



精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

本計畫以「環球走出去，世界走進來」的理念培養環球人，其架構分成四部分，即「學習吸收的奠基」、「豐富交流的介面」、「邁向國際的展現」及「環球世界的擴散」。「學習吸收的奠基」方面為在校內利用外語教學提升外語能力、國際學習週認識各國不同文化，以及透過國際學習情境熟悉國際產業與政治等環境。「豐富交流的介面」則利用國際會議、國際學習夥伴及協同教學的介面，透過姊妹校的建立、境外學生的來台就學，以及交換師生的教與學，達到台灣與國際交流與接軌，使國際學生因環球的師長家長般的關懷、同學兄弟姊妹般的陪伴，而在環球成長開花；環球的師生則因為國際學生的到來而更有擁抱國際的胸懷。在「邁向國際的展現」方面則更在本地學生具備實力之後，將腳步跨進國際，進行海外實習、海外見習、海外交換學習、國際競賽等。而在海外校友方面，國際學生畢業之前對其進行就業輔導及協助，使學生返回母國後順利就業或創業，並進而成立校友會。上述各部分均將透過各種交流機會舉辦經驗及心得分享，使全校師生均能進一步擴大國際視野。



精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野
計畫理念示意圖

師資面

1. 辦理國際學術會議，提升本校教師與國際學者間的互動，增進雙方國際學術合作之機會，加強國內外學術交流，分享研究經驗，提升視野。
2. 與海外教育合作夥伴共教共學，強化教師教學及研究能量。
3. 辦理交換教師海外研習，分享教師教學經驗，強化教師教學能量。
4. 提升教師國際視野，強化教師海外企業實務經驗。

學生面

1. 辦理國際志工培訓及海外服務學習計畫，提升教職員工生國際視野，強化其外語能力及培養多元文化素養。
2. 鼓勵師生參與國際競賽活動，透過與國際選手間之互動，增進雙方國際產業合作之機會，並加強國際交流，分享技術經驗，提升視野。
3. 辦理交換學生海外研習，提升學生國際視野，強化學生外語能力及培養多元文化素養。
4. 提升學生國際視野，學習海外企業經營方式。
5. 鼓勵師生參與海外技能競賽，透過與國際選手間之互動，增進雙方國際產業合作之機會，並加強國際交流，分享技術經驗，提升視野。

課程面

1. 辦理「多元文化」講座，學習跨文化溝通技巧，強化競爭力。
2. 推動「專業海外實習」，學習海外企業實務經驗，強化競爭力。





環球科技大學
TransWorld University

102-103
教學卓越成果

精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

• **建立國際學習情境** •



環球國際學習週

本校自2007起舉辦國際學習週活動，已成為學校每年重要活動之一，國際學習週活動以互動及創意、做中學方式規劃各類活動，2013年環球國際學習週自10/28至

11/01辦理為期五天之國際週活動，以「探索世界」為主軸，營造一個多元文化的學習情境，使參與者在有玩、有吃又有拿的育樂活動中，大幅開拓國際視野。國際週期間內有日本、東南亞、美國、韓國風情文化展覽分享，更精心安排東南亞美食展、海外旅展留學資訊及各國創意造型走秀嘉年華、馬來西亞、大陸湖北、武夷、韓國海外見習分享會、英語朗讀演講、英語拼字PK大賽...等活動，活動盛大踴躍，達2,000人次參與，充分展現環球國際化教學生活情境。



國際學習週盛大開幕式表演



世界拼圖大賽



異國文化分享-日本



越南小吃、馬來西亞美食大排長龍



英語拼字大會考



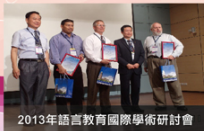
環球國際週圓滿落幕



多元文化講座

為加強學生多元文化素養，增進學生包容力及國際文化觀之養成，管理學院、文創學院、休閒學院及國際處針對各專業領域及人文相關之多元文化講座共辦理10場次，提升專業領域及人文等多元文化素養，促進跨國際文化溝通之學術交流，激勵學生學習興趣，提升學生國際競爭力。

講題	講者
多元文化講座	國立雲林科技大學視覺傳達設計系蕭啟謙 教授
多元文化生活型態與設計	國立雲林科技大學設計學院社壇室 副教授
UI設計競賽	正台灣分公司 李連順 總監
2013年語言教育國際學術研討會	Dr. Christopher J. Zirkle (College Of Education and Human Ecology, Ohio State University) Dr. WILLIAM L THOMAS III (Superior State University) Dr. MUHAMMAD KAMARUL KABILAN BIN ABDULLAH (School of Educational Studies, University Sains Malaysia)
搭便車 繼續學習	新生代旅遊操作家 蔡慧娟(保險)
新任系主任學習與適應	國立嘉義大學國民教育研究所協理 林家慶 博士
多元文化講座	全球餐飲公證有限公司西餐研發 曾宏業 總監
多元文化講座	國立澎湖科技大學觀光休閒學院 張良漢 院長



