



南台科技大學
商管學院電子報

第二十六期
發行單位：南台商管學院
發行人：賴明材
責任編輯：楊智芬
發行時間：2013年03月29日
EMAIL：cfyang@mail.stust.edu.tw

【活動看板】

◎ 02月21日

舉辦南臺灣產學論壇(一)「縮減學用落差、提供優質產業人才」。本次主題訂為「縮減學用落差、提供優質產業人才」。會中邀請行政院勞委會職訓局林三貴局長、鳳記國際機械股份有限公司魏燦文董事長與戴謙校長等，來自產、官、學三方專家碩彥蒞臨演說，並再邀請臺南市政府經發局殷世熙副局長、群創光電自動化發展總處王敏政處長與元能股份有限公司魏子夏董事長一起參加綜合座談。



◎ 03月01日

為促進國際學術交流，日本白鷗大學的師生一行 33 人在經營開發研究所所長高橋教授及教育學部 Reinbold Lorraine 教授的率領下訪問本校。



◎ 03月04日
(餐旅管理系)

實習委員會副召集人梁仲正老師協助辦理「校外實習志願填選說明暨實習心得分享座談會」，會中主要講解實習相關規定與注意事項，並藉由學長姊的經驗分享，讓學弟妹能夠更了解實習分發志願的填寫以及職場經驗分享。



◎ 03 月 05 日
(餐旅管理系)

與資傳系合作和愛迪而傳播有限公司簽定合作備忘錄，共同合作拍攝「台灣美食創意料理」節目，由本系學生負責創意料理之規劃與製作示範，資訊傳播系學生負責節目拍攝與製作；愛迪而傳播有限公司則以業界專家及規模帶領學生錄製節目。



◎ 03 月 11 日
(國際企業系)

教學卓越計畫-業師協同授課「經濟學(二)」(四國企一甲)邀請法隆公司黃薰儀國外業務，講題：「國貿人員酸苦談」。



◎ 03 月 12 日
(企業管理系)

辦理教學卓越計畫-業界專家協同授課「職場與壓力管理」，聘請新天地國際實業股份有限公司婚禮企劃師陳靜媚演講，講題：「職場經驗分享」。



◎ 03 月 12 日
(餐旅管理系)

為增進學生對於餐旅美食發展趨勢有更進一步之認知，透過專題講座使同學深入瞭解餐旅相關產業的工作內容，產業的發展狀況以及業者對於人才的要求及餐旅管理相關領域發展之趨勢，特邀請餐旅業知名飯店管理人員台糖長榮酒店鄭東波總經理、桂田酒店嚴心誼副總經理、天下大飯店陳晃展副總經理進行演說分享，本次講座主要針對國際餐旅及美食發展趨勢進行探討與分享，三位業界專家分別提供餐旅相關趨勢發展議題以幽默風趣的方式來呈現簡報的內容，活動中適時與在場同學進行詢問及互動，令與會同學獲益良多。



◎ 03 月 19 日
(國際企業系)

技職-業師協同授課「管理學」(四國企一乙)邀請昕麟庭園藝有限公司盧昕宏總經理，講題：「創業歷程及職場經驗分享」。



◎ 03 月 19 日
(企業管理系)

辦理教學卓越計畫-業界專家協同授課「會計學及實習(二)-甲」，聘請友信國際股份有限公司會計部課長蔡周足演講，講題：「會計學與企業實務之關聯」。



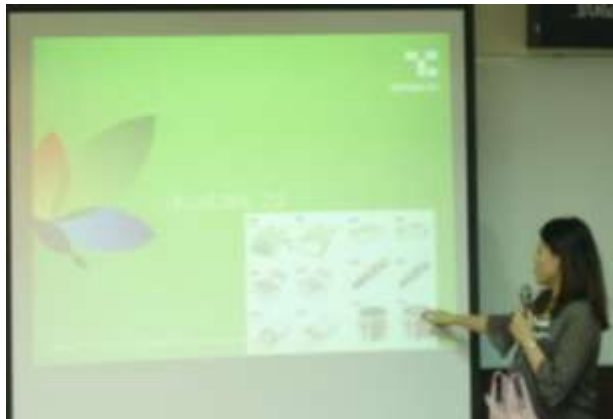
◎ 03 月 19 日
(企業管理系)

辦理教學卓越計畫-業界專家協同授課「職場與壓力管理」，聘請大台南開發股份有限公司總經理王吉松演講，講題：「模擬面試」。



◎ 03 月 19 日
(企業管理系)

辦理教學卓越計畫-業界專家協同授課「組織發展與變革」,聘請台灣凸版國際彩光股份有限公司總務課課長王嘉穎演講,講題:「組織發展實務經驗分享(一)」。



◎ 02 月-03 月
(餐旅管理系)

