



Outstanding Award of Technological and Vocational Education

專業技能 追求卓越 讓世界看到我們



Outstanding Award of
Technological and Vocational Education

專業技能 追求卓越 讓世界看到我們



主辦單位 |  教育部

承辦單位 |  景文科技大學

15th 技職之光

Outstanding Award of
Technological and Vocational Education

專業技能 追求卓越 讓世界看到我們

序

教育部 部長

02

第十五屆技職之光 榮譽榜

競賽卓越獎

★ 建築類

國立臺灣科技大學

馬朗文、黃敬恆、唐經歲

03

★ 工程科技類

國立嘉義高級工業職業學校/國立臺灣科技大學

黃柏笙、劉家宏

04

國立嘉義高級工業職業學校

黃家芝

05

國立內埔高級農工職業學校/美和科技大學

吳昶緯

06

★ 工業設計類

明志科技大學

陳乃瑄、黃雅筠

07

★ 商業設計類

樹德科技大學

周麗婷、許庭鳳、湯齊恩

08

樹德科技大學

黃涵翌、王家儀、林宣妤

陳俐璇、劉品宜、顏均帆

09

★ 美容家政類

台南應用科技大學

翁女婷

10

★ 餐旅類

環球科技大學

劉峰銘

11

臺中市私立明道高級中學

王奕鈞

12

★ 第45屆國際技能競賽

國立臺北科技大學

楊婷喻

13

臺北市立大安高級工業職業學校/國立臺灣科技大學

宋承勳、闕伯陽

14

新北市立新北高級工業職業學校/國立臺灣科技大學

塗家和

15

臺北市立士林高級商業職業學校

廖羿婷

16

高雄市私立中山高級工商職業學校/國立高雄餐旅大學

謝協益

17

★ 教師組

華夏科技大學

石美芳

18

景文科技大學

陳文正

19



第十五屆技職之光 榮譽榜

技職傑出獎

★專利達人

崑山科技大學	林慶全	20
遠東科技大學	謝佳真	21

★發明獎達人

明新科技大學	盧適頤	22
崑山科技大學	鄭仕鈞、杜星頡 陳思璇、陳巧華	23

★證照達人(技術型高中組)

國立埔里高級工業職業學校	沈皓瑜	24
國立新營高級工業職業學校	賴右達	25
國立北港高級農工職業學校	蔡官邑	26
國立嘉義高級家事職業學校	劉德鴻	27
新北市私立穀保高級家事商業職業學校	蔡憲誌	28

★證照達人(技專校院組)

國立臺北科技大學	蔡叡鴻	29
吳鳳科技大學	吳高漢	30
南開科技大學	童子郡	31
國立臺灣科技大學	詹祐安	32
致理科技大學	王則惟	33
國立高雄科技大學	陳昭村	34
國立雲林科技大學	陳冠廷	35
國立高雄餐旅大學	洪子絜	36
國立高雄餐旅大學	邱燕燕	37

★生醫工程達人

南臺科技大學	邱緯翔	38
--------	-----	----

★時尚造型達人

萬能科技大學	劉怡伶	39
--------	-----	----

★創意料理達人

國立高雄餐旅大學	林灝珈	40
----------	-----	----





技職之光LOGO設計理念

技職教育為我國經濟發展提供了大量的優質人力，為社會進步繁榮做出了重大貢獻，也不斷的在思考探索，並且勇於試驗及創新，技職之光不僅代表著個人成就，也象徵著技職之進步。

因此，在形象設計上，以手之型態延伸出光輝，以象徵技職之成就，向上延伸之形體，也代表著創新及不斷探索之精神，整體視覺設計以穩重大方之圖像表達出國際化及技職卓越向上之意象。



不斷精進技術 創造美好生活

早在上世紀中葉，就有思想家預言，人類文明因科技帶來的蓬勃發展，將在二十世紀下半達到一個相對停滯的高原期。理由很簡單，就是認為以物理學為代表的科學發展，在二十世紀初就達到了高峰，接下來，不大可能再有重大的突破。因此，跟隨科學發明而來的科技創新，其發展勢必減緩。然而，很明顯，這樣的預測錯了。自二十世紀中葉至今，全世界的民生經濟仍然處在一個高度發展的狀況，原因無他，就是技術的創新，出乎了多數人的預料。

大家不應該忘記，我國最重要的企業，也是世界級不可或缺的高端晶片生產重鎮，台積電就是一家純做技術代工的公司。代工，聽起來似乎不夠炫目耀眼，沒有「蘋果」或「微軟」的光鮮亮麗；但是，當你把技術做到全世界第一，做到不可替代，那麼，你的重要性，你對全世界的貢獻，絕對是任何人都不敢小看的。

台積電的啟示，說明了在技術上精進創新的重要性。所有的工作都有技術，所有的技術都可以成為專業，所有專業的精進促成了文明的進步，最終豐富了我們的生活。所以，我們重視技職教育，重視專業技能的培養，這絕對是一條正確的道路。技術的研究、創新與精進，正是專業不斷深化，經濟不斷發展，生活不斷豐美的一個重要途徑。

這本小冊子，為我們展示了我國技職教育師生精采而傑出的表現。技職教育雖然可以從專業的表現上看到成果，但從得獎者的感言裡，我們也了解到，所有專業創新的背後，是自由的空氣，豐富的資訊，熱忱的師長，以及泛觀博覽之後的觸類旁通。所以，我們在教育上，固然注重專業技能的培養，但也同樣重視通識教育的基本素養以及敬業精神與職業倫理的養成。唯有綜合素質的提高，才有專業上的出彩；在精采專業展現的背後，凝聚的是各類科教師的辛勞以及家庭、學校與職場上溫暖的情感激勵。

「技職之光」是我國技職教育發展的一個側面。看到我們一代又一代的年輕人，都能經由師長的教導，憑藉自己的努力而取得專業技術上的突出成就，實在令人欣慰。在欣慰之餘，亦不能不感謝所有為技職的進步而付出心血的人，是他們為我們創造了美好生活，也讓我們看到不斷進步的美好未來。

教育部部長 潘文忠

馬朗文、黃敬恆、唐經崑

推薦學校 國立臺灣科技大學

指導老師 陳彥廷

作品名稱 Between Water

得獎競賽

- Red Dot Award : Design Concept 2019 - Public Space Best of the Best
- 2018美國建築大師獎 (ARCHITECTURE MASTERPRIZE) - 2018 Student Architectural Design Award
 - ▶ Interior Design - Public Spaces 優選
 - ▶ Landscape Architecture - Public 優選

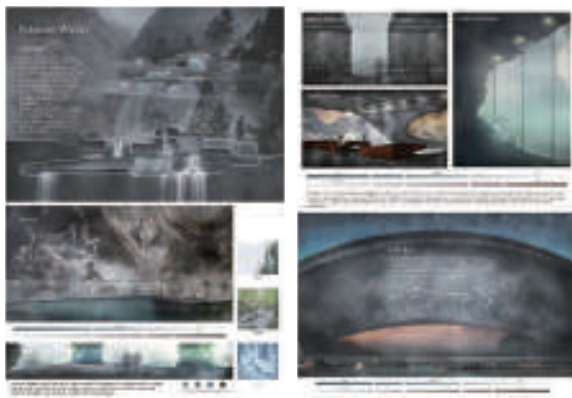


得獎心得

能獲選為技職之光我們真的備感榮幸。起初只是一個念頭，想合作看看做點好玩且概念性的設計，畢竟建築系學生能合作的機會少之又少，且大多數人都是不願意合作的。課餘時間討論設計的時候，我們三個人也經常爭論為甚麼是那樣而不是這樣，彼此的想法很多，但同時也尊重對方的想法。不斷的刺激能昇華設計的深度，因此，我們架構出概念，但有邏輯根據的一整套空間序列。能獲獎德國紅點Best of the Best以及美國建築大師獎，我們當初覺得不可思議，但也給了我們莫大的信心與勇氣繼續向前。非常謝謝彥廷老師時常給我們意見以及技職之光這個平台！

競賽歷程

最初的動力為不想只有做學校的評圖設計，我們想做點別的，拿到國際參賽平台上與各國的高手切磋試試自己的能力在哪。這項作品是我們利用課餘時間完成的，受瑞士Therme Vals瓦爾斯浴場及布達佩斯的大型浴場所啟發。水有很多型態，能妥善運用其不同型態搭配建築空間時，甚至能影響一個人的心境。古羅馬時期的公共浴場不只是個淨身的場所，而是社交的關鍵場合。與多人會談，搭配浴場放鬆身心的療癒氣氛，能從中使人獲取最多靈感。於是，我們在不同空間使用不同水的特性來提升創作靈感的可能，不僅限於視覺，而是我們的五感。



黃柏笙、劉家宏

推薦學校 國立嘉義高級工業職業學校、國立臺灣科技大學

指導老師 徐聯昌、曾又韋

得獎競賽

• 首屆亞洲技能競賽機器人 金牌



得獎心得

感謝國家的支持，讓我們有代表臺灣出國前往阿拉伯聯合大公國（阿布達比）比賽的機會。在競賽時的緊張與壓力真的很不好受，直到我們得到金牌那一刻，內心有無限的感動。感謝隊友一路上相互扶持，從分區賽、全國賽、國手選拔到選上國手，最後出國比賽摘下金牌，這路上也因為有隊友的包容與協助，指導老師、主任和整個培訓團隊的協助，才有辦法達成目標，為臺灣奪下金牌，共享榮耀！

競賽歷程

到了高三的时候，隊友柏笙首先提出是否有意願一起參加機器人比賽，我們想可以學習到東西，就義不容辭的組隊。在前往亞洲技能競賽之前，我們做了許多的測試，不斷地找出問題然後一直修正，為了就是將機台調到最完美的狀態，讓機台可以在國際舞台上大放異彩，到了正式比賽現場卻發現場地跟原本的構想有些許落差，但靠著隊友的頂尖實力，最終仍以一個完美的結局畫下了句點。



黃家芝

推薦學校 國立嘉義高級工業職業學校

指導老師 陳敏雄、曾揚博

得獎競賽

• 首屆亞洲技能競賽電器裝配(室內配線)【青少年組】金牌



得獎心得

這次能代表臺灣至阿布達比參加2018年亞洲技能競賽—電器裝配(青少年組)，是因國中時曾參加過技藝學程並參加雲林縣106學年度國民中學技藝教育競賽，而有幸被推薦參加青少年組的國手選拔；從得知要參加選拔至選拔當日只有五天，訓練期間因先天體型瘦小的劣勢，訓練內容對我而言非常吃力，但我還是咬著牙將學校所安排的訓練內容完成。

