



育達時報

YU DA TIMES- The Official Newspaper of Yu Da University of Science and Technology

校址：361苗栗縣造橋鄉談文村學府路168號 電話：(037) 651188

創辦人：王廣亞 / 董事長：王育文 / 發行人：黃榮鵬 / 社長：龍清勇 / 副社長：陳進喜 / 主編：劉慶慶 / 出版者：育達科技大學 / 網址：www.ydu.edu.tw / 投稿信箱：times@ydu.edu.tw

本期要聞 學校要聞 1

- 109學年度新任主管佈達典禮
- 苗栗薪資排名全國第二 育達科大強化產業與人才升級
- 育達科大與育達高中共同攜手 精進兩校校務e化作業
- 行銷系企業深度研習 產學合作無縫接軌

410期

每月1日出刊

線上版
馬上看



109學年度新任主管佈達典禮

王董事長勉勵團隊：發揮三三三教育政策 落實辦學理念

【本報訊】本校8月19日上午9時於綜合大樓317多媒體會議室舉行「109學年新任主管佈達典禮」，首先分別由王育文董事長及黃榮鵬校長為董事會及一級主管頒發聘書，緊接著王育文董事長勉勵新任主管及教、職同仁，黃校長致詞時也向主管們表達勉勵與祝福，典禮結束前，與會一級主管同仁一起留下大合照紀念，圓滿順利。

王育文董事長致詞時，首先感謝卸任主管多年來為學校的辛勞付出與貢獻，在此也期許新任主管能接棒為學校衝刺與打拚。大家務必以創辦人「倫理、創新、品質、績效」的辦學理念，作為各單位行政管理的最高準則，積極改革，不斷求新求變，藉由行政效能的提升，強化本校整體競爭力。

王董事長重申王創辦人「三三三教育

政策」就是「三嚴」、「三心」、「三特色」，「三嚴」就是嚴管、嚴教、嚴考；「三心」就是關心、愛心、耐心；「三特色」：第一個特色是一證多照，第二個特色是「三守」精神，是指守時、守信、守法，第三個特色是培養學生良好的風度、氣質。勉勵本校主管要不斷地創新，產學合作案全心投入，激發老師以最大热忱來教導我們的學生，以最大的愛心來照顧我們的學生，把學生的小



▲王育文董事長(左)頒授109學年董事長特助聘書予楊叔夏特助。



▲黃榮鵬校長(左)頒授109學年學術副校長聘書予王榮祖副校長。

事當做我們的大事，如此才能真正教好學生、感動學生，進而留住學生，也才能進一步培養學生關鍵的核心能力及就業能力，塑造本校教育品牌。

黃榮鵬校長致詞時，首先向新任一、



▲典禮結束前，與會一級主管同仁一起留下大合照紀念。

109學年度新生註冊暨新生家長座談會 新生家長踴躍出席

【本報訊】本校109學年度新生報到暨新生家長座談會活動7月11日(六)上午09時至12時，於學生活動中心盛大舉行。近期國內疫情雖告趨緩，然防疫工作仍不可輕忽，新生及家長在進入校園前均需量測體溫外，座談會會場加大座位間隔，並在各系師長與行政人員的協助下，完成11系所新生報到、家長座談及校園導覽等事宜，活動順利圓滿。

一早活動還沒正式開始前，各系主任及老師即抵達會場，完成各項準備工作，活動現場除了有專人協助新生辦理報到手續外，有關學雜費減免、兵役調查、弱勢助學、就學貸款、工讀介紹及學生住宿等手續，也都設有服務台與人員，立即熱心的協助同學辦理，讓所有新生快速的完成報到。為了讓陪同報到的家長放心及更了解育達，這次特別在同學報到區間，由安排多梯次的校園導

覽，由學校主管帶領新生及家長，逐一參觀學生餐廳、宿舍及圖書館等設施，讓家長參觀完校園新穎的生活設備，更放心把學子交給育達。

黃榮鵬校長表示，選讀育達科大要有二個不方便，第一個不方便學校除課堂點名外，還有外點制度協助老師點名，以鼓勵學生認真用心學習，請家長放心把孩子交給我們。第二個不方便是交通問題，因此學校開辦購物接駁專車及交通補助計程車共乘制，以解決學生交通問題，同時顧及學生交通安全，請家長放心把孩子交給育達。學校的國際育達人計畫，更能讓你們的孩子，遨遊世界夢想成真。

