

崑大延攬林淵傳任榮譽講座教授

〔記者鄭錫堯台南報導〕積極鏈結業界資源並禮聘專家蒞校授課的崑山科技大學，繼去年



崑大校長李天祥（左）親頒教授聘書予台灣松下前總經理林淵傳（右），藉由他的薰陶下能培育出更多菁英。

（記者鄭錫堯翻攝）

與台灣Panasonic集團簽署「推動智慧能源整合研究及創意應用」產學合作意向書後，昨日舉行禮聘甫榮退的台灣Panasonic集團總經理林淵傳為榮譽講座教授儀式，由校長李天祥親頒聘書，未來將不定期蒞校技術指導及經驗傳承，讓師生都非常期待！

崑山科大與台灣Panasonic集團密切交流，共同擘劃智慧節能應用及智慧節能社區開發，該校更於去年承辦「二〇二二智慧能源高峰會」、「二〇二二第七屆綠色生活創意設計大賽」等活動，獲總經理林淵傳高度肯定。此次邀請林淵傳以〈開啓事業寬廣道路〉為題，分享數十年在國際企業服務的心路歷程，同時為表彰其對環境保護與智慧能源產業的貢獻，在全校教師的見證下，由校長李天祥親自頒授榮譽講座教授證書。

林淵傳自一九八〇年起進入台灣松下電器基

層工作，歷經不同職務歷練，於二〇一四年榮升總經理，這是日商台灣松下電器在台成立五十六年來，首次打破歷任總經理均由日籍人士擔任之慣例，成為第一位台籍專業總經理。自接任總經理後每年皆交出營收成長的好成績，也樂於將台灣松下經營成果與員工分享，藉以凝聚員工士氣及向心力，更在創新科技的智慧家電、提供減碳需求的商品，推動在二〇三〇年全事業達到碳中和，期能在二〇五〇年達到「使用的能源小於創造的能源」的目標，與Panasonic集團公司共同攜手並進，實現集團的「綠智造」創未來的願景。

崑大校長李天祥表示，崑大與台灣松下電器公司除致力提升社會大眾生活品質，一直以社會貢獻為己任。該企業同時透過捐贈教學設備，向下扎根技職教育，鏈結人才培育，未來將會有更多元的作法與持續性合作專案。相信邀請總經理林淵傳蒞校傳授經驗，定能藉由其豐富經歷、閱歷及能力等優勢下，讓學生汲取經驗並轉化為自身的力量。

台灣時報 18 版

興大攜手中榮建置大體解剖室 具數位智能操控

【台中訊】國立中興大學與台中榮總合作建置大體解剖室，日前舉行揭牌儀式，將提供興大後醫學系學生實習，同時全面數位智能操控，設備規格與安全性都是世界級高規格標準。

這場揭牌儀式在台中榮總舉行，興大校長薛富盛、台中榮總院長陳適安及興大後醫學系學生都出席見證，首名簽署大體捐贈的興大黃姓校友也到場。

興大指出，興大2023年成立醫學院學士後醫學系，與台中榮總、彰化基督教醫院、童綜合醫院及秀傳醫療體系等醫院合作，支援教學與臨床實習。興大表示，陳適安更積極協助提供空間場地和共同籌措經費興建大體解剖室，並邀請中華民國解剖學會理事長陳天華規劃世界級的解剖實驗室，為興大後醫學系學生提供優良學習環境。

薛富盛在會中表示，非常感謝陳適安傾全院之力，協助興大成立學士後醫學系，大一學生最重要的課程之一為大體解剖，台中榮總提供大體解剖實驗室的場域，結合興大投入超過5000萬元以上，購買最先進的數位化設備，採用最高規格的要求，讓師生在安全的環境下學習。

陳適安表示，大體解剖室設在台中榮總，外科醫師可隨時協助指導學生，這些外科醫師在解剖領域有非常充足的實務經驗，相信可達到教學相長、兩相齊益的成果。

興大土木系黃姓校友成為首名簽署大體捐贈母校的校友，他指出，十分樂見母校成立醫學院，成為一所更全方位綜合性大學，但推動醫學教育需歷經千辛萬苦，簽署大體捐贈同意書，除回饋社會外，更希望能留下一個瀟灑的背影，為後代帶來一些啟發。

