

### 一、計畫緣起

成功商水是台東縣成功鎮最高學府，也是公益平台成立後第一所合作的台東學校，輔導學校發展特色課程，培訓專業的國內旅遊觀光人才。過去公益平台導入成功商業水產學校學校的計畫包括 2011 年暑假與 2012 年間所開設握壽司與民宿管家、觀光旅遊培訓課程，由培訓學生開始，讓學生連結課堂所學與實作技能，也期望有助於強化教師專業素養，輔導學生未來進行職涯選擇與就業準備。而後學校在思考是否轉型為技職學校時，經過學校老師透過投票，決議學校仍應採綜合高中學程，培養學生畢業後繼續升學至一般綜合科技大學之教育模式，於是設商業服務、觀光事務、餐飲服務、資訊應用、水產養殖、學術社會、學術自然等七個學程。

由於缺乏優秀的師資一直是偏鄉教育最大的困境，這幾年由於少子化，加上學生所學不盡然能與產業連結，原本全校由十年前的 400 多位學生，至今只剩下 170 位學生，其中還包含 20 多位附掛學籍的學生。但事實上，成功商水所在的成功鎮具有多元的漁業觀光的在地優勢，若能把握區域優勢、調整體質，結合在地產業，定能為在地培養產業所需人才。

### 二、計畫目標

- (一) 培訓在地餐飲人才，開創在地產業創新學習氣象。
- (二) 促成學生前往餐廳實習機制，引領學生進入更寬闊的餐飲技能領域。

### 三、主協辦單位

- (一) 主辦單位：公益平台文化基金會
- (二) 協辦單位：欣葉國際餐飲集團

### 四、參與對象

成功商水師生、在地餐飲業者及社區居民。

### 五、執行概況

#### (一) 產業界與學校達成合作共識

基金會協助連結欣葉國際餐飲集團，於 7 月 26 日公益平台蘇國焄董事邀請業界代表至成功商水與校方進行合作溝通會議。與會包括：欣葉集團李卉詠營運副總監、李鳳美訓練長、汪宏義健康店料理長、邱宥憲日料料理統括，以及成功商水邱申寶琪校長、林政銘教務主任、劉懷柔餐飲服務學程主任共同討論：

釐清成功商水產學校辦學目標及如何導入入業界資源強化學生學習效能。

透過校方介紹瞭解學校教學環境、現有設備與器材，雙方定調合作內容以「優化現有課程」及「發展師資培育」為目標，並制定行動方案：

1. 成立日式料理專班：透過產學合作優化現有課程，另安排寒暑假至業界實習，培養未來規劃進入餐飲業的人才。
2. 業師課程導入學習節奏：展開校內師資研習：第一學期由業師授課，校內教師觀課，第二學期基礎課由校內教師接手，進階課程由業師授課。

## (二) 師資培育業界見習

2023 年暑假規劃三個梯次的教師業界見習，透過前往欣葉工作站實作體驗及服務觀摩，瞭解產業現況，學習料理技術、服務人員的應對進退、職人的態度與精神，將學習經驗帶回學校規劃至課堂教學。

### 1. 見習教師及梯次

7 月 18 日-20 日 | 謝正餘(註冊組組長)

8 月 07 日-09 日 | 劉懷柔(餐飲服務學程主任)

8 月 23 日-25 日 | 黃鈺琪(觀光事務學程主任)

### 2. 見習大綱

時間	見習地(工作站)	見習內容
第一天	卡布里區	<b>項目_壽司</b> 醋飯製作/壽司醋調製/各項壽司製作/出餐及外帶流程。 <b>項目_手捲</b> 手捲料準備/美生菜製作/芥末製作/出餐流程
第二天	卡布里區	<b>練習_壽司、手捲</b> 醋飯/壽司/手捲/外帶包裝流程 <b>觀摩_殺魚間</b> 刀具(磨刀)認識/各類魚處理方式/環境清理
第三天	茶碗蒸區	<b>爐子/蒸籠及出餐</b> 魚類高湯製作/大骨湯熬製/壽喜燒/土瓶蒸製作/蒸蛋製作 <b>總結</b> 料理試吃/心得分享

## 六、見習回饋

謝正餘(註冊組長)

感謝公益平台和學校給我這樣的機會，到職場見習感受到現場對廚師的要求

和在學校實作課對學生的要求的落差。雖然在技術上，很多看到的部分不是能馬上學會的，但是有很多操作理念是可以立刻在下學期的課程中調整的。在職場上廚師至少是做一步，就要想三步後要做什麼，而學生易等待老師說一步做一步。而因學生常會動作慢而操作不完，這個工作態度的養成，我會再要求學生。

如未來還有機會到職場見習，我希望能跟一位廚師整天的模式，加深和師傅的交流，比較能夠深入及事先準備問題。

#### 七、112 學年第一學期欣葉集團業師課程導入規劃

日期/時間	授課老師	課程內容
9/1 08:00-12:00 (每次課程時間相同)	成功商水 (每次授課劉懷柔主任、黃鈺琪主任)	課程介紹 教室環境打掃
9/8	公益平台 蘇國堯 老師	餐飲服務業之展望
9/15	欣葉集團 日本料理師傅	●認識刀具、拿刀提要、練習磨刀 ●煮飯教學 ●手卷、壽喜燒、親子丼
9/22	成功商水	複習前一週上課內容
10/6	欣葉集團 日本料理師傅	●高湯製作 ●蒸物、鍋物、炸物
10/13	第一次段考	
10/20	成功商水	複習前一週上課內容
10/27	欣葉集團 日本料理師傅	●前菜、鉢物教學
11/3	成功商水	複習前一週上課內容
11/10	校慶運動會	
11/17	欣葉集團 日本料理師傅	●壽司製作 I ●擺盤
11/24	成功商水	複習前一週上課內容
12/1	第二次段考	
12/8	欣葉集團 日本料理師傅	●壽司製作 II
12/15	成功商水	複習前一週上課內容
12/22	欣葉集團 日本料理師傅	●認識東部海岸魚種 ●蘿蔔絲、芥末製作 ●生魚片處理、運用 ●味增湯

12/29 五	成功商水	複習前一週上課內容
1/5 五	欣葉集團 日本料理師傅	●套餐呈現
1/12 五	成功商水	複習前一週上課內容
1/19 五	期末考	

八、執行照片

成功商業水產職業學校



<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 50px; height: 50px;"> <tr> <td style="width: 25px; height: 25px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 25px; height: 25px; text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="width: 25px; height: 25px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 25px; height: 25px; text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="width: 25px; height: 25px; text-align: center;">5</td> <td style="width: 25px; height: 25px; text-align: center;">6</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 成功商水、欣葉餐飲、公益平台三方會談</li> <li>2. 校長、欣葉訓練長與基金會蘇董事課程討論</li> <li>3. 校方與欣葉餐飲確認上課器具</li> <li>4. 成功商水教師欣葉集團見習</li> <li>5. 成功商水教師欣葉集團見習</li> <li>6. 成功商水教師欣葉集團見習</li> </ol>
1	2						
3	4						
5	6						