



首頁 / 本期焦點

顯示具有 本期焦點 標籤的文章。 顯示所有文章

第275期

2018年10月17日出版

觀管系結合在地富岡地景藝術節大教室進行導覽解說戶外教學

活動成果, 頭條新聞

(觀光與休閒事業管理系訊)

2018桃園地景藝術節, 真的是一個難能可貴的機會, 有許多藝術家創作、豐富在地人文風情、客家美食以及地方特色, 結合而成一個非常棒的導覽解說戶外大教室, 身為鄰居的中國科大觀管系一定要善用這次的機會, 讓學生能實際的參與和體驗, 聽富岡在地人說, 富岡50年來從來沒有這麼多人來到這裡, 觀管系全體師生能有幸參與本次活動, 也感覺與有榮焉。

觀管系與桃園市政府青年局當時辦理產學合作計畫, 除了希望能讓外縣市遊客參加桃園市政府青年局和觀管系一起主辦的富岡青旅行外, 也希望讓我們自己中國科大觀管系來自全國各縣市的大一新生與各年級學生, 也有機會參與盛會, 讓更多人瞭解富岡這個好地方並且散播出去, 再加上系上老師們通力的協助, 2018/9/26 (三) -27 (四) 觀管系教師們帶著將近120多個中國科大觀管系學生, 踏上漫遊富岡青旅行的行程, 原本早上還下著大雨, 老天竟然在我們早上集合後天氣開始放晴, 讓我們除了漫遊富岡老街外, 也欣賞了幸福筆記、奇幻綠道、富岡燈、光陰的故事、榕樹下、家園6個地景景點, 謝謝桃園市政府、青年事務局、富岡在地所有的居民, 讓觀管系師生藉由本次導覽解說之戶外教學, 體驗一場藝術、美學、人文、美食、有故事的饗宴。



校外教學集合當天戶外還下著不小的雨



地景藝術-榕樹下



從富岡火車站開始說故事



地景藝術-家園



富岡火車站旁的呂家聲洋樓鑄鐵圍牆



慢遊富岡老街

觀管系大一新生初生之犢不畏虎 參加2018美國密西根MNS國際菁英盃大賽

◆ 競賽成果

(觀光與休閒事業管理系訊)

新學期開始，觀管系有來自全國各縣市學生齊聚一堂，在觀一A何秀菊老師的鼓勵與輔導下，班上有曾子恬、黃珮慈、葉庭好與劉家榮4位同學報名參加「2018美國密西根MNS國際菁英盃大賽-飲品雕花」，同學們利用課餘時間於系上餐飲健康輕食實驗室練習，於2018年9月29日(六)假臺北圓山大飯店參與競賽，本次的比賽藉由餐飲中飲品類生活藝術競技，給予參賽者信心與表現的平台，使在日常生活中，也能提升美學的養成，並透過美國密西根M.N.S.國際技能菁英賽事，達到國際交流，使生活美學發揚光大。

觀管系大一4位參賽選手參加大會中飲品雕花競賽，必須在30分鐘內完成1杯藝術雕花圖案，所有食材與色素皆可食用，選手自由創意發揮立體或平面雕花方式完成競賽作品，學生還帶著本校中國科大北湖馬克杯前往參賽，雖然練習時間2個星期不到，但觀管系大一新生初生之犢不畏虎，皆盡力表現自我並與其他國家選手交流，最終4位同學皆獲得佳作殊榮。



觀管系參賽4位選手於現場專注飲品雕花



恭喜觀一A曾子恬、黃珮慈、葉庭妤與劉家榮4位同學皆榮獲佳作殊榮

觀管系師資專業、設備新穎 開設「烘焙食品乙級」證照輔導班

活動成果

(觀光與休閒事業管理系訊)

烘焙食品為當前熱門產業之一，許多人夢想未來能開一間烘焙坊或咖啡廳甚至是一間餐廳，其中烘焙產品-麵包、西點、蛋糕等，皆為不可或缺的學習項目。近年來政府大力推廣證照制度，勞動部設有烘焙食品乙丙級之證照考試，藉以提升烘焙水準。本校觀光與休閒事業管理系擁有專業之設備與師資，為培養未來烘焙人才，特開設烘焙證照課程輔導班。

由於時代的演進，社會生活習慣的改變，造就烘焙業從過去的獨立店、地區店、連鎖經營、品牌跨國等方式出現，也促成烘焙產業的就業人口逐年攀升。中國科大新竹校區觀管系擁有設備新穎的烘焙教室，同時也是烘焙食品乙、丙級的國家術科考場。平時除了烘焙專業課程教學、烘焙社團上課、辦理烘焙競賽、產學合作案外，也辦理勞動部產業人才投資方案之烘焙相關課程。

今年特別舉辦「烘焙食品乙級」證照輔導班，目標朝向107年第3梯次之全國技能檢定-「烘焙食品乙級」。本課程提供給學校學生與有志於挑戰「烘焙食品乙級」的學員參加，預計共有12次的培訓課程，課程內容以勞動部公告之題目進行。根據統計數據，「烘焙食品乙級」歷年來之平均過照率只有2%，是所有技能檢定證照中難度最高者，此次課程有台北與新竹校區的學生共同參加，一起朝烘焙的夢想前進。



開訓了！所有參加培訓的學員



老師課程示範教學

台北觀管系南下新竹校區使用專業教室 精進餐飲管理技能

活動成果，教學成果

(觀光與休閒事業管理系)

中國科技大學是全國少數讀一所學校卻擁有兩個校區的資源，觀管系結合教育部高教深耕計畫，台北校區觀管系選修餐旅服務實務課程同學，於2018年10月4日至新竹校區使用寬闊且專業之「健康輕食」與「烘焙」專業教室與設備。

台北校區觀管系同學能夠藉由選修餐飲相關課程，至新竹校區使用餐飲專業教室，理論與實作兼顧；台北校區觀管系同學們對於至新竹校區上課的反應皆非常正面，不僅可以使用到學校這麼好的設備，並感受實務操作面收穫豐富，除感謝授課教師韋桂珍老師帶隊、何秀菊老師及張金印老師協助授課，並期待本學期第11週將再至新竹校區專業教室上課。



觀管系何秀菊老師示範輕食餐點製作



同學們於烘焙教室實作狀況



觀管系同學的健康輕食作品



觀管系張金印老師與同學們合影



於餐飲健康輕食實驗室合影



同學們帶著自己的餐飲作品收穫滿滿回台北校區