另一方面，王育文董事長也親臨會場及系場地勉勵同仁，並與新生及家長問候，了解報到情形。各系師長也到場向新生及家長表達誠摯的歡迎，親切問



▲黃榮鵬校長致詞。

候之餘，也仔細回答新生或家長們的疑惑，現場氣氛熱絡。

學校除協調苗栗客運加派由竹南火車站往返本校班車外，另於竹南火車站備有接駁專車，中午也為所有參與新生及家長準備午餐，以最貼心的服務與安排，歡迎新生加入育達科大的大家庭。



▲龍清勇主任秘書說明活動內容及介紹本校主管。



▲師長們協助新生完成報到手續。



▲王育文董事長至各系報到處了解同學報到情形。

109學年度 一、二級主管名單表

一級單位	職稱	姓名
董事會	秘書	藍培青
	董事長特助	楊叔夏
校長室	校長	黃榮鵬
副校長室	學術副校長	王榮祖
	行政副校長	龍清勇
校務研究辦公室	執行長	劉千鳳
教務處	教務長	陳儒晰
學生事務處	學務長	邱文瑛
總務處	總務長	陳繼志
資訊圖書處	資圖長	胡英麟
研究發展處	研發長	龍清勇
招生處	招生長	王榮祖
會計室	主任	張秀珍
人事室	主任	傅燕齡
推廣教育中心	中心主任	李永裕
福建商學院育達專班	海外執行長兼行政主任	陳建民
	主任	龍清勇
新南向計畫辦公室	執行長	姜德剛
	顧問	黃凱祥
本校附設幼兒園	園長	黃玉雪
通識教育中心	中心主任	侯致遠
	院長	王榮祖
科技創新學院	副院長	張毓騰
	主任	張毓騰
資訊管理系	副主任	黃兆武
行銷與流通管理系	主任	許竹筌
多媒體與遊戲設計系	主任	張鴻騰
物聯網工程與應用學士學位學程	主任	葉律佐
人文社會學院	院長	陳儒晰
應用日語系	主任	吳銀澤
	副主任	張雅智
幼兒保育系	副主任	黃旭暉
	主任	簡宏江
健康照顧社會工作系	主任	沈湘榮
兒童教育暨事業經營產業碩士專班	主任	沈湘榮
觀光餐旅學院	院長	侯致遠
觀光休閒管理系	主任	李義祥
休閒運動管理系	主任	陳淑貞
餐旅經營系	主任	吳素玲
	副主任	黃秋菊
時尚造型設計系	副主任	張馨芸
	主任	鄭寶寧
二級單位	職稱	姓名
行政庶務組	組長	蔡淑美
議事文書組	組長	傅珮芬
公共事務中心	主任	陳進喜
稽核組	組長	蔡淑美
教學資源中心	主任	張宏淵
註冊課務組	組長	曾淑穎
軍訓室	主任	吳啟源
學生輔導與諮商中心	主任	王惠珪
體育暨課外活動組	組長	許雅惠
生活輔導暨衛生保健組	組長	吳啟源
環境安全衛生中心	主任	陳繼志
事務組	組長	傅彥喆
營繕組	組長	蘇政宏
資訊組	組長	張進毅
圖書組	組長	葉美芳
廣亞藝術中心	主任	黃萬全
就業與校友服務組	組長	巫玫慧
研究與產學合作組	組長	張嬌蓮
創新創業輔導暨育成中心	主任	巫玫慧
國際與兩岸合作交流中心	主任	陳娟玫
招生事務中心	主任	劉純芳
招生企劃中心	主任	顏碧霞
招生活動中心	主任	林怡君
推廣教育行政組	組長	范純菁
推廣教育教學組	組長	呂淑惠

苗栗薪資排名全國第二 育達科大強化產業與人才升級



▲ 育達科技大學黃榮鵬校長。

依據網站「比薪水」日前公布，調查據全台勞工自主薪資回報統計，苗栗縣平均薪資全台第二高，平均薪資達4萬0489元。其主因是新竹科學園區的外溢作用，還有竹科在苗栗縣竹南、銅鑼園區，縣府積極招商，很多企業設廠，因此連帶提高了苗栗的就業機會以及平均薪資。身為苗

栗地區唯一科技大學也擔起產業與人才升級的社會責任，精準聚焦「專業實務、跨領域專長、國際觀、重品德」四大特色，為產業與學生量身訂製模組學習，強化產業升級及人才培育工作。

育達科大建校20年，深耕苗栗地區的五分之一世紀。這所坐落苗栗造橋的應用型大學，與時俱進地發展技職教育，開設科技創新、觀光餐旅暨人文社會等三大學院11個系。餐旅學院以建置跨院系實作場域，發展自有品牌商品。科創學院以培育類產業環境人才，建置智慧製造培訓基地及人社學院以建立產業菁英訓練基地，塑造長照暨幼教達人搖籃，培育產業所需人才。

