

# 114年數位學習家長宣講

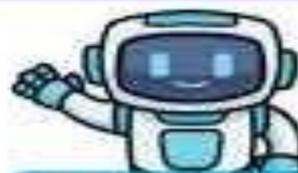
專為學生學習設計的AI學習夥伴-e度



引導  
學習

e度

專為學生 使用研發	5E與蘇格 拉底法
引導思考 解決問題	政府把關 安全免費



直接  
問答

其他AI工具

通用AI 民眾使用	非應用 學習理論
直接提供 問題答案	大部分需 要收費

UNESCO(2023)建議適合與生成式 AI 平臺進行自主對話的最低年齡門檻應為13歲

UNESCO (2023). *Guidance for generative AI in education and research*. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.

25

另外，我們使用了蘇格拉底式的詰問法，

# 114學年度第一學期班親會 新生家長課綱講座



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

The Affiliated Hospitality Senior High School of National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism



1

學校基本資料

2

成績規定與畢業條件

3

課程發展與規劃

4

推動學生學習歷程檔案

5

未來升學進路

# 報告大綱

# 學校基本資料

Q：「**國立高餐大附中**」是哪種類型學校(高中、高職、五專)?

A：**技術型高中(高職)**



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

The Affiliated Hospitality Senior High School of National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism



# 群科歸屬現況

## 學校群科簡介



餐旅群

餐飲  
管理科

觀光  
事業科

烹調  
技術科

# 餐飲管理科

1. 具餐飲管理及技術能力。
2. 餐旅服務技術、飲料與調酒、中餐烹飪、西餐烹飪、異國料理。

對應大學科系：

餐旅大學	廚藝學院	中廚系、西廚系、烘焙系
	餐旅學院	餐飲管理系、 餐旅暨會展行銷管理系



# 觀光事業科

1. 具觀光英(日)文與會話之基礎外語能力。
2. 餐旅服務技術、飲料與調酒、  
遊程規畫、航空票務、導遊領隊。

對應大學科系：

餐旅大學	餐旅學院	旅館管理系、餐飲管理系、 餐旅暨會展行銷管理系
	觀光學院	休閒暨遊憩管理系、旅運管理系、 航空暨運輸服務管理系
	國際學院	應用英語系、應用日語系



# 實用技能學程-烹飪技術科

1. 具餐飲管理及技術能力，更加深未來職涯探索。
2. 餐旅服務技術、飲料與調酒、中西餐烹調、烘焙實習、宴會/創意料理。



國立高雄餐旅大學  
附屬餐旅高級中等學校



## 觀光事業科

日英文證照  
餐飲服務  
飲料調製乙級  
領隊導遊證照

餐飲服務技術  
飲料與調酒

## 餐飲管理科

中餐烹調  
西餐烹調  
烘焙證照  
日文證照  
飲料調製乙級

## 實用技能學程

中餐烹調  
西餐烹調  
烘焙證照  
中式麵食證照  
飲料調製/中麵乙級

# 成績規定與畢業條件





## 成績評量辦法

- 第八條 學業成績以一百分為滿分，一般學生：以六十分為及格。
- 第十條 學生學期學業成績達前條第一項各款及格基準之科目，授予學分。學生學期學業成績未達前條第一項各款及格基準之科目，其成績達下列基準者，應予補考：一般學生：四十分。
- 前項補考科目，其補考所得之成績，達前條第一項各款及格基準者，授予學分，並依各款所定及格基準分數登錄；未達及格基準者，不授予學分，並就補考後成績或原成績擇優登錄。

★本學期補考日期：1/29(四)。



## 畢業條件

1. 修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後未滿三大過者。
2. 總學分數餐管科、觀光科達160學分、烹調科達150學分（三年共開188學分）。
3. 上述學生畢業學分數，包括：
  - (1) 部定必修科目120學分（餐管科、觀光科）、54學分（烹調科）均須修習，並至少85%及格，始得畢業。
  - (2) 餐管科、觀光科：專業及實習科目至少須修習80學分以上，其中至少60學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45學分以上及格。  
烹調科：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。

★最重要

# 課程發展與規劃



# 國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

The Affiliated Hospitality Senior High School of National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism



