

國立臺中文華高中輔導週報

101.12.14 發行

活動訊息

- ◇ **高三家長升學講座**：輔導室將於12月15日（星期六）當天辦理高三學生家長升學講座，講座內容包含：102年大學多元入學制度及變革說明、「繁星推薦」校內作業辦法說明、「繁星推薦」「個人申請」選填志願策略、「個人申請」備審資料準備方向。請高三同學轉知家長準時參加，**活動地點改為禮堂**。
- ◇ **寒假多元學習營隊**：輔導室為協助學生主動探索生涯、了解生涯發展資源，特辦理參訪中部鄰近大學之營隊，希望藉由參訪及實作課程，協助學生對學系專業養成之過程有更多的認識及瞭解，提供學生了解大學校系在大學甄選入學招生特別注重的面向，以俾做好個人的生涯準備。歡迎全校同學踴躍報名參加，報名方式採網路報名，請留意教務處訊息，營隊課程詳附件。輔導室將於102.1.29（二）、102.1.30（三）辦理中興大學及暨南國際大學寒假營隊，相關訊息如下。

營隊名稱	活動時間	對象	報名人數	費用
欣「興」向榮— 國立中興大學 一日參訪	102.1.29 (二)	高一至高三學生	農資學院：30-40人 文法商學院：30-40人	每人240元
人才濟濟— 國立暨南國際大學 一日參訪	102.1.30 (三)	高一至高三學生	30-40人	每人480元

- ◇ **社會組科系介紹營**：社介營是由一群熱血的中部高中校友所籌辦，台中一中協辦，希望藉由營隊的方式，讓學弟妹們更了解社會組相關科系真正在學些什麼、與各科系未來的出路。營隊活動活動日期為：102.2.2（六）-102.2.4（一），活動網站：<http://ifuturecamp.weebly.com/index.html>，歡迎同學踴躍參加。

升學資訊區

中興大學&暨南國際大學一日參訪活動之科系簡介

大學	學院	學系	學系介紹	101年個人申請 第一階段學測篩選標準
國立 中興大學	農資 學院	食品暨應用生 物科技學系	食品科學為一具理論基礎之應用科學，教學分為食品加工工程、保健營養與食品化學、食品微生物與生物技術等三大研究群。著重基礎科學之教育，加強食品加工、生物化學、食品化學、食品分析、食品微生物、生物技術、新產品開發，並佐以產業經濟及食品流通結構等專業課程，為國內食品科技融合食品產業管理訓練之先趨學系。	國文 14 級分 數學 12 級分 (英文+自然)27 級分
		景觀遊憩 學士學位學程	主要著重於「景觀」、「遊憩」二領域之基礎理論講授及技能養成，兼備景觀與遊憩管理實務之相關運作及實習。核心課程在於訓練學生跨領域整合能力，媒合不同領域之議題進行研討及操作，畢業後具宏觀之跨領域視野，此為頂尖大學中最具特色之學位學程。	數學 12 級分 英文 13 級分 總級分 64 級分

大學	學院	學系	學系介紹	101 年個人申請 第一階段學測篩選標準
國立 中興大學	農資 學院	動物科學系	<p>教學與研究重點：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●動物遺傳、育種與生物技術 ●飼料與營養 ●動物產品加工與利用 ●繁殖與生理 ●畜產經營 <p>擁有禽畜飼養設備及占地七公頃之試驗牧場，場內備有現代化之乳牛場、養雞場、養豬場及牧草地，供師生教學、實習、研究之用。</p>	英文 13 級分 總級分 67 級分
	文法商 學院	外文系	該系積極推展國際化，鼓勵學生出國研習，拓展國際視野，每年均有學生獲得獎學金，分赴美國、德國、日本、澳洲、奧地利的姊妹校，進行一年的交換就讀。師資專長領域涵蓋英美文學、比較文學、語言學及語言教學等各方面。	總級分 63 級分 國文 13 級分 英文 15 級分
		行銷系	教學方面：除開設商管基礎課程及行銷專業課程外，並規劃策略行銷、流通管理、消費者研究三個領域的課程，給予學生完整的課程訓練。	國文 13 級分 英文 14 級分 數學 12 級分
		法律系	法律學系將延續原財經法律學系和科技法律研究所的特色，發揮影響力，培育優秀人才。學士班除基礎法學教育外，還有法學與科技法學的專長領域可供選擇。	英文 14 級分
國立 暨南國際 大學	管理 學院	國際企業系	透過完善的國際企業相關專業領域的課程設計，並且搭配企業實務於專業學術課程，以提昇本系所學生對於國際企業的學術專業與實務參與性。	國文 13 級分 數學 9 級分 英文 13 級分
		休閒學 與觀光管理系	學系的發展主軸均以管理知能為核心，教學課程中院系必修課程中管理有關科目達 40 學分以上，以強化學生管理知能，並輔以旅遊與電子商務、創新與創業管理等專業選修次領域，期以培養學生多元整合能力。該系亦積極提供學生產學合作與業界學習機會，以培養理論與實務相互結合之觀光管理專業人才。	英文 12 級分 數學 8 級分 國文 13 級分
		餐旅管理系	以培育餐飲與旅館管理產業之專業人才為目標，在課程設計上特別重視理論與實務的平衡，同時設計上注重專業性、本土性與國際性。教學課程融入餐旅管理、服務創新與創業為主軸的專業必修課程、外國語文課程與重視實務學習，預期培養兼具國際宏觀與規劃能力、理論與實務相互結合之餐旅管理專業人才。	英文 12 級分 數學 8 級分 國文 13 級分