該校是全國唯一設有15門跨領域達人課程的學府，學生繳1份學

費，即可培養2項以上專業，考取3張專業證照。同時，與時俱進的「物聯網工程與應用學士學位學程」，首創師徒制教學，並與知名企業產學合作，接軌最新的人工智慧、機器人與物聯網等就業機會。同時在餐旅系設立「釀造技術與產業管理」課程模組，與苗栗農產結合，以最夯的水果酒釀造技術為地方創造最大價值，培育在地人才。

育達深耕苗栗，鏈結在地產業，接軌國際，與世界接軌已是時勢所趨，學校推動「雙聯學制」，營造「雙聯學制」接軌國際的教育環境，一校修課、兩張文憑。學生經申請通過學分認定，可赴境外合作大學，包括美國奧克拉荷馬州立大學(Oklahoma State University, USA)、澳洲南十字星大學(Southern Cross University, Australia)、日本名古屋產業大

學、札幌國際大學及韓國南部大學等國外學校就讀及交流學習，無縫接軌國際。

產業經驗豐富的育達科大校長黃榮鵬表示，苗栗縣平均薪資全台第二高，是縣府積極招商的成果，很多大企業設廠來苗栗設廠，造福苗栗地區的鄉親與學子。身為苗栗地區唯一科技大學，學校與企業產學合作，除協助產業升級外，共同開設「產業課程模組」，依企業所需專業技能、證照及語文能力等，規劃大一至大三模組課程，學生經過三年模組課程學習，銜接大四至企業全年實習，畢業後直接進入該企業工作，達成畢業即就業的目標。苗栗縣與都會地區距離係屬一小時生活圈範圍，近年生活機能水準提升，但生活成本卻相對低，加諸在地產業具完善的人才培育制度及薪資福利，整體苗



▲ 育達科技大學「釀造技術與產業管理」課程模組-酒窖專業教室。

栗居民之生活品質較都會區優良，吸引許多產業重要人才落地生根，無怪乎薪資所得高於五都！

苗栗縣與都會地區距離係屬一小時生活圈範圍，近年生活機能水準提升，但生活成本卻相對低，加諸在地產業具完善的人才培育制度及薪資福利，整體苗栗居民之生活品質較都會區優良，吸引許多產業重要人才落地生根，無怪乎薪資所得高於五都！



▲ 育達科技大學每學期開學日早安週活動，師生展現朝氣活力。

育達觀休系跟上潮流 引領露營新特色

【本報訊】育達科技大學休閒事業管理系獲教育部審查通過於109學年度更名為「觀光休閒管理系」（簡稱觀休系），同時108學年度辦理首次IIEET應用技術教育課程認證評鑑，榮獲委員一致通過，為苗栗地區唯一能夠培養觀光休閒領域專業人才的科技大學。

觀休系李義祥主任表示，學校整合教學師資與社會資源，觀休系區分兩大課程職類，1.「觀光旅遊」以培育「領隊&導遊」、「導覽解說」與「旅行業管理」職類之人才為主；2.「休閒遊憩」則以培育「咖啡美學」、「冒險活動」與「健康養生」職類之人才培育為主。

隨著國內旅遊市場消費型態的轉變，一年商機破50億200萬人瘋露營，依據中華民國露營協會統計，台灣常態性露營人口已突破200萬人，國內最大營地資料庫「露營窩」也統計，去年全台露營區已有1,500多處，想預約熱門營地還得提早半年，露營已成全台灣

夯的假日休閒活動。其中以新竹及苗栗地之露營地最多。有鑑於此，學校觀休系掌握此契機，著手規劃於校內建置露營地實作場域，為了與現有市場區隔，預計推出兩天一夜行程，主題為「自然(優美景色、鳥、羊)」、「探索(低空與高空活動)」、「文創(挖掘苗栗之美、藍染、編織、草莓果醬等DIY課程)」，並且有別於帳篷的露營，規劃引進具特色之露營車，創造差異化行銷特色。

露營實作場域建置完成後，可提供觀休系探索教育、團康活動、露營等專業課程的教學使用外，並與救國團探索教育中心簽訂產學合作計畫，承接相關團體有關露營與探索教育之訓練課程，並獲苗栗露營業者及中華民國童子軍總會苗栗分會的支持，可以充分支援該系發展專業特色。預期可以提供學生實習、工讀與取得證照的機會，增加就業職能，培育相關專業人才。屆時歡迎大家一起參觀體驗，共襄盛舉。



