



我的民雄朋友們  
中正大學錄製在地小人物Podcast節目。(中正大學提供)

民雄人在地事 聽咱民雄講故事

## 中正大學錄製在地小人物Podcast節目

【本報記者范文華嘉義報導】說到嘉義民雄，大多想到的都是鬼屋、鵝肉跟鳳梨，但其實民雄鄉民更是臥虎藏龍。中正大學重構大學路計畫與傳播系「中正之聲」聯合推出「我的民雄朋友們」聲音節目，從返鄉青年、在地出身藝術創作者、連鎖便利商店變身社區雜貨店到都市人移居當農婦等一一專訪地方小人物。該節目除了在各大Podcast平台上線，未來一年更將在正聲廣播雲林台播送，彰、投、雲、嘉地區都能收聽，帶領大家聽見民雄的另一種風情。

「大家都在談地方創生、大學社會責任，很多都把焦點放在產業、生活或發大財，卻沒有關注到地方的人或故事。」中正大學重構大學路主持人管中祥說，來到嘉義定居12年，執行計畫近5年認識不少鄉民，看見許多不同的人生閱歷，加上中正傳播系也有學生實習電台，於是找來3位傳播系學生王翔宥、鄭綺元、曾需榆一起錄製Podcast，藉著廣播跳脫時空限制，讓大家有機會瞭解身邊最熟悉的陌生人。

「民雄人在地事，聽咱民雄講故事！」道地台語口白，搭配融合傳統北管的搖滾音樂，這是中正大學團隊製作的「我的民雄朋友們」Podcast。管中祥表示，節目於3月底開播，預計錄製兩季共26集。在已播出的集數中，來賓除了有搬回老家創業，調配民雄獨有配方咖啡的青年，也有從漁村嫁到農村，把連鎖便利商店變成社區雜貨店的店長，以及嚮往農村生活的都市人改行當自然農婦。而最新一集更邀請新臺文樂團主唱張嘉祥，分享他以民雄火燒庄、流水媽等地方野史的童年記憶，譜出台灣味的歌曲。

民眾日報 12 版

# 台中科大、明道中學合作 開發手語燒助聽障者

【台中訊】為培養聽障者創業自立能力，國立台中科技大學商業設計系結合明道中學餐飲科，以在地農特產品研發「手語燒」雞蛋糕，希望大家可以享用美食時也能接觸及認識手語。台中科技大學、明道中學及社團法人台中市聾人協會在台中科大舉辦「手語燒」發表會，由台中科大商業設計系與明道中學餐飲科跨校合作，開發話題美食「手語燒」，引領手語話題性，拉近民眾與聽障者之間的距離。台中科大校長謝俊宏在會中表示，學校跟聾人協會三方合作，主要由金牌級餐飲老師，帶領設計有關聽障者的手語LOGO，藉由台中科大商業設計系來包裝，透過機制採用台中市農特產品包括麻薙、咖啡、地瓜及芋頭為食材，希望將在地產品透過經濟設計及包裝，推廣到全國去，也希望聽障者有機會將手語活動推廣到社會大眾，這就是學校善盡社會服務的方向。明道中學副校長陳昭華指出，台中科大這次是畢業專題，明道在新課綱也有所謂的專題製作，這是一個很好的學習，他們也學了很多，會將大學端這樣很好的發想跟概念帶回高中端，讓明道課程可以更精彩，今天有這個機會可以跟聾人協會合作，是很有意思的活動，從老師到孩子都很有感受。台中科大商業設計系副教授洪祺森在會中表示，商業設計系畢業前一年都要做畢業專題，這組二技學生，只有學習三年的時間就要做畢業專題，校方希望讓設計成為社會服務的工具，讓學生在一開始接觸設計時，就能去做社會服務的事情，這是推動教育很重要的理念。洪祺森指出，這次很開心與聾人協會合作，明道中學為這個專題開發一款台中專屬的口味，將授權讓聾人協會做後續販售，未來在市面上就可以吃到這次開發出的不同口味「手語燒」雞蛋糕，也能看到很有趣味的「手語燒造型」。