選拔幾天後成績公布由我代表臺灣出征，開始了為期一個月特訓，而國際賽事要應用的技術非常多元，短期內要學會是個極大的挑戰，也因此從中學得很多真才實學的技術，非常開心能為臺灣獲得金牌。

競賽歷程

國際競賽中存在著許多的變數，臨場反應能力的靈敏度及解決問題的能力，我覺得才是比賽中的重要關鍵。現場有許多突發狀況，例如：材料沒有備齊、臨時換材料、材料尺寸不合、材料的材質與臺灣不同等情形，而這些突發狀況能順利解決，靠的是無數次的練習與訓練。在每次練習完後，我會思考如何做會更好、更有效率，而指導我的陳主任及曾老師會不斷糾正我的缺點，並積極蒐集比賽相關的資料，讓我進步成長許多。

此次比賽對我來說是很特別的經驗，讓我深刻了解到，要學習的專業知識與技術還有很多；但能代表國家出去比賽已經是無上的殊榮。



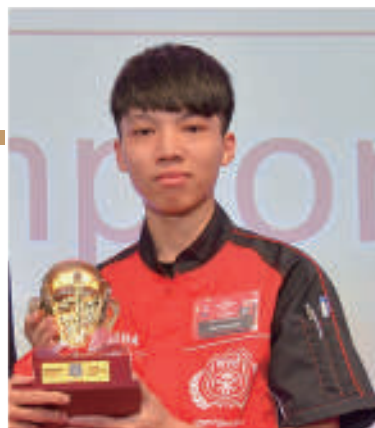
吳昶緯

推薦學校 國立內埔高級農工職業學校、美和科技大學

指導老師 康郁帆

得獎競賽

- 2018 YAMAHA世界服務技能大賽
COMMUTER MODEL CLASS 冠軍



得獎心得

從小都在機車行長大，對於車輛的維護修理從小就有相當的熱忱，父親在2005年時也得到了WTGP的第二名，對於我來說就是一個目標與嚮往的方向。透過不斷的練習與學習，2018年也讓我取得超越個人目標更佳的名次。除了校內的指導與輔助，YAMAHA給予我專業與各方面的支援，也謝謝家人給我的支持與鼓勵，讓我獲得了WTGP的冠軍，將大獎帶回了臺灣。也讓世界知道臺灣在機車領域上也下了一些功夫，除了擁有專業的技術與技能，也能符合顧客的期待且超越他們的期待。

競賽歷程

WTGP是透過在各個國家的NTGP中，選拔出來世界各地的第一名來到日本進行比賽，2018年總共有19個國家21位選手，比賽前也在YAMAHA持續的訓練，比賽時總共有服務的部分以及維修的部分，要在兩個項目內取得最多完成點數的為優勝者。現在修車除了像以前老師傅那樣聽聲音靠經驗來做判斷，也需要維修手冊中的數據，上網查資料等等來輔助你解決一個問題或是完成一個項目，除了經驗也要工具與知識相輔相成。

公布冠軍時真的是不敢相信，比賽完後還有留在日本兩天，一直都覺得無法置信，替自己、店內、家人、臺灣帶回了冠軍的獎盃。



陳乃瑄、黃雅筠

推薦學校 明志科技大學

指導老師 李鐸朮

作品名稱 Umbilical care、Wood gramophone

得獎競賽

• iF DESIGN TALENT AWARD 2019_01

- ▶ WONDERLAND DESIGN PRIZE 2019 by iF - What if yesterday's baby products were adapted to fit the lives of tomorrow's parents - BEST OF THE YEAR (Umbilical care)
- ▶ WONDERLAND DESIGN PRIZE 2019 by iF - What if yesterday's baby products were adapted to fit the lives of tomorrow's parents - AWARD WINNER (Wood gramophone)



得獎心得

2019 iF_01嬰兒照護類別全球總共有超過1400件作品參賽，最後得獎數僅12件，而其中本團隊就佔了兩件，所以在整個產品進化以及參與競賽的過程，很感謝指導老師的教導。得獎的這兩個產品，至少經過2次以上的產品進化，為了可以得到更多專業評審建議，我們除了透過參與各種設計競賽來提升產品構想價值，也積極與專業醫療人員、幼教等專家做訪談，讓產品可以更符合使用者的使用模式。

我們認為，光鮮亮麗的獎項背後，必有特別艱辛、苦澀的過程，所以特別感謝在過程中協助過我們的貴人，不論是學校、老師或同儕，這個獎項是屬於大家的。

創作理念

近年來少子化的影響，社會對於嬰幼兒的照護及教育特別重視，所以本團隊朝「嬰兒照護」及「音樂教育」兩方向著手設計，取得評審青睞。

Umbilical care / 是款具細菌檢測及夾距量測，藉生物胺變色貼片因細菌產生的哭臉圖樣，可清楚辨識嬰兒臍帶需要消毒。L型結構可測量臍帶夾所需夾合距離，為臍動脈導管手術預留空間。

Wood gramophone / 提供給2-4歲孩童學習五線譜與音階的教具。孩童只需將木棒插入不同難度的木唱盤中使其敲打彈片就可發出聲音創作樂曲，還可透過布置木棒上的森林動物圖案，創造曲子的畫面。



周麗婷、許庭鳳、湯齊恩 黃涵翌、王家儀、林宣妤

推薦學校 樹德科技大學

指導老師 陳政昌

作品名稱 臺灣工務所 The Workshop of Taiwan

得獎競賽

- Red Dot Award : Communication Design 2018 - Packaging Design Best of the Best



得獎心得

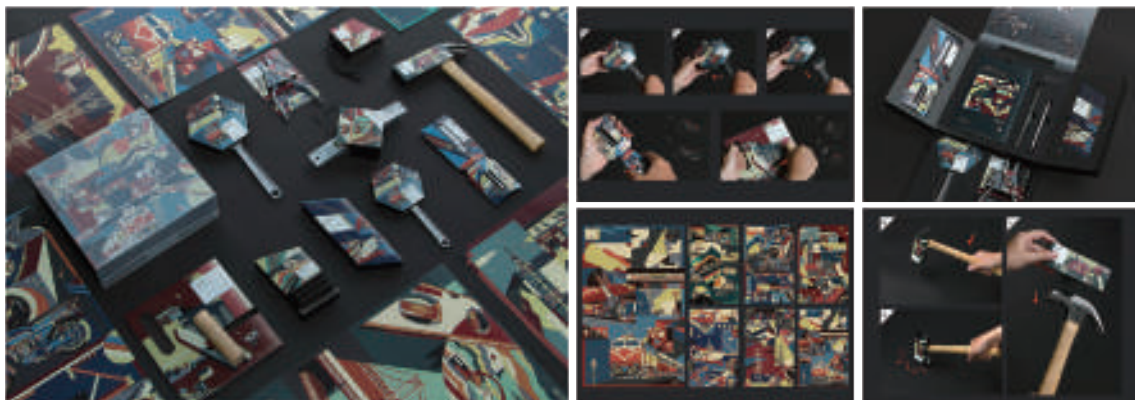
很榮幸我們團隊獲得本屆技職之光的殊榮，在這一路過程之中，成長了很多，不單僅於作品品質上的要求，就連包裝設計的思考方向也比以往更全面；作品的合理性、觀賞者的立場或者了解某個市場動向等等，對於設計的流程及規劃有深刻了解，這些過程跟以往在課堂上做創作是完全不同的。

這件作品能夠獲得無數肯定，感謝樹德科技大學與指導老師的支持鼓勵。我們團隊跟大多數人一樣，沒有特別突出，也沒有特別優秀的人才，這些成果都是憑著後天的努力所達成的，多虧團隊互相幫助與扶持才能有今天的成就。

競賽歷程

「臺灣工務所」起初設計發想從臺灣黑手職人概念切入，搭配使用工具時的動作去設計包裝結構，當打開這些黑手工具包裝的同時，能夠喚起大家對這些產業的想像，因為有這些人們在背後努力著，才讓我們生活如此便利。

競賽的過程真的非常艱辛，為了使作品能達到接近完美的水平，也是不斷調整，幾乎把許多時間花在此作品上。一件精湛的設計作品，背後肯定是花了很多心思規劃、嘗試與經歷無數次失敗與修正而產生，而這件作品之所以獲得許多獎項與肯定，除了幸運以外，是我們確實完成每一個設計的步驟。



陳俐璇、劉品宜、顏均帆

推薦學校 樹德科技大學

指導老師 陳月英

作品名稱 白字田 Tofu

得獎競賽

- Red Dot Award : Communication Design 2018 - Publishing & Print Media Best of the Best
- iF DESIGN AWARD 2019 - Packaging Design AWARD WINNER



得獎心得

首先，很感謝學校給予我們這個機會，可以在世界的舞台上斬露頭角，我們這一路付出的努力才沒有付諸流水，在競賽過程中很不容易也辛苦，但我們確實做到了。過程中也學習到團隊的重要性，沒有人是不被需要的，每個人都有自己專長的部分，也因這樣的互補關係，才有如今的成就，同時也很謝謝指導老師們，是老師們讓我們明白自己的長處以及該如何去發揮它，一路上也有許多幫助過我們的人，所以這個獎項是屬於一同參與的各位，謝謝大家。

創作理念

「豆腐」不但是人人知曉的食材，更是中華文化之精髓，其潔白的外表下，散發出文人清淡素雅的氣質。

【白字田】目的在於呈現豆腐純淨的外表下，既有的文化與意象，以此目的製作所謂豆腐語彙的書。豆腐詩集：收錄中國宋、元、明、清四個朝代中，關於豆腐的詩詞，讓大眾品味古人對於豆腐的感觸。

製作流程：豆腐的八個製作過程，分別是原料、泡豆、磨漿、濾渣、煮漿、點鹼、成型、切塊。整體書籍設計採文人風，映襯豆腐的文化內涵與簡約風格，插畫部分以水墨風的方式表現，墨韻呼應了豆腐的文人氣質，引導觀眾體會到豆腐優雅的魅力。