熱門查詢資訊

**最新課程計畫**

國中新生入學

## 新生入學方式

國中新生入學  
高中入學方式

## 行政系統連結

雲端差勤系統  
會計請購系統  
中途離校系統  
大學信箱系統  
二代公文系統  
線上報修平台

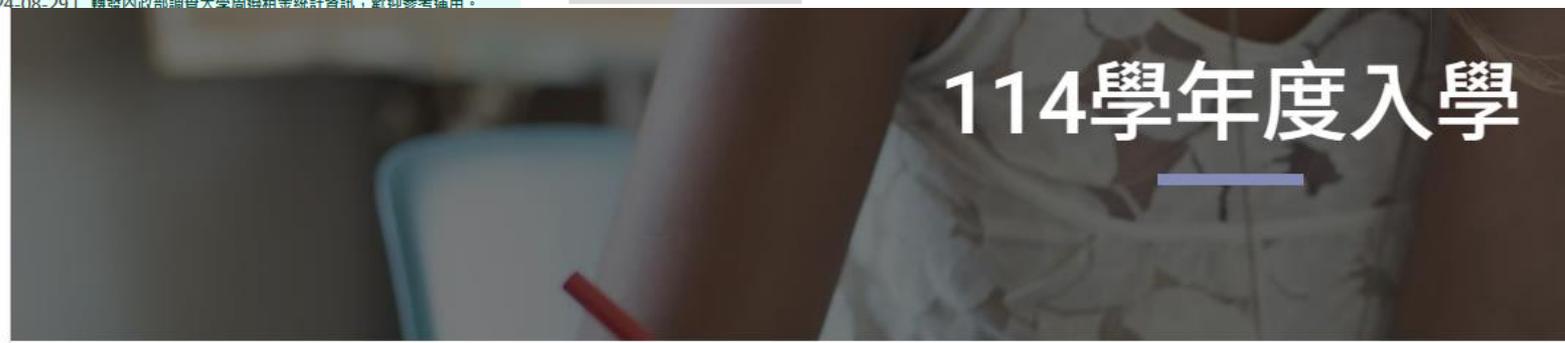
## 選單

- 首頁
- 國中部
- 高中部
  - 114學年度入學
  - 113學年度入學
  - 112學年度入學
  - 111學年度入學

最新公告	榮譽榜	行政公告	教師研習
[ 2023-09-01 ]		本校Google教育版帳戶將於113/08/01起刪除「非在職...	
[ 2024-09-03 ]		舊生名牌加購登記至9/8(星期日)	
[ 2024-09-03 ]		轉知國立臺北大學辦理「第1期長期照顧心理紓壓課程」...	
[ 2024-09-03 ]		轉知國立羅東高級中學辦理113學年度生命教育必修課程...	
[ 2024-09-03 ]		轉知國立羅東高級中學辦理「生命聊天室」線上研習課...	
[ 2024-09-02 ]		國立彰化師範大學114學年度碩士班、博士班推薦甄試招...	
[ 2024-09-02 ]		「及時愛自己，愛節抽好禮」抽獎活動	
[ 2024-08-30 ]		狂賀!! 113年高中畢業生升學榮獲佳績，表現優異！	
[ 2024-08-30 ]		臺北市立大學「教育部113年度中小學教師專業學習社群...	
[ 2024-08-30 ]		高雄市政府國教輔導團環境教育分團113學年度「低碳永...	
[ 2024-08-30 ]		國立臺灣圖書館為推廣該館建置「高級中等學校自主學...	
[ 2024-08-29 ]		【重要公告】本校113學年度第2次代理教師甄選正(備)...	
[ 2024-08-29 ]		轉發內政部調查大學周邊租金統計資訊，歡迎參考運用。	

- 餐旅證照成果
- 餐旅相關競賽
- 獎助學金申請
- 各項升學資訊
- 學習歷程系統
- Google Edu
- 圖書查詢系統
- 各項投票連結
- 學生證遺失補發