2013年語言教育國際學術研討會



創意商品設計系辦理多元文化講座



「搭便車 繼續學習」





精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

• 厚實及推展海外姐妹校關係 •



前往馬來西亞辦理海外協同教學

觀光與餐飲旅館系於102年8月16至24日前往馬來西亞寬柔中學古來分校及尊孔中學進行海外協同教學，協助輔導馬來西亞獨立中學學生證照考試，獨立中學與環球科技大學為海外策略聯盟學校，期助能獲得相同知識與技能，進而撰寫兩國文化相同之餐飲學科試題，讓學生順利學習知識，並在現場輔導各項餐飲術科技能，將試題模式引進馬來西亞獨立中學，並輔導學生餐飲術科技能，吸引華僑學生來台學習台灣教育及烹調技能，進而考取餐飲相關證照，增加學生自信心及國際視野。



寬柔中學古來分校-考生操作過程(餐區)



尊孔中學-考生現場操作過程(烘培)



簽署承辦餐飲管理科證書考試協議書

學校	考試類別	參與考試學生人數
寬柔中學古來分校	西餐烹調	30人
	中餐烹調	28人
	烘焙食物	45人
尊孔中學	餐飲服務	48人
	西餐烹調	35人
	餐飲服務	35人
	烘焙食物	35人



邀請韓國又松大學教授至本校教學

為加強與海外教育合作夥伴學術交流及提供其專業課程規劃經驗，並營造學習互訪的環境，觀光與餐飲旅館系於102年10月22日至10月25日邀請韓國又松大學3名教授至本校指導「西餐廚藝製作」、「韓國禮儀與文化」、「韓餐廚藝製作」，透過理論及實作課程，讓師生皆能瞭解韓國餐飲文化，提昇海外學術交流，擴展師生國際視野及強化教師教學及研究能量。

日期	教學項目	海外講師	滿意度	參與人數
102/10/22	西餐廚藝製作	金華準 教授(韓國又松大學)	4.48	216人
102/10/22	韓國禮儀與文化	李翠英 教授(韓國又松大學)	4.69	
102/10/24	韓餐廚藝製作	安明華 教授(韓國又松大學)	4.83	



金華準老師《西餐廚藝製作》授課



安明華老師《韓餐廚藝製作》授課



李翠英老師《韓國禮儀與文化》授課





精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

• 厚實及推展海外姐妹校關係 •



國際學習夥伴

為提升本校教職員生的多元文化素養，媒合本國籍學生與外籍學生成為國際學習夥伴，並共學4小時以上，以達深度實質交流與學習。本次國際學習夥伴Host Family及Buddy Program學生參與人數：285人，教職同仁參與人數：114人，總計：399人。透過學習夥伴的關係，國際學生加強華語能力以及對台灣文化更多的認識，本地的學生也藉此提升對外語能力及對異國文化的認知與內容。



管理學院學生與國際生交流



應外系學生與國際生交流



財金系學生與國際生意見交流



與接待家庭學生合影



視傳系學生與國際生交流



帶領國際生參與講座



國際親善大使

為加強及落實本校禮賓大使國際視野及應對能力，豐富其國際禮儀經驗。本次課程擬以英、日語為主要語言，期使學生在活動中完全以此二語言溝通表達，主持司儀訓練及國際禮儀培訓等課程，強化禮賓大使外語能力，增進學員國際親善之執行能力。本學期實際完成接待國際外賓3場次，並藉由實際接待活動訓練禮賓大使面對外賓之臨場反應，並建立禮賓大使接待SOP流程，完善本校禮賓接待系統，增進學生國際禮儀之知識技能。



禮賓大使全體合影



口語表達課程



「不講日文」(全程英日文教學)



2013年台灣技職教育發展國際研討會
(協助引導接待服務及簽約儀式)



海南經貿職業技術學院校慶約登參訪
(擔任導遊並協助引導接待服務)



人才培育與企業經營管理訓練
(協助引導接待服務及致贈公開禮)





環球科技大學
TransWorld University

102-103
教學卓越成果

精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

• 厚實及推展海外姐妹校關係 •



國際研討會與座談會

藉由舉辦國際研討會與座談會，與我校海外夥伴學校暨單位保持友好合作緊密關係，進而增加互動，提升我校國際知名度，促進校內師生國際新知及實務交流，分享國際新知及業界實務之專業見解。