台中科技大學、明道中學及社團法人台中市聾人協會26日在台中科大舉辦「手語燒」發表會，三方合作推出話題美食「手語燒」，引領手語話題性。



眾聲日報 9 版

# 染疫考生不能應考統測 264名考生安排隔離試場

【台北訊】技專統測即將於26日登場，教育部依照3+1居家隔離新制，目前統計有264名學生需居家隔離，將安排到隔離試場應試。另外，確診考生不能應考，目前有27人，會有補救措施。

四技二專統一入學測驗將於4月30日、5月1日登場，共7.9萬人報考。受到COVID-19（2019年冠狀病毒疾病）疫情影響，教育部已宣布確診考生不能應考，被通報匡列為居家隔離、居家檢疫或自主健康管理的考生，則安排隔離試場應試。

立法院教育及文化委員會邀請教育部、衛生福利部報告「5到11歲兒童疫苗接種情形和接種規劃細節。」多名立委關注統測考生權益，尤其中央流行疫情指揮中心26日起實施接觸者匡列居家隔離3+1方案，部分考生原本需要隔離，但新方案則可以解隔。

潘文忠表示，統測會依照最新的3+1方案來決定考生是否須隔離，截至昨

天為止統計，確診考生共27人，須居家隔離264人。最近幾天都會持續更新統計，確保所有考生的權益。

民主進步黨籍立委范雲等人問及，指揮中心指揮官陳時中26日受訪表示，「不反對」輕症考生應試，但教育部仍維持不開放，擔心兩部會之前沒有做好溝通。潘文忠則緩頰說，與衛福部合作密切，考量那麼多考生要在一起考試，確診考生仍不能參與統測，後續會安排補救措施。

潘文忠也提到，對於居家隔離考生前往試場時，除搭乘防疫計程車外，是否可比照指揮中心最新的「非緊急就醫、採檢」方案，可由同住親友接送或自己步行、騎車，教育部已報請指揮中心，會盡快對外宣布。

另外，教育部在書面報告中指出，如果考生在應試期間才被通知確診，將立即不得應試，將採外加名額入學。如果考場有確診足跡，則會關閉改用同考場的其餘備援考場。

# 大學生住廚房隔離惹議 教育部：學校未更新防疫措施

【台北訊】COVID-19本土案例增加，多名立委質詢時提到，有大學隔離宿舍不夠，竟安排學生住到廚房。教育部長潘文忠則說，學校未更新防疫措施，已於25日跟各校再詳細說明。

立法院教育及文化委員會邀請教育部、衛生福利部報告「5到12歲兒童疫苗接種情形和接種規劃細節」，多名立委質詢時，都關心近期學校因應COVID-19（2019年冠狀病毒疾病）確診、居家隔離、自主健康管理考生的安置措施。

民進黨籍立委范雲指出，有大學不遵守教育部的規範，把確診者和疑似確診者安排在同一間宿舍，還有人被安排睡在廚房。無黨籍立委黃國書也提到，台灣校園宿舍一

直不足，現在又要挪出空間提供隔離，教育部應該提供協助。

對此，潘文忠解釋，防疫措施會視疫情發展滾動修正，有些學校還沒更新制度，教育部已於25日召集全國大專防疫長開會，說明最新的措施。

潘文忠舉例，現在許多縣市都已啟動輕症在家隔離，應用在大學環境，原則上也希望輕症者回家。例外狀況如境外生、家庭無法照顧的學生，才會安排在學校隔離，需要用到隔離宿舍的人數會減少許多。