大葉應日系生 首獲1+3跨國雙聯學位資格

【記者方一成／彰化報導】不畏疫情影響，機會是留給準備好的人！大葉大學應用日語學系積極輔導擁有留學夢的學生赴日本姊妹校當交換學生或攻讀雙聯學位，去年日本放寬邊境、開放留學生入境，卓立翔同學就飛往長崎外國語大學短期留學，經過一年的日本交換留學，目前大三的卓立翔進一步申請攻讀長崎外國語大學與大葉大學合作的雙聯學位，順利取得資格，成為大葉應日系第一位獲得「1+3」跨國雙聯學位資格的學生。

正在日本留學的大葉大學應日系卓立翔同學昨（十七）日表示，他一直希望到國外學習，雖然疫情讓出國留學變得不确定，但李美麗主任和系上老師都鼓勵他不要放棄，並輔導他進行留學準備，因此在去年日本一開放留學生入境，他就在第一時間申請到長崎外國語大學交換留學一年的機會，當時他也立下目標，除了二〇二二年四月到二〇二三年三月為期一年的交換學生，他還要進一步申請日本的雙聯學位，脫離舒適圈，打造國際移動能力。到日本求學不只是精進語言能力，體驗道地日本文化，更認識到不同背景的朋友，拓展了文化視野，感謝大葉大學、長崎外國語大學兩所大學的教育資源，他對未來亮麗的職涯前景充滿信心。應日系助理教授吳寧真表示，大葉大學與日本長崎外國語大學、山口大學等多家姊妹校保持緊密聯繫，以長崎外國語大學為例，提供交換留學、雙聯學制等多種赴日學習方案。去年日語檢定具乙三程度的卓立翔同學，申請獲准大二起赴長崎外國語大學交換留學一年，他在這一年留學生活大幅增進日語能力，考過日檢乙二等級，再接再勵申請大三起繼續在該校攻讀兩年的雙聯學位，校方也相當肯定學生的學習態度，二月傳來卓立翔雙聯申請資格通過的捷報。

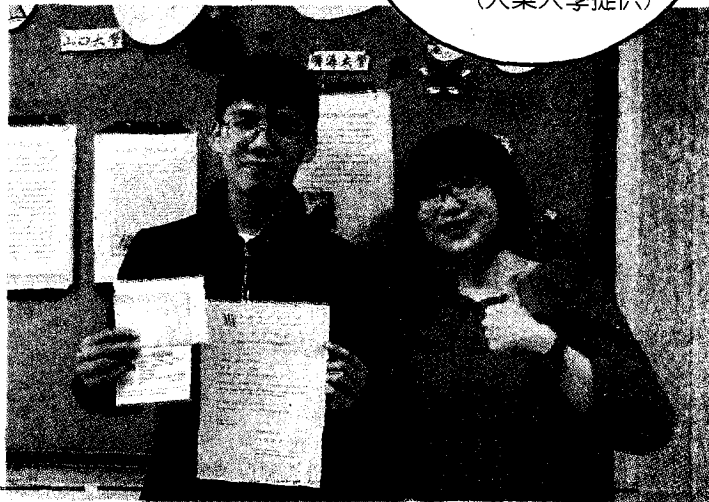
大葉應日系學生卓立翔 首獲1+3跨國雙聯學位資格

大葉大學應日系
卓立翔同學(左)去年申請
到長崎外國語大學交換留
學，今年順利申請到雙聯
(右為吳寧真老師)。

(大葉大學提供)

【本報記者廖慶龍大村報導】不畏疫情影響，機會是留給準備好的人！大葉大學應用日語學系積極輔導擁有留學夢的學生赴日本姊妹校當交換學生或攻讀雙聯學位，去年日本放寬邊境、開放留學生入境，卓立翔同學就飛往長崎外國語大學短期留學，經過一年的日本交換留學，目前大三的卓立翔進一步申請攻讀長崎外國語大學與大葉大學合作的雙聯學位，順利取得資格，成為大葉應日系第一位獲得「1+3」跨國雙聯學位資格的學生。

正在日本留學的大葉大學應日系卓立翔同學表示，到日本求學不只是精進語言能力，體驗道地的日本文化，更認識到不同背景的朋友，拓展了文化視野，感謝大葉大學、長崎外國語大學兩所大學的教育資源，他對未來亮麗的職涯前景充滿信心。



應日系助理教授吳寧真指出，去年日語檢定具N3程度的卓立翔同學，申請獲准大二起赴長崎外國語大學交換留學一年，他在這一年留學生活大幅增進日語能力，考過日檢N2等級，再接再勵申請大三起繼續在該校攻讀兩年的雙聯學位。