# 本校課程計畫皆公告於學校網站上



## 114學年度入學

- 114學年度餐飲管理科、觀光事業科課程計畫書
- 114學年度實用技能學程烹調技術科課程計畫書
- 114學年度選課輔導手冊

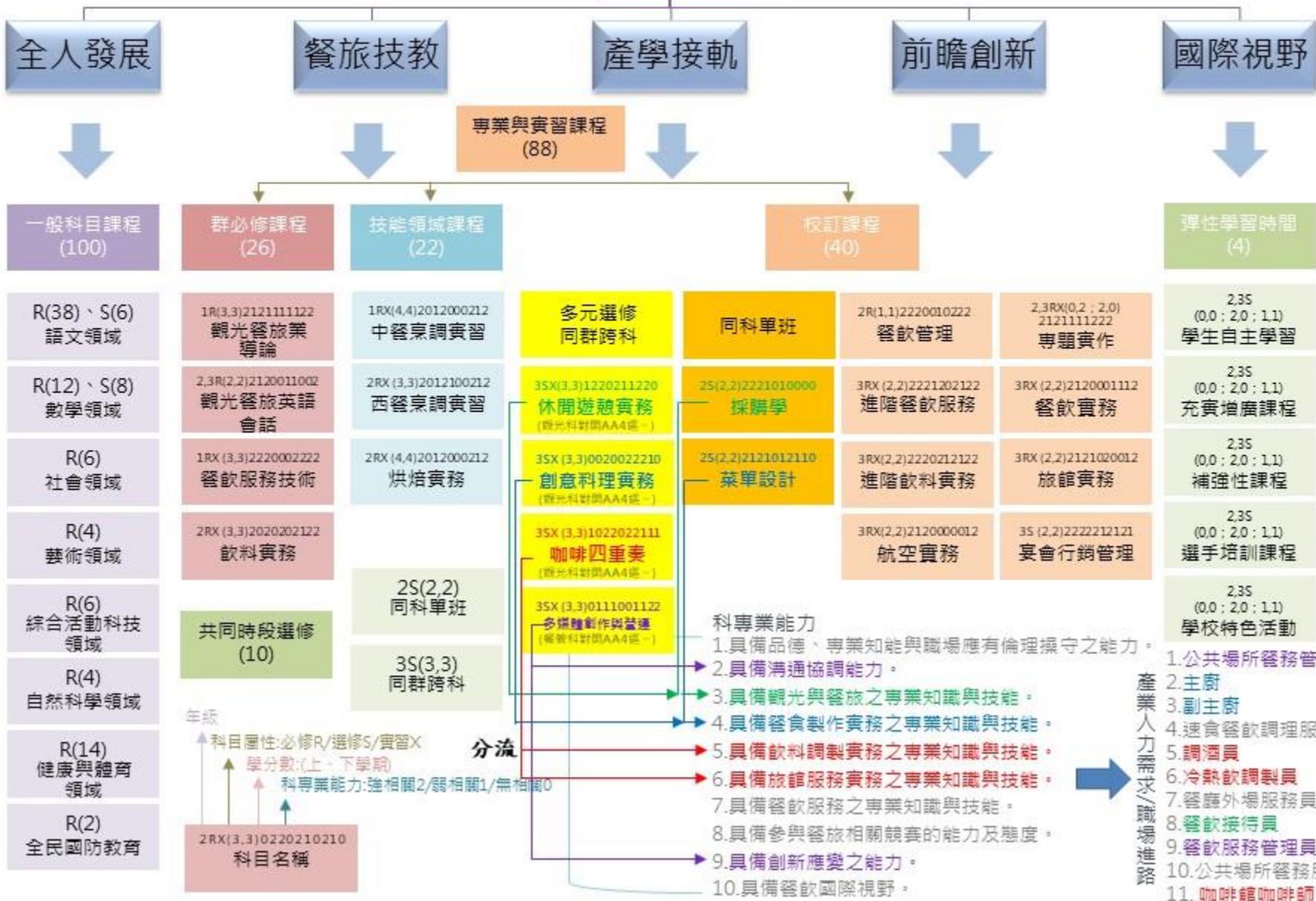


## 群科教育目標與專業能力

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					專業力	品格力	領導力	科技力	創造力	國際力
餐旅群	餐飲管理科	1.公共場所餐務管理員 2.主廚 3.副主廚 4.速食餐飲調理服務員 5.調酒員 6.冷熱飲調製員 7.餐廳外場服務員 8.餐飲接待員 9.餐飲服務管理員 10.公共場所餐務服務員 11. 咖啡館咖啡師	1.培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或更高層級專業知能之進修奠定基礎。 2.培養健全之餐旅業初級服務與技術人才，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務或食物製備之工作。 3.培養餐旅從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德。 4.加強餐旅專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎。 5.培養學生具備餐旅產業之特質，並瞭解餐旅產業發展之趨勢。	具備品德、專業知能與職場應有倫理操守之能力。	●	●				
				具備溝通協調能力。	●	●	●			
				具備觀光與餐旅之專業知識與技能。	●	○		●	●	○
				具備餐食製作實務之專業知識與技能。		○		●	●	●
				具備飲料調製實務之專業知識與技能。	●	○	●	●		○
				具備旅館服務實務之專業知識與技能。	●	○		●	●	●
				具備餐飲服務之專業知識與技能。	●	○		●	●	●
				具備參與餐旅相關競賽的能力與態度。	●	○	●	●		○
				具備創新應變之能力。	●		●	○	○	
				具備餐飲國際視野。	○					●

# 國立高餐大附中 餐飲管理科 課程地圖

## 學校願景

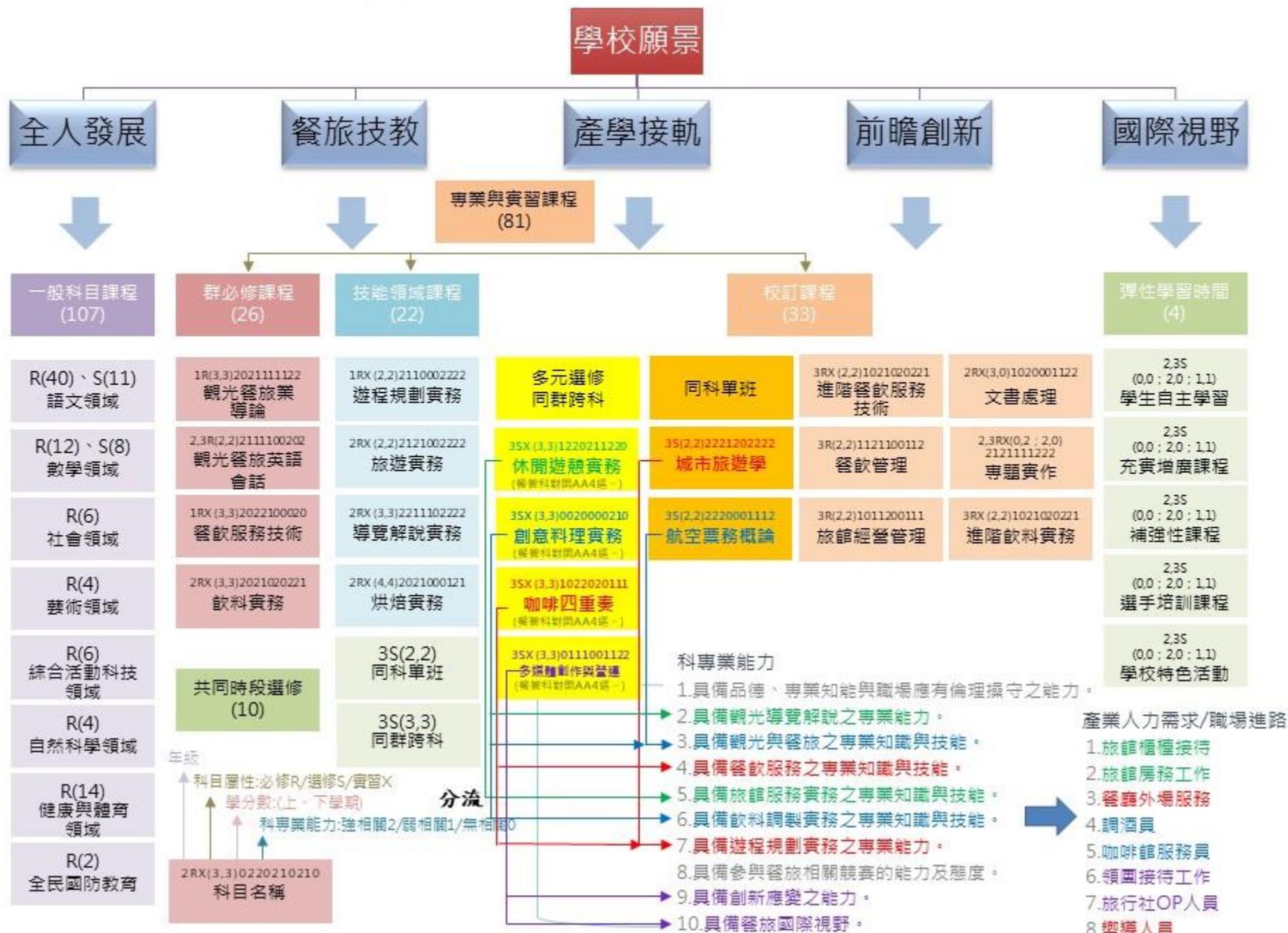




## 群科教育目標與專業能力

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					專業力	品格力	領導力	科技力	創造力	國際力
餐旅群	觀光事業科	1.旅館櫃檯接待 2.旅館房務工作 3.餐廳外場服務 4.調酒員 5.咖啡館服務員 6.領團接待工作 7.旅行社 OP 人員 8.嚮導人員	1.培養具備觀光餐旅相關產業技術人才 2.培養健全之餐旅業初級服務與技術人才，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務之工作。 3.培養餐旅從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德。 4.加強餐旅專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎。 5.引導學生具備餐旅產業之特質，培育學生瞭解餐旅產業發展之趨勢。	具備品德、專業知能與職場應有倫理操守之能力。	●	●	○		○	○
				具備觀光導覽解說之專業能力。	●	○		○		○
				具備觀光與餐旅之專業知識與技能。	●	○		●	●	○
				具備餐飲服務之專業知識與技能。	●		○	○	●	
				具備旅館服務實務之專業知識與技能。	●	○		○	●	●
				具備飲料調製實務之專業知識與技能。	●		●	●	○	
				具備遊程規劃實務之專業能力。	●	○		●	○	○
				具備參與餐旅相關競賽的能力與態度。	●	○	●	●	○	
				具備創新應變之能力。	●		●		○	
				具備餐旅國際視野。		○				●