2013年文化創意與設計創新國際學術研討會



環球科技大學許裕校長主持綜合座談

日期	講師	講題	參與人數
102/5/1	1.英國里茲大學 M.Ronnier Luo教授 2.馬來西亞首飾學院 黃俊豪教授	2013年文化創意與設計創新國際學術研討會	250人
102/10/22	1.蒙古天格爾大學校長Dr.Enkhzaya Namsrajav 2.環球科技大學教務處 吳豐帥教務長	2013年台灣技職教育發展國際研討會	228人
102/11/5	1.明治大學名譽教授 百瀬惠夫博士 2.新加坡商聖智學亞洲私人有限公司編者 Christopher James O'Brien 博士 3.日本拓殖大學 商學部教授 今村昌博士	2013年亞太中小企業創新國際學術研討會	281人



視傳系系主任贈送匾額感謝



2013年台灣技職教育發展國際研討會



2013年台灣技職教育發展國際研討會 (與8所學校簽訂合作協議)



蒙古天格爾大學校長演講情況



2013年亞太中小企業創新國際學術研討會



百瀬惠夫博士演講情況



Christopher James O'Brien 博士演講情況





精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

推動師生海外見習及技能競賽



師生海外見習-馬來西亞

由林泳濂老師帶領12位學生至馬來西亞海外見習，體驗在飲食、多元文化、海外華人教育、不同民族信仰的文化特色；並透過參加馬來西亞教育展及參訪學校機構來學習華人辦學態度與熱忱，讓參與的學員體會外國當地的民族風情與文化發展過程，更了解各自所擁有的文化價值，提昇國際視野。



馬來西亞海外見習



參觀峇株咖啡園



當地特色廟宇-峇株寺廟



晚會表演-峇株文華之夜



參觀華仁中學



體驗馬來西亞傳統服飾



師生海外見習-湖北大學及武夷學院

湖北大學及武夷學院海外見習由黃弘延老師及游宗新老師帶領，一行人共22人分別前往。透過豐富的海外見習活動，體會各地區的民俗風情與文化發展過程，海外見習行程除了安排兩岸文化課程、朱子文化、茶文化外，並讓同學們實地體驗荆楚文化、黃鶴樓、武夷民俗文化（打麻子果、編中國結、編草鞋、印糕子）等，讓同學領略求學過程中理論與實務之印證，並透過師生親身體驗增進師生的國際視野、增長見聞。



文化參訪-辛亥革命博物館



武夷茶文化講座



文化參訪-黃鶴樓



湖北兩岸學生聯歡會



觀賞印象大紅袍演出



文化參訪-湖北省博物館





環球科技大學
TransWorld University

102-103

教學卓越成果

精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

• 推動師生海外見習及技能競賽 •



交換學生活動

為鼓勵學生學習外語、參與國際活動、提昇國際視野，本次交換學生活動共選送17名學生赴韓國交換學習。進行為期三週的密集語言課程與文化體驗，4名學生至極東大學進行為期1學年及1學期之交換課程。藉由實際至當地深度體驗之經驗，培育具有多元知能的人才，鼓勵本校學生學習外語，提昇國際視野，並落實本校與國際友校簽署之合作協議。



英文能力測驗



韓語教學



校園參觀韓國又松大學



跆拳道體驗



英文寫作課



英文會話課



Samsung 企業參訪



韓國傳統服飾體驗



專業海外實習

為鼓勵校內學生累積實務經驗，拓展海外視野，提升自身競爭力，並瞭解國際企業機構經營方式，特選送餐飲系29位學生赴新加坡參與海外實習計畫。29位學生分別至新加坡協和大飯店Concorde Hotel Singapore、卡普里弗雷澤大飯店Capri Hotels、君樂大飯店Grand Park Orchard、烏節泛太平洋大飯店Pan Pacific Orchard、萬豪大飯店Singapore Marriott Hotel、史丹福大飯店RC Hotels、新加坡史各士皇族大飯店Royal Plaza on Scotts等七家飯店實習，讓校內餐飲人才與國際接軌，提升對國際議題敏感度，學習海外優秀餐飲旅館技術。



參觀學生實習情形與瞭解工作環境



訪視於飯店房務部實習學生實習情況



面會瞭解學生實習情形及學生需求





精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

• 推動師生海外見習及技能競賽 •



師生參與國際競賽

★ 教師參與國際競賽共獲得金牌獎3面、銀牌獎2面、銅牌獎1面、特別獎1面、成果卓越。



得獎教師	競賽名稱	得獎項目
廖益宏	第八屆烏克蘭國際發明展	金牌獎
張宏榮	2013年第十六屆莫斯科俄羅斯阿基米德國際發明展暨發明競賽	1.發明競賽金牌獎 2.羅馬尼亞與馬來西亞等代表團之特別獎
柯明宗	2013年香港HOFEX國際美食大賽	蔬果雕刻競賽-超金牌
郭木炎	2013年香港HOFEX國際美食大賽	1.中式烹調現代中式熱盤烹調-創意前菜-銀牌獎 2.中式烹調現代中式熱盤烹調-有機雞全雞-銀牌獎 西式展示-主菜 銅牌獎
許良仲	2013年香港HOFEX國際美食大賽	

