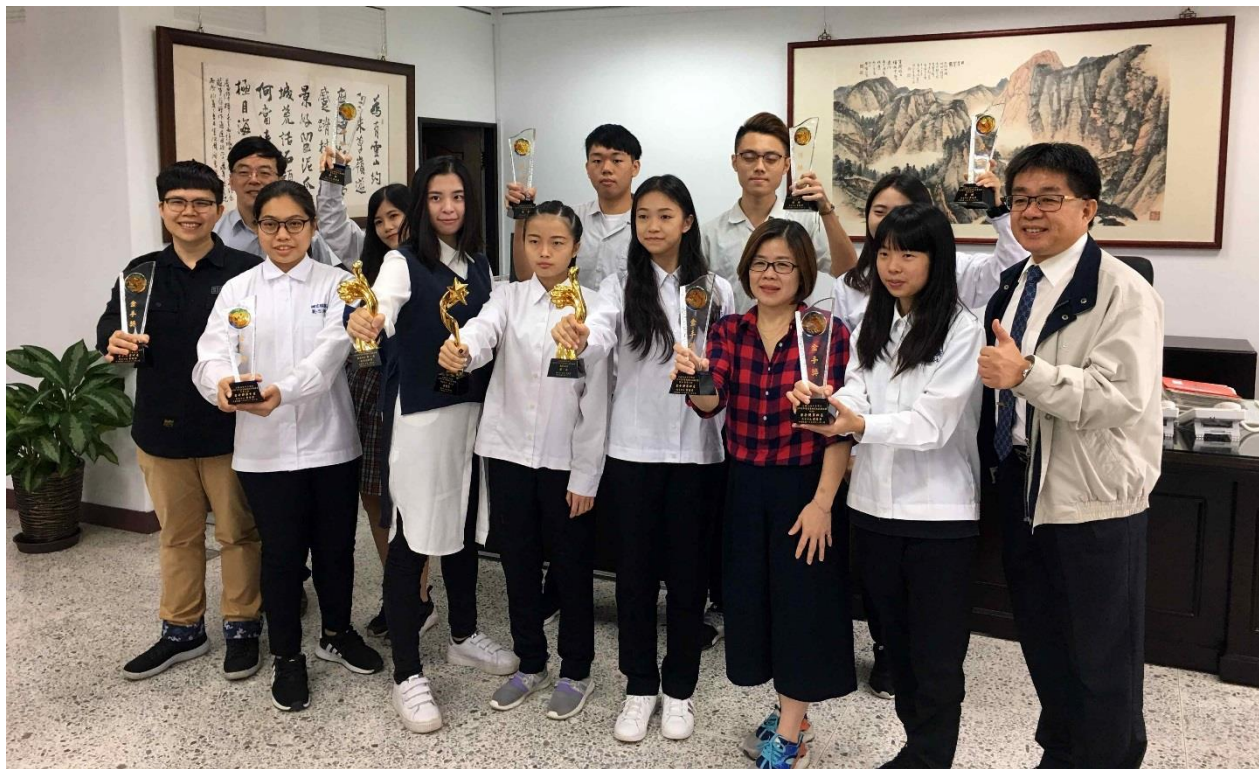


## 技職素養紮根，產業鏈結深化

(圖文/ 國立頭城高級家事商業職業學校提供)



國立頭城家商致力落實教學正常化，在日常課程中培養每一個孩子的技職素養。107年度全國家事類及商業類技藝競賽，學校選手勇奪三座金手獎、四座優勝、一座團體第二名獎項，刷新學校紀錄。其中，服裝設計職種更是拿下全國第一的好成績！中餐及烘焙職種の整體成績亦是歷年最佳表現！

