教學卓越計畫電子報

頭條大話題

|102 年-第 6 期|

焦 點 新 聞

- 校園即職場—美容造型系『時尚美學館』
- 創意無限發想—特色學生家族
- 金光閃閃耀環球—第十五屆中國國際烹飪藝術比賽
- 新浪漫+時尚—美造系成果展
- 資訊素養培育—TWIT 建置與應用

活 動 預 告

- 12 月份教卓活動行事曆

| 第 6 期 | 2013-11 |

校園即職場--美容造型系『時尚美學館』

圖 1 時尚美學館開幕營運。

本校為增進學生職場實務能力，在現有的環境限制下，仍努力創造實現『學校即職場』的學習氛圍，並自 100 年起結合創業教育之目標，推動學生公司，輔導學生開設工作坊，練習經營小店舖，今年度美容造型設計系更進一步落實，將教室裝修成「時尚美學館」，由十名同學負責剪、洗、染、燙、護髮，試營運半個月營業額超過三萬元，優惠期間每天校內預約都爆滿，真正達到校園即實習場所的目標。

「時尚美學館」--強調百分之百由美容造型系學生服務與經營，提供剪、染、燙、護髮及油壓紓壓服務，校長與老師們於開幕當天首先親自體驗學生們的按摩手藝，都大呼肩膀輕鬆很多，這也證明同學在學校所習得的手藝已經不輸職場上的專業人員，只需有提供一個發揮的舞台增加其信心，這就是學校要達成的目的。

圖 2 校長與老師體驗學生的服務。

科技大學的學生於讀高職時往往就有剪髮、油壓實習經驗，上了科技大學後實務更不可偏廢，本校美容造型設計系為提升學生未來創業與就業的能力，率先結合有底子的菁英學生開設「時尚美學館」實體店舖，提供學生一個真正與消費者互動的機會，學生的實力將受到更嚴格考驗，同時也讓所有參與學生可以擁有理論與實務印證的場所，更可以帶動校園摩仿與同儕學習的效果。

| 第 6 期 | 2013-11 |

創意無限發想--特色學生家族

本校為提倡學生自主學習，推動特色學生家族，鼓勵學生組成學習社群，透過同儕團體互動共同學習，並提升學生創新創意的學習成效，強化學習動機。特色學生家族含括廚藝、行銷、演說、創意、志工服務與體育等面向，讓學生在課業學習之外，開創出屬於自己的特色。11 月 6 日舉辦了本年度的成果發表會，入選的前 10 組家族，推派代表逐一上台向評審委員展示家族的成果。在激烈的競爭之後，由曾敏雅老師帶領的「伊 KI 麻秀家族」獲得冠軍，郭木炎老師帶領的「餐飲創造力家族」取得亞軍，何嫈嫈老師帶領的「故事志工家族」則拿下季軍。

圖 1 伊 KI 麻秀家族

「行きましょう」（伊 KI 麻秀)的中文是指「一起走吧！」，就是這樣的精神讓這個家族的成員彼此鼓勵參加各項競賽活動。由於家族參加許多行銷企劃比賽，在和許多公司的領導階層討論時，已能逐漸掌握顧客所要的東西。這樣的經驗累積對於學生未來就業有相當大的助益，更讓他們在參賽時能夠屢創佳績，為環球爭光。

圖 2 餐飲創造力家族

由本校金牌大廚郭木炎老師所帶領的「餐飲創造力家族」，鼓勵學生參與各項競賽活動，相互切磋與觀摩，提高自我技能水準。成立一年以來，前往參加國際競賽 17 人次，獲得 10 面銅牌、7 面佳作，其中前往馬來西亞國際廚藝競賽時，更是揮出全壘打，七名選手全數獲獎！

