

# 黎明技術學院 【餐飲管理系】

## 111 學年度四技「甄選入學」

### ★備審資料準備指引★

#### ➤ 書審

評核項目	評分指標	準備指引
修課紀錄	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 本系參考高級中等學校部定及校訂必修之專業及實習科目與一般科目，以及校訂選修課程等修課紀錄進行綜合評量。</li> <li>✚ 本系參考學校校訂選修習得產業專精、多元專業或跨域統整能力。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 本系參考學生各課程屬性之修課紀錄進行綜合評量，不會以修課紀錄的課程數與學分數為唯一評量指標。</li> </ul>
課程學習成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 其他課程學習(作品)成果</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 個人學習作品(高中職在學期間透過自我學習涉獵多元知識與常識的學習成果佐證(EX:小論文、作品、專題報告、讀書心得等)。</li> </ul>
多元表現	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 校內外活動參與證明</li> <li>✚ 社團參與證明</li> <li>✚ 學生幹部證明</li> <li>✚ 服務學習經驗</li> <li>✚ 競賽成果證明</li> <li>✚ 專業證照證明</li> <li>✚ 專業研習證明</li> <li>✚ 特殊表現證明</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 高中職在學期間參加校內外之活動證明。</li> <li>◇ 高中職在學期間參加的社團活動之證明。</li> <li>◇ 高中職在學期間曾擔任學生幹部之證明。</li> <li>◇ 高中職在學期間參加校外或社區公益性活動與服務之證明。</li> <li>◇ 參加個人或團體競賽之成績與事蹟。</li> <li>◇ 參加專業證照考試並通過之證明。</li> <li>◇ 參加各項專業研習活動之證明。</li> <li>◇ 其他特殊表現之事蹟證明。</li> </ul>
學習歷程自述	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 學習歷程反思</li> <li>✚ 就讀動機</li> <li>✚ 未來學習計畫與生涯規劃</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 高中職階段的學習歷程反思，自我分析特質與專長，並說明對自己目前生活或未來規劃最有意義的事項與努力的方式。</li> <li>◇ 就讀本系之動機與期許。</li> <li>◇ 未來學習計畫與生涯規劃，主要說明在對餐飲產業的了解，規劃符合自身能力，並完整說明生涯規劃。</li> </ul>
其他	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 其他有利審查資料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 可自行提供其他任何有關能讓大學老師更認識你的資料文件或心得反思。</li> <li>◇ 學生來自各類弱勢、偏鄉離島等資源不足的</li> </ul>

		<p>族群，請檢具相關證明文件。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 原住民考生請提供原住民族群文化學習歷程及多元表現成果。</li> <li>◇ 其他經濟不利文化的佐證及說明。</li> </ul>
--	--	---

## ➤ 專題實作及實習科目學習成果

評核項目	評分指標	準備指引
專題實作及實習科目學習成果(含技能領域)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 專題實作及實習科目學習成果</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 請提供高中職階段自己或分組製作，並經老師認證之專題實作或課程學習成果或作品。</li> </ul>

## ➤ 面試

評核項目	評分指標	準備指引
溝通表達能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 能有效組織回答，且傳遞訊息</li> <li>✚ 思考的完整性與邏輯性</li> <li>✚ 機智與反應程度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 學生經歷背景。</li> <li>◇ 個人興趣與專業方向規劃。</li> </ul>
潛在發展能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 學習目標是否明確</li> <li>✚ 對本系具有深入認識</li> <li>✚ 自我學習與管理能力</li> <li>✚ 團隊合作能力</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 自我期許目標。</li> <li>◇ 本系相關資訊。</li> <li>◇ 在校傑出事蹟。</li> </ul>

## ➤ 實作

評核項目	評分指標	準備指引
實際操作能力	✚ 基礎刀工(本系科學生)	◇ 刀工考核(EX:將食材切成絲、或片、或段)。
	✚ 烹飪技巧(本系科學生)	◇ 烹飪考核(EX:將食材進行簡易烹煮)。
	托盤測試(非本系科學生)	◇ 托盤考核(EX:穩定和速度)。

## ➤ 占比分配

項目	統測成績	專題實作及實習科目學習成果(含技能領域)	學習歷程備審資料審查	面試	實作	總分
占比	10%	10%	40%	20%	20%	100%

✘本資料僅供參考，實際招生作業以招生簡章為準