

## 主軸一、落實教學創新及提升教學品質

分項目標：強化學生專業實務技術能力

指標名稱：A56 配合學校發展建立院系特色

107-108 執行成效	
問題分析	技職教育著重學以致用，學生於學校內應能充分學習實務技能，接軌職場，縮短職場學習的時間，打造企業愛用之人才。
目標與策略	辦理學生專題製作成果發表及競賽，提升學生專業實務研究之能力。
成效與改變	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 為培養學生專業核心之素養，激發學生學習興趣與建立學習自信，108 年各院系辦理相關專題製作競賽，結合理論與實務運用於專題製作，師生參與達 770 人次以上，充分展現學生職場實務應用及專題研究能力。</li><li>2. 食品科學系辦理「元培食在泰精彩」，以「食品檢驗分析」術科實作操作為主題，與泰國孟克國王理工學院學生進行食科食品檢驗分析國際專題競賽活動，強化學生專業能力及培養團隊合作的精神。</li><li>3. 學生參與各項專業競賽表現優異，如 107 年度護理系陳柔攸及周才晉同學參與「2018 第九屆全國技專校院護理實務能力競賽」，分別勇得冠軍及第六名(優勝獎)，透過參與競賽培養護理之專業核心素養，奠定學生進入職場之實務能力。餐飲管理系七位學生，赴韓國首爾參加「2018AFA 韓國國際餐飲大賽」，榮獲十金六銀一銅。108 年度觀光與休閒管理系學生獲「2019 全國大觀盃觀光導覽解說設計競賽」銀牌、</li></ol>

	<p>餐飲管理系學生榮獲馬來西亞「2019 Global Culinary Challenge」冠軍、「AFA 韓國世界廚藝大賽」獲三金三銀七銅、「韓國國際技能人大賽」十一金三銀，有效增進學生應用專業知識、學以致用。</p>
評估與精進	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 學生於各項專業競賽表現亮眼，唯競賽內容多以餐飲和觀光為主，應加強宣導本計畫鼓勵學生參與各類競賽，培養獨特之專長與興趣。</li><li>2. 專題製作鏈結理論與實務，給予老師帶領學生共同研究的機會，成果發表也營造良性競爭與互相學習的成長氛圍，應持續辦理，加強鼓勵師生參與。</li></ol>