

# 高三升學輔導報報第四期

113.03.28 輔導教師江竺霓

嗨嗨同學們，本期將和同學分享，個人申請第二階段指定項目，審查資料的準備基本概念。請不要直接打開 word 就要開始寫 NOPQ! 先看清楚簡章要什麼，避免做白工。如果你的學習歷程感覺不夠，或是對科系的一知半解的同學，請先從基本功預備備~以下老師會用主廚在煮菜的概念和大家說明。



## 一、阿嬤家的冰箱

想像我們的人生，就像阿嬤家的冰箱一樣豐富豐富。針對申請入學六間校系，就像是點了六道菜，我們不太可能所有食材全部丟進一鍋湯裡，直接送給六位食客，而是要按照六道菜品、找食譜去規劃如何備料、煮菜。如果菜的屬性相近，預備起來比較不費力，但如果相差太遠、吃全餐，備起來就要多花點心思，有些甚至是你冰箱裡缺的。



## 二、食譜: 校系簡章、指引方向、校系網站、其他。

\*六間校系，就有六種食譜。

(一)校系簡章: 關於該系審查資料的說明、項目內容對照表，有些系還會要求你再自己到系網去下載規定的格式。

(二)審查資料準備指引: 以各校系網站為準，坊間有整理的:

<https://reurl.cc/K417Np>



(三)校系網站: 請用心讀熟，特別是學生**能力、特質**/學生圖像，系所簡介、課程資訊(課程地圖-大學修哪些課)、畢業出路、系所資源、跨領域學習/實習/海外交流...

(四)其他: 例如 IOH 裡可能直接有該系學長姐、教授分享。

## 三、盤點食材: 你已有上傳的學習歷程檔案

(一)課程學習成果(要給教師認證): 適合此科系的知識基礎。

(二)多元學習表現(無須教師認證): 適合此科系的外掛能力。

\*比對你現有食材列表，你的**興趣、特質、能力/軟實力**，是否有辦法好好對應到該校系要的人才。→點蔥爆牛肉，你冰箱裡是否甚至只有蔥沒有牛肉；或是以前把牛肉切成絲了，現在知道切片吃更香，想把握第六學期。



## 四、菜市場快關門了~趕緊買菜趕工備料

1.若針對你要的系，食材真的缺太多正在補的，高三下最後機會，教務處公告的課程學習成果截止到 4/7，多元表現截止到 4/17。

2.如果你是高三下才生涯大轉彎，可自行評估 pdf 繳交的可行性。



竺霓老師的初階審查資料講座報名: 4/2、4/9 第八節於團輔室進行。需要竺霓老師後續個別指導的請務必擇一場參加。<https://forms.gle/McEE3DUCXLEp15QL8>