潘文忠也向大學喊話，防疫、停課須尊重專業，教育部已有應變小組和學校討論，希望各校不是憑感覺喊停課。

因台鐵五一不加班 可搭遊覽車、計程車應試

# 校方安排接駁統測生 教部買單

〔記者鄭璋奇、吳柏軒／綜合報導〕台灣鐵路工會發起五一不加班活動，交通部長王國材表示，台鐵表定列車停開，但會有臨時增開列車，並安排雙人乘務確保行車安全。另外，當天規劃增開二條高雄往屏東「類火車」路線，並提供移動式刷卡機，便利旅客刷卡搭乘。

今年四技二專統測有七萬九二六六人報名，四月卅日跟五月一日實施，碰上台鐵五一停駛，考生恐受衝擊；教育部長潘文忠表示，統測中心已通知所有考生準備替代方案，連繫各高中職調查掌握考生交通方式，學校可安排遊覽車、計程車接駁，相關費用中央全力協助。

## 勞動節臨時增開列車 30日中午前公告

交通部長王國材表示，勞動節台鐵會有臨時增開列車，開行班次最晚四月三十日中午前對外公告。為讓旅客了解勞動節當日台鐵替代運具如何搭乘，台鐵局昨於官網公布「五一勞動節應變計畫專區」，分為基隆大台北

、桃竹苗、中彰、雲嘉南、雄屏、宜花東、支線、類火車客運等區塊，民眾選擇出發站點後，可查看該到哪裡搭其他公共運輸車輛。

教長潘文忠昨表示，統測中心已發簡訊通知考生準備交通替代方案，也發函要高中職學校導師詢問考生，如需靠火車通勤者，可請學校安排遊覽車甚至計程車接駁來往考試地點，相關費用將由中央全力協助。

潘文忠也說，因應疫情大爆發，進一步建立大型考試標準作業流程，如應考中接獲衛生單位通知確診，立即不得應試，後續依防疫規範處理，升學採外加補救；跟確診同間的考生，當節考試之後，移置防疫隔離試場。

大學科系如醫學系、牙醫系、中醫系等，在個人申請階段中，沒有提供外加名額，考生一旦確診，就無法參加招生；潘文忠說，上述三個科系競爭激烈，且招生名額受管控，正與上述科系研商配套，前提是須統一招生標準。

# 統測應試獲知確診 須立即出場

## 「比考試還緊張」

【記者趙宥寧、許維寧／台北報導】

一八萬考生報名的四技二專統測四月卅日、五月一日登場，確診者不得應試，但居家隔離「三加四」期間可在隔離試場考試。教育部昨說，若考生在應考過程被通知確診，將「立即」請出場；若應考過程被通知居隔，也要改去隔離試場。

種種變數讓考生難安，尤其本土病例每天攀升，親師生備感壓力，有考

生直說「擔心確診比考試還緊張」。

且第二天考試還遇台鐵五一停駛。教育部說，若無家人接送，學校可安排接駁，費用將由教育部支應。

技專測驗中心公告，若考生居隔、自主防疫等，考生及學校務應主動通報，但有學校陳情「打了兩天，第二天傍晚才打通」。教育部長潘文忠說，這兩天是居隔新舊制過程，將視情況檢討。目前確診考生廿七人、居隔

者二六四人，人數會動態更新。

另大學隔離宿舍大缺，教育部決議輕症、被匡列居隔者以返家為原則，引來學生批評回家怕傳染給家人，若搭防疫計程車回中南部費用驚人。

政大主秘林佳和說，照疫情發展，可能有數千名學生確診，但僅約七十間宿舍滿足隔離標準；陽明交大說，防疫宿舍優先給離島生、境外生，若額滿不排除徵用宿舍。

聯合報 86版

## 教學多元化 培養國際觀



國立高雄餐旅大學校長陳敦基，致力打造高餐大為頂尖餐旅國際大學，學校也將以智慧時尚知能的培養，貫以博雅時尚的內造，作為教育的經緯。 高餐大 / 提供

# 高餐大校長陳敦基 打造頂尖餐旅大學

【高雄訊】國內唯一觀光餐旅最高學府的國立高雄餐旅大學，致力培育餐旅教育人才，孕育出許多傑出校友，並在社會各領域上都有優秀表現。校長陳敦基自上任以來，積極推動高餐大各項教學品質相關發展及軟硬體設備設施建設，進而期待提升餐旅專業優秀培育人才為目標，創造學生更具價值與競爭力。