翁女婷

推薦學校 台南應用科技大學

指導老師 方曉玲

得獎競賽

- 2018年OMC世界盃(法國·巴黎)錦標賽
 - ▶ Junior Gents - Creative 男子創意髮型 金牌
 - ▶ Junior Gents - Classic Cut 男子經典剪髮 銀牌
 - ▶ 青年男士技術類個人成績總分最高分 李奧派西吉激勵獎



得獎心得

起初參賽時根本沒想過竟然能拿下金牌，一心只想好盡力來接受這項挑戰，把作品做到最好最滿意的地步。在練習的這段時間裡，天天早出晚歸，整個人埋進教室裡，生活中只有練習、練習再練習，沒有休閒也少能回家。因此當手握獎牌時，真是一面雀躍，一面喜極而泣，所有的付出和流汗都是值得的，並且努力與收穫永遠成正比，這是永恆不變的定律哪！

在此要特別感謝家人們的支持，感謝指導老師的用心教導與指點，感謝學長姐在技術上的切磋與分享。如今，我總是再一次提醒自己，雖然美髮之路遙遙，但只要堅持所愛，願意花上時間就定能在這條路持續往前！

競賽歷程

在參賽前的訓練期間，領受了很多有別以往的經歷，連訓練方式也與往常大有不同。畢竟是國際性比賽，場面更大，難度也更高，需要花更多的心思，更專注細膩的去處理每一細節。

而在練習過程中，遭遇瓶頸及挫敗是家常便飯，令我印象最深刻的是有一段時間，不管自己多努力、多盡力，總遲遲沒有進步，一直滯留在原地。然而我沒有灰心的理由，我只能再度提醒自己要放棄，因為美髮一直都是自己的熱愛。如今回想起那段格外艱難，與自己搏鬥的日子，卻覺得甘美無比！



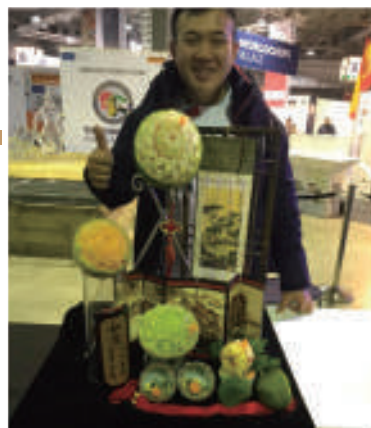
劉峰銘

推薦學校 環球科技大學

指導老師 柯明宗

得獎競賽

- 第13屆盧森堡世界盃廚藝競賽
 - ▶ 蔬果雕展示 金牌
 - ▶ 現場動態蔬果雕刻(決賽) 銀牌
- 第15屆泰國TUCC極限廚師挑戰賽 蔬果雕現場
蔬果雕個人賽 銀牌



得獎心得

當初高中時期只因父親問我：「要不要學果雕，以後我們廟會宴王的果雕就可以自己來」，就一頭栽進我的果雕人生，從一個完全沒有耐性的我，到現在能專心把蔬菜水果雕塑成各種樣式創作，從2015年開始學習參與競賽至今，榮獲的銅牌無計其數，心裡想要如何精進果雕技術才能取得金牌，後來在柯明宗師傅的指導訓練下，於2018新加坡廚藝沙龍競賽果真榮獲我人生第一面國際B級賽事金牌，很榮幸有機會榮獲教育部補助參與2019盧森堡世界廚藝A級賽事殿堂榮獲兩銀兩金，這一場賽事榮耀是最高成績表現，在這個學習競賽過程中我非常感謝我的家人給我一個堅強的後盾，讓我不用煩惱任何資源，更感謝指導我的柯明宗老師及環球科大支持我的師長朋友們，這次能夠獲得技職之光的獎項真的意外驚喜，肯定我的努力，感謝大家。

競賽歷程

在果雕比賽這條路上，柯明宗師傅曾告訴我：比賽完要歸零，自己無論成績好壞，要看到缺點才能戰勝今天的自己，這句話在蔬果雕刻競賽的旅途上，幫助了我不少，也因為這番話造就了現在的我，在準備比賽過程中，每天的練習日以繼夜，白天上課，晚上練習及準備，常常看到太陽升起，睡兩個小時又準備出門上課，反反覆覆四年，問我累嗎，當然累，但我很珍惜，每天跟著學長們一起練習，一起熬夜，一起經歷大大小小的比賽，大學四年是我最累也最美好的回憶，我是環球人觀餐果雕手，我有志氣很光榮，但不驕傲！



王奕鈞

推薦學校 臺中市私立明道高級中學

指導老師 鄭雅如

得獎競賽

• 第13屆盧森堡世界盃廚藝競賽 糕點藝術展示 金牌



得獎心得

「翻糖藝術是一門有趣的學問，在反覆練習的創作過程中，揉捏的細節掌握就像一場修行」。每次的作品創作，作品本身的故事性是一切的源起。反思每一個創作能帶來什麼？除了藝術性的傳達，更希望有人因為自己的作品而擁有了不同的體悟。這次盧森堡世廚大賽作品「戲XI」，除了挑戰高難度技巧以外，更特別的是在這一次加上自己的成長故事。感謝獲得國際評審的金牌肯定，更期許自己在創作每一件作品時，都能夠對環境帶來什麼正面的影響。希望能藉由自己的故事鼓舞正在谷底的孩子—永遠不要放棄，只有自己能走出自己的道路，只要願意，世界永遠沒有界限。珍惜並把握所有的機會—多一份堅持，夢想將不再只是夢想。

競賽歷程

盧森堡金牌作品命名為「戲XI」，光是畫設計手稿就花了一個多月，全作品高達130公分，為了展現整體藝術性與靈動的生命力，還特別向鐵工師傅學習焊接工藝，將鐵雕藝術與翻糖藝術完美結合。全部製作完成花了三個月，到比賽的現場需連續三天三夜組裝及細節製作，才能將作品完整呈現。創作靈感來自中國古代傳說中的百鳥之王—鳳凰，在中華文化中代表祥瑞與至高的地位，而祥獅獻瑞是臺灣傳統節慶廟會時的重要文化特色之一，理念描述鳳凰代表世俗中的功成名就，舞獅代表努力不懈的自己，在鳳凰降臨的瞬間，彷彿名祿就在眼前，舞獅雖然光鮮亮麗，但往下一看，奮力一搏撐住獅身的兩個武者，早已汗流浹背，也代表了在傳統期許下，自己從不放棄、努力奮鬥的過程。希望透過此次的國際競賽，傳達中華藝術美學，讓世界看見不一樣的臺灣力量。



楊婷喻

推薦學校 國立臺北科技大學

指導老師 陳宇倫

得獎競賽

• 第45屆國際技能競賽汽車噴漆 金牌



得獎心得

從來沒有想過我能夠代表臺灣出國參賽，並且在第45屆國際技能競賽中得到金牌這個殊榮！從踏入汽車噴漆開始，這一路上比起汽車修護走的非常順遂，真的很感謝所有幫助我、支持我的人。培訓過程很緊湊很少回家，謝謝家人的支持讓我義無反顧地向前邁進；謝謝所有的培訓老師不辭辛勞的指導；感謝所有贊助我的廠商成為我的後盾！最後要特別感謝宇倫，不只是我的師父也是我的朋友，「把最好的表現拿出來，不要最後才在那邊後悔」，因為有你這句話才有今天的我！

競賽歷程

從高中到大一都是比汽車技術，但沒有一次有好成績。後來念北科大產學訓專班讓我有機會接觸到汽車噴漆，也因此公司的幫助下踏上了汽車噴漆競賽的這條路！從48屆北區分區賽拿下銀牌，因此晉級到全國賽並得到金牌，原本以為這應該就是最好的一次了，沒想到在國際賽上竟然拿到完全出乎預料的成績，雖然競賽很辛苦，但相信持之以恆是成功的不二法門！



宋承勳、關伯陽

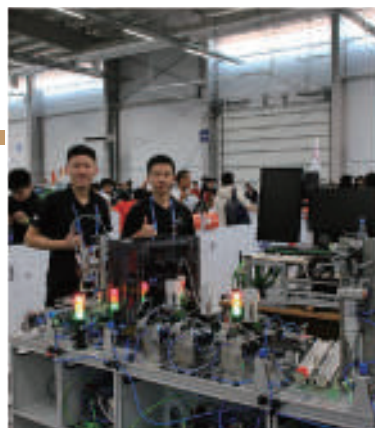
推薦學校 臺北市立大安高級工業職業學校

國立臺灣科技大學

指導老師 陳振臺、莫惠璇、詹健良、林揚祥、卓首屹、
傅根榮、黃啟彰、黃發斌、蔡裕祥、熊朝懿、
林文山、曹昌偉

得獎競賽

• 第45屆國際技能競賽機電整合 金牌



得獎心得

從訓練時一路跌跌撞撞的走來，換了控制器不適應、組裝速度太慢、不斷的修改工作流程，模擬賽成績很差，對於處理突發狀況的解決能力不足，對自己越來越沒信心……等等，甚至連出國前做的最後一題，自己都不是很滿意。到後來抱持著忐忑的心情搭上飛機，到了俄羅斯，面對各國的選手，面對混亂的場面，面對刻意刁難自己的裁判，面對自己的失誤，直到頂住壓力，心態穩定的堅持到最後，順利地完成了競賽，站上頒獎台，領了獎，這一切都深刻的刻畫在我們腦海中，尤其站上頒獎台時飄著細雨，聽到自己的名字被唸到的那種感覺，一輩子都忘不了，像是把整個選手生涯所產生的壓力全部釋放，覺得這一切都很值得。

競賽歷程

當選手這一路下來很漫長，一當就是三年，爬上國手這個位置不容易，必須經歷分區賽、全國賽、國手選拔賽，且要在國手選拔賽拿第一，才有資格。第一次比賽那年的隊友跟現在的不一樣，默契不好，溝通不良，甚至一度覺得這樣練習很痛苦，當年的全國賽沒有得名。賽後沉澱了一陣子，還在猶豫要不要繼續比賽時，現在的隊友跟我說，他覺得我們的能力可以出來選國手，於是我們就這樣一路從分區賽比上來，選上了國手。

選上之後是另外一種世界，要進入長達9個月的長期訓練，兩個人吃住都在一起，也很習慣對方的生活習慣。首先觀摩了日本國手選拔，再來是9個不同地點進行培訓，最後在俄羅斯的喀山進行比賽。