# 國立高餐大附中 觀光事業科 課程地圖





## 群科教育目標與專業能力

### 三、實技班烹調技術科教育目標與專業能力

科教育目標	<p>一、培養學生成為健全之餐旅業基層服務與技術人才，並能於餐旅產業領域中，擔任餐飲烹調與製備相關之工作。</p> <p>二、涵養學生具備餐旅業相關職業技能，工作態度與職場安全衛生知能。</p> <p>三、培育餐旅之專業知識，加強產學合作的機會。</p> <p>四、引導學生具備餐旅產業特質，培育學生了解餐旅產業發展趨勢。</p>
-------	---

第一  
年  
段

1. 相關就業進路：(1)擔任中式餐廳內場學徒。(2)擔任麵包店學徒。(3)擔任餐飲外場服務人員。
2. 科專業能力(核心技能專長)：(1)具備中餐烹調基礎能力及各種烹調法。(2)具備烘焙製作能力。(3)具備服務餐飲外場的能力。
3. 檢定職類：(1)取得中餐烹調丙級證照。(2)取得烘焙丙級麵包項證照。(3)取得餐旅服務丙級證照。

第二  
年  
段

1. 相關就業進路：(1)擔任飯店、餐廳飲料調製人員、調酒員等相關職務。(2)擔任飯店、餐廳西式點心房廚務工作。
2. 科專業能力(核心技能專長)：(1)具備飲調製基礎能力及各種調製法。(2)具備烘焙西式點心能力。
3. 檢定職類：(1)取得飲料調製丙級證照。(2)取得中式麵食(糕漿皮、油酥油皮類)丙級證照。

第三  
年  
段

1. 相關就業進路：(1)擔任西式餐廳學徒、內外場服務人員。(2)擔任飯店房務員、櫃檯服務人員。(3)自行創業。
2. 科專業能力(核心技能專長)：(1)具備西餐烹調能力。(2)具備餐旅服務接待能力。(3)具備烹調相關創業能力。
3. 檢定職類：(1)取得中式麵食(糕漿皮、油酥油皮類)乙級。(2)取得飲料調製乙級。

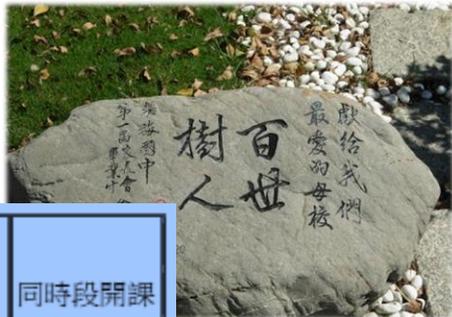


# 課程說明

## 校訂選修課程規劃 多元選修方式課程規劃表

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	菜單設計	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1
2.	專業	採購學	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1
3.	專業	城市旅遊學	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
4.	專業	航空票務概論	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
5.	實習	咖啡四重奏	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			烹調技術科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
6.	實習	休閒遊憩實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1