▲ 觀休系碩士班曾翊華校友(圖左3)與諾美絲有限公司的協助於學校畢業典禮當天展示二台不同款式之精美露營車。

育達科大黃榮鵬校長指出，觀光休閒管理系是本校學制完整與學生人數最多的學系，擁有完整學術與實務經驗的師資，課程發展以為觀光旅遊、咖啡美學、戶外冒險活動、健康養生等四大職類為主軸，未來會繼續建構與發展符合時勢所驅的專業創新特色。提供學優質的師資與教學環境，期待對觀光休閒產業有興趣的學子就讀，協助學子達成「夢想的世界，就在您的眼前」目標。



▲ 育達科技大學與救國團探索教育中心簽訂產學合作並參觀學校探索教育場地。



▲ 觀休系露營預定地設備規劃圖。

育達科大融合多元文化 推出苗栗紅棗餐食料理

【本報訊】苗栗公館是紅棗的故鄉，是全台灣紅棗唯一的產區，紅棗營養價值極高，更是重要的養生食材，紅棗可謂台灣之星。育達科技大學「苗栗在地農產餐飲發展團隊」運用在地農產品再升級，近期結合苗栗公館紅棗的盛產週期，並融合多元文化推出中西式與濃濃台灣味並重的紅棗餐食料理。

育達科技大學以培育達人為宗旨，培育學生從認識地方文化、了解在地食材開始，以「食在地、吃當季」的特性，規劃每季推出以當季、當令食材烹調出的美味料理，繼6月份推出造橋南瓜及後龍地瓜創意料理。育達科大「苗栗在地農產餐飲發展團隊」運用在地農產品再升級，結合苗栗公館紅棗的盛產週期，並融合多元文化推出中西式與濃濃台灣味並重的紅棗餐食料理，讓來自新南向國家的教職同仁及學生們嘖嘖稱奇、讚不絕口。

來自越南的育達科大新南向辦公室裴君如輔導老師表示，來到台灣才能真真正正品嚐到台灣的水果與農產品真是新鮮又好吃，而苗栗的農產品種類很多，例如苗栗公館的紅棗可以新鮮的摘來吃，乾燥過後的泡茶喝，又可以融入菜餚，也可以當作藥膳食材使用，身為苗栗的新住民媳婦真是快樂又幸福。

觀餐學院侯致遠院長表示，餐旅系西餐老師陳慶麟研發的「紅棗醬肉搭季節鮮蔬」、「紅棗泥米香雞肝慕斯」這2道菜餚，主要以新鮮紅棗為食材入菜，並以西式料理烹調技法，讓食材的原始味道融入菜餚中完整呈現。而中餐老師黃家洋研發的「紅棗胡麻沙拉」及「紅棗泥鍋餅」這2道



▲ 觀餐學院王耀武老師也展現「紅棗綠拿鐵」與「紅棗蘆薈凍飲」甜飲品。

料理，是最簡單與最純粹的作法，保留住紅棗的味道，紅棗沙拉與紅棗泥鍋餅清淡不膩口；而烘焙老師彭金堂端出的桂圓味的糕點大家常常能吃到，但具有紅棗味的「紅棗鬆糕」與「紅棗薄脆餅」二道糕點坊間較少，看似簡單但非常費工，吃起來卻紅棗味十足，口齒留香。

另外觀餐學院王耀武老師也展現「紅棗綠拿鐵」與「紅棗蘆薈凍飲」2杯甜飲品，主要是調製出清爽暢快的口感為主，而紅棗蘆薈凍凍主要以新鮮紅棗、蘆薈、枸杞及蜂蜜等搭配，咬下後在口中的感覺比吃珍珠奶茶還過癮。這次以紅棗為主題，推出的紅棗餐食料理，主要是針對食物的原味，結合食農教育的真諦，希望能找回品嚐食物最原始的感動。

育達科大黃榮鵬校長指出，苗栗農產品優質豐富，各式農產品都可再加值，希望苗栗各鄉鎮的觀光餐飲、農場、民宿等業者與育達科大產學合作，共同為苗栗地方發展盡一份心力，而本校餐旅系亦設立「釀造技術與產業管理」課程模組，與苗栗在地農產結合，發展特色型產品為目標，並以最夯的水果酒與釀造技術為地方創造最大價值，培育在地人才。



▲ 育達科技大學餐旅系研發的紅棗餐食料理。



▲ 育達科技大學餐旅系研發的紅棗餐食料理。

育達科大與育達高中共同攜手 精進兩校校務e化作業



▲王育文董事長率一級主管迎接育達高中王怡平副校長一行人來訪，並合影留念。

【本報訊】桃園地區優質高中學府育達高級中學，創校逾一甲子，為精進校務e化作業，於8月6日由育達高中王怡平副校長率領團隊蒞臨育達科技大學進行校務e化作業參訪與交流，相互討論校務e化作業精進之策略與方法，期能藉由大學端專業技術與合作，優化高中職校務e化作業，以提供師生更好的行政作業服務。

