

一、計畫緣起

成功商水是全中國唯一的商業水產學校，公益平台於 2011-2014 年曾協助學校引進外部資源發展特色課程，包括於暑假期間開設「握壽司培訓課程」、引介業師合作開設「特色民宿管理課程」及「旅遊人才培訓課程」。

師資匱乏與少子化一直是偏鄉教育面臨的重大挑戰。成功商水由 2011 年原本有 400 多位學生，到如今僅剩 170 位，其中還包含 20 多位附掛學籍的學生，學校的轉型已迫在眉睫。2023 年 5 月，成功商水邱申寶琪校長再次向嚴長壽董事長請益學校轉型方向，公益平台因此再次啟動輔導陪伴計畫。經過多方徵詢，欣葉餐飲集團欣然加入計畫執行行列。

日式料理專班是成功商水轉型的第一步，公益平台的目標不僅是讓學生習得日本料理技能，更希望能藉此輔導成功鎮的漁產生態圈，將成功漁港打造成觀光地標。成功鎮擁有多元的在地優勢，若能充分利用區域特色、調整學校體質，在扶植產業的同時，學校也能思考教育轉型，提升師生的專業素養，培養學生自我充實與自律的能力，為地方培育產業所需的人才。

二、計畫目標

- (一) 協助成功商水發展連結在地特色和產業實務的產學合作課程，並進一步建立產業實習機制，引領學生進入更寬廣的餐飲技能領域。
- (二) 協助串連學校、產業界及公部門資源，形塑理念共識並提升視野，共同培養在地餐飲人才，促進成功鎮產業轉型。

三、主協辦單位

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

成功商水師生

五、年度課程規劃與執行概況

(一) 課程規劃

112 學年第一學期（2023 年 8 月～2024 年 1 月）共安排七堂業師授課，並在隔週由校內教師帶領學生複習所學，迴圈練習以熟悉技能；業師們不僅強調專業態度與責任感，更仔細講解每項操作背後的原理和文化背景，勉勵學生不斷精進，學生們透過理論與實踐的結合逐漸掌握專業技術，在課堂上顯著進步，並為未來的職業道路奠定了堅實基礎。

112 學年第 2 學期（2024 年 2 月～2024 年 7 月），因應畢業班課程規劃，共安排五堂業師教授壽司及天婦羅日式料理，最後以「套餐呈現」作為成果發表。

日期/時間	課程內容	授課老師
3/01	主題講座—快樂競爭	公益平台 蘇國堯 董事
3/08	日式料理課程（一） 基礎壽司飯、壽司醋調和、手卷、 海苔壽司、花壽司、軍艦及球壽司	欣葉集團 盧義雄 教練 健康店 葉世琳 副料理長
3/29	日式料理課程（二） 太捲、軍艦、握壽司、押壽司製作	欣葉集團 盧義雄 教練 健康店 葉世琳 副料理長
4/12	日式料理課程（三） 天婦羅盛合學習（一）	欣葉集團 盧義雄 教練 健康店 葉世琳 副料理長
4/26	日式料理課程（四） 天婦羅盛合學習（二）	欣葉集團 盧義雄 教練 健康店 葉世琳 副料理長
5/24	日式料理課程（五） 成果發表—以套餐方式呈現壽司 盛合及天婦羅盛合	欣葉集團 李鳳美 訓練長 邱宥憲 料理統括 蔡漢章 教練 信義店 盧義雄 師傅

（二）業師課程導入校內學習

延續業師授課後，隔週由校內教師帶領學生複習的迴圈學習模式，學生們學習到嶄新的知識與技能，也逐步感受到自己的進步與成長，展現了積極的學習態度，並且從心得反饋中，觀察到其深刻體會到精湛技藝背後的辛勤付出與專注力的重要性。

對於授課業師來說，這次課程也是寶貴的經驗。他們深知，技藝的傳承不僅是在技術上的教導，更是在態度與價值觀上的塑造。學生們的成長和收穫，正是對他們辛勤耕耘的最好回報，激勵著他們在未來的教學中持續改進、創新，以培育更多優秀的專業人才。