課程規劃上，強調在數位科技發展的時代趨勢下，結合科技與人文，導入智慧應用、時尚創新、經營管理的實務知能，活化餐旅教育的內容，未來更延伸至智慧服務、創新應用及跨域人才培育，培養學生多元創新學習的能力。此外，學校同時致力建構雙語大學為目標，以雙語化學習計畫，逐步推動全英語教學模式，多元化的學習活動設計，進一步培養學生國際移動力。

未來在面對智慧新時代的來臨，加上後疫情對餐旅觀光產業的影響，校長陳敦基強調，觀光與餐旅產業本質是以人為主體的服務業，科技是很重要的發展因素，也是最無法被AI或機器人取代的產業，畢竟唯有透過人才能傳達有溫度、有感度的服務內涵。校長陳敦基期待能夠以自身專業，引領學校實現自治、再創風華，達到發展學校多元特色及培育專業優質人才，讓學校成為具備領導力及創新力的餐旅大學。 (宋依靜)

經濟日報

1/16

# 健行科大 推播 日月光 育半導體人才

開設半導體封裝產業實作微課程 學生通過考核後 即可進入日月光公司實習

【桃園訊】近年，新冠疫情讓全球半導體產業面臨了意外的挑戰，也讓擁有完整的半導體產業鏈的台灣，逐漸被國際重視。身為全球第一大封裝測試大廠，日月光集團更在產業鏈中扮演著非常重要的角色，而中壢分公司則是該集團北台灣最大的生產基地。近期，因應國內人才需求迫切，日月光半導體中壢分公司與健行科技大學聯合開設半導體封裝產業實作微課程，共同培育半導體產業人才。

此次所開設的半導體封裝設備微課程，內容包含封

裝流程介紹、無塵服穿著體驗、積體電路封裝製程原理、工具使用與封測設備操作等課程。目前資工系、電子系與電機系共約50位學生報名參加此課程，參與微課程的學生，通過考核後，即可進入日月光半導體公司實習。

校長李大偉表示，健行科大以工科起家，許多科大紛紛轉型為商科，健行更是桃園唯一維持一半以上是工科科系的學校，強調動手實作，目前已有上百位畢業生任職於日月光半導體。他進一步指出，日月光中壢分公



日月光攜手健行科大培育半導體產業專業人才。

校方 / 提供

司離健行僅10分鐘車程，健行科大培育的半導體封測測試人才，未來將在中壢分公

司日月光訓練學校受訓，也特別感謝日月光提供學生學習機會與實習實作場域，強化學生與產業接軌的專業技能。

(黃啓銘)



餐飲系畢業成果展

## 正修科大紛饗 展現專業技藝



正修科大餐飲管理系畢業成果展以主題「紛饗」，展現學生學習成果。  
正修科大 / 提供

【高雄訊】正修科大餐飲管理系22日舉辦畢業成果展「紛饗」，選用波西米亞風布置主題，展現自由不羈內涵風格，符合跨世代學習，透過前菜沙拉、風味熟食、特調飲料呈現一千多個日子所學專業，校長龔瑞璋說，8年投入很多資源在餐飲系，已成為全國人數第二多的學校，師生表現廣獲好評。

今年餐飲系的畢業成果展在色彩運用上，以嚮往自由、熱情大膽的風格融入視覺感，將酸、甜、苦、辣的感受盡情發揮，從細節發揮

巧思，引領師生沉浸紛饗國度。

畢展統籌總召王龍華說，因疫情一波三折，原成果展形式有些改變，幸好最後能如期舉行，由於是3班合辦，過程難免有雜音，但都能順利化解，大家都是最棒的。

「前菜沙拉組」以台灣農業為主軸，「紛饗」台式辛香料、蔬菜及稻米，很多人以為辛香料指的是用於西式料理的迷迭香、番紅花，其實在中式料理常見的蔥、薑、蒜、九層塔、香菜，也都屬於辛香料的一種，薑可以