本次參訪安排校務系統開發、網路管理及行政公文電子化等業務觀摩，由育達科大資訊圖書處胡英麟資圖長擔任主持人安排兩場專業簡報，分別由資訊組張進

毅組長簡報「校務系統、行政表單電子化暨網路管理介紹」及議事文書組傅珮芬組長簡報「電子公文系統介紹」，提供專業且實務的報告，並由二校相關人員進行意見交流及問題解說，充分展示育達科大校務發展上的專業成果。

育達科大王育文董事長特別親自接待，並邀集一級主管與王怡平副校長及其團隊相互討論，雙方均表示獲益良多，並期待雙方



▲王怡平副校長聽取資訊組張進毅組長簡報。

後續在管理端及技術層面上的合作與共享，共同將兩校的組織文化與教育理念傳承，以提供師生更好的行政服務環境。

育達科大與苗栗縣府推動社區輔導 首創「社區育成中心」揭牌

【本報訊】為因應苗栗縣人口高齡化及少子化之影響，推動社區照顧與互助，成為苗栗縣在政策推廣上之發展趨勢。苗栗縣政府主辦、育達科技大學承辦之「苗栗縣福栗社區化育成中心」，自109年1月起設立，主要目的為輔導苗栗縣境內280個社區發展協會。7月11日於育達科技大學，由徐耀昌縣長、社會處楊文志處長、育達科技大學王育文董事長、黃榮鵬校長等貴賓領銜揭牌，並邀請108年度苗栗縣的小旗艦團隊，進行小旗艦計畫之動態、靜態成果展。



▲旗艦社區靜態成果展現。



▲育達科技大學社工系鄭斐升老師(圖中)率團隊簡報「苗栗縣福栗社區化育成中心」工作內容。

活動由育達科大競技啦啦隊表演揭開序幕，施展出高難度的翻騰與拋投等技巧，呈現育達科大迎賓的活力與熱情，讓現場與會來賓的眼睛為之一亮，掌聲不絕於耳。接著重頭戲為三個小旗艦團隊的動態成果展現，銅鑼鄉領航社區竹森社區，帶領中平社區、興隆社區；竹南鎮領航社區塭內社區，帶領海口社區、崎頂社區；後龍鎮領航社區溪州社區，帶領水尾社區、豐富社區。

三個小旗艦團隊，分別準備精彩的表演，讓現場氣氛達到沸騰。更由徐耀昌縣長，大方加碼30萬，給後龍鎮溪洲、水尾、豐富、海埔、南港、埔頂等社區，所組成的苗栗縣第一個大旗艦團隊，勉勵發揮社區精神，加強社區社會福利推動工作。

育達科大承辦的「苗栗縣福栗社區化育成中心」揭牌儀式，由徐耀昌縣長、社會處楊文志處長、溫宜靜議員、育達科技大學王育文董事長及黃榮鵬校長等貴賓領銜，並邀請後龍鎮溪洲社區理事長何錦麟、竹南鎮塭內社區理事長廖雪美、銅鑼鄉竹森社區理事長劉永鴻等多位貴賓共同參與，現場氣氛隆重而莊嚴，共同推動苗栗縣社區工作往前邁進一大步。

徐耀昌縣長表示，幸福苗栗是其任內的重要願景，透過社區育成中心的建立，將更能以「自主、活力、幸福、永續」的方向，推動福利社區化工作，協助執行社

區人力培養、社區發展協會實務分級培力輔導等工作，讓社區提升志願服務能力，加強由社區內自行推動之社會福利工作，讓孩子在社區幸福成長、長者在社區健康老化。

育達科大校長黃榮鵬表示，本校健康照顧社會工作系承辦苗栗縣政府首創之「苗栗縣福栗社區

化育成中心」，透過理論與實務之結合，提升社區發展協會運作能力。透過由學校承辦此計畫，強化大學與社區之相互連結，增加社區與育成中心之熟悉度，並期能達成苗栗縣政府「苗栗社區一家親、社區發展齊心力」之政策願景，實踐大學社會責任，將能達成產官學三方相輔相成之目的。



▲由徐耀昌縣長(圖右6)、社會處楊文志處長(圖右4)、育達科技大學王育文董事長(圖左6)、黃榮鵬校長(圖左5)等貴賓領銜揭牌。

校園短波

育達親善大使接待賴副總統

副總統賴清德7月17日上午至三義鄉參觀藝術家康木祥作品，並在西湖渡假村與苗栗觀光、旅宿業者交流座談，全程由本校親善大使接待。專業的訓練與親切的服務，讓副總統賴清德、縣長徐耀昌及陪同的嘉賓留下深刻印象。