## 課程

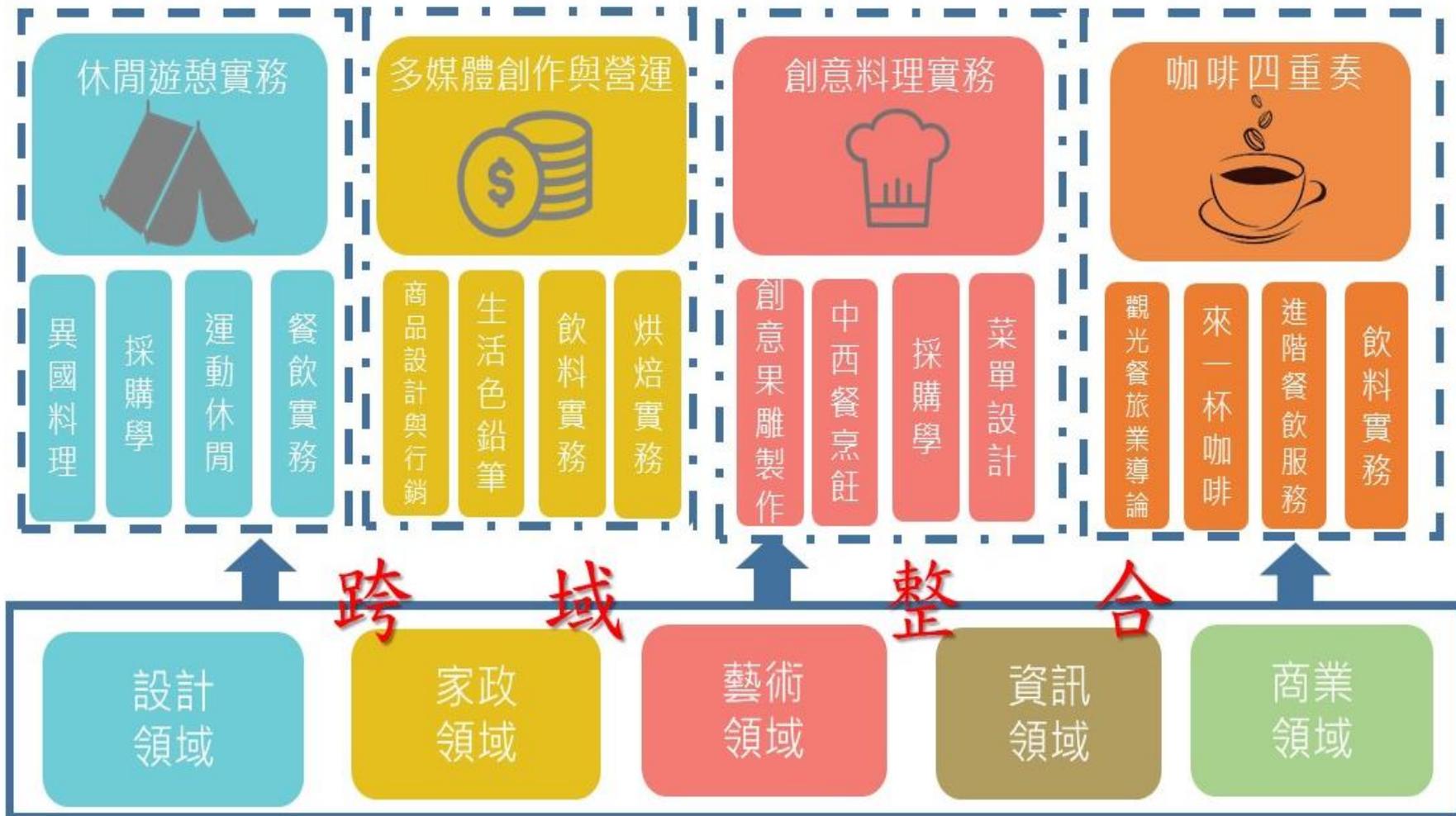


序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
			烹調技術科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
7.	實習	創意料理實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			烹調技術科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
8.	實習	多媒體創作與營運	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
			烹調技術科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選1
8	專業	餐飲管理	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC4選2
9	專業	餐廳設計	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC4選2
10	專業	餐飲行銷	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC4選2
11	專業	進階飲料與調酒	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC4選2
12	專業	採購學	烹調技術科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AD2選1
13	專業	菜單設計	烹調技術科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AD2選1
14	實習	國際禮儀	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
15	實習	旁桌服務技術	烹調技術科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1



# 課程說明

高中部特色課程



# 彈性學習時間規劃



年級	學期	節數	時段	實施方式	授課 期程	學分
高二	一	2	固定時段排課	全學年依學期中時間分為兩個區段之微課程，學生可自行組合	短期性授課	不採計學分
	二	0				
高三	一	1	固定時段排課	全學期充實增廣教學，採學生選讀制	全學期授課	
	二	1		全學年依學期中時間分為兩個區段之微課程，學生可自行組合	短期性授課	

每學期配合校訂選修課程同步進行選課



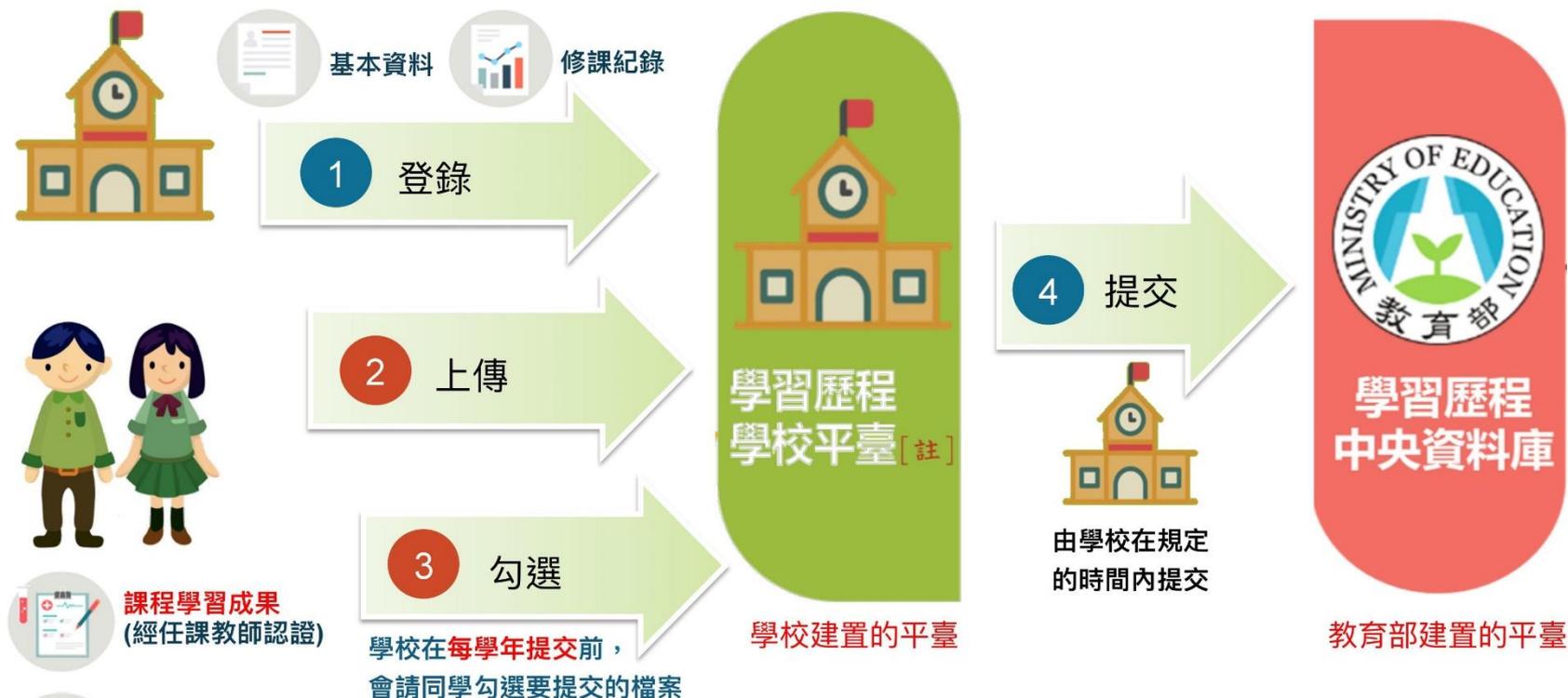
# 彈性學習時間規劃-高二

微課程名稱 (每項課程授課9-10週)	開設類型					師資 規劃
	自主學 習	選手培 訓	增廣性 教學	補強性 教學	學校特 色活動	
自主學習	●					內聘
選手培訓		●				內聘
1-愛情路上停看聽			●			內聘
1-生活色鉛筆			●			內聘
1-來一杯咖啡			●			內聘
2-創意果雕製作			●			內聘
2-體態雕塑			●			內聘
2-商品設計與行銷			●			內聘
國際教育旅行交流活動籌畫					●	內聘