煮茶、炒菜、當沾料用途多，台灣蔬菜做法多樣，高麗菜就可煎、炒、炸、燉、涼拌；台灣米不只是白飯，還能磨成漿做成湯圓、蘿蔔糕、米苔目、米漿。

另外，調飲料組-調製組為咖啡、調酒、葡萄酒、茶藝4個學習方向，展出這屆選手的獲獎作品，「慕斯培恩冰咖啡」獲2021韓國KWFC世界廚藝競賽咖啡師競演金牌，「琴天」作品則獲2019奇美咖啡正修盃花式特調咖啡達人賽全國第三名。

(楊鎮州)

# 嘉藥幼保系畢展 環保小尖兵HOLD地球

文／周榮發

嘉南藥理大學嬰幼兒保育系日前舉辦畢業成果展「環保小尖兵HOLD地球」兒童戲劇表演及闖關活動，準畢業生們運用四年來各科教保專業，透過「社區兒童活動企劃專題製作」課程，展現幼保系設計活動的企劃力與創造力，希望這場活動

能讓幼兒從小建立學習愛護環境、Hold地球的環保觀念。

該校幼保系主任林佳蓉表示，每年畢業成果展不只是嘉藥幼保系同學展現學習成果的舞台，更是彼此激發創意、磨練執行力的時刻，此次以幼兒環保愛地球為出發點，就是因為幼兒時期學習

發展快速，是了解正確觀念與習慣的關鍵期，給予正確環保知識，能幫助幼兒從小建立以身為環保小尖兵為己任，HOLD住地球，達到幼教目標。她指出，透過兒童戲劇表演的方式，將環保新知結合幼兒生活情境設計，讓幼兒們認識環保。

## 國際華文電子書大賽

# 南臺科大勇奪學校團體獎

文／郭文正

由文化部、國家圖書館、國立公共資訊圖書館、國立臺灣圖書館、花蓮縣政府指導，臺灣電子書協會與 GOGOFINDER 雲端電子刊物平台共同主辦的「第十二屆國際華文暨教育盃電子書創作大賽」，競賽成績揭曉，南臺科大脫穎而出，勇奪全國唯一「學校團體獎」，也是大賽中表現最好、獲獎最多的學校。

第十二屆國際華文暨教育盃電子書創作大賽報名參加人數高達 16,642 人，參與學校共 146 所，參賽作品 1,327 件，大賽網路投票活動票數總計 45 萬票，參賽學校橫跨海內外各國，是臺灣電子書出版界最盛大、最重要、最有名的國際性大賽。

南臺科技大學此次共有休閒事業管理系、視覺傳達設計系、資

訊傳播系、多媒體與電腦娛樂科學系、工業管理與資訊系、應用英語系、幼兒保育系等七個系參加競賽，各組比賽中南臺科大獲得「佳作」的數量高達 56 組，讓南臺科技大學榮獲國際華文電子書大賽全國唯一「學校團體獎」。

盧燈茂校長表示，此次校內各系努力拿下佳績，為該校提前布局並規劃進行全方位的教育模式，各系課程不會只單單偏重某個領域，而是在科技、人文、商業等領域都會得到充足的訓練與教導，讓學生們都能成為一個能順應社會時勢，不斷自我成長的優秀人材，在這樣的教育理念下，冀望南臺科大的學生，都能在各個領域上獲得豐盛的成果。