塗家和

推薦學校 新北市立新北高級工業職業學校

國立臺灣科技大學

指導老師 陳錫齡、許基文

得獎競賽

• 第45屆國際技能競賽資訊技術(軟體設計) 金牌



得獎心得

亂箭似的急雨打在臺灣代表團的西裝外套上，弄濕了衣服，卻澆不熄熱情。我一定會永遠記得這個晚上一World Skills Kazan 2019的頒獎典禮。

「緊張、興奮、不安、期待」夾雜各種複雜情緒的我，在頒獎典禮的晚上跟代表團坐在一起當司儀念到「IT Software Solutions for Business」時，我屏住呼吸，彷彿時間就要永遠凍結在那一刻一般，訓練時期的付出、溝通、吵架、挫折在腦中如跑馬燈般閃過，直到「Chinese Taipei」出現在畫面上我才被拉回現場，眼角的淚水在流出來之前就被代表團的夥伴們用熱情的掌聲催促著上台。

競賽歷程

還記得小時候，總是喜歡膩在圖書館看書，一次因緣際會下，接觸到程式設計相關的書籍。計算機世界的知識如洪水般流入我的腦內，對生活在計算機當道年代的我，這些知識就是解釋我生活中一切的工具，透過程式設計，我開始探索這個由前人所構築而成的龐大文明世界。

一路上，我參加了許多大大小小不同的競賽，透過競賽不斷的學習、不斷的進步，也認識了許多一樣抱有熱忱的同儕，互相切磋、互相交流，對我而言，競賽的目的從來就不是拿到滿分或是第一名，能在這裡面學到什麼、能認識到什麼樣的人、能見識到什麼事物，這正是我熱情不斷的原因—「世界上永遠有大量有趣的問題等待著被解決」。



廖羿婷

推薦學校 臺北市立士林高級商業職業學校

指導老師 李建志、李佳珍、林俊良、何國源、吳介民、
王炳南、林孟潔、蕭巧茹、王尹伶

得獎競賽

• 第45屆國際技能競賽平面設計技術 金牌



得獎心得

在當選手的時候有很多有趣的事，也有很多難過的時候，很感謝一路以來高中的指導老師、大學的指導老師、裁判長以及選手學長姐，大家教了我很多相關的知識，同時也很關心我。還有從高中起就一同比賽的夥伴們，大家一起努力，讓訓練過程變得更豐富充實，也很感激當上國手後認識的其他職類選手們，因為有同樣的目標，所以讓我們更緊密也能互相鼓勵。在這段比賽過程中，我們一起度過了最辛苦卻也最精彩的時光，得到肯定固然開心，但這段經歷才是這一年來最珍貴的寶物。

競賽歷程

高中二年級參加士林高商校內選拔，獲得代表資格參加北區分區賽，一路到全國賽第五名。升上大學後，覺得技能競賽是一個學習精進的好機會，於是利用課餘時間練習，重新參加，第二次在全國賽獲得金牌，進而得到參加國手選拔賽機會，最後在二階國手選拔賽獲得正取資格。過程中雖然有遇到困難，多虧老師和學長姐們的幫助，每次都能解決我的問題，並學習到更多，整個訓練過程充實，學到許多業界的知識，在國際賽上與其他國家選手交流全都是寶貴的經驗。



謝協益

推薦學校 高雄市私立中山高級工商職業學校
國立高雄餐旅大學
指導老師 黃宏仁、廖漢雄
得獎競賽
• 第45屆國際技能競賽麵包製作 金牌



得獎心得

此次能夠代表臺灣出賽俄羅斯國際技能競賽，很榮幸也很高興能夠為國家拿下好成績替臺灣爭光，首先感謝勞動部提供資金的補助以及培訓團隊的監督，再來是高雄餐旅大學及中山工商提供訓練場地以及食材資源，裁判長、翻譯、諸位指導老師以及學長姐們的傳承，讓我能夠有機會替國家拿下金牌，還有默默在背後支持我的家人，讓我沒有後顧之憂，能夠專心在長達快一年的訓練，當然還包括前三年在高職時對於基礎功力穩扎穩打，師傅的帶領下能夠讓自己擁有競爭的實力。過程中雖然辛苦雖然辛酸，整整四年來沒有放假、沒有玩樂、沒有鬆懈，為自己所立下的目標一步一腳印地去實現，最後成果終究會找上門，國手養成不單單只是技術上的訓練，心理素質、正確的心態、良好的態度更是不可或缺的部分。

競賽歷程

整個訓練歷程從正式當選到比賽大約為期一年的時間，過程中也多次把握機會到新加坡、法國、中國參加各項國際大賽。為了迎接此次世界大賽的到來做足了心理上、抗壓力、環境適應力、臨場反應等等的經驗訓練，也在中山工商、高雄餐旅大學、業界3方面的場地訓練，非常充實以及扎實的訓練來為國際技能競賽準備。此次競賽的題目為海洋，涉及了甜麵包、丹麥麵包、法國麵包、德國麵包、三明治麵包、健康營養麵包、神秘箱麵包、臨時追加題、藝術麵包等9大項題目，必須在2日為期9.5/6.5小時內從無到有獨自完成，又必須符合9大類當中的每個規格與題意。此次創作理念將海洋生物以及神話：海星、海豚、海螺、飛魚、美人魚、海龜、水母、龍蝦、海草、大翅鯨等等融入到麵包中，顛覆傳統對於麵包的思維，也讓評審團擁有驚豔的氛圍。最特別為藝術麵包以大翅鯨為方向製作，憤怒衝破水面的大翅鯨象徵對於環境的憤怒，傳達了人類造成海洋污染的嚴重性，必須加以重視，也相當符合此次大會以資源永續發展的議題為出發點，強調食材的不浪費和愛惜環境，永續發展的觀念來創作。



石美芳

推薦學校 華夏科技大學

得獎競賽

- 第31屆首爾IHO國際人類美容與健康奧林匹克大賽
 - ▶ Fashion Model Show 真人 金獎
 - ▶ Creative Up Hair Styling 真人 金獎
 - ▶ Creative Make-up Sketch 真人 金獎



得獎心得

以非常感激的心情迎接技職之光殊榮，感謝華夏支持，這一刻開始責任更加重大。長久以來都是以指導老師的身分，看著培訓選手們在世界舞台發光發熱。記得帶著學生走在日本、法國、香港、韓國、新加坡的競賽舞台；記得在第八、第十屆技職之光與得獎學生合照共享榮光；記得2018法國巴黎OMC世界盃頒獎台上，用力揮舞國旗又叫又跳比獲得金牌的學生選手更興奮，沒有甚麼比身為老師看著青出於藍更感驕傲的時刻。進入2019，依舊忙於指導競賽的選手，雖然身為老師，心中也不免期盼重新回到頒獎台的正中央，在聚光燈照著的地方證明了自己，很高興這次我做到了。

創作理念

整體創意造型設計以中國風創意形式來詮釋當代應用藝術在美容美髮上的實踐。整合運用髮片藝術、髮片編織、配飾設計、美容美髮、創意彩繪、包頭梳理等專業的設計技巧，主色調鋪陳出金、紅、黃三色，再搭配髮織彩虹羽幔華麗流動，呈現出「承天予禧」的設計理念，身體是美的，精神也是美的。幻想鳳凰的漫漫羽光裊裊流動在天邊雲之際，金紅黃肆意嬉鬧天光，纖纖靈動形與象皆彷彿若有聲。



陳文正

推薦學校 景文科技大學

得獎競賽

• 第13屆盧森堡世界盃廚藝競賽烹調藝術展示 金牌



得獎心得

由飯店烘焙業師轉身踏入教職，擔任專技教師整整十年，面對現今國際間競爭力持續提升，期許自己在專業領域上要不斷學習精進。自己是個專職教練要以身作則，親歷競賽的過程，求新求變，才能培育出更優秀學生，感謝景文科技大學給我機會，指導學生一起參與世界各項廚藝賽事得獎，也謝謝這過程中給予鼓勵的師長們，讓我能為國為校為己爭光，更謝謝家人的用心，不斷的支持，才能無後顧之憂，準備比賽，順利獲得世界最高等級廚藝競賽得獎。

創作理念

主辦單位「盧森堡大公國」地處法國、德國和比利時交界中心點，在歐盟的商業發展及戰略地位非常顯著，該國國徽以「獅子」為最尊貴榮譽象徵，為了讓來自世界75個國家的來賓與選手們都很清楚作品內容，就以獅子相關的史詩題材「亞瑟王一出征」為主題，使用西方的主食「麵包」來製作出壯麗唯美的得獎作品，贏得世界烹飪廚藝競賽最高金牌榮譽。



林慶全

推薦學校 崑山科技大學

指導老師 陳長仁

專利發明

- 中華民國專利證書發明第I652883號 - 磁助力發電機
- 中華民國專利證書發明第I652878號 - 電流增益發電機
- 中華民國專利證書新型第M564087號 - 發電樹構造
- 中華民國專利證書新型第M569303號 - 磁助動力人力腳踏車



得獎心得

首先感謝崑山科技大學與指導教授陳長仁博士，推薦我參加這次第15屆技職之光比賽，能獲得技職傑出獎專利達人，本人感到相當欣慰，多年的發明研究付出之歷程是值得的。從小就喜歡動手做車子，當然年紀小還不知金屬如何銲接與機械加工，只能用紙板做模型，在長大後我就往機械與電機方面就讀，在職場上就機械與電機方面發展，這對於往後專利發明工作有相當助益。在專利研發過程中，以發電機作研究主題，想了解為何臺灣一直有缺電的問題，研發過程才了解萬物之間往往是相互干預的，幾瓦電力產生必須消耗大量成本，讓我深深體會能源取之不易，我們往往是在為增加幾個百分點的效率提升做努力，當然還是感謝陳長仁教授不斷的細心討論與意見，使得發電機專利上能有所進展，並對發電機產業有所幫助。