外語學院副院長、應日系主任李美麗說，統計至111學年第二學期為止，已經有26

位同學取得長崎外國語大學與大葉大學雙聯學位。卓立翔同學首創「1+3」跨國雙學位的成功案例，大葉一年、日本交換生一年、雙聯兩年，合計有三年的日本學習，又能同時獲得兩張文憑，除了省時、省昂貴的日本學費開銷，更可強化語言能力，深入體驗日本文化，他的學習歷程帶給學弟妹很大的鼓舞。 民眾日報 14 版

聯手新北市議員蔡淑君

醒吾科大冬令營 寓教於樂學新知

【新北訊】「112孩要幸福一下相扶成長冬令營」為能更全面地服務地方的國小學童，今年特別開設

高年級的籃球主題營及低年級的街舞主題營，透過遊戲互動融入專業知識，陪伴學童歡樂中吸取新

知，讓林口、泰山、五股地區學童有個難忘的寒假回憶。

冬令營由醒吾科技大學

與新北市議員蔡淑君共同舉辦，希望提供林口、泰山、五股地區學童多元課程的寒假營隊，讓學童在寒假也能持續學習；而醒吾科大學生透過服務與小朋友相扶成長，落實大學社會責任（USR），以專業知識回饋社會。

醒吾校友也是冬令營學員家長劉丁瑞表示，會讓女兒劉子寧參加冬令營，是從蔡淑君臉書得知活動訊息，對於程式設計課程能讓孩子腦力激盪相當期待。除程式設計課程外，劉子寧則對舞蹈最感興

趣，她很開心能認識新朋友，還可以學習到不同的舞蹈技巧。

這屆隊輔五專觀光科學生高柏儒說，很開心能與小朋友相處，期待他們下次再來參加，也希望小朋友不只留下美好回憶，還能學習到更多知識。

來自馬來西亞的表藝系學生葉誌緯表示，在擔任隊輔的過程中，學習到對事情的應變能力外，與小朋友的互動也很開心，感謝學校能提供這麼好的資源，讓他的寒假收穫良多。（曹佳榮）



醒吾科大副校長鍾志明（前排左一）與冬令營學員開心合影。

醒吾科大 / 提供

比利時觀光美食節國際大賽 大葉大學師生 勇奪雙金

文／許俊揚

大葉大學烘焙暨飲料調製學士學位學程挑戰比利時觀光美食節國際大賽，蔡振彰老師以「莓果香提巧克力慕斯」榮獲盤飾甜點金牌，大二生紀東豫以「樂世界」榮獲藝術麵包金牌，抱回雙金。



●大葉大學烘焙學程蔡振彰老師（左）與紀東豫同學，都在比利時觀光美食節國際大賽獲得金牌。

圖／大葉大學提供

大葉大學的金牌選手紀東豫畢業於旭光高中，大學才開始接觸烘焙，去年曾在荷蘭國際餐飲挑戰賽獲頒銀牌，這是他第二次參加國際比賽，一舉拿下金牌。比賽作品「樂世界」以音樂為主題，作品裡面有豎琴、吉他、傳統鼓、爵士鼓、號角，還有象徵生命力的植物與蝴蝶，透過這些元素表達開心的感覺，音樂跟烘焙或許是不同領域，但藉由藝術麵包來表現，同樣能夠展現愉快的氛圍。

烘焙學程助理教授蔡振彰指出，比利時觀光美食節國際大賽由比利時觀光美食協會主辦，本屆賽事有比利時、加拿大、澳洲、荷蘭、日本等13個國家的選手共同參與，作品主題、完成度與精緻度、材料是否天然等面向都是評分標準，紀東豫學習藝術麵包才一年，就能獲得金牌榮耀，非常不容易。