(三) 職場見習

為了進一步增強教學品質，本計畫安排學校老師在暑假期間至欣葉餐飲的日式料理自助餐廳實地見習，直接觀摩現場的作業流程和執行細節，豐富自身的專業知識，進而能轉化於教學應用上。寒假期間，欣葉餐飲也提供三個學生職場見習的機會，藉此鼓勵學生積極爭取，拓展自身的經驗和視野。

(四) 未來規劃

1. 第一學期課程皆安排於週五上午四節課，考量週五為欣葉餐廳營運現場較為忙碌的時段，因此 113 學年將協調改於週四進行課程。
2. 邀請業師擔任校內教師研習的講師，讓學習計畫從學生課程擴大至教師群，逐步強化內部教學資源和專業。
3. 持續協調建立學生前往餐廳現場實習的機制，引領學生進入更寬闊的餐飲技能領域及練習機會。

六、回饋

(一) 學生課程回饋

1. 鍾 O 順 同學

在上日本料理課時之前，在中餐課所學的東西不會全部運用到日料課程上面，但在學習的過程中不知不覺吸收了許多新的知識，也越來越有興趣。課程從基礎的磨刀細節、認識刀具，從原本抓不太到訣竅，到後來在料理長親手指導下越來越熟練，中間有磨錯的時候，因此也學到了如何調整回來。總結下來，最吸引我的是包握壽司的課程，剛開始捏得不怎麼好看，持續做下去終於有點樣子了。很感謝當初學程主任有鼓勵我選擇這門課，要不然現在根本只能看周圍的同儕廚藝都蒸蒸日上，而自己卻停留在原地踏步。學習越多的知識不僅能夠充實自己，還能在未來需要時拿出來利用。很感謝遠道而來的各位料理長、教練、老師們，還有公益平台。

2. 章 O 同學

很開心可以參加這次日式料理的課程，因為要在偏鄉且經費不是很充足的情況下，可以上到日本料理其實是很困難的，而且這是我第一次在學校參加這種課程。

第一次上課的時候很緊張，但料理長從最基本的穿著開始教，之後陸續學磨刀、醃小菜等等。我學到了很多東西，其中進步最大的是做玉子燒，剛開始製作時出現了很多問題，但是經過料理長的指導，我開始慢慢抓到手感，火候也有控制好，在翻面時也很成功。看到有比上次做的還好，就很有成就感。謝謝公益平台、主任、教練跟料理長們這麼認真的教我們，讓我們可以繼續上日本料理的課程。

(二) 學生職場見習

1. 謝 O 諳 同學

抵達台北後，訓練長熱情接待我們，甚至還邀請我們共進晚餐，同時預告了見習期間的工作內容。初抵餐廳時，對需要如此多人的日式料理店感到驚訝，並見到了料理長。在區域分工上，一開始對油炸區感到害怕，但師傅們耐心指導，甚至逐漸讓我自己操作，這過程中學到了分工合作、團隊協作的重要性，同時也感受到成就感。

感謝欣葉集團提供這次寶貴的見習機會，透過此次體驗學到了許多平常難以察覺的事情，也讓我更加感激自己的幸福。希望將在見習中學到的經驗分享給其他同學，共同成長。

2. 徐 O 維 同學

在這次的台北兩天見習中，讓我深刻體驗到廚房如同戰場，一個環節的差錯可能連帶影響其他工作，要求團隊更加匯集精神，同時也考驗體力。

這次見習讓我經歷了從旁觀到實際操作的轉變，師傅的細心指導讓我不再害怕，從中學到了很多實用經驗。在大廚房見習是難得的經驗，我感謝訓練長的熱情接待和師傅的悉心教導，這份經驗將成為我磨練和分享的寶貴資產。最後，感謝主任、公益平台、欣葉集團給予我這個難得的機會，讓我體驗全新的事物。

