

一、計畫緣起

成功商水是台東成功鎮最高學府，長年肩負著培育在地青年的責任；然而，隨著少子化與師資不足的挑戰加劇，學校轉型的壓力日益迫切。2023 年，在邱申寶琪校長的積極奔走下，公益平台文化基金會（以下簡稱基金會）繼 2016 年後再次啟動對學校的支持計畫，並促成與欣葉餐飲集團的合作。

延續 2023 年日式料理專班的基礎，2024 年起進一步深化課程內容與實作機會，讓學生不僅在校內學習技能，也能走出教室進入真實職場，到欣葉旗下餐廳見習，觀摩餐廳營運與廚房流程，並與現場師傅交流實務經驗。這樣的接觸不僅讓學生提升對餐飲工作的認識，也逐漸建立起學習的動機與職涯想像。我們深知，要讓學習真正有感，不能只靠教材與教師，而是需要透過穩定的陪伴與具體的練習機會，協助學生建立自信、提升責任感，並逐步認識自己的興趣與方向。雖然距離成果還有一段路要走，但改變正在一點一滴累積。

2025 年暑假，基金會協力贊助支持學生赴日參加成功商水與日本宮崎海洋高校締結姊妹校及交流，並期許未來透過每年兩校的互訪，增進台灣與日本間的課程、社團及文化交流，拓展雙方教師及學生的情誼及文化體驗。

未來，成功商水將持續引入外部資源與串聯產業合作，強化教學的實用性與延展性，期盼能為學生開啟更多可能，逐步協力打造具特色且回應在地需求的職業教育模式。

二、計畫目標

- （一）培訓在地餐飲人才，開創產業新氣象：結合課程與業界資源，培育兼具專業技能與創意思維的在地人才。
- （二）提供教師持續精進機會：透過產業合作與國際交流，協助教師更新專業並拓展教學視野。
- （三）建立學生實習機制，拓展餐飲技能領域：讓學生系統化進入職場見習與實習，培養專業態度並銜接產業需求。

三、主辦單位

主辦單位：公益平台文化基金會、成功商業職業水產學校

協辦單位：欣葉國際餐飲集團

四、參與對象

- （一）餐飲學程 10 位學生、1 位主任
- （二）觀光學程 3 位學生、1 位主任

五、年度課程規劃與執行概況

(一) 課程規劃

日期	授課教師	課程內容
2/20	公益平台 蘇國垚董事	講座「快樂競爭 II」
2/27	欣葉餐飲 健康店 / 葉世琳 副料理長 中茂店 / 王宥筌 師傅	日式料理課程(一)：基礎壽司飯、壽司醋調和、押壽司、軍艦、花壽司、酪梨壽司及豆皮壽司製作。
4/10	欣葉餐飲 館前店 / 陳世祺 師傅 中茂店 / 王宥筌 師傅	日式料理課程(二)：球壽司、握壽司、土瓶蒸、餃子(揚物)、押壽司製作。
4/17		日式料理課程(三)：天婦羅盛合學習(一) 地瓜、芋頭、南瓜、茄子、豬排、炸蝦及唐揚雞製作。
4/24		日式料理課程(四)：刀功練習、刻花練習(蝴蝶、兔子)、竹葉刻花及芥末壓花。
5/8		日式料理課程(五)：魚的介紹、開魚、南蠻漬及複習成果展成品。
5/22	欣葉餐飲 邱宥憲 料理統括 館前店 / 陳世祺 師傅 中茂店 / 王宥筌 師傅	日式料理課程(六)：成果展現—以壽司盛合及天婦羅盛合呈現。

(二) 師生職場見習

師生五人前往台北欣葉餐飲旗下餐廳，觀摩廚房運作與前場服務流程。除了讓學生了解業界標準與職場文化，也希望激發對餐飲工作的興趣與信心

日期	見習行程
1/19	成功商水→台北車站→欣葉日本料理館前店（熟悉環境及確認見習動線）→欣葉台菜創始店（體驗晚餐及服務）
1/20	欣葉日本料理館前店見習 Day 1： 壽司、中華料理區、小鉢區、內場備料、出餐。
1/21	欣葉日本料理館前店 見習 Day 2： 壽司、中華料理區、小鉢區、內場備料、出餐。
1/22	成功商水師生返程

(三) 日式料理專班日本參訪

為延續「成功商水學校輔導計畫」專案，培訓在地餐飲人才及引領學生進入更寬闊的餐飲技能領域之初衷，且幫助偏鄉學生開拓國際視野，增加國際交流經驗、發展多元能力並增強學習動機，俾利未來與國際接軌。藉由多元異質的校園文化交流，促進自我認識與成長，並洽談成功商水與日本宮崎海洋高校未來合作模式，促使學生於回國後亦能延續交流，互相學習。