工商時報 C8 版

北市高職五校 訪明志科大

瞭解優質學府如何培育人才 以符合家長及學生的期待

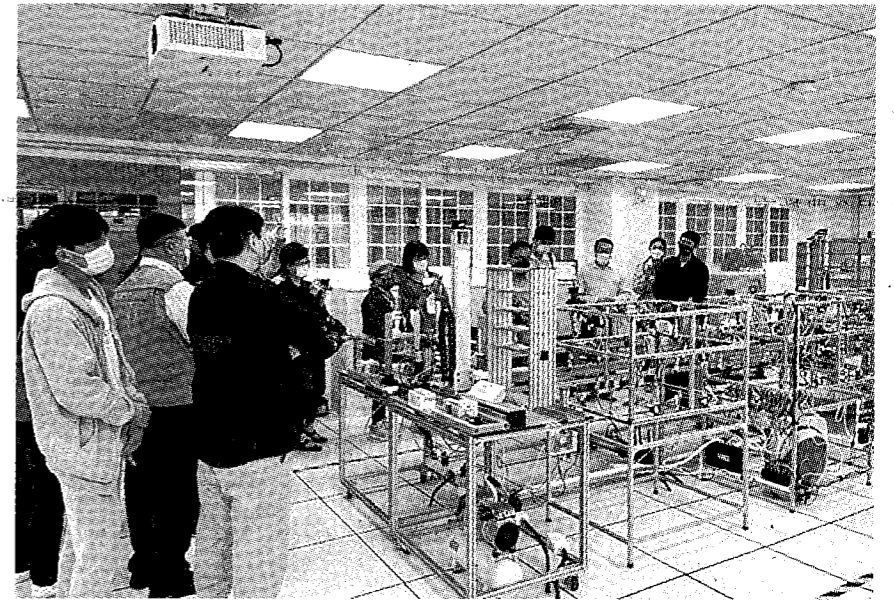
【本報記者許亞第台北報導】近年各大專校院均面臨少子化衝擊，嚴重影響招生，各校無不使出渾身解數，希望能吸引優秀學子就讀。此時，身為高職學生家長，更有機會為子女挑選最能適性發展及有利於未來出路的科技大學。在此情況下，台北市士林高商家長會劉奇昌會長於日前特地邀集內湖高工、滬江高中、大同高中及稻江護家共五所家長會成員及學生一同參訪明志科技大學，瞭解這所優質學府如何培育人才，以符合家長及學生的期待。

時代變遷正加速進行，學生對於未來充滿理想卻找不到路，生活因此過得徬徨，家長

們想要從旁協助，但面對唯有讀書高的就學環境縱使選擇公立學校也沒有就業的保障。因此，如何幫助學生取得一技之長，以及讓學生明瞭未來的職涯規劃，是來訪家長們的關心所在。本次參訪開放明志10個系3個學位學程的系館、實驗室與研究設備，也介紹各項教學成果，讓學生及家長實際瞭解明志科大培育人才的用心。

明志科大副校長馬成珉說，為提升學子進入職場的競爭力，學校規劃完善的工讀實習制度，一年的工讀實習就有一年的勞保年資，平均月薪2.8萬元，如同提前就業；畢業後一年就業率有92.2%，平均薪資達3.8萬元

，皆優於全國大專校院平均值。此外，學校擁有充沛的研發能量，所以有相當多的產學合作計劃及跨校合作計劃，並與多所國外優秀的大學進行跨國合作，提供交換學生、獎學金等多項提升自我的機會，以培養每位學生畢業即就業的能力。明志科大位於新北市泰山區，學校強調務實致用，不斷提升師資與設備，培養學子專業的「硬實力」與態度的「軟實力」，以強化職場競爭力。此次五校聯合來校參訪，讓家長及學生瞭解明志的教學環境、院系發展與特色。與會的家長們表示，經過劉豐瑞教務長的詳細介紹之後，對明志有更深刻的認識，尤其「全人教育」



↑高職五校家長及學生至明志科大分組參觀，其中瞭解電機系工業4.0模擬生產線設計，包含AOI檢測、自動包裝、噴墨包裝、機械手臂進行3D自動倉儲運作等。（明志科大提供）

的理念及精實辦學的績效，更獲一更多的家長和學生知悉，選擇明志致推崇，如此優質的學校應該要讓確實是明智之舉。

高中生最愛熱門科系 世新三系上榜

【本報記者任青莉台北報導】一項最新調查報告「2023高中生最愛百大熱門科系排行榜」結果出爐，世新大學社會心理學系、傳播管理學系、及廣播電視電影學系紛紛上榜。世新大學校長陳清河表示，除了貫徹「理論與實務並重」的教學方針，過去幾年世新更堅持「數位傳播貫穿各學門」、「數據智能結合各專業」之辦學特色，積極培育全方位跨領域人才，成為精緻教學模範。

大學問網站（www.unews.com.tw）根據2022/9/1~2023/1/31來自180萬人不重複使用者、1,082萬筆瀏覽數，從全國2,84個科系中排行出點閱率最高的校系，發現今年最受高中生和師長們關注的百大熱門科系當中，4系來自軍警校院、18系來自科技大學、78系為普通大學的科系。其