★ 學生參與國際競賽共獲得金牌獎1面、銀牌獎4面、銅牌獎11面、佳作7面、成果卓越。

得獎教師	競賽名稱	得獎項目
王傑傑、林建宏	2013年香港HOFEX國際美食大賽	蔬果雕刻競賽-銀牌
陶均緯、蔡忠祐	2013年香港HOFEX國際美食大賽	現場熱盤烹調(25歲以下/學徒)-二人探究-銅牌獎
陳冠霖	2013年香港HOFEX國際美食大賽	現場熱盤烹調(25歲以下/學徒)組-牛小排類-銅牌
陶均緯	2013年第11屆馬來西亞吉隆坡廚藝競賽	1.現場熱炒-學徒主菜雞或三文魚-銅牌獎 2.個人冷盤展示-學徒西式四道套餐展示-佳作
蔡忠祐	2013年第11屆馬來西亞吉隆坡廚藝競賽	1.現場熱炒-學徒主菜雞或三文魚-銅牌獎 2.個人冷盤展示-學徒西式四道套餐展示-佳作
林維新	2013年第11屆馬來西亞吉隆坡廚藝競賽	1.現場熱炒-學徒主菜雞或三文魚-銅牌獎 2.個人冷盤展示-學徒西式四道套餐展示-佳作
韓國豪	2013年第11屆馬來西亞吉隆坡廚藝競賽	1.個人冷盤展示-非常馬來西亞展示盤-銅牌獎 2.現場熱炒-學徒主菜雞或三文魚-佳作
黃郁璇	2013年第11屆馬來西亞吉隆坡廚藝競賽	甜點展示-創意甜點-銅牌獎
郭曉勝	2013年第11屆馬來西亞吉隆坡廚藝競賽	1.現場熱炒-學徒主菜雞或三文魚-佳作 2.學徒西式四道套餐展示-佳作
謝宏正	2013年第11屆馬來西亞吉隆坡廚藝競賽	個人冷盤展示-學徒西式四道套餐展示-佳作
杜祈悅	韓國BU國際美容美髮美體大賽	晚宴化妝-金牌獎
林世國	韓國BU國際美容美髮美體大賽	1.創意髮型-銀牌獎 2.時尚剪髮-銅牌獎
簡任達	韓國BU國際美容美髮美體大賽	1.編髮髮型-銀牌獎 2.晚宴梳妝-銅牌獎
侯慧萍、賴欣楠	韓國BU國際美容美髮美體大賽	晚宴化妝-銅牌獎
蘇孟雷	韓國BU國際美容美髮美體大賽	夢幻化妝-銅牌獎



張宏榮主任榮獲發明競賽金牌



韓國BU 國際美容美髮美體大賽 學生競賽作品



2013年香港HOFEX國際美食大賽





精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫

推動海外校友永續關懷機制



辦理校友創業或畢業生輔導講座

為增進學生自我了解、自我探索之能力，配合學生創業及就業輔導之需求，協助其認識工作職場環境，邀請「波菲爾髮型美容」張永隆董事長、「群聯電子股份有限公司」潘健成董事長、「Lydia力蒂亞美容美髮學苑」侯香美藝術總監進行演講，讓學生建立生涯發展的基本概念，瞭解職業世界及正確工作價值之引導；潘健成董事長幽默談話中帶有激勵人心的「創業家精神」，引起在場觀眾共鳴及感動，鼓勵在場聽眾在不景氣的年代，更要De-bug (IC業界術語，即了解自己)，為自己爭氣，學生獲益良多，有助學生進行學習自我規劃以達到自我發展與成長之目標。



「國際學生就業輔導講座」學生專心聆聽



張永隆董事長分享其職場經驗



與張永隆董事長合影留念



「生涯與就業講座」學生認真聽講



侯香美老師實際示範



讓學生實際操作美容美髮



「為自己爭氣」潘健成董事長演講



許靜翔校長贈予潘健成董事長「榮耀環球」木牌紀念品和感謝狀



參與師生與潘健成董事長合影

日期	講題	講師	參與人數
102/6/4	國際學生就業輔導講座	波菲爾髮型美容 張永隆董事長	80人
102/10/7 - 10/14	生涯與就業講座	Lydia力蒂亞美容美髮學苑 侯香美藝術總監	50人
102/11/6	為自己爭氣	群聯電子股份有限公司 潘健成董事長	252人