創作理念

發電機專利研究：磁助力發電機發明專利主要是在探討發電機運轉之阻力能減少；電流增益發電機發明專利主要探討發電機本身能提高更多發電量；發電樹構造新型專利是探討發電機的運用端，以較多數量的發電機結構提高發電量；磁助動力人力腳踏車新型專利則是探討磁動力之運用，以自行車發電機本身之磁助力減少人力踩踏體力消耗；本人很榮幸以多功能發電機為主題，參加2019台灣國際創新發明暨設計競賽獲得金牌獎，另以電流增益等功能發電機為主題，參加萬潤2019創新創意競賽碩博論文組獲得佳作獎，由以上比賽可以知道專利應用上的作品市場需求，雖然目前僅通過4個專利，但仍有2個專利在審查中，希望有一天作品能真正成為商品，商品之功能可符合消費者的期待，對社會做出貢獻。



謝佳真

推薦學校 遠東科技大學

指導老師 謝哲人

專利發明

- 中華民國專利證書發明第I655607號 - 智慧物流配送系統及其配送方法
- 中華民國專利證書發明第I637712號 - 具有自動轉向及自動烘乾功能之浴室腳踏墊
- 中華民國專利證書發明第I628343號 - 具自動開關燈功能之智慧型鎖具系統



得獎心得

在大學期間因為擁有這麼多件專利證書，讓我在四年級申請研究所時，非常順利的考上我心目中理想的學校與系所。我很謝謝遠東科技大學的老師教導我專利相關的知識，提專利的過程中不斷的鼓勵我、勉勵我要達到目標不要放棄，經過一次又一次的修改才有今天這樣的成績，也很謝謝學校提供我申請專利的經費，並且給我這麼棒的環境與機會讓我可以發揮這個領域。從最初的專利檢索，到最後的專利申請，一步步的學習，相信機會是留給準備好的人。

創作理念

在遠東科技大學大二曾修過「創意思考與訓練」，讓我對專利申請充滿願景，因此除了在課堂跟著老師學習申請專利之外，我更是利用課餘時間，與同學組成專利學習小組，大家集思廣益一起討論與學習，因為有這樣的討論方式在過程中也因此認識許多不同科系甚至是中國的朋友。接著我們透過學校提供的管道，找來專利事務所的專家提出自己的想法，將想法實行，並提出專利申請。雖然在申請的期間，需要一直與專家進行討論修改，但也因為這樣，學習到許多不同層面的知識，讓我在大學的生活更是精彩。



盧適頌

推薦學校 明新科技大學

指導老師 林永禎、白東岳

得獎競賽

- 2018年第14屆烏克蘭國際發明展
 - ▶ 幫助聽覺障礙者感應聲音的裝置 金牌獎
- 2018年第14屆韓國首爾國際發明展
 - ▶ 手腕隨身包 金牌獎
 - ▶ 環保增溫薄膜 銀牌獎
 - ▶ 創新式微電腦三馬達控制系統 銅牌獎

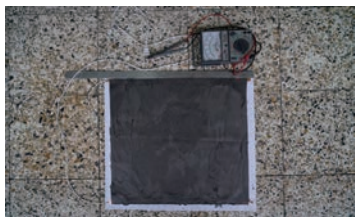


得獎心得

能夠得到這個獎項都要歸功於我的指導教授林永禎教授以及白東岳教授，這個獎項對我來說只是學習創新這方面的一部分，在未來我還必須要多加加油，也因為得到這個獎，我必須更努力的向林永禎教授以及白東岳教授學習。也感謝林永禎教授以及白東岳教授願意給我這個機會帶我參加比賽並一同獲得多個獎項。雖然在參賽的過程中遇到許多困難，但是在林永禎教授以及白東岳教授的耐心指導與帶領下，我們才能夠有今天的成就。未來若有相關的競賽我會繼續努力跟著教授，為世界帶來更傑出的發明。

競賽歷程

由於指導教授的邀請我開始了參加創新競賽的學習歷程。我跟教授參加許多競賽，創作理念都不同，因此我以舉例的方式來說明。獲得2018烏克蘭國際發明展金牌獎的作品是幫助聽覺障礙者感應聲音的裝置，這是一種可測量週遭之音量程度，並將音量程度轉化為分貝值，且顯示音源方向之裝置，聽障者可藉本裝置知道是否有聲音靠近，以減少發生危險之機率。創作理念是許多聽覺障礙者因無法聽清楚路上的聲音，常造成被車子撞傷的意外，指導教授的父親就深受其害，高齡化社會因年齡漸長而聽力退化者越來越多，為改善此問題而研發能減少這種意外的裝置。



鄭仕鈞、杜星韻、陳思璇、陳巧華

推薦學校 崑山科技大學

指導老師 鄭明輝

得獎競賽

• 空Mellow免插電擴音喇叭

- ▶ 第五屆高雄KIDE國際發明暨設計展 金牌獎 / WIIPA 特別獎
- ▶ 2019泰國IPITEX國際發明展 金牌獎
- ▶ 2019日本JDIE設計、創意暨發明展 金牌獎



得獎心得

本計畫至2017年的年初一路執行至今，已經歷經兩年多的努力，本團隊從彼此之間的陌生，產品開發的不熟悉，對參與各項競賽毫無概念的情況下，一路互相支持、鼓勵，漸漸的發展如今較為完整的雛形，開發出真正可以落實實用的造型手機座，空Mellow免插電造型手機座（原名為阿嗚一免插電造型手機座），該手機座為因應人人都有智慧型手機的世代，所開發出來的設計商品，透過木質音箱以及陶瓷造型喇叭，能夠將手機揚聲器聲音透過此音箱的潤飾，並且完美呈現出來，空Mellow的亮麗外型，以及團隊對於該品牌的用心經營，深獲了各項好評，也讓團隊學習上獲益良多。

競賽歷程

- 1.崑山科技大學2017智慧生活創新創業競賽 第二名
- 2.廣州天英匯國際創新創業競賽 入選
- 3.2018臺灣新創技術博覽會 銅牌獎
- 4.2018臺南市創新創意競賽 佳作
- 5.2018 Meet Taipei創新創業嘉年華增加產品及團隊的曝光度
- 6.2018高雄KIDE國際發明設計展 金牌
- 7.2019泰國IPITE國際發明展 金牌
- 8.2019日本JDIE設計、創意暨發明展 金牌



沈皓瑜

推薦學校 國立埔里高級工業職業學校

指導老師 陳信誠、黃紹欽、蔡吉隆

專業證照

- 乙級技術士證：氣壓 / 車床 - CNC車床 / 電腦輔助機械設計製圖
- 丙級技術士證：機械加工 / 電腦輔助立體製圖

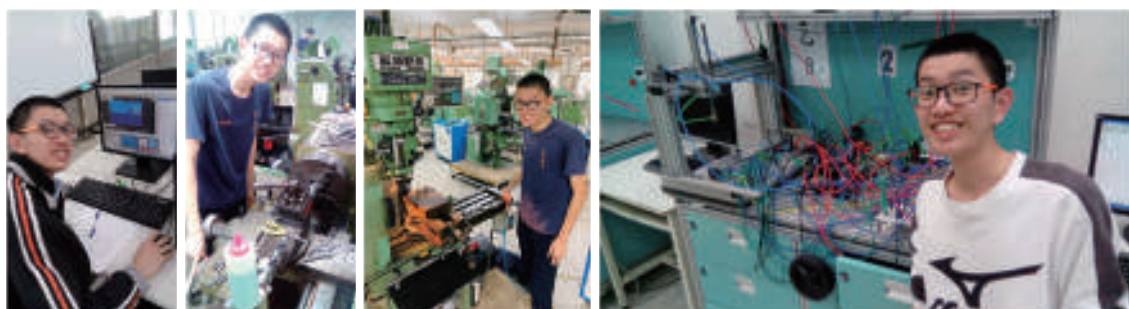


得獎心得

感謝母校國立埔里高工機械科在求學時期提供了我許多的資源與協助，並推薦我報名技職之光，在得知獲得技職之光後，除了開心外，更感謝時任科主任陳信誠、班導師黃紹欽及蔡吉隆老師們的用心指導，感謝所有任教過的老師們，沒有埔工就沒有現在的榮譽！在課業上並不是十分熱衷的我，進入了埔工後，先是參加了車床的培訓班，展開了我對技能的興趣！除了配合機械科的考證規劃外，我還替自己訂下了考證目標，很開心最後能順利拿下3乙5丙的證照數量！往後我也將更加用心努力充實自己的能力，期許有一天能對社會有所貢獻。

考照過程

對高職生而言，證照就是對自己技能上的肯定，高中三年參加機械科培訓班，每日晚間都留下來練習術科，CNC誤差要小；製圖的要查出配合尺寸；還去南開科大研習氣壓證照班，管線真的非常多，要訓練耐心，途中總會遇到機台不適應和出錯，一步一步慢慢修整，更正錯誤並記取教訓，自我要求為自己下訂目標。除了學校規劃的CNC乙級技術士證照外，還會要求拿到製圖及氣壓乙級證照，以證明自己在專業能力的實力，為全校同儕的第一人取得8張專業證照，為自己的技能鍛鍊達到階段性的目標，未來更期待在專業技職之路精進發展。



賴右達

推薦學校 國立新營高級工業職業學校

指導老師 高賦沅

專業證照

- 乙級技術士證：車床 - CNC車床 / 銑床 - CNC銑床 / 熱處理 - 滲碳滲氮熱處理
- 丙級技術士證：模具 / 機械加工



得獎心得

很慶幸能代表新營高工參加這次技職之光遴選，因為哥哥以前在校也被高老師指導當培訓選手，所以我剛進入學校沒多久就參加選手遴選培訓。每天過著睡不飽的熬夜生活來完成老師給的作業與練習，每天早上五點天未亮就得出門到學校上課，放學後再搭火車到工業區的職訓中心練習，週末也是，過著沒有寒暑假的學生生活，但老師除了培訓競賽外也趁著空檔一直指導我們考取證照，三年辛苦卻很充實。感謝老師這三年來的培訓及沒日沒夜的陪伴與尋找資源，給我一個好的練習環境、一個舞台，讓我可以發揮所長，也替自己和學校爭取這個獎項跟榮譽。