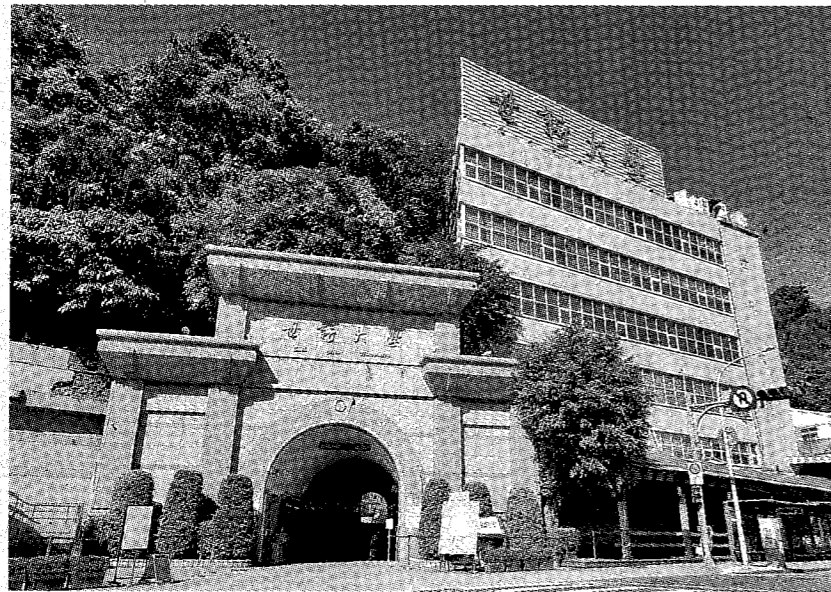
中大學18群中，入榜最多科系的學群，分別為建築與設計18系、醫藥衛生17系、社會與心理13系及大眾傳播11系。社會心理和大傳為近年高中生最愛的兩大學群。

世新大學傳管系校友陳澤華透露，現今大家越來越注重斜槓，許多人的職業都橫跨各個領域，而世新傳管系的教學內容就囊括許多方向，培養學生掌握多方面傳播能力，成為一名優秀的傳播經理人。

世新大學副校長賴正能表示，世新入榜的三系都具有全國唯一的優勢，像世新大學社心系是全國首創且唯一將社會學、心理學結合，培養學生具備輔導、關懷人心的專業能力，同時又能以社會學的宏觀視角，探究人與社會之間的連結。

民眾日報 4 版

「2023高中生最愛百大熱門科系排行榜」結果出爐，世新大學社心系、傳管系及廣電系榜上有名。



東海大學打造中部米其林培訓基地

攜瑞士廚藝管理大學 兩校首簽訂雙聯學位合作 學生可直接在歐洲米其林餐廳「帶薪實習」

【本報記者諸葛志一台中報導】東海大學攜手歐洲首屈一指的瑞士廚藝管理大學，在東海大學管理學院舉辦「廚藝展演暨交流會」，打造台灣中部唯一米其林國際廚藝人才的培育基地。

東海大學餐旅管理學系邀請瑞士廚藝管理大學的Alain Muller副院長及瑞士教育集團亞太區總監Christian Schiering一同在東海大學舉辦「廚藝展演暨交流會」，學生現場觀摩國際大廚餐廳的運作模式及精湛廚藝技

巧。兩校首簽訂雙聯學位合作，遴選優秀餐旅管理學系學生前往歐洲學習廚藝巔峰，雙聯學位的3+2計畫提供歐洲認證的含金碩士文憑，學生直接在法國、比利時、西班牙等米其林餐廳、瑞士五星飯店「帶薪實習」。

東海大學餐旅系主任林万登表示，到瑞士學習對學生的廚藝培養及職涯發展非常重要，國際視野的培養讓學生跳脫既有框架，與國際接軌學習國際最新趨勢的廚藝技巧。雙聯計畫系方教授全程協助，定期與在瑞士的

學生視訊關切學生發展及交流。

瑞士教育集團SEG台灣代表郭育伶指出，亞洲區巡迴廚藝展演，台灣作為最終站也是最重要的一站，過去有台灣優秀學生獲得在丹麥哥本哈根當地米其林三星榜首的Noma實習，不乏畢業直接在歐洲當地米其林餐廳就業的台灣優秀人才，這次合作發展變成台灣中部米其林大廚的培育基地。

民眾日報 16 版

東海大學餐旅管理學系主任林万登（左二）與瑞士廚藝管理大學的Alain Muller副院長（右一）舉辦廚藝展演邁向未來合作。