服裝設計選手謝咏君，參加「全國高級中等學校 107 學年度家事類學生技藝競賽」勇奪全國第一名(金手獎)，並且與同學林謙竹一同拿下服裝設計職種團體獎第二名，充份展現團隊實力，獲得團體獎的肯定。咏君從小就立志要成為服裝設計師，為了實現夢想，第一志願選擇頭城家商「流行服飾科」。在指導老師陳雅筑老師專業的引導、督促下，讓她從初學者，最後能設計製作出一套又一套的瑰麗服飾。

此外，烘焙選手何珈恩國中就讀技藝班，此次在吳瑜純老師用心指導下，一舉獲得全國第四名的殊榮，鼓舞實用技能學程師生的信心！另外，餐飲管理科何雨璇同學在歐珮怡老師的指導下，也獲得中餐烹飪全國第十名的佳績！其他像網頁設計、商業簡報、餐飲服務等，皆獲得優勝，獲獎獎座數量及名次均創學校校史高峰。

技藝競賽是全國高級中等學校各校菁英競技的地方，要得獎唯一的途徑就是「手熟」，唯有平時不斷的準備與練習，提高競賽時的穩定度，方能脫穎而出。獲獎對選手們是一大

肯定，也是對全校同學的砥勵。或許自己並非是最突出的，但是一定要勇於逐夢，找到最適合自己的位置。機會來臨時，內心吶喊：「我就是在等待這一刻」！

除了學生技藝競賽之外，專題暨創意製作，頭城家商也表現亮眼。參加「全國高級中等學校專業群科 108 年專題及創意製作競賽（以下簡稱專題暨創意製作競賽）」，榮獲全國第一的佳績！

本年度競賽作品學生應用所學專業及實習課程，「專題組」以專業、節能與實用性為主；「創意組」以環保、結合生活與獨創性，充分展現職業類科學校教學成果及學生實務能力。頭城家商參加商業與管理群「專題組」，作品名稱為：「創新教學如何轉化為創意商品並導入市場行銷之研究—以「創業早午餐」為例」。在指導老師陳炳方老師（商業經營科）、吳紅菊老師（餐飲管理科）跨群整合學生及資源之下，引導並督促學生們設計出此創意專題。

校長陳琨義表示，每年的專題暨創意製作競賽，各校參賽作品精銳盡出，體現高級中等學校專業群科教學成效及提升學生實務能力之重要性。頭城家商能在商業管理群的專題作品中脫穎而出、榮獲第一，顯示學校教師教學及研究認真、學生的創意與實務能力突出，具體展現技職教育再造的成果，且已搭建出高職學校與業界合作的管道。

頭城家商將宜蘭特產—金棗製成口感與健康兼具的金棗醬，並導入科技院校研發能量，結合在地企業百喬食品有限公司與校友開設的食光 1998 餐酒館為合作平台，設置包裝設計、產品研發與行銷文案企畫等三組，集結校內各科的智慧，開發結合金棗醬和金棗酥「頭家有禮」伴手禮，成為頭城家商的自創品牌商品，106 年頭城家商「頭家有禮」主題獲得高職優質化產學鏈結全國第一，展現技職教育學以致用的本質。

學校還攜手黎明技術學院餐飲管理系與醒吾科大商業設計系等技專院校，讓大一與高三學生協作、老師從旁協助，每個學生都自動分工、發揮專長，展現團隊精神與積極態度，融會應用高一與高二的所學，更與同組成員互相交流，跨域學習餐飲、行銷、經營等專業，紮實地進行專題製作。「食光 1998 餐酒館」負責人張雅雯是頭城家商餐飲科校友，也投入教學的行列擔任業師，在帶領學弟妹的過程中，看見學生能力多元提升、視野不斷擴大。因為有了產學鏈結與跨科合作，學生提早學習到了業界的溝通技巧，也受到很多很好的「刺激」，不能只是學習料理，也加入美感、產品意涵、行銷等概念。學生們都體認到，除了本科所學，也要進修不同面向的專業，打開視野、知道不足之處，變得積極主動，從不斷的觀摩學習中進步！頭城家商希望讓技藝素養用力紮根，產學鏈結寬廣深化。