考照過程

三年的選手及考取證照的過程真的非常的充實，除了參加競賽外，老師在競賽空檔時間都會安排大家考取證照，根本沒有空檔時間休息，一、二年級時考取丙級證照，三年級就規劃考取乙級證照，在高三剛好競賽結束後同時間要準備四張乙級的學科跟術科，真的讓我覺得一天二十四小時都不夠用，每天利用學校跟職訓中心往返搭車時，把握時間讀檢定學科，到工廠後每天練習術科到十點後，回宿舍洗完澡又繼續學科測驗，雖然在最後塑膠模具術科時因為大意超過公差，所以在高職生涯就在考取5張丙級證照、3張乙證照畫下句點，但是沒有就此停下腳步，現在依然在努力考取一張沖壓模具乙級繼續努力。



蔡官邑

推薦學校 國立北港高級農工職業學校

指導老師 許瓏寶

專業證照

- 乙級技術士證：機械加工 / 電腦輔助機械設計製圖 / 熱處理 - 滲碳滲氮熱處理
- 丙級技術士證：熱處理 / 電腦輔助立體製圖



得獎心得

當我選擇進入北港農工機械科就讀時，我就為自己設立了目標，就是希望能在高中三年的過程中習得一技之長，考取各種技術相關的證照。而我的母校北港農工，是非常注重培養學生技能的學校，老師們也很用心的教導我們學習各種機械相關的知識與技能；而這過程中我也盡力取得許多機械類科的相關證照，也如願一一考取。雖然我是如此的平凡，但是努力與盡力學習機械領域的相關技能考取證照，今天更有榮幸來此頒獎，而這份榮耀並不是我一個人所能達成的，更是一路上家人、老師與同學的幫忙才有機會獲得，也希望能將技能不斷傳承下去。

考照過程

當我進入學校就讀時，看到學長們努力練習和學習專業技能時，就讓我下定決心，我要跟著老師與學長們的背影認真的學習，並追上他們。後來我加入科內的電腦機械製圖選手，學習電腦機械製圖，並不斷精進自己的相關能力，最後在工科技藝競賽取得優勝，我並沒有因此而驕傲，因為這只是剛開始，而後藉由課後時間學習相關的技能逐漸由生疏到熟練的過程，並考取相關證照；這其中最感謝老師們的指導，我也把握每次機會，不斷的克服各種困難，累積專業技能與經驗，而這三年對我來說學到的不只是專業技能而是面對各種難題並解決，這才是我最大的收穫。



劉德鴻

推薦學校 國立嘉義高級家事職業學校

指導老師 鄭惠云、蕭如吟、陳采秀

專業證照

- 乙級技術士證：烘焙食品 - 麵包、餅乾 / 中式麵食加工 - 水調(和)麵類
- 丙級技術士證：食品檢驗分析 / 肉製品加工 - 顆粒香腸、醃漬類 / 水產食品加工 - 煉製品類 / 烘焙食品 - 西點蛋糕 / 中式麵食加工 - 酥(油)皮、糕(漿)皮類 / 中式米食加工 - 米粒類、米漿型 / 中式麵食加工 - 發麵類



得獎心得

從小父親希望我注重自己的興趣發展，對任何我有興趣的事物都相當支持，國小我對「食」這方面相當有興趣，也經常「品」嚐各式各樣的甜點，到國中後只要是家政課手作食物，我都會在課後請教老師更多問題，畢業前我都只曉得有餐飲管理科，爾後經過輔導老師建議進入嘉義家職食品科，一年級烘焙及穀類加工還有二年級食品加工課程帶給我滿滿手作收穫，讓我在食品這塊奠定不少基礎，而嘉義家職食品科老師也都不厭其煩的讓我詢問產品製作上的問題，父親也在背後默默支持我開始進入食品加工的領域，相當感謝父親支持及各位老師的指導才有今天的我。

考照過程

高職蕭如吟老師的烘焙教導，讓我在一年級取得人生中第一張證照，開啟證照達人起點，從二年級陳采秀老師介紹水產煉製品開始，在證照練習過程中天婦羅經常失敗，一次假日到校練習中，鄭惠云老師製作示範且告訴我訣竅，我順利通過了人生第三張證照，爾後我經常上網查詢食品群相關證照考取，而在試作時也非每次成功，便向科上老師詢問或查詢資料解決問題，準備烘焙乙級時更是困難重重，幸運的我在上課時，認識一位相當厲害的烘焙朋友，在老師及朋友幫忙下，我的問題也一一解決，雖然在練習中常常做到凌晨，但有父親的陪伴及支持，再辛苦也值得了。



蔡憲誌

推薦學校 新北市私立穀保高級家事商業職業學校

指導老師 江裕春

專業證照

- 乙級技術士證：烘焙食品 - 西點蛋糕、麵包 / 烘焙食品 - 麵包、餅乾
- 丙級技術士證：飲料調製 / 中式麵食加工 - 酥(油)皮、糕(漿)皮類 / 餐飲服務 / 中餐烹調 - 葷食 / 西餐烹調



得獎心得

感謝穀保家商餐飲科江裕春主任，自從我當選烘焙選手以來，一直教導我許多相關競賽與考照的技能與知識。當初在沒有被大家看好下，主任卻不放棄地犧牲個人休息時間來教導我，並期許我「要做聰明的選手」因為有指導老師的用心與期許，提升我有繼續努力下去的動力，並盡量做好每一件事。

感謝穀保家商提供我完善的專業場地練習，感謝何國熙師傅當初提拔我為烘焙選手，不然可能現在還在迷茫吧！謝謝師傅教導我西點基本功，奠定往後參加烘焙競賽與烘焙雙乙級之技能。這一路走來，真的謝謝在我高職時身邊很多貴人的幫助，才能有今天的我。

考照過程

高職生涯中，於穀保家商當選手以來學習過程中，讓我學會技藝方面的技術，尤其是出去比賽跟考證照，讓我生活更充沛更挑戰自我，每一次比賽都是一場經驗，不管輸贏都是學習過程，也能增廣視野，看看別人的作品來彌補自己的不足。江裕春主任常說：「時間花在哪，成就就在哪」我時時刻刻提醒著自己不斷的努力，在學習的過程中也要懂得感恩及謙卑的心，成就是時間換取的，考取證照練習過程中，經常從早上練習到晚上，過程很辛苦，但一切都值得，或許我沒有別人的聰明，但我要成為最努力的一個，未來也會持續努力，更增進自己。



蔡叡鴻

推薦學校 國立臺北科技大學

指導老師 卓清松、林謙育、王世超、鄭世永、鄭鴻斌、李魁鵬

專業證照

- 甲級技術士證：冷凍空調裝修
- 乙級技術士證：電器修護
- 丙級技術士證：工業配線 / 工業用管配管
- 和泰興業股份有限公司 - 日本一番大金空調 VRV系統設計認證



得獎心得

默默地踏入冷凍空調相關領域，經由實習課、選手培訓發覺自己是喜愛動手做，做中學，進而加入選手培訓，一路上遇到了許多老師以及學長們用心教導，從完全不懂冷凍空調一直到成為國手並為國爭光，我沒有特別的天份，而我比別人多一份幸運，老師告訴我：「得獎是一時，態度是一輩子」，接下來才是我人生的挑戰，我也會繼續用這樣的態度來面對未來的挑戰，感謝這一路以來教導我的老師以及學長姐們，每一位貴人都是讓我成長的養分，還有一直在背後默默支持我的家人，這份榮耀是屬於大家的，因為有你們，才有今天的我。

考照過程

考取那麼多證照最令我難忘、記憶深刻的是我準備考丙級冷凍空調裝修的時候，當時我比其他同學還早考，因為老師要求我不能參加在校生檢定，而是要參加社會組，社會組較為困難，在練習過程很努力、積極的把這項技能練習到很熟練，到考試前一天還留在實習工廠練到12點，真的很感謝當初教導我的學長和師長，那時候的檢定是即測即評，所以當天就會有考試成績出來，當時對於技能檢定的經驗也沒有很豐富，對於冷凍空調相關的技能也算是剛接觸，而且當時老師還和我說這次也當成是選手培訓的選拔賽，通過了才能繼續接下來的選手培訓，多方面的因素加上我對自己的期許也很高，所以很緊張，我還記得當下得知我順利考到證照，整個開心到無法自拔，立馬撥了電話給家人，告訴他們這項消息！所有事情的第一次總是特別新鮮且難忘，這種純真的感覺真的無法忘記呢！



吳高漢

推薦學校 吳鳳科技大學

指導老師 許瑞龍、王顯華、張耿魁、朱榮祿

專業證照

- 乙級技術士證：機電整合 / 自來水管配管 / 電腦硬體裝修
室內配線(屋內線路裝修)
- 丙級技術士證：電器修護 / 工業配線 / 電腦軟體應用
- Autodesk國際認證(ACP) - AutoCAD 2015



得獎心得

得知獲獎時，讓我覺得很意外也很興奮，自認沒有特別的優秀且學科能力也不是很好的我，初衷也只是期待透過考取證照能多接觸、多學習各種技能以便能獲得一技之長，進而找到自已擅長及有興趣的事情。如今很幸運地，我不僅透過機電整合等證照訓練的歷程，順利發現自己在工業自動化的興趣外，也因此建立了工業控制的基礎讓我一畢業即在師長的推薦下，通過寶成國際集團各項專業的面試，順利錄取該集團旗下之歐利速精密工業股份有限公司。最後因為這個堅持讓我獲得技職之光技職達人這項殊榮。最後，想藉此機會感謝一直支持我的父母及家人，感謝不厭其煩耐心教導我的老師們，感謝一路陪伴著我一起成長的學長及同學們，沒有您們我是不可能獲得技職之光的肯定。

考照過程

高中時，誤打誤撞選擇了電機科，配合學校課程考取了第一張證照，發現透過證照訓練實際操作的做中學學習方式，比起看教科書，不僅學習速度變得更快，也更容易理解所學內容，而且老師也說在未來職場上有一技之長將可立於不敗之地，這些造就我想學習各種相關技術的想法。

高中畢業後，選擇就讀吳鳳科技大學，因為學校裡有完整的證照相關設備與課程。進了大學開始我的考照之路，過程雖然辛苦，但相當充實。我認為證照只是證明自己取得該能力，最重要的是考照過程中所學習到的技術與經驗，這都要歸功於系上老師及學長，因為您們無私的分享自身經驗和技術，幫助我能夠更有效率的學習，使我收穫良多，也因此打下專業的基礎。