●南臺科技大學校長盧燈茂與全體得獎師生大合影  
圖／南臺科大提供

# 文藻外大就博會釋上千職缺

## 66企業現場徵才 吸引外籍生留台工作

【記者何弘斌／高雄報導】文藻外語大學昨（廿七）日舉辦「藻到夢想·翻轉新生活」校園徵才博覽會，提供企業與文藻學生實體交流的機會；吸引六十六家企業進行現場徵才，並釋出上千個工作機會，希望協助求職者找到適才適所的工作。現場提供各式職缺，舉凡資訊科技、傳產製造、休閒觀光、餐飲、外語文教、行銷與銷售、物流運輸、教育訓練及人力派遣等各領域廠商參展，許多在文藻就讀的外國學生也前往攤位諮詢，提早了解台灣職場及工作機會。

文藻外大校長陳美華感謝到場設攤的優質廠商，提供上千個工作機會，她表示，文藻外大用心經營學校，積極培育學生具備4C+E的能力，分別是Communication（溝通）、Collaboration（團隊協作）、Creativity and Innovation（創造力和創新力）、Critical Thinking and Problem-Solving（批判思考和問題解決）以及Ethics（企業倫理與道德），提升學子職場軟實力；因應台灣成為科技島趨勢，文藻外大也開設高科技產業，持續培育符合企業所需的高科技人才。

該校園徵才博覽會活動吸引群創光電、臻鼎科技、上銀科技、華東科技、王品餐飲、碳佐麻里、瓦城泰統、安心食品、聯發國際、宜得利家居等六十六家知名企業徵才，現場釋出超過一千二百個國內外職缺，包含派駐大陸、印尼、越南、緬甸、柬埔寨等地，提供應屆畢業生更多元的選擇；今年參加徵才的廠商以資訊科技類（含製造業）十七家為最多，其次為休閒與觀光旅遊類（含餐飲類）十四家，現場同時提供線上徵才，方便學生投遞履歷。

面對科技產業人才大缺工的問題，文藻外大也特別結合周邊科技園區推出「高科技產業人才培訓課程」來應對市場需求，首波高科技產業人才培訓課程將協助學生與高科技職場接軌，幫助學生順利進入科技產業。

# 崑大攜手吳寶春 培育烘焙人才

聘任榮譽講座教授 成立烘焙學院 實體門市6月中開幕

記者汪惠松／永康報導

崑山科大攜手世界冠軍麵包師傅吳寶春進行產學合作，除將成立全台第一間「吳寶春烘焙學院」實體門市，並禮聘其擔任烘焙學院長暨榮譽講座教授，期為培育烘焙人才共創美好願景，實體門市將於六月中旬盛大開幕，備受期待。

為培養更多麵包後起之秀及傳承烘焙工藝，更在「吳寶春麥方店台北信義旗艦店」品牌進駐崑大暨新品發表會上正式宣布合作，由校長李天祥授證「榮譽講座教授聘書」最高職位予吳寶春，並預告吳寶春烘焙學院全台第一間門市將在六月十八日開幕。

李天祥表示，吳寶春烘焙學院從CI識別、產品設計、製作、銷售等，皆由吳寶春團隊和崑大餐飲系老師指導，讓學生於就學期間能夠參與每日生產、營運和店務實作，提升專業技能與管理知識，成為接軌業界的烘焙專才。吳寶春擔任該校烘焙學院長暨榮譽講座教授，未來將不定期蒞校進行教學展演，並協助選手培訓與技術指導，為提攜烘焙人才添助力。

副校長鐘俊顏說，對烘焙感興趣的同學眾多，然而以往合作的實習單位多為飯店及餐廳內外場，較著重中西餐廚藝及餐廳服務，導致專精烘焙的學生在實習工作上較難有所發揮。今年透過參與吳寶春烘焙學院的運作，不僅更貼合學生烘焙技能，在專業技術外能也有更多面向的發展與進步，提升其研發創新能力、產品行銷、穩定生產品質管控等多元技術，並與同儕交流合作，促進學習動機與成效。



→崑大攜手世界冠軍麵包師傅吳寶春（左三）進行產學合作，開設「吳寶春烘焙學院」實體門市，將於六月中旬開幕。

中華日報版

（崑大提供）