



一、計畫緣起

公東高工自 1961 年創立以來，由來自瑞士的錫質平神父一手創辦，長年致力於推動東部偏鄉的技職教育，以翻轉弱勢命運為核心初心。2012 年至 2015 年間，公益平台文化基金會（以下簡稱基金會）積極串聯業界專業人才進入校園，推動漂流木木工營、生活文化創作營、綠建築課程、機械製圖軟體訓練等教學創新計畫，持續深化公東技職教育的內涵。

然而，近年少子化衝擊導致學生人數逐年下滑，教育部於 2023 年將公東高工列為輔導學校，多次對外尋求支援，方能暫度難關。李恭源校長亦持續努力，積極尋覓教育資源以提升教學品質，並參考基金會過往的課程經驗與近年成功商水的產學合作模式，邀請基金會再次攜手合作。

基金會基於過往合作基礎，並評估學生特質與需求，自 2025 年起將接引高雄餐飲大學專業師資進入公東高工餐飲科，規劃每兩週一次的實作課程，期盼不僅能提升學生技能與學習動機，同步促進在地教師專業成長，逐步強化校內教學體系。

透過這項跨界產學合作資源的導入，延續錫質平神父當年的教育初心，共同打造一個具備在地連結、回應產業需求的技職教育模式，實現教育扎根與推動永續發展的長遠願景。

二、計畫目標

- (一) 提升教師專業能量：透過專業師資導入與課程共備，促進在地教師的專業成長，逐步推動教學內容與方法的升級。
- (二) 建構永續合作模式：發展一套可持續的技職教育合作機制，結合校方、基金會與產業或大學資源，長期支援偏鄉教育發展。
- (三) 強化產學連結：縮短學校教學與產業實務之間的落差，使課程能回應真實產業需求，幫助學生扎實學習，銜接就業市場需求

三、主協辦合作單位

- (一) 主辦單位：公東高級工業職業學校、公益平台文化基金會
- (二) 協辦單位：國立高雄餐旅大學

四、參與對象與人數

公東高工餐飲科一、三年級 18 位學生、2 位教師。

五、年度課程規劃與執行概況

- (一) 公東高工、高餐大及基金會三方啟動會議

1. 2025 年 2 月 17 日，公益平台蘇國垚董事偕同國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧

賢教授，至公東高工與總務處趙立中主任、教務處周敏琪主任、餐飲科江悅瑩主任，進行三方會談計畫合作。

2. 上課時間：每兩週一次，週一 09:00–16:00

授課方式：業師授課（餐飲科師生共同參與），隔週由校內教師帶領學生複習與延伸。

3. 課程安排：

- 第一學期共七堂課
- 第二學期共五堂課（因應高三學生畢業）
- 特別安排：學期最後一堂課為「成果發表會」，由學生呈現學習成果。

（二）113-2 學期課程安排

1. 主授課師資：賴顧賢教授

2. 課程設計：針對公東高工學生人數眾多之情況，賴教授主動建議增聘兩位助教，協助現場指導與操作示範，確保每位學生皆能獲得適切的學習回饋。

3. 教學重點：聚焦於西式料理與簡易烘焙，採循序漸進方式，由食材認識與基本技法開始，逐步引導學生掌握完整實作流程與操作節奏。

日期	課程內容
2/24	西式餐點課程(一)：雞高湯、奶油蘑菇湯、義大利番茄醬、巨大的義大利餃子雞肉披薩包、法式勃根地紅酒醬雞蛋製作及磨刀技巧。
3/10	西式餐點課程(二)：大蒜帕瑪森起司醬、法國地瓜鹹派、油炸鷹嘴豆餅、經典柑橘汁醃海鮮。
3/24	西式餐點課程(三)：法式雞肉醬、自製玉米餅、義大利肉丸湯、自製凱薩沙拉醬、脆皮帕爾瑪玉米糕條。
4/14	西式餐點課程(四)：燒烤豬肋排、德國豬腳醃製、蘇格蘭蛋。
4/21	西式餐點課程(五)：椰子咖哩沙嗲醬、美國蛤蜊濃湯、脆皮洋蔥圈、德國啤酒香腸、自製德國豬腳。
5/5	西式餐點課程(六)：墨西哥蝦雞尾酒、路齊亞那章魚、蒜味帕瑪森雞翅。
5/19	西式餐點課程(七)：成果展—以自助餐形式呈現菜餚。

（三）課程回饋

1. 餐飲科—許 O 誌同學：

西餐課程讓我重新思考自己的職涯方向。從原本只把西餐當作日常飲食的一部分，到深入理解其烹飪技術、文化背景與創意表達，我開始對這門技藝產生熱情，也看見了自己未來在餐飲領域發展的可能性。

2. 餐飲科—王 O 宇同學：

遇到困難想放棄時，身邊總有人鼓勵我。這次有機會跟著高餐老師學做料理，讓我慢慢建立信心。從什麼都不會到成果展完成作品，我學會不怕問、不怕練，努力就能進步。

3. 餐飲科—江 O 瑩主任：

引入高餐大西餐課程後，學生學習動機明顯提升，特別是即將畢業的高三生，在專業指導下逐步建立技能與信心。過去因缺乏業界經驗導向的教學而產生的學習落差，也透過本次協同教學逐步改善，對未來深化產學合作課程提供了寶貴方向。

4. 餐飲科—黃 O 媛老師：

本次計畫有效提升學生專業技能與學習動機，也促進教師教學省思與專業成長。面對偏鄉食材取得不易的挑戰，師生透過討論調整教案與替代食材，逐步克服限制，建立具彈性的教學策略與實務操作能力，落實教學與產業接軌的目標。

六、執行建議

(一) 課程進行

1. 持續維持每兩週由高雄餐旅大學師資來校授課，涵蓋西式料理與簡易烘焙主題。
2. 保持理論與實作並重的教學模式，強化學生實務操作能力。
3. 定期檢視教學內容，進行微調與補強，確保銜接業界需求。

(二) 學生學習

1. 持續培養學生的學習節奏與參與感，鼓勵主動提問與團隊合作。
2. 加強課堂規範與自律教育，幫助學生建立良好學習態度與專注力。
3. 透過實作與回饋循環，提升學生自信與成就感。

(三) 學校制度

1. 強化教學支援資源配置，促進教師與助教間協同合作。
2. 建立定期課程成效評估機制，及時調整教學策略。
3. 持續推動產學合作，深化技職教育在地扎根與永續發展。

七、執行照片

公東高工西式料理課程											
											
											
											
<table border="1" data-bbox="254 1605 365 1763"> <tr> <td>1</td><td>2</td></tr> <tr> <td>3</td><td>4</td></tr> <tr> <td>5</td><td>6</td></tr> </table>		1				2	3	4	5	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公東高工、高餐大及基金會三方會談 2. 賴顧賢教授示範蘑菇刻花技巧 3. 賴顧賢教授指導學生如何擺盤 4. 成果展－李恭榮校長致詞 5. 成果展－公益平台蘇國垚董事一一向與會家長致謝與鼓勵學生-1 6. 成果展－公益平台蘇國垚董事一一向與會家長致謝與鼓勵學生-2
1	2										
3	4										
5	6										