# 推動學生學習歷程檔案



## 學生學習歷程檔案是怎樣被蒐集保存的？



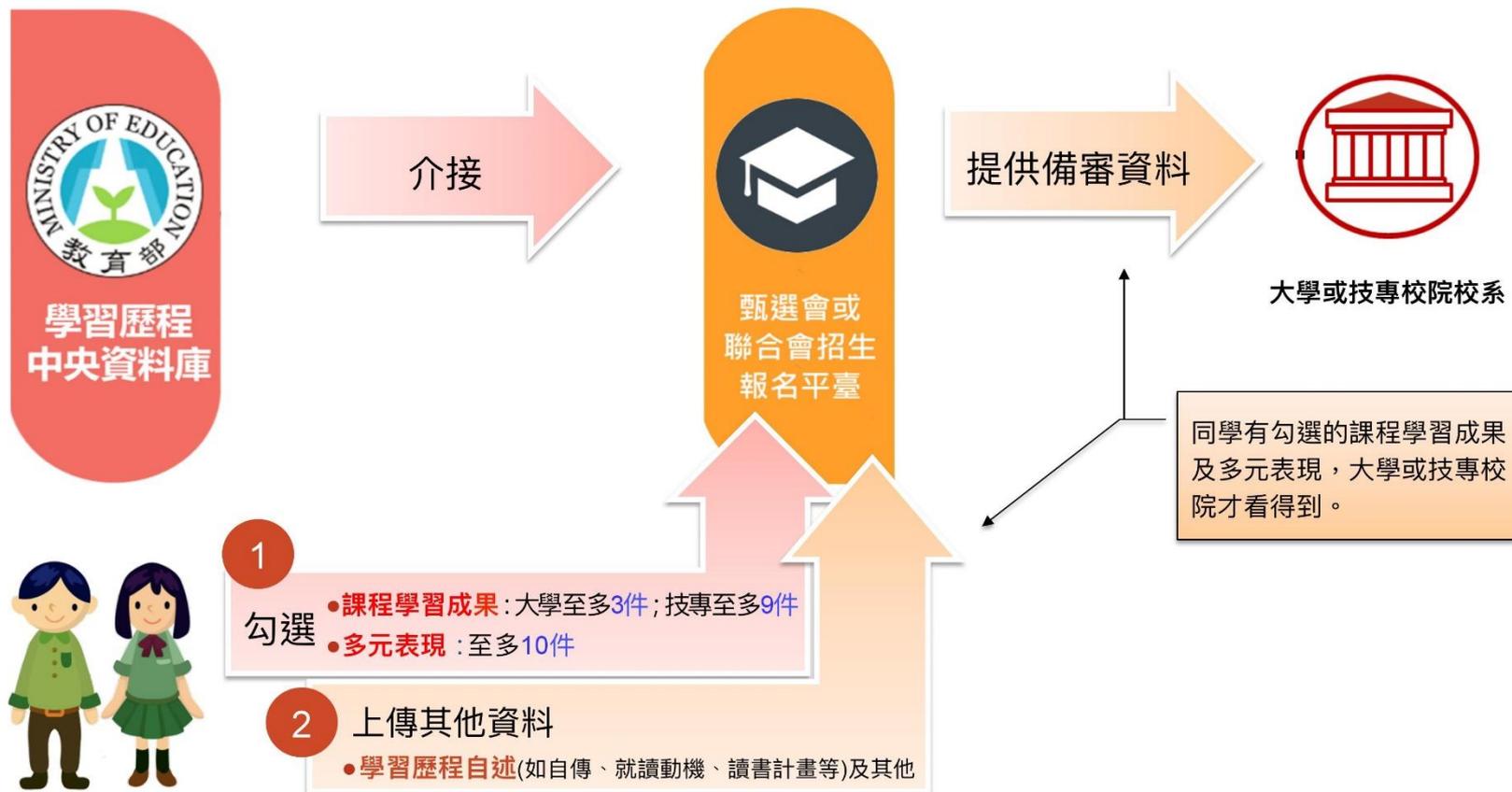
多元表現

【註】學習歷程學校平臺可能形式：

- 校務行政系統 + 校內學生學習歷程紀錄模組
- 直接整合於校務行政系統



# 大專校院端如何取得學生學習歷程檔案作為升學備審資料?





## 學生學習歷程檔案蒐集項目詳細內容

學習歷程學校平臺		學習歷程中央資料庫	
項目	內容	項目	內容
基本資料	學生學籍資料 (含校級、班級及社團幹部紀錄)	基本資料	同學習歷程學校平臺之資料 ●學校每學期提交
修課紀錄	學校報經各該主管機關備查之課程計畫 所開設、有採計學分之科目/課程學業成績及課程諮詢紀錄	修課紀錄	同學習歷程學校平臺之資料； 不包括課程諮詢紀錄 ●學校每學期提交
課程學習成果	(需任課教師認證) 前款科目/課程產出之作業、作品及其他學習成果 ●每學期學生上傳時間及件數由學校自訂	課程學習成果	同學習歷程學校平臺之資料 ●學生自一學年上傳至學校平臺之課程學習成果，勾選至多6件，由學校每學年提交
多元表現	彈性學習時間、團體活動時間及其他表現 ●學生上傳時間及件數由學校自訂	多元表現	同學習歷程學校平臺之資料 ●學生自一學年上傳至學校平臺之多元表現，勾選至多10件，由學校每學年提交



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

The Affiliated Hospitality Senior High School of National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism



1  
9



# 哪些項目是 學生要負責的？





20

每學年至多

# 6

課程學習成果



修習科目(具學分數)  
作業作品或書面報告



學生自己上傳

多元表現



彈性學習時間、團體  
活動時間及其他表現



學生自己上傳

每學年至多

# 10

文件檔 4MB  
影音檔 10MB

## 教師認證



備審資料來源	學習歷程中央資料庫			報名平台 聯合會
項目 入學管道	B.課程學習成果 (三年內最多上傳18件)	基本資料 A.修課紀錄	C.多元表現 (三年內最多上傳30件)	D1.多元表現綜整心得 D2.學習歷程自述 D3.其他(有利審查文件)
甄選入學 技優甄審入學	<input type="checkbox"/> 具學分數之 <b>專題實作、實習科目學習成果</b> *註 <span style="background-color: #ff9900; padding: 2px;">113變革</span> •招生校系至多可採計 <b>3件*</b> (至少1件) <input type="checkbox"/> 具學分數之 <b>其他課程學習成果</b> •招生校系至多可採計 <b>3件*</b>	<b>基本資料</b> 學生學籍資料(含校級、班級及社團幹部經歷) <b>修課紀錄</b> 每學期修課之科目學分數及成績	<b>彈性學習時間、團體活動時間及其他表現</b> 招生校系至多可採計 <b>10件*</b>	<b>多元表現綜整心得</b> <b>學習歷程自述</b> 依升學之志願科系撰寫 <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> <b>其他(有利審查文件)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 各校系需求之補充資料</li> <li>• 其他有利審查資料</li> </ul>
四技申請入學 (普高生)	<input type="checkbox"/> 具學分數之 <b>課程實作、作品或書面報告</b> •招生校系至多可採計 <b>3件*</b> <span style="background-color: #ff9900; padding: 2px;">113變革</span>			