(三) 業師回饋

1. 欣葉餐飲—盧義雄教練

商水的學生相較北部的學生樸實，剛開始相對的也比較害羞不敢提問。我們期待著學生能勇於發問、嘗試，縮短個人摸索和吸收的時間。漸漸和學生熟悉之後，學生開始主動打招呼、提問，授課的第一階段主要目標是喚起學生們的興趣，然後延續性的快速複習，循序漸進的再進到下一個階段，先打穩基礎。我也跟學生們分享，當你擁有一技之長，到哪裡都不怕。

2. 欣葉餐飲—李鳳美訓練長

對欣葉餐飲而言，參與這次計畫就像學習做公益、回饋社會。欣葉創始到現在 47 年來，當有一個好的想法發起之後，除了從老闆到團隊本身的努力之外，一定也得到社會很多人的幫助，才能持續維持，甚至不斷地再繼續成長。欣葉現在也想發揮影響力和回饋社會，感謝公益平台提供這樣的機會，讓團隊豐富的資源跟經驗，還有專業廚師、教練群有機會分享，並一起成就願景。

這次和成功商水的合作課程，我們挑選出每個工作站裡最具代表性的日本料理產品，不同於職場訓練，以出餐品質為優先考量，面對學生教學，更基礎的是能夠立即讓他們透過實作、試吃、而產生感受和成就感，激發學生持續投入的意願，形成一個個口碑。料理長們也希望透過這樣的合作案，去認識

現在的年輕人和東部孩子的不同特質，共同發掘新的契機。能夠理解不同時代的語言，發展新的領導和合作方式是我們現在最大的學習。

(四) 學校老師回饋

1. 成功商水觀光學程—黃鈺琪主任

感謝公益平台及所有參與暑期職場見習的夥伴與業者，提供了一個優質的見習場所，並遇到樂於教學的師傅們。特別印象深刻的是中華區領班王捷立師傅，他在三天的見習中展現對日本料理的熱愛，讓我不僅學習到炸蝦天婦羅，還深入瞭解日本文化。建議可以邀請他分享日本料理文化，相信會提供豐富有趣的內容。

原本有些小臭屁的孩子們，在寒假期間到欣葉實地見習後，發覺自己真的很渺小，也更願意投入心力積極練習。在欣葉的師傅們分工明確，細緻周到，每天早會的例會制度也讓工作更加有秩序。期待能在教學中傳達給商水的學生正確的態度，並以此為基礎進行技能教學，也希望學生能夠學習欣葉師傅們的態度，成為有品德的廚藝人才。

2. 成功商水餐飲學程—劉懷柔主任

2023年暑假在欣葉見習的過程中，觀察到廚師們在繁忙的用餐時段表現出高效率 and 明快的工作節奏，展現出卓越的專業技能。開放廚房中，十位廚師合作無間，工作區域維持和諧，主管更貼心關懷員工，確保有足夠的用餐時間。服務人員在出菜時提醒客人注意燙傷，展現對客人的用心和細心。見習日正好碰上研發新菜的日子，品嚐到新菜的美味，深感榮幸。

感謝公益平台的協助，特別是欣葉日本料理開放式廚房的熱情接待，讓見習者有機會深入體驗廚房工作，並受到員工的照顧。見習期間感受到企業對員工的用心，員工之間互相支援，形成一個充滿正向能量的工作團隊。

科上有幾位特殊生，在上日本料理課前從來沒吃過日本料理，在課堂上學到很多技巧，最喜歡製作炸蝦；另一位特殊生則是非常害怕靠近油鍋，但這一年來慢慢的可以在一旁協助同學，到現在已經可以主動嘗試操作油鍋了。成功的孩子們雖然生在漁港，但在課程之前，不知道原來日常生活中存在的「魚」可以有那麼多不同的變化，無論是知識或是技術層面真的成長非常多。

對未來教學的期待包括更多的充實自我和提升正能量，以期能夠在教學中激勵學生，並將職場的正面價值觀融入教育。

七、執行照片

成功商業職業水產學校



1	2
3	4
5	6

1. 成功商水學生至欣葉健康店職場見習
2. 課程作品 | 球壽司
3. 炸物教學
4. 成功商水、欣葉餐飲、公益平台三方會談暨漁港場勘
5. 成功商水養殖場參觀
6. 學生成果發表及感謝師傅們教導

