成功商水日式料理課程

一、計畫緣起

2023 年，面對少子化及偏鄉技職教育的挑戰，公益平台文化基金會再次與臺東縣立成功商業水產職業學校（以下簡稱成功商水）展開合作，發揮平台串聯角色，促成學校與欣葉國際餐飲集團合作開設日式料理專班，將產業實務與專業師資帶入校園，為學生創造更多元的學習與職涯探索機會。

經過三年持續合作，學生從料理技術學習延伸至企業見習，在實作中累積專業能力、理解職場要求，並進一步探索未來職涯方向；校內教師也透過與業界師資協同教學，持續交流專業知識與教學經驗。公益平台期待透過學校、產業與地方資源的長期連結，逐步建立扎根地方的產學合作模式，讓技職教育與地方產業形成更緊密的連結。

二、計畫目標

透過學校、企業與地方的持續合作，逐步從學生學習、教師成長、企業參與及地方人才培育四個面向深化產學連結：

（一）培養專業職場能力：提升日式料理專業能力，建立職場思維及餐飲素養。

（二）累積學校師資教學能量：透過專業課程累積教學經驗，建立教學資料庫。

（三）建立企業長期人才培育合作：投入人才培育資源，與學校、地方建立長期合作關係。

（四）為在地培養人才：促使青年留鄉或返鄉，累積未來發展的人力資本。

三、主協辦單位

主辦單位：成功商業職業水產學校、公益平台文化基金會

協辦單位：欣葉國際餐飲集團

四、計畫內容

課程由欣葉餐飲集團主廚與成功商水教師共同規劃，以日式料理為主軸，透過連續性的實作課程，帶領學生從食材處理、刀工、烹調技法到料理製作與出餐，逐步建立日式料理的基礎能力與工作流程概念。

除料理技術外，課程亦將餐飲業現場的工作方式帶入校園，讓學生在實作中練習備料、時間掌握、分工合作及工作習慣，增加對餐飲職場的理解。公益平台則串聯企業與學校資源，讓專業教學、校內學習與後續職場體驗形成較完整的學習路徑。

日期	課程內容
2/26	蘇國垚董事－專題講座：有效快樂學習成長
3/5	壽司飯、醋製作、海苔壽司、花壽司、豆皮壽司、玉子燒、滷香菇
4/9	土瓶蒸、球壽司、握壽司、押壽司、酪梨壽司、軍艦壽司及擺盤技巧
4/23	天婦羅盛合學習：地瓜、芋頭、南瓜、茄子、炸蝦天婦羅、餃子

日期	課程內容
5/14	刀工練習：竹葉刻花、蘿蔔絲、芥末壓花，炸豬排、南蠻漬
5/28	成果展－套餐方式呈現日式料理

五、參與對象

餐飲學程課：9 位三年級學生、1 位教師

六、執行成果

（一）從課堂學習，逐步建立職場思維

學生在熟悉工作流程之後，逐步從「依照指令完成任務」，轉向以專業工作者的角度思考分工、時間管理及各環節的品質要求，培養符合餐飲職場所需的工作習慣與專業態度。

（二）從學校課程，延伸升學與就業路徑

已有畢業生升學科大，邊實習完成學業的案例，並透過實習銜接專業學習與職場經驗。實際案例不僅為在校學生建立可參考的學習與職涯路徑，也讓青年看見餐旅專業未來升學、就業及在地方發展的多元可能。

（三）從企業參與，建立長期產學人才培育

企業從提供專業師資，延伸至職場見習與企業文化學習，讓學生提早認識真實工作環境、理解不同職務與職涯發展，縮短學習與職場間的落差；同時深化企業、學校與地方產業的長期合作，逐步建立扎根地方的人才培育模式。

七、回饋

（一）學生對日式料理文化、製作方式及專業廚藝技術有全新的認識，也有學生表示料理不單只是技術，在製作過程中需要具備細心、衛生、禮儀還有團隊合作。藉由企業見習，親身體驗工作環境與職場文化，累積許多寶貴經驗，除了提升料理技巧也培養做事的耐心與責任感。

（二）學習態度的轉變、團隊合作與專業能力的提升，是企業願意持續投入的主因。

八、執行照片

<table>
<tr><td colspan="2">成功商水日式料理課程</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td><table><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></td><td>1. 蘇國垚董事－職涯探索分享講座
2. 王宥筌師傅指導學生練習玉子燒作法
3. 王宥筌師傅指導學生練習捲壽司
4. 職場見習－卡布里檯面壽司擺盤
5. 模擬市集－活動大合照
6. 學期成果展－學生一一發表感言及致謝</td></tr>
</table>