鄭淑勻老師至新竹煙波大飯店訪視 99 級餐三乙實習生。



羅尹希老師至古華花園飯店訪視 99 級餐三乙實習生。



【師生得獎】

- ◎ 01 月 02 日
(財務金融系) 林容萱老師指導洪華美等三位同學參加 2012 第一屆全國大專校院-北、中、南分區理財規劃案例競賽，榮獲南區優等。
- ◎ 02 月 19 日
(餐旅管理系) 李冠佑、莊貴琳等 8 名同學，實習期間表現優良，經本系推薦及本校實習委員會通過，榮獲實習優良獎學金。
- ◎ 03 月 22 日
(餐旅管理系) 王祥勇同學參與「大同盃全國調酒大賽」競賽，榮獲職業大專傳統調酒組佳作。

【其 他】

- ◆ 財務金融系張永佶老師於 01 月 28 日赴嘉義高商，擔任企劃案撰寫研習營講師。
- ◆ 財務金融系於 3 月份接待海南經貿職業技術學院二位教師，與本系教師進行交流，藉以了解台灣目前技職教育發展。
- ◆ 國際企業系林靖中主任赴香港培正書院授課 (2013/01/21~01/24)。
- ◆ 國際企業系朱美琴老師參加前程文化事業舉辦「線性規劃與包絡法分析」<進階班> (2013/01/31~02/01)。
- ◆ 國際企業系張淑玲老師訪視裕鼎國際有限公司 2 位企業實習生及中國人壽 9 位企業實習生。
- ◆ 國際企業系梁文科老師赴鳳山商工國貿科鷹揚計畫宣導 (2013/03/20)。
- ◆ 餐旅管理系葉佳聖老師協助中華食品安全管制系統發展協會於 01 月 05、06；02 月 23 日、24 日；03 月 02 日、03 日辦理「101 年度 HACCP 食品安全管制系統實務訓練」。
- ◆ 餐旅管理系黃旭怡、蔡宏儒、施慧雯老師通教育部 101 年學海築夢計畫。
- ◆ 餐旅管理系順利完成接洽與分發 (99 級) 餐旅三乙全班 60 位學生到包含晶華酒店等全國 29 家著名合作餐旅實習單位進行六個月校外專業實習，並將由 13 位老師協助到各單位進行實習生訪視工作。
- ◆ 餐旅管理系學生報名 102 年度在校生丙級技術士專案技能檢定，共有 101 位同學報名參加。
- ◆ 餐旅管理系蔡宏儒老師協助行政院勞委會辦理 101 年度全國技能檢定烘焙乙、丙級術科測試，本次檢定共有 136 位考生參加術科測試考試。
- ◆ 餐旅管理系通過 102 年度教學卓越計畫證照輔導班開設烘焙丙級、西餐烹調丙級、飲料調製丙級證照輔導班，預計四月份開課，並輔導同學參與 102 年度在校生技能檢定。
- ◆ 餐旅管理系余梅香老師執行業師協同授課課程-客務作業管理，聘請台中富信酒店楊惠玫經理至本系指導學生及指導客務作業管理，授課 16 小時。
- ◆ 餐旅管理系施慧雯老師執行業師協同授課課程-西餐製備與實習，聘請台北西華飯店湯宏增主廚至本系指導學生及指導，授課 24 小時。
- ◆ 餐旅管理系余梅香老師執行業師協同授課課程-旅館管理，聘請悠活麗緻渡假村楊惠玫經理至本系指導學生及指導旅館管理，授課 4 小時。
- ◆ 餐旅管理系蘇家愷老師執行業師協同授課課程-菜單設計與成本控制，聘請筆心視覺設計有限公司陳欣如創意總監至本系指導學生及指導菜單設計與成本控制之課程，授課 4 小時。

- ◆ 餐旅管理系蘇家愷老師執行業師協同授課課程-營養學，聘請凱吉斯披薩有限公司陳凱綺店長至本系指導學生及指導營養學之課程，授課 4 小時。
- ◆ 餐旅管理系羅尹希老師執行業師協同授課課程-餐旅公關實務，聘請永業汽車程蒙納營業部副理至本系指導學生及指導顧客關係管理，授課 3 小時。
- ◆ 餐旅管理系葉佳聖老師執行業師協同授課課程-餐旅產業創業研究，聘請阿舍食品企業股份有限公司徐攻鈺管理部經理至本系指導學生及餐旅創業經營與商場管理，授課 3 小時。
- ◆ 餐旅管理系林美蘭老師執行業師協同授課課程-餐旅業策略管理研究，聘請南寶鄉村實業股份有限公司石朝輝經理及東東餐飲集團葉柏恆協理，指導學生創新策略在餐旅、休閒產業的應用與多品牌策略對餐飲產業之影響，共計授課 6 小時。