記者會本校啦啦隊熱鬧開場

苗栗縣政府為了推廣本縣農特產品，日前舉辦「苗栗慢山城，四季飄果香」記者會，並特別邀請本校競技啦啦隊開場表演，讓活動增色不少。



王董事長表揚招生績優單位

王育文董事長日前表揚招生績優系所主管，並致贈紀念品，期許各單位能夠再接再厲，再創育達高峰。



本校與新竹高商簽訂策略聯盟

新竹高商於7月9日由校長劉曉雯率校內一級幹部蒞校拜會，會後雙方簽立策略聯盟意向書，並參觀本校各系特色教室，留下深刻印象。



新任救國團苗栗總幹事拜會

救國團苗栗縣團委會新任楊宗翰總幹事，日前拜會黃榮鵬校長，並參觀本校觀休系相關教學設施，並表示未來將配合校方推動相關活動，強化青年與公益服務。



深耕苗栗 育達科大攜手松山家商 舉辦潛能開發閱讀營隊

【本報訊】育達科技大學休閒運動管理系「苗栗築夢森林-潛能開發閱讀計畫」獲博來客網路書店、金車文教基金會及台北洲美扶輪社的經費補助，秉持深耕在地與閱讀推廣向下扎根的精神，7月21日至23日與台北市松山家商合作，辦「築夢森林-潛能開發閱讀營隊」，結合閱讀推廣與潛能開發課程，讓小朋友過一個不一樣的暑假。



▲潛能開發閱讀營隊參加小朋友開關頒獎。

「築夢森林-潛能開發閱讀營隊」以閱讀為核心主軸並結合學生的專業設計相關課程，利用整個學期的課餘時間籌辦各領域課程準備工作，營隊於暑假期間，特別為苗栗學員設計課程，將自身所學專長結合實務，期許能帶領孩童找尋個人興趣並培養閱讀習慣。

育達科大休運系主任陳淑貞表示，潛能開發閱讀營活動設計導入環保觀念，所有學員皆要求使用環保杯、環保餐具、落實資源回收，期許孩童能從團體中學習互助合作的精神，也藉由營隊的多元課程，探索不同領域，在活動結束後能找到自己的專長或興趣方向，朝自己的夢想邁進，並結合人才培育精神，營隊活動前先培訓大學生及中學生當種子師資，大手攜小手，傳承經驗給小朋友，也期待小朋友成為推廣潛能開發閱讀的種子。

台北市松山家商營隊服務社指出，今年因疫情影響，使營隊延



▲潛能開發閱讀營隊參加小朋友學習情形。

後，能順利成行，有賴育達科技大學、博來客網路書店與家庭扶助中心全力配合與合作，每年營隊皆藉由跨縣市、跨領域與產學合作的方式運行，讓松山的營隊課程豐富性與教材多元性有別於其他暑期營隊，相信在這三天的活動後，能帶給苗栗孩童不一樣的學習體驗。

育達科大校長黃榮鵬說，有感於大學的社會責任，育達科大不只是為產業培育未來人才，更與在地緊密連結。特別感謝台北市松山家商分享資源，共同設計了潛能開發與閱讀等主題活動，讓小朋友暑假也能持續學習，不只是開拓學生的學習面向，對未來學習也有幫助。



▲潛能開發閱讀營隊大合照(圖右1育達科大休管系陳淑貞主任)。

行銷系企業深度研習 產學合作無縫接軌

【本報訊】為因應近年科技創新、虛實整合與電子商務等產業發展趨勢，育達科技大學行銷與流通管理系執行109學年度教育部補助技專校院辦理教師國內產業研習研究計畫-「虛實整合新零售師資培育課程」，近日前往大潤發企業進行深度研習。大潤發為實體流通業領導廠商，近年來為因應產業電商發展趨勢，多年前便已積極架構O2O營運組織及網路，虛實整合績效斐然，值得學校教師與同學前往取經學習。期待透過企業深度研習，擴大產學合作，共同培育具備優質行銷與流通管理人才。

本次深度研習觀摩學習的對象為大潤發忠孝店，它是大潤發體系中的第一名店王，年營業額有40餘億，其經營模式有諸多創

新，如自助式結帳機台、Uber外送、線上訂購到店取貨等。簡單來講，顧客在哪，市場就在哪；因此，透過手機APP自助購物不但可以降低人事成本，而且可以提高結帳效率，增加顧客滿意度。