圖 3 故事志工家族

「故事志工家族」的 8 位成員在不含自行練習的時間，每個人就已經投入 90 個小時以上的訓練、準備與演出的時間。演出的地點從山線的古坑鄉棋山國小到海線的台西鄉泉州國小，截至 10 月 31 日止，已有 1,035 人次一起分享過這些歡樂時光。斗六市長謝淑亞更親自到斗六繪本館觀賞家族的演出，並大力稱許「斗六有這樣的學生劇團，真是太幸福了」。家族成員洪喬兒表示，每當謝幕時，心中都會有種成就感，對我來說這應該就是參加故事志工家族演出的最大回饋了！

| 第 6 期 | 2013-11 |

金光閃閃耀環球--第十五屆中國國際烹飪藝術比賽

圖 1 金牌選手-卓冠傑、陳依霞、楊竣傑。

第十五屆 FHC 中國國際烹飪藝術比賽在上海市舉行，來自世界各地的 300 多名專業廚師在 2013 年 11 月 13~15 日三天的時間裡角逐糕點、食品藝術及現場烹飪三大類別 15 個子項目的大獎。本校觀光與餐飲旅館系遴選的六位學生，14 日在世界各地的頂級參賽選手中脫穎而出，分別摘得本屆比賽食品藝術類蔬果雕靜態組三金二銀和一銅，締造全壘打的優良佳績；此次競賽係該系繼 2012 年德國ＩＫＡ奧林匹克競賽-榮獲銀牌、韓國世界廚師大會廚藝競賽榮獲金牌，再度在國際廚藝競賽中獲得最高殊榮。

帶隊的柯明宗老師表示，這是他第一次訓練選手人數與得獎最多的一次比賽，能在各國好手競逐下獲得佳績非常難得，由此可見參賽的同學們平日便依照訂定的訓練功課積極努力練習。未來將繼續指導學生精進蔬果雕刻技術，唯有持續不斷的練習，才能確保技術的紮實和良好的表現。

圖 2 銀牌選手-張育誠、張瀞予。

獲得金牌的楊竣傑同學興奮的說：從高中就喜歡蔬果雕刻，感謝爸爸媽媽支持帶著到處比賽，在今年參加西瓜節比賽時獲知環球科大有超金牌的柯明宗老師教學，入學至今三個多月在其專業的指導下讓自己的技術更進一步，我和卓冠傑、張育誠每天都沉浸的蔬果雕刻中樂趣無窮，既使熬夜練習都感到快樂無比，遇到技術瓶頸便請教柯老師，並和學姐陳依霞、張瀞予或學長楊士奇相互討論研究，希望未來可以再繼續努力。

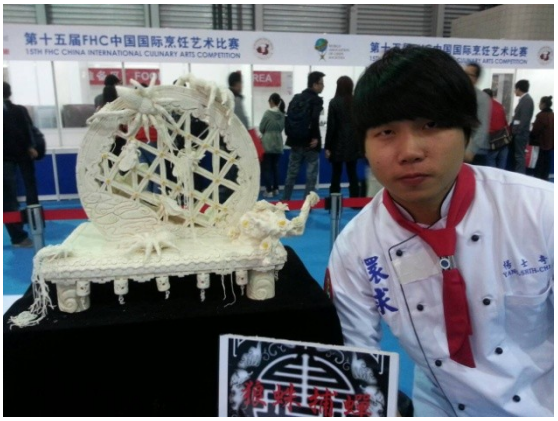

圖 3 銅牌選手-楊士奇。

觀光與餐飲旅館系丁一倫主任表示，蔬果雕刻是食品藝術的創意表現，可以創造食品的高附加價值，更是展現烹調藝術化的先鋒；近年來本系在餐飲教育方面係以烘焙、咖啡和食品藝術為發展主軸，其特色之發展已吸引高中職校師生的目光，競相邀約協同授課或成立學生社團，以培養學生食品藝術的技術基礎，今年已協助台中致用高中成立蔬果雕刻社、彰化大慶商工花式咖啡調製社和雲林大成商工蔬果雕刻課程。