★ 只有**甄選入學**及**技優甄審**升學管道會運用到**學習歷程檔案**，且**專題實作、實習科目學習成果**最重要



# 學生應做的工作

## 高三升學時

項目	內容	上傳時間	上傳件數	勾選時間	勾選件數	三年總共勾選件數	升學上傳件數
課程學習成果	有採計學分之科目課程學業成績產出之作業、作品及其他學習成果 (需任課教師認證)	依國教 署規定 為 「休業 式結束 後2周」	每學 期上 傳至 多10 件	下學 年開 學第 一個 月 (9月 中)	每學 年 勾選 至多 6件	18件	各招生校 系自訂 專題實作及 實習科目學 習成果至多3 件，其他課 程至多3件
多元表現	彈性學習時間 團體活動時間 及其他表現 (檢定、競賽 志工服務、社 團活動等)	8/1~7/ 31	每學 年上 傳至 多20 件		每學 年 勾選 至多 10件	30件	各招生校 系自訂 至多10件



## 生涯探索與學習歷程



我想念T科大 電機電子群 資工系，要怎麼準備？



1 依就讀專業群科  
或報名統測群類

- 統測20群類**
- 機械群
  - 動力機械群
  - 化工群
  - 土木與建築群
  - 設計群
  - 商業與管理群
  - 農業群
  - 食品群
  - 餐旅群
  - 藝術群 (影視類)
  - 海事群
  - 水產群
  - 電機與電子群—電機類、資電類
  - 外語群—英語類、日語類
  - 家政群—幼保類、生活應用類
  - 工程與管理類 (無對應技高)
  - 衛生與護理類 (無對應技高)



2 技專校院招策會  
學習準備建議方向

**修課紀錄重點領域**

- 數學領域
- 科技領域
- 語文領域
- 自然科學領域

**課程學習成果**

- 專題實作及實習科目學習成果
- 其他課程學習成果

**多元表現**

3

科技校院公告  
備審資料準備指引

**請學生說明**

- ✓ 我原先學習的狀態是什麼？過程中我學習到了什麼？最後我的心得反思是什麼？
- ✓ 我在學習過程中遇到了哪些問題？
- ✓ 我用了哪些方法來解決問題？
- ✓ 如何確定我適合就讀資訊工程系？

原來招策會及各科技校院在網站上都有公告 很多資訊可以查閱~~



4 各入學招生簡章





# 學習歷程檔案越花俏對升學越有利嗎？

## ● 課程學習成果

任課教師確認  
屬於課程學習  
所產出之成果



老師請同學繳交的  
作業、報告及作品等

只要用心完成就很豐富，  
展現學習的特色亮點



## ● 多元表現

據實記錄學習  
或體驗過程，  
展現個人特色

1. 彈性學習時間 (例如：自主學習)
2. 團體活動時間 (例如：社團活動)
3. 其他表現 (例如：志工服務等)



大學或技專校院  
備審參採項目

科大教授怎麼看備審資料

獨特性！！



## 我是學生家長，我要做什麼？

家長

關心

鼓勵

- 瞭解學習歷程檔案的重要性。
  - 透過孩子的課程學習成果，瞭解孩子在學校課程的學習情況。
- 鼓勵孩子多元展能，積極參與各項學習活動，發現自己的興趣，並找到生涯定向。



## 我是學生，我要做什麼？

學生

上傳

勾選

- 瞭解學習歷程檔案對自己的重要性。
- 學會學習歷程學校平臺之相關操作。
- 積極參與校內學習活動，**探索**出自己的**興趣**，並找到**生涯定向**，逐步累積自己的學習歷程。
- 配合學校規劃之時程，上傳和勾選自己的課程學習成果及多元表現。
- 依學校通知確認提交至學習歷程中央資料庫資料之收訖明細

# 未來升學進路





**EP** = 學習歷程檔案

## 壹、技專多元入學管道介紹及學習歷程檔案招生運用

學生 群科/學程別	<ul style="list-style-type: none"> <li>專業群科</li> <li>專門學程</li> <li>學術學程</li> <li>普通科非應屆畢業生</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>專業群科</li> <li>專門學程</li> <li>學術學程</li> <li>普通科</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>專業群科</li> <li>專門學程</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>普通科</li> <li>專門學程</li> <li>學術學程</li> <li>專業群科藝術群</li> </ul>
考試名稱	四技二專 統一入學測驗(統測)		-	-	-	-	大學 學科能力測驗(學測)	
特殊報名資格	統測五科成績 不得有2科(含)以上為0分		具特殊經歷	具簡章表列 之國際或 國技能競 得獎、正 取國手	具簡章表列之 競賽得獎、取 得乙級以上技 術士證或通過 專技人員普通 考試	校內推薦 排名在各科、 學程前 30% 之 應屆畢業生	-	
招生管道	甄選入學 <b>EP</b>	聯合登記分發	特殊選才	技優保送	技優甄審 <b>EP</b>	科技繁星推薦	四技申請入學 <b>EP</b>	

- 備註：
1. 青年教育與就業儲蓄帳戶方案學生亦可參加甄選入學及特殊選才管道。
  2. 普通科應屆畢業生可報名四技申請入學、特殊選才、技優保送及技優甄審入學管道。
  3. 綜高學術學程應屆畢業生可報名聯合登記分發；修滿專門學程25學分可應屆報名甄選入學管道。
  4. 甄選入學及聯合登記分發為升學技專之主要招生管道，占總招生名額約8成。
  5. 技優保送及技優甄審為外加名額。





## 四技二專重要招生日程

壹、技專校院多元入學管道介紹及學習歷程檔案招生運用



- ### 入學管道

  - ◆ 四技二專聯合甄選
  - 四技二專特殊選才
  - 四技二專技優入學
  - 四技二專甄選入學
  - ◆ 四技二專聯合登記分發
  - ◆ 四技申請入學聯合招生
  - ◆ 科技校院繁星計畫