日期	預定行程
7/16	成功商水→高雄小港國際機場 / 熊本國際機場→宮崎→飯店
7/17	宮崎→日本宮崎海洋高等學校參訪(13:30-17:00)→飯店

7/18	宮崎 / 鵜戶神宮、日南太陽花園、飢肥城→飯店 *10 位學生與 6 位教師於宮崎海洋高校交流一日
7/19	宮崎 / 高千穗峽、阿蘇火山博物館、熊本熊廣場→熊本飯店
7/20	熊本 / 海賊王魯夫雕像、熊本城、櫻之馬場-城彩苑→飯店
7/21	福岡 / 福岡國際機場→臺灣桃園國際機場→成功商水

六、成功商水師生欣葉職場見習

（一）一年仁班 | 蔡 O 均同學（訪日）

今天在宮崎海洋高校實作魷魚加工，感受到他們嚴謹的衛生流程，還參觀了-30 度冷凍庫及先進設備。下午搭乘 900 多噸的實習艦進洋丸，並與師生共玩香蕉船、水上摩托車，既充實又難忘，期待 11 月再見。

（二）餐飲學程 | 陳 O 帆同學（課程）

這學期我在包壽司上進步最多，從一開始包不緊到現在能包得扎實，過程中不斷請教師傅。炸物部分我還在學習控制火候，會再加強。謝謝師傅用輕鬆的方式教學，讓我敢發問，也讓我在技術與信心上都成長了。

（三）餐飲學程—李 O 玟同學（課程）

我最有成就感的是花壽司和海苔壽司，從不會到熟練，花紋與壓實技巧都進步許多。玉子燒還在努力中，翻蛋和火候都很挑戰。這一年我學到的不只是技術，更是耐心與對料理的尊重，感謝師傅和大家的陪伴。

（四）餐飲學程—潘 O 維同學（見習）

這次到台北欣葉見習，實際體驗了出餐流程，像是擺章魚燒、切茄子、煎雞腿和炸蝦，從不熟到逐漸熟練，學到很多。也深刻感受到廚房節奏與環境。謝謝師傅與學姐的指導，也感謝學校和基金會給我們這個機會。

（五）餐飲學程—謝 O 涵同學（見習）

很高興能到台北欣葉見習，看到師傅們一次處理大量食材，學到效率與專業。也體會到每道工序背後的用心。我包了酪梨壽司、觀察打冰塊技術，也更確定想努力升學、未來到台北工作學習，走進餐飲這條路。

（六）餐飲學程—劉 O 柔主任（見習）

帶學生到館前店見習，不僅實地體驗餐廳節奏，也感受到師傅們親切細心的帶領。學生從陌生到熟練，展現自信與熱忱。感謝基金會與欣葉餐飲給予這樣難得的機會，讓教與學都更有溫度與目標。

（七）欣葉餐飲—邱 O 憲料理統括

成果展看到大家認真實作，讓人感動。未來若有機會，建議安排學生親自品嚐定食，會有更深刻體會。我始終相信，技巧可以慢慢學，真正關鍵的是態度與努力，這也是我們一直珍惜與傳承的精神。

七、困境與解方

（一）困境一：家長對學生離鄉見習抱持不安與反對態度

地方家長普遍對孩子離開熟悉的環境感到擔憂，尤其是前往外縣市進行職場見習，常因安全、生活適應等因素而產生抗拒。

解方一：由企業主動與家長溝通建立信任

欣葉餐飲集團訓練長李鳳美願意親自與家長溝通說明，透過透明公開的行前說明與過程分享，消除疑慮、增強安全感，讓家長更放心。

（二）困境二：當地家庭人力不足，傾向讓孩子留在家鄉工作

成功鎮部分家庭因務農或產業結構限制，希望孩子畢業後即投入家庭工作或在地就業，對外出進修、升學或探索外地機會較為保守。

解方二：透過課程與見習拓展視野，累積信心與動機

藉由持續推動職場見習、外地參訪與技能課程，讓學生及家長看見不同職涯發展可能性，逐步累積學生自信，也協助家長建立支持意識。

八、未來規劃

（一）在地需求的技職教育：穩固現階段日式料理課程與實作基礎，持續提升學生專業技能與產業適應力。

（二）產學合作拓展：媒合學生進入與欣葉餐飲合作的科技大學，建立「一邊工作、一邊就學」的彈性學習機制。

（三）就學與就業銜接：協助高三生透過彈性學習減輕經濟負擔，同時累積職場實務經驗，強化職涯規劃與自我定位。

（四）三方合作機制：透過基金會、成功商水與企業合作，打造具延續性的人才培育路徑，陪伴學生穩定成長，成為東部職業教育的示範典範。

九、執行照片

成功商水日式料理課程							
							
							
							
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>	1	2	3	4	5	6	<ol style="list-style-type: none"> 1.成功商水學生至欣葉館前店職場見習：邱申寶琪校長、公益平台蘇國垚董事前來訪視 2.邱申寶琪校長勉勵見習同學 3.餐飲、觀光學程主任及教師請教欣葉陳世祺師傅 4.餐飲學程劉懷柔主任與學生勤作筆記 5.陳世祺師傅示範開魚技巧 6.學生成果發表及感謝師傅們、學校師長的教導及基金會的支持
1	2						
3	4						
5	6						