

「高餐大志工」線上課程

（一）同學自行連結「台北e大學習網」(https://elearning.taipei.gov.tw/)申請帳號登入→點選志工基礎教育訓練課程→報名→上完法定課程（志願服務的內涵、志願服務倫理、志願服務法規認識、自我了解及自我肯定、志願服務的發展趨勢、志願服務經驗分享），上線時間總累積滿576分鐘。

（二）進行測驗/考試達80分以上→列印結訓證書。

＊師資生應於103/9/30(二)前完成線上志工課程，並列印結訓證書繳交至師資培育中心，方可報名志工培訓研習營(12小時實體課程)。

19

「高餐大志工」實體課程

- 舉辦日期：103/10/25（六）~10/26（日）於本校舉辦志工培訓研習營一場，名額共150人。
- 報名方式：預定於103/9/22(一)-10/17(五)，同學可自行至校園資訊網「研討會查詢與報名」系統線上報名。

20

高餐大志工服務項目

(一)校內志工服務:

1. 環保清潔服務。
2. 餐旅專業服務。
3. 校園活動服務。
4. 校園公共事務服務。

(二)校外志工服務

1. 配合各級政府機關或民間機構辦理之各項志工服務。
2. 本校推動之社區服務。
3. 本校推動參加校外相關活動之服務。
4. 其他符合「志願服務法」規定之社會服務。

21

完成基礎及特殊訓獎勵方式

1. 服務滿50小時予以嘉獎乙次獎勵，以資鼓勵。
2. 服務滿100小時予以嘉獎二次獎勵，以資鼓勵。
3. 服務滿150小時予以小功乙次獎勵，並於公開場合頒發感謝狀予以表揚。
4. 服務滿300小時予以小功二次獎勵，並於公開場合頒發感謝狀予以表揚。
5. 服務滿600小時予以大功乙次獎勵，並於公開場合頒發感謝狀予以表揚。
6. 服務滿3000小時以上者，得依內政部「志願服務獎勵辦法」辦理。

22

～歡迎加入師資培育中心～

23