112 學年度 下學期 成功商水 日本料理進階 欣葉集團上課安排及課程大綱

月份	上課日期	上課老師	上課時間	上課大綱	課程內容	材料
2 月	2/16(五) 開學日 教務處、學務處 運用	商水 鈺琪師+懷柔師 第四節開學典禮	8:10~12:00 4 節課	1.教室大掃除		
	2/23(五) 複習 (農曆 1 月 14 日)	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習壽司製作		
3 月	3/1(五) 蘇國堯老師演講	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課 1 節課 50 分鐘			
	3/8(五) 第 1 次上課	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	1. 壽司飯製作 2. 壽司醋調製 3. 太捲製作 4. 軍艦製作 5. 擺盤	壽司飯準備 黑捲，紅捲，酪梨捲，蝦卵 軍艦，鮭魚卵軍艦，蟹肉軍 艦，豆皮壽司((試吃))	肉鬆，玉子燒，小黃瓜(片、 條)，蟹風味，美乃滋，蝦卵， 鮭魚卵，香菇魯，乾瓢，壽 司蝦，豆皮壽司，酪梨，奶 油起士，壽司薑、白米、白 醋、鹽、糖、醬油
	3/15(五) 複習第 1 次上課	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習		
	3/22(五) 複習	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習		

	上課日期	上課老師	上課時間	上課大綱	課程內容	材料
	3/29(五) 第 2 次上課	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	1. 太捲製作 2. 軍艦製作 3. 握壽司學習 4. 押壽司學習 5. 擺盤	壽司飯準備 黑捲，紅捲，蝦卵軍艦，蟹肉軍艦，豆皮壽司，比目魚緣側握壽司，炙燒鮭魚握壽司，玉子燒握壽司，海老押壽司，鰻魚押壽司(試吃)	肉鬆，玉子燒，小黃瓜(片、條)，蟹風味，美乃滋，蝦卵，香菇魯，乾瓢，壽司蝦，豆皮壽司，炙燒鮭魚，緣側，蒲燒鰻魚，壽司薑、白米、白醋、鹽、糖、醬油
4 月	4/5(五)放假		8:10~12:00 4 節課			
4 月	4/12(五) 第 3 次上課	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	天婦羅盛合學習 1. 地瓜，芋頭天婦羅 2. 南瓜，茄子天婦羅 3. 豬排，炸蝦天婦羅	天婦羅製作，炸蝦醬製作，番茄醬製作，	地瓜，芋頭，南瓜，茄子，四季豆，青花菜，梅花肉，生白蝦，蛋，麵包粉，麵粉，脆酥粉，黑胡椒粒，玫瑰鹽，美生菜，蘿蔔泥
	4/19(五) 複習第三次上課 內容	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課			
	4/26(五) 第 4 次上課 預計 4/25(四)下午 辦理教師研習	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	天婦羅盛合學習 1. 玉米可樂餅 2. 唐揚雞 3. 餃子揚物	玉米可樂餅製作，唐揚雞製作，餃子揚物製作	1.馬鈴薯，洋蔥，蘑菇，絞肉，玉米粒罐頭，黑胡椒粒，鹽 2.去骨雞腿，唐揚雞醃醬，麵粉，脆酥粉，紅椒粉 3.水餃皮，魚漿，蝦仁，
5 月	5/3(五) 畢業考	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課			

5 月	上課日期	上課老師	上課時間	上課大綱	課程內容	材料
	5/10(五) 複習第四次上課 內容	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習		
	5/17(五) 全校大掃除	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習		
	5/24(五) 第 5 次上課 成果發表	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	套餐呈現	1.壽司盛合呈現 2.天婦羅盛合呈現	
	5/31(五) 畢業預演	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課			

三年級 6 月 4 日(星期二)畢業