童子郡

推薦學校 南開科技大學

指導老師 陳振華

專業證照

- 乙級技術士證：氣壓 / 機電整合 / 車床 - CNC車床
- 丙級技術士證：機械加工 / 電腦軟體應用 / 電腦輔助立體製圖
- 社團法人台灣智慧自動化與機器人協會
 - ▶ 自動化工程師 Level 1
 - ▶ 機器人工程師 初階(實務)



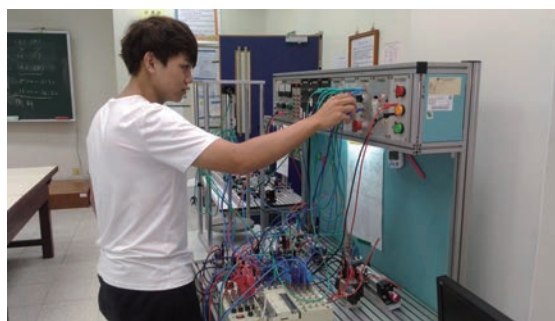
得獎心得

首先我要感謝我的父親與母親的支持，也謝謝在求學階段中，國立埔里高工與南開科技大學的師長們，不辭辛勞且孜孜不倦的教導，並在我們遇到困難的時候給予幫助。學校也提供學生許多資源與協助，以及同學們晚上一起留校努力練習，並感謝陳振華老師輔導我考取多張證照，並推薦我參加此屆技職之光的遴選，我才能有機會獲得這份殊榮。

雖然目前我還在求學階段，但在考取這些證照過程中，也從中學習到許多觀念、技巧以及程式設計與應用。這些技能想必一定可以讓我在職場上，更有能力去面對未來的挑戰。

考照過程

在進入埔里高工時，因學校有提供實習課程與考照訓練。在跟家人討論好後，就決定在求學過程中，盡力去參與學校的技能訓練課程，並在埔里高工考取第一張乙級證照。接著進入南開科技大學自動化系就讀，系上也規劃學生在每學期的證照檢定訓練進度，期望學生能在大學四年中有充實的求學生涯，設計一套循序漸進的考照進度。除利用白天空堂練習外，晚上也可以與許多同學留在學校一起努力。雖然在考照的過程有許多挫折，但有同學的支持與老師的協助，也都能如願以償的通過檢定，達成考取跨領域、多種職類證照的目標，並獲得技職之光這份殊榮。



詹祐安

推薦學校 國立臺灣科技大學

指導老師 林敬堯、周國安、余耀銘、羅乃維、楊傳凱
潘昆毅、江蕙芸

專業證照

- 乙級技術士證：電腦硬體裝修
- Cisco Certified Internetwork Expert (CCIE) - Routing & Switching
- SUSE Certified Linux Administrator - SUSE Linux Enterprise Server 11
- CompTIA國際認證 - CompTIA Linux+ / CompTIA Strata IT Fundamentals
- D-Link Network Associate (DNA) - D-Link網路基礎認證
- Linux Professional Institute Certification - LPIC-1 (Level 1)
- Microsoft Technology Associate (MTA) - Networking Fundamentals / Security Fundamentals / Windows Operating Systems Fundamentals / Windows Server Administration Fundamentals

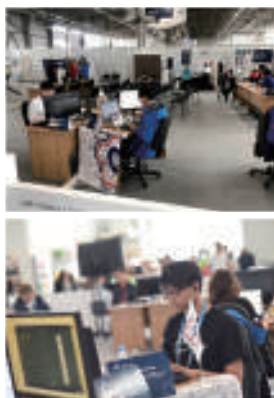


得獎心得

自就讀技職學校迄今已邁入第八個年頭，個人認為能夠獲得這份殊榮是一個很不容易的成果展現，更是對於在技能上的堅持自己，「Learning By Doing 做中學」的理念以及挑戰自我極限最終的肯定。就讀臺北市立松山工農時，因為參與技能競賽而考取了許多相關的證照，並在大學時給自己設定一個目標——考取網路界最頂級的認證，雖然我的朋友都不看好，不過在考照的過程中，可以讓我獲得更充實的觀念及透過技能競賽不斷的充實自己。這一路以來，感謝支持我的家人、老師以及朋友，希望在未來能夠藉由所長在技職教育上出一份心力。

考照過程

就讀臺北市立松山工農起，便開始挑戰全國技能競賽的資訊與網路技術職類，在準備的過程當中更是自我精進考取相關的證照，歷經一連串的辛勞，在第45屆全國技能競賽獲得銀牌，隔一年更在國際技能競賽國手選拔獲得備取國手資格。雖然只有備取國手，但不影響自己對系統網路技術的熱愛，因此在大學三年級的時候考取Cisco網路專家頂級認證，在準備的過程中更是不斷的嘗試各種實驗及挑戰一些難題並且反覆的練習，透過這樣的訓練方式來精進自己技能。最終在第49屆全國技能競賽當中跨領域獲得雲端運算職類全國金牌，並獲選為第45屆國際技能競賽國手。



王則惟

推薦學校 致理科技大學

專業證照

- 中華民國證券投資信託暨顧問商業同業公會 - 證券投資信託事業證券投資顧問事業業務員
- 財團法人中華民國證券暨期貨市場發展基金會 - 工商倫理 / 金融市場常識與職業道德
- 財團法人中華民國電腦技能基金會企業電子化人才能力鑑定 - 企業電子化助理規劃師
- 中華民國證券商業同業公會 - 證券商業業務員 / 證券商高級業務員
- Cmoney投資決策支援系統 - 金融資訊分析師 第一級
- 中華民國全國商業總會 - BMOB商業管理基礎知能
- 中華民國信託商業同業公會 - 信託業務人員
- 中華民國期貨商業同業公會 - 期貨商業業務員
- 中華企業資源規劃學會(CERPS) - ERP規劃師
- 丙級技術士證：會計事務 - 人工記帳
- TQC - 電子商務概論 專業級



得獎心得

感謝學校推薦我參加「技職之光」遴選。報考證照一方面是想提升自己的專業知識，另一方面是爾後到金融業工作也會需要用到這些證照。準備證照對我而言不會太難，因為學校都會開設相關課程輔助，老師也非常鼓勵學生在就學階段多考證照，以利未來工作時，不需再花時間準備證照考試，而能專注於工作上；有證照也讓我們找在工作時有多項利器，而更加順利。雖然考證照需要花錢、花時間，別人在玩樂時自己卻要靜下來讀書，對自己也是相當大的磨練，但把時間和金錢花在學習上，絕對是最佳的投資。

考照過程

我一向對證券業深感興趣，所以只要有關於證券業需要用到的證照我都會去報考，大部分證照會花兩週到一個月時間準備，且都是一次過關；其中最困難的是CFA(特許金融分析師)level 1的考試，這項考試花了我半年以上去完成，因為有興趣，所以在準備的過程中也不會覺得太累，只要想學，就會想利用更多時間去讀書。通過這項考試也讓我的金融知識大幅提升，雖然犧牲了大四的休閒時間，但考完之後自覺程度超過同學一大截，所以也很慶幸自己當初下定決心報考國際特許金融分析師(CFA)，更欣慰能順利考過level 1考試，也將繼續努力讓自己完成level 2及level 3的考試，期望有朝一日能正式取得CFA持狀人頭銜。



陳昭村

推薦學校 國立高雄科技大學

指導老師 黃立政

專業證照

- 乙級技術士證：測量 - 工程測量
- 丙級技術士證：建築製圖應用 - 電腦繪圖
- 行政院公共工程委員會 結構工程科技師證書
- 考試院考選部專門職業及技術人員高等考試技師考試 結構工程技師



得獎心得

在得知獲獎本屆技職之光時，首先感到非常訝異，也非常感謝評審委員的肯定。首先要感謝我的父母親，從小就給我一個自由的學習環境並讓我有受到高等教育攻讀至碩士學位的機會。

感謝高職老師們的教導與鼓勵使我能有機會踏進土木工程領域，感謝大學、研究所教授們的諄諄教誨，高科大土木系教授們各個兼具強大的理論基礎與實務經驗，我才能據此打下考上技師證照的基礎。

我並不是一個特別聰明的孩子，但是我相信只要能夠以努力不懈的精神朝正確的方向前進，必定能有成功的機會。

考照過程

在國中畢業時因想及早學習一技之長而選擇就讀高雄市立海青工商土木科就讀，科中老師皆鼓勵學生考取工程測量乙級與電腦製圖丙級證照，增加未來無論是在升大學及業界上的競爭力。

而在升上高科大土木系後，鑒於營建工程相關科系學生在未來就業時對於證照類的要求相對較高，因此在大二時就決定開始著手準備考取結構技師。

準備國家考試就像一場馬拉松，過程動輒好幾年，期間是辛苦且需要強大的意志力支撐的，念書時也常會進入撞牆期感到失落，但我要感謝至始至終都沒有放棄的自己，因為你的不放棄，最後才能有好的結果。



陳冠廷

推薦學校 國立雲林科技大學

指導老師 徐啟銘

專業證照

- 行政院公共工程委員會 職業衛生科技師證書
- 考試院考選部專門職業及技術人員高等考試技師考試
工礦衛生技師



得獎心得

在我們職業安全衛生領域中，最崇高的理想就是考上一張技師證照，對我而言，在考試的角逐中，我們的目標只在於及格的門檻，但在安全衛生領域中，我們不能只做及格分數、符合法規規定，一個化工廠、科技廠，甚至是傳統產業，必須對安全衛生做好百分之兩百的把關，工廠內每一個細節都存在著風險，我們的工作就是降低風險、阻絕危害，讓所有勞工能安心的工作、平安的回家。

很開心能在人生邁入下一個階段時獲得這份榮譽，很感謝家人、師長以及同儕們的支持，我會持續在這領域裡努力，讓更多人瞭解安全衛生的重要性。

考照過程

國家技師考試考了六大科目，在考前一年，有上網參考各類論壇的考試用書，並篩選出適合我的書籍，而當時就讀研究所的我身負許多計畫，但我每天會逼自己必須去讀一小時的書，習慣養成後再慢慢增加複習的時間，並利用瑣碎的時間翻閱職安衛季刊；到了考前半年，上考選部下載歷年試題，規劃每一道題型的作答方式，加強自己對各類題目的敏感度，而對於題型的作答及掌握，對我最有幫助的莫過於碩士班計畫的經歷，因為一份大計畫需要的就是清楚的邏輯思考、果斷的執行能力、以及撰寫計畫書的能力。