大潤發忠孝店之外顯商業模式雖可模仿，但不可模仿的是其內隱之組織氛圍與領導風格，因其充分授權而讓員工勇於承擔，因其夠在地而能與顧客當朋友，所以，其內部員工流動率相當低，外部顧客年黏著度相對高，加上集團本身勇於跨業結合，如台北內湖店與IKEA合作開店，忠孝店近期改裝也將引進迪卡儂、三井3C與金石堂書店等，因此，目前仍能夠在跨界競爭中之零售產業立於不敗之地。

另大潤發忠孝店的店總經理黃

義侯先生是本校行銷與流通管理系碩士班畢業的校友，行銷系與大潤發的合作也將近有20年的歷史，諸多產學合作計畫都曾與大潤發合作，實習學生在畢業後有多位也在大潤發擔任課長一職，可說是產學合作之成功案例。

這次企業深度研習未來將透過人才交流、學生實習、教學參訪、講座研習及業界專家協同教學等，共同合作育成更多優秀的行銷與流通管理人才。



▲育達科大行銷系大潤發忠孝店企業深度研習合照。



▲大潤發忠孝店的店總經理黃義侯先生是本校行銷與流通管理系碩士班畢業的校友親自接待解說。

餐旅系推出農產饗宴 創意套餐行銷苗栗

【本報訊】苗栗縣為農業、客家與觀光休閒等指標特色型大縣，亦有完整的客家文化生態，擁有傳統與濃濃的客家風土人情外，全縣18鄉鎮餐飲料理與農產品各有其特色，育達科技大學餐旅經營系師生為了完美演繹「食在地、吃當季」的特性，除融入客家料理和世界各國料理等烹調技法外，強調食材新鮮完整與用心烹調是育達科技大學「苗栗在地農產餐飲發展團隊」所堅持的目標。

育達科技大學向來以培育達人為宗旨，培育學生從認識地方文化、了解在地食材開始，規劃出每月以當季、當令食材烹調出的美味料理，引領食尚創造全新的味覺體驗，育達科大餐旅經營系6月份以苗栗盛產的造橋南瓜、後龍地瓜及卓蘭巨峰葡萄等農產品，結合當季食材運用中西餐及法式烹調技法，設計出「脆皮豬肉醃漬南瓜紫酥泡泡」、「煎午仔魚焦化奶油荷蘭醬」、「葡萄洛神食用河石」、「葡式排骨」、「瓜瓜包」及「檸檬地瓜」等6道菜餚，與「仿土地瓜麵包」、「葡萄彈塔」及「造橋南瓜麵包」等3道烘焙產品。

觀光餐旅學院吳菊院長指出，時代無論如何變遷，美食依然是

地方文化的靈魂，城市的文化圖像，「城市如果沒有美食，文化就是貧窮的，屬於枯燥乏味的」。餐旅系西餐老師陳慶麟的「脆皮豬肉」、「煎午仔魚」及「葡萄洛神」這3道菜，是以法國料理烹調技法，讓食材的原汁原味融入菜餚中完整呈現。

而烘焙老師彭金堂的仿土地瓜麵包，是選用苗栗在地的後龍地瓜，連皮都一起食用，將整顆地瓜包入麵包當中，做出跟真品很相似，麵包鎖住地瓜香、甜味，外表造型也會讓人多看一眼。

觀餐學院王耀武老師感性的說，農食，聯繫了地方風土人情和文化、在地美食，可展現鄉村風土與農友的真善美，更是遊子們思鄉的情感依托。六月份推出的農產主要以苗栗在地的南瓜、地瓜及葡萄為主，特別強調食材的完整性與食物的原味，如「葡萄彈塔」是以優質甜美與碩大的卓蘭巨峰葡萄為食材原料，以整



▲餐旅經營系師生完美演繹「食在地、吃當季」的特性烹調出美味料理套餐。

顆葡萄與桃李釀的酒融入巧克力做結合，外層包覆著濃濃的酒香巧克力，有如炸彈般，此產品葡萄不經烘烤，保持葡萄原味，一口咬下感受香味濃郁多汁，只有咬下看看才知道這個葡萄炸彈的魅力。

育達科大黃榮鵬校長表示，育達科大教學資源豐富，餐旅專業教室設備齊全，為了培訓更多學以致用的專業人才，讓師生們有目標的以苗栗農產品為主題，後續將持續推出中、西餐食與烘焙產品，用創意美食大力推銷苗栗，希望讓更多人知道苗栗，認識育達。