| 第 6 期 | 2013-11 |

新浪漫+時尚--美容造型系成果展

圖 1 成果展作品(一)。

本校美容造型設計系，於 11 月 20 日在本校藝術中心，舉辦史無前例的「馬來西亞婚禮企劃專班」暨「第 31 期海外青年技術訓練班時尚設計科」聯合畢業動、靜態展演。本屆展出的主題為「新浪漫．時尚」。作品發想以浪漫為元素，以後現代美學思潮和多種文化為架構，繼之以個性特質為主體，以尋找個人語彙為目標，企圖賦予造型以一個新的方向，嘗試創造造型美學的無限可能性。73 位來自馬來西亞的孩子，雖僅經兩年美容造型的洗禮，但精彩的表現與其中一組以《智慧式服裝展示系統》取得中華民國國家專利局專利權的創舉，值得對時尚設計有興趣的朋友們高度的期待。

圖 2 成果展作品(二)。

此次成果展演策畫，本著美學、時尚與文化的使命，以人類文明史中多元且豐富的文化內涵與造型為元素，給予創作者無限的揮灑空間。為呼應主題「新浪漫．時尚」，指導老師和學生皆卯足全力，在藝術美學、文化、設計、造型各領域中以綜合、歸納和比較的方法，創造出一個本我的語彙與可能的時尚趨勢。總策展老師梁光堯教授指出:令人感到雀躍的是，在創意發想與創作過程中，學生們不但能針對所設定的元素與造型美學做深入的研究，完成企劃案的編寫，還要絞盡腦汁創造材質與造型間的各種可能美感、作品需與後現代整體造型思維的時尚潮流作結合。因此，無形中學生們也為自己上了一門身為設計人都必須具備的現代美學與國際觀的課程。

美容造型設計系成立迄今培育許多優秀人才，著重於美容、美髮、彩妝、肢體表演藝術、整體造型設計、美容美體等相關技術發展之提升。授與學生連貫性技術課程訓練與基礎課程培訓，並運用職場實習加強實務操作經驗，培育該系學生能具備最新美容造型基礎教育與美容保健、肢體表現藝術、整體造型技藝等專業一技之長，以提升國家相關產業競爭力、產業專業人才知識與技術水平。

| 第 6 期 | 2013-11 |

資訊素養培育--TWIT 建置與應用

圖 1 TWIT 網路畫面。

在資訊化的社會中，培養學生具備運用資訊科技的基本知識與技能已為世界教育發展趨勢。學生具備資訊科技的能力不僅提高個人的學習效能與工作效率，更能增進與他人合作及溝通，亦有利於個人主動學習與終身學習習慣的養成。故而，培養學生有效的使用資訊科技工具，並瞭解資訊科技與人類社會相關的議題，已是學校資訊教育的中心主題。

本校基於技職教育目標，以追求業界實務資訊能力需求為素材，設計建立 TWIT 線上評量之 1000 題線上題庫。目前 TWIT 已獲准教育部認證通過民間丙級證照，核准號碼：8168-TWIT 資訊實務整合應用師，題庫並因應資訊科技環境變化作彈性調整。

圖 2 學生考取之證照。

本年度已召開「資訊素養」學群課程會議討論與擬訂實施策略，並辦理 2 場 TWIT 輔導教學及模擬系統檢測機制訓練說明會。102 年度共辦理 13 場模擬會考，參與會考學生總計 1096 人次，積極輔導學生考取 TWIT 證照，並將配合本校畢業門檻「TWIT 資訊能力」的鑑別內容，以提升學生對資訊技術的學習興趣。

環球科技大學教育部教學卓越計畫活動行事曆(12 月份)

活動日期	活動名稱	活動地點	主辦單位	負責人	連絡電話
2013/12/26(四) 15:00~17:00	期中預警活動	創意樓 MS206	教務處教學資源中心	--	2251

活動時間及內容以各負責單位實際辦理時程為主，煩請欲參加者事先上學校首頁「研習/活動報名網」報名或與負責單位聯繫確認~