洪子絜

推薦學校 國立高雄餐旅大學

指導老師 徐永鑫

專業證照

- 乙級技術士證：中餐烹調 - 葷食 / 中式麵食加工 - 酥(油)皮、糕(漿)皮類 / 飲料調製 / 烘焙食品 - 西點蛋糕、麵包 / 烘焙食品 - 麵包、餅乾
- 丙級技術士證：中式烹調 - 素食 / 西餐烹調 / 餐旅服務 / 中式麵食加工 - 發麵類
- 教育部中等學校教師證書：高級中等學校餐旅群 - 餐飲管理科 / 觀光事業科 / 高級中等學校家政群 - 家政科
- 中華民國國際餐飲協會專業咖啡師立體雕花 Superior



得獎心得

至小家中便從事外燴工作，直到祖父傳承了半個世紀，每逢佳節還是會下一桌好菜讓全家品嚐，那份用美食牽起的羈絆，深深的吸引著我投身餐旅。後來面對職場的挑戰，總覺得「時間」是最好的沉澱器，濾掉那些不夠堅定的，留下能不斷接受磨練的「心志」，時刻提醒自我莫忘初衷，期許自己能在餐飲這條路，闖出一番作為。感謝曾經給予我熱忱與奉獻的每一位師長，謝謝你們始終帶給我力量和信心，未來我將帶著師長的教誨與祝福，繼續深耕教職。再次感謝評審老師們青睞，這肯定不是終點，往後我會更加砥礪自我，最後感謝我的家人當我最強的后盾，沒有您們支持沒有今日的我，也把這個獎獻給我在天上的祖父！

考照過程

學藝靠興趣，學習靠自己，由衷感謝師長在求學旅途中細心教導。不斷地思考未來想從事的工作，運用在校所學之專業科目，輔助術科學習，即便從基礎做起，我也願意嘗試學習。如在餐廳當服務生或內場廚師，學習一方面增加自己的知識，另一方面也學習面對客人所需要的態度，也是此時萌生了投身教職的念頭，後來就常利用課餘時間，加強自己專業技術，並考取各類相關餐飲證照。在畢業實習那半年，教職現場帶給我很大的震撼，想要進入教育界的念頭更加強烈。這些經歷讓我充分明白當老師是一份志業，而不應只是工作，進而從中獲得成就感和自我價值，期許未來能不斷充實，奉獻所學貢獻教育界！



邱燕燕

推薦學校 國立高雄餐旅大學

指導老師 李怡君

專業證照

- 乙級技術士證：中式烹調 - 素食 / 中餐烹調 - 葷食 / 中式麵食加工 - 發麵類 / 中式麵食加工 - 酥(油)皮、糕(漿)皮類 / 中式麵食加工 - 水調(和)麵類
- 丙級技術士證：中式米食加工 - 米粒類、米漿型 / 中式米食加工 - 熟粉、一般膨發類 / 中式米食加工 - 米粒類、一般漿糰 / 肉製品加工 - 調理類 / 西餐烹調 / 烘焙食品 - 西點蛋糕 / 餐旅服務 / 門市服務 / 調酒
- 英國城市專業學會(City & Guilds) - Selling (Chinese) / Conflict Handling (Chinese) / Customer Service (Chinese)
- 教育部技術教師資格 - 職業學校餐飲管理科



得獎心得

小時候，不知道為什麼，就喜歡在廚房看著媽媽做菜，尤其家裡有喜事，或有年節之時，我更喜歡看著好多人為了吃而忙碌著……

因此我確定了目標，僥倖的我進了我期盼的大學，但比起其他同學，我資質沒那麼好，只有靠著花更多的時間去自我研習，於是「考證照」自然而然的變成自我驗證的一個儀式！

在這過程中，我要感謝過去在社團中，許多學長姊、學弟妹們的協助，讓我技術得以精進，我更感謝我的指導教授怡君老師，在校的七年來對我的孜孜不倦。我將以此榮耀與大家分享，更鞭策自己再接再厲以所學奉獻社會。

考照過程

我參與的廚藝競賽不少，在那種場合，固然得獎會燃起亢奮與雀躍，但我喜歡從觀摩他人來充實自己。在學期間，我聽過一次美食家梁幼祥老師的一場演講，至今印象深刻；他提到「學而不思則罔」這句孔夫子所說的話來砥礪我們，讓我感受到「創作」是在非常用功後要放入自己「想法」的一種必須思維，而這也正奠定了許多次競賽後，我的「脫穎而出」。梁老師在結尾的時候勉勵我們，更是提醒我們「成功是留給準備好的人」也因如此，我用參與考試來磨練自己，並考各種證照來準備自己，隨時得以能「以備不時之需」。



邱緯翔

推薦學校 南臺科技大學

指導老師 杜翌群

得獎競賽及專利發明

- 第19屆旺宏金砂獎半導體設計與應用大賽 - 應用組 鑽石大賞
- 第二屆龍騰微笑智聯網創業競賽 首獎
- 2017台北國際發明暨技術交易展 金牌獎
- 2項發明專利《胎兒量測裝置》、《止血方法》
- 3篇國際期刊、9篇國內外研討會論文發表，參與執行5項科技部計畫



得獎心得

披頭四主唱約翰藍儂上學時，寫下長大後的志願夢想是「快樂」。其他人以為他沒搞清楚題目，他卻回答是他們沒搞清楚人生。從小我就沒有很偉大的志願夢想，但如果能有機會將所學實踐並貢獻社會，我想我會很「快樂」。感謝指導教授提供豐富的資源與適性的發展，讓我不只能與產業接軌，更能蹲下來好好磨練自己，在實驗室一步步構築我的夢想。如今能獲得技職之光，除了感謝外，更深覺自己比別人多了一份幸運。由衷謝謝一路上支持我的家人、師長與同儕們，我會保持入學時的初衷，持續將所學付諸實現，期盼有機會能貢獻社會，幫助更多的人。

競賽歷程

小時候，爺爺奶奶在山裡的柑仔店是我熟悉的地方。隨著時間的流逝，身體硬朗的爺爺奶奶也開始出現病痛，最後只好收起店面到市區生活。直到他們離開，我都沒辦法做點什麼來改善他們所面臨的不便。很幸運在南臺科大遇到了指導教授，他帶我走入臨床和醫師交流，發現許多未被滿足的痛點。一路來發現最困難的並不是技術的研發或是完成雛型品，而是獲得臨床的認可。醫師們總會用最嚴謹的態度，去檢視我的每項成果。也許是這些經驗與大小競賽的磨練，讓全力以赴已成為我做事的習慣。相信只要盡力，勇敢挑戰更高的試煉，總有一天我也能闖出一片天。



劉怡伶

推薦學校 萬能科技大學

指導老師 陳育睿

得獎競賽及專業證照

- 乙級技術士證：美容 / 男子理髮
- 2019年HBC國際盃美業技藝競賽 - 國際創意包頭靜態組 冠軍
- 2018韓國IBEA國際美容大會 - 新娘髮型 金獎 / 面具造型 金獎
- 2018 - 2019桃園彩色海芋季擔任記者會、開幕表演及婚紗走秀活動造型師



得獎心得

很高興能獲得「技職之光」這份殊榮，謝謝教育部給我的肯定，讓我對自己以及所選的路更有信心。最感謝陳育睿老師對我的提拔，帶領我參與不同場合的造型活動，在每一次做造型的過程中，了解自己的不足並加以改進，很多東西要從不同角度去看，會有不一樣的收穫，從中吸收更多經驗，在老師的指導下我越來越清楚自己未來的目標。我時常告訴自己：「你有好多要完成的事情，你有甚麼理由停下來。」時刻保持積極向上的心，在未來的道路上，我依然會用心努力學習。

考照過程

我認為證照很重要，那是對專業的認可，希望在求學階段就能考取相關證照，以利於未來增加更多的就業機會；在考照期間秉持著一次考取的態度，希望利用時間考取更多證照。

從進入大學後開始接觸競賽，每一次比賽都挑戰不一樣的項目，希望有更多元的學習機會，指導老師都會從旁協助輔導，過程中也讓我提升了更多的專業技巧，並且在觀摩各個競賽的作品中開拓了我視野。因為常常有機會協助劇團、樂團、髮型發表會的造型活動，各種活動所需要的造型皆不同，在過程中學到的不只是妝髮上的技術，也增加了產業的體驗，我想這些各種不同的經驗都對我未來的就業會很有幫助。



林灝珈

推薦學校 國立高雄餐旅大學

指導老師 蔡倩玟

得獎競賽及專業證照

- 2017馬來西亞FHM國際廚藝競賽 金牌
- 2012臺灣美食展國內廚藝競賽 總冠軍
- 2008第二屆遠東餐廚達人賽 冠軍
- 中餐烹調、烘焙食品、中式麵食加工等包含5張乙級技術士證共14張專業證照



得獎心得

「料理是我的生活，餐飲是我的生命，教學是我的使命。」我是一位廚師也是一位老師，從小就和姐姐跟在母親旁邊學習做菜，在學校的習得外更逐漸發現了我「喜歡做菜」的興趣，每當做出令人讚美的菜餚都會有無比成就感！得到技職之光殊榮感謝我的家人一路上支持，也謝謝我的恩師們，給予我教育與鼓勵，才能擁有今天的成就，更希望未來能竭盡所能傳承自己的餐飲技術專長，幫助更多的新生代，能在璀璨絕倫的廚藝舞台上發光發熱，期許自己能培育出更多熱愛且延續這個行業生命的餐飲人！並帶領更多學生找到屬於自己的料理舞台，繼續發光為臺灣餐飲盡一份心力。

競賽歷程

喜歡參加比賽學習臨場經驗，並挑戰超越不同類型的比賽，多次從失敗歷練中成長，不只是為了讓廚藝更精益求精，更重要是團隊的精神與互助合作的態度，學著如何去溝通與協調，展現出最好的一面，也體悟出每場比賽戰勝自己才是最大贏家的道理，這才是比賽真正的奧義。從比賽、考證照等經驗中累積出自己創作菜餚的能力，因此擁有天馬行空的創造力，造就了許多與業界研發合作的機會。從考證照、比賽、業界合作、回母校進修、廚藝教學等，一路上努力充實與不斷練習的精神，補足學科知識及術科技藝兩方面，才有機會拿到技職傑出獎創意料理達人。