▲烘焙老師彭金堂研發的「仿土地瓜麵包」及「南瓜麵包」。



▲餐旅系西餐老師陳慶麟研發的「脆皮豬肉」、「煎午仔魚」及「葡萄洛神」。



▲金牌廚師黃家洋研發的仿南瓜的「瓜瓜包」。

競技啦啦隊參加「2020臺中市市長盃啦啦隊錦標賽」榮獲多項獎項表現優異



▲競技啦啦隊參加比賽上台領獎合照。

【本報訊】育達科技大學競技啦啦隊，日前參加由臺中市啦啦隊協會及中華民國啦啦舞蹈協會於台中市北區國民運動中心舉辦之「2020臺中市市長盃啦啦隊錦標賽」，這次比賽大部分是以新隊員為主力，以讓新隊員有實際比賽經驗，新隊員展現了選手的自信、樂觀、自我激勵及團隊精神，榮獲混開混合雙人技巧第四名、大專混合四人技巧第四名、公開混合四人技巧、第四名及公開混合四人技巧第五名，表現成績優異。

2020第二屆全國啦啦舞蹈錦標賽暨109臺中市市長盃啦啦隊錦標賽共計十四類參賽項目，競賽報名45個

單位，105支隊伍參賽。在新冠肺炎疫情衝擊之下，競賽主辦單位除依規定廣為宣導，要求參賽選手及觀眾戴口罩外，更落實量體溫制度，使防疫工作與運動賽事兩者兼顧情形下，舉辦這項比賽，也讓所有參賽選手，得已在稍稍穩定之疫情發展下，仍可盡情展現訓練成果，熱情的參與賽事。

育達科大競技啦啦隊獲獎後表示，特別感謝學校支持及陳碩宏教練指導，以及學長姐之關愛，暑假期間選手們特別規劃多日之集訓，積極努力精神相當令人敬佩，並希望藉由此次競賽累積新隊員的比賽經驗與訓練基礎。

育達科技大學邱文瑛學務長表示，育達科技大學競技啦啦隊是歷史悠久的體能性社團之一，傳承至今，每年各項賽事都有耀眼的成績表現，也是各產學廠商及政府單位邀請表演的熱門社團。每年新生創意啦啦隊比賽，更是學校新生活動的高潮，期望藉由學校推動舉辦之系際盃創意啦啦隊錦標賽，以及學校資源補助之下，各系所都能積極投入，為學校注入更多的熱情，並期待學生繼續帶著這份熱情，加入競技啦啦隊社，傳承學校競技啦啦隊這項運動以及永不放棄的精神。



▲競技啦啦隊參加比賽前開心合照。



▲世界高中蘇至斌校長(圖右)偕同夫人親自製作新鮮墨魚蛤蠣義大利麵。



▲Chef Timothy Lu (圖左1)示範教學，學員們專心聆聽。

Timothy出生於美國，曾於紐約米其林一星餐廳Caviar Russe擔任執行主廚，並與其團隊創下連三年摘星佳績。Timothy服務過多家知名餐廳，包括紐約Masa（米其林三星）、曼哈頓Bouley（米其林二星）、Caviar Russe（米其林一星）等。更獲得2019台北米其林餐盤美食的台灣首間fine dining（西式正餐）蔬食餐廳Verde。本次教學課程內容有西式雞高湯製作法、新鮮手工麵條製作、鮮濃醬汁介紹及實作技巧等，以了解義大利手工麵相關製作技術，品嚐道地的義大利料理。

育達科大餐旅系開放限額20名「米其林星級廚藝教室」研習課程，即秒殺報名額滿。當天由主廚



▲本次活動之主廚Timothy Lu(圖中)、本校陳慶麟老師(圖右7)、新竹市世界高中蘇至斌校長(圖左6)及教師與學生選手群合影留念。

Timothy親自操作示範製作義大利麵的靈魂，麵條及醬料，完全手工、從原料到餐桌，一步步製作完成製作墨魚蛤蠣手工義大利麵，每一個學員無不專心聆聽及睜大眼睛仔細看主廚的每一個步驟。當學員們親自操作時，主廚也手把手傳授祕訣，學員們皆表示，透過教學和實作練習，可說獲益良多，對日後課堂教學有很大的助益。

育達科技大學黃榮鵬校長表示，學校重視與高中職端及苗栗在地業者的資源共享與合作，「米其林星級廚藝教室」實務研習活動在餐旅系西餐創意教室舉行，目的是透過研習活動，讓更多高職端餐旅相關課程的教師及學生，實際體驗本校豐富的教學資源及設備，並將研習課程所學共享，豐富教學內容，並可利用此機會與不同學校及業者們相互交流。未來本校餐旅經營系將持續和米其林星級主廚們進一步合作，提供學生國際化、多元化的實務學習管道。