

# 大漢技術學院電子報

第5期 2022年9月 季干



# 地方創生大會

# 創業新思維



▶ 邀集公部門與業界知名專 家學者,針對城鄉勢 產業現況、創造力等議 產業力力,縣長徐榛蔚 施行討論,縣長徐榛蔚親 進行時與會,期 自出席與會 重在地創業者新思維。

# ◆縣長徐榛蔚表示,一個城市的發展跟進步是一個集體的創作,創作中更有大家的關愛還有夢想在其中,感謝縣府所有的局處首長還斷團隊,在幾十年當中讓花蓮不斷的穩健向前,在穩定的基礎上不斷的創新,也方創生與文化創生都是在地的文化去捲動起來的,花道縣內長久以來規劃三軸三心多亮點,三軸部分是森林綠帶軸、沿洋藍帶軸;另在三心部分則有大花蓮政經文化核之中區的多元文化慢城核心,南區的健康樂活養生核心,在此基礎、中區的多元文化慢城核心,南區的健康樂活養生核心,在此基礎、再針對軟體的布建以及硬體的規劃,將施政的內流蓋在內內期許未來的建設結合地景地貌並符合這塊土地的需求,花蓮狹長的對於大面內業等管單位,今日邀請各領域的佼佼者來分享,如何激發不一樣的花蓮特色,都需要集合大家的創意,共同發展屬於花蓮特色。

# 教學創新

## 高等教育深耕計畫





大漢技術學院校長姚國山, 為提升全校性教學創新、 發展學校特色、提升高教 公共性、善盡社會責任、 國際重點領域等五大面向, 在開學前帶領學校教師並 邀請校友會會長劉靜文及 前任二位會長以及理監事 們一行人四十人,共同前 往大漢技術學院台中產學 分部,進行一一一年高等 教育深耕計畫(大漢技術 學院教師創新教學研習 營),透過此次研習營活 動,在教學創新方面,致 力厚植學生基礎能力,建 構跨域學習環境,發展創 新教學模式與培養學生的 創業就業能力。

**外**、**从** 第一頁,全二頁







杯社會企業公司別學生一 技之長



# 小小廚神營

育為有柱下學密到如何料理自己 必的食物・因此希望小朋友透過 上自理手做美味料理。 ・ トトリー

應現從產地到營卓兼顯美味與健康。 (大黨技術學院提供) 校匯一片數學笑聲中圓

手作海苔壽司飯捲等

贷 多元面·

由中華級

也鼓勵小朋友把這樣的學習精神也鼓勵小朋友的主体。 也對於有某金會看到了未來小中有秀教育某金會看到了未來小中有秀教育某金會看到了未來小小朋齡就 認識到專業道具的使用,由小朋

**農飲育的種子生板在每位季員家中再展身手互相談陀謝藝,讓食遊育秀某金會的小小厨神學謝歌遊育秀某金會的小小厨神學謝歌** 

體現從產地到餐桌兼顧美味健康 地風味料運,在酸甜的檸檬學藏巧手做散擔中體驗台灣米食的在

★進修部新生定向輔導-導師實施簡報