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
特殊選才							
	技優保送						
		科技繁星推薦					
			四技申請入學 EP				
				甄選入學 EP			
				技優甄審 EP			
					聯合登記分發		

註：各招生管道作業日程，請詳閱112招生簡章為準。



主辦單位：技專校院招生委員會聯合會  
<https://www.jctv.ntut.edu.tw/>





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
★繁星推薦甄選錄取生，無論放棄與否，一概不得參加當學年度四技二專甄選入學。				
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	技藝能競賽得獎或乙級以上執照	
四技二專 甄選入學	5-6月	3個	先看統測成績，再看學習歷 程檔案(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



## 備審資料參採學生學習歷程 (4/6)

壹、技專校院多元入學管道介紹及學習歷程檔案招生運用

### 甄選入學備審資料成績採計原則

- 技專校院以實務選才為本，重視實務技能、專題及實作的展現，故將**專題實作及實習科目學習成果**列為**必採**指定項目。
- 甄選入學第二階段成績採計方式：**備審資料參採學生學習歷程占總成績比率不低於40%**；統測成績加權占總成績比率至多40%(且不得為0)，以兼顧實務選才與各校招生彈性。
- 在準備備審資料時，學生除可從學習歷程中央資料庫勾選檔案上傳外，也可透過聯合會的報名系統上傳自行準備的PDF檔案。

甄選入學第二階段甄選總成績採計方式				
(一)		(二)		(三)
統一入學測驗 成績加權		指定項目	占總成績比率	證照或 得獎加分
國文	× 1 ~ 倍	<b>專題實作及實習科目學習成果 (含技能領域)(必採)</b> <b>學習歷程資料審查(備審) (項目見簡章)(必採)</b>	%	依優待加分標準 加分，並於簡章 正面表列
英文	× 1 ~ 倍		%	
數學	× 1 ~ 倍	術科實作(各校自訂)	%	
專業一	× 2 ~ 倍	筆試(各校自訂)	%	
專業二	× 2 ~ 倍	面試(各校自訂)	%	
$\leq 40\%$ (不可為0)		$\geq 40\%$		

(一)+(二)=100%





# 青年教育與就業儲蓄帳戶方案



青年教育與就業儲蓄帳戶方案架構圖

# 就學配套



## 特殊選才



註：本期程為預定時程，屆時請以當學年度各招生簡章為準

## 甄選入學或個人申請

### ● 科技校院甄選入學

▼108年7月底完成  
▼以職場、生活及國際體驗滿2年為例



### ● 一般大學個人申請



註：本期程為預定時程，屆時請以當學年度各招生簡章為準

## 彈性選系

- 畢業當學年度取得入學資格
- 申請保留入學資格或休學

職場、生活及國際體驗  
2年以上

入學當學年度9月  
返校申請改分發



## 肆、技專校院考招資訊查詢 (1/2)

### 技訊網

Home 全國技專校院 升四技二專 升二技 升五專 轉學考 資料檢索 回到招策會網站

#### 各招生管道

##### 招生管道列表

- [四技二專甄選入學\(一般組\)](#)
- [四技二專甄選入學\(青年儲蓄帳戶組\)](#)
- [四技二專日間部聯合登記分發](#)
- [四技日間部申請入學聯合招生\(招收高中生\)](#)
- [四技二專技優保送入學](#)
- [四技二專技優甄審入學](#)
- [科技校院繁星計畫聯合推薦甄選](#)
- [四技二專特殊選才聯合招生\(技職特才及實驗教育組\)](#)
- [四技二專特殊選才聯合招生\(青年儲蓄帳戶組\)](#)
- [身心障礙學生升學大專校院甄試\(四技二專組\)](#)
- [藝術群單獨招生\(四技二專\)](#)
- [四技二專日間部一般單獨招生](#)
- [四技二專進修部一般單獨招生](#)
- [四技二專在職專班招生](#)
- [運動績優學生單獨招生\(四技二專\)](#)
- [身心障礙學生單獨招生\(四技二專\)](#)
- [產學攜手合作計畫專班招生\(四技二專\)](#)
- [雙軌訓練旗艦計畫招生\(四技二專\)](#)
- [產學訓合作訓練四技專班招生](#)
- [科技校院辦理多元專長培力課程招生](#)
- [四技二專其他入學管道](#)

#### 選擇最適合的升學管道 找到最理想的出路

科技大學、技術學院、專科學校。最完整技專校院各學制所有入學管道招生資訊一網打盡。

**升四技二專**

技高畢業生升學首選，甄選入學聯合登記分發、單獨招生...，通通一手掌握。

**升二技**

專科畢業生繼續進修，二技日間部和進修部所有資訊絕不錯過，取得學士學位。

**升五專**

國中畢業生的另一種選擇，選擇五專，考取專業技能證照，就業沒煩惱。

**全國技專校院**

查詢全國各地有哪幾所技專校院，招收學制、系科(組)學程，以及有哪些入學管道。

**轉學考**

轉換跑道、重返校園、追求目標，轉學考是絕佳的捷徑。

**資料檢索**

設定搜尋條件，找到最適合的入學管道和最理想的志願。

查詢全國各地有哪幾所技專校院，招收學制、系科組學程以及有哪些入學管道。



## 肆、技專校院招考資訊查詢 (2/2)

技專校院招生策略委員會

<https://www.techadmi.edu.tw/>

提供最新、最完整技專校院招生資訊升學資訊一把抓！



技專校院招生委員會聯合會

<https://www.jctv.ntut.edu.tw/>

四技二專日間部各聯合招生管道總舵手  
簡章下載、招生校系名額查詢、報名、查詢成績及錄取公告，所有管道通通都在這裡

技專校院入學測驗中心

<https://www.tcte.edu.tw/>

統一入學測驗考試報名、考科範圍查詢、歷屆考古題及解答下載



108課綱資訊網

<https://12basic.edu.tw/index.php>

一手掌握108課綱、學習歷程檔案、未來升學等資訊，走過路過千萬別錯過

餐道熱情 旅想少年  
餐譽高雄 旅創奇蹟

謝謝大家  
懇請指教



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

The Affiliated Hospitality Senior High School of National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism