

「高中職優質化補助方案」成果影片－羅東高商〈感覺平原〉

（圖文 / 高中及高職教育組王儷容提供）



教育部自 96 學年度起推動高中職優質化補助方案，以期學校能普遍優質多元發展，並兼顧學校辦學特色及教育理念之實踐；後續仍將持續辦理均優質化相關計畫，以達到學校優質、區域均質的目標，並使學生都能適性就近入學。

十二年國民基本教育「適性揚才列車」第 1 波「高中職優質化補助方案」執行成果展示宣導影片，第 3 班列車之主題學校為國立羅東高級商業職業學校，經審查委員推薦擔任宜蘭區影片拍攝之代表學校(影片網址: <http://www.youtube.com/watch?v=IrW9llsSEgc>)。羅東高商自 98 學年度起獲選為「高職優質化補助方案」學校，其優質化計畫包括：「精緻綠園典範教學」、「陽光綠園生涯啟航」、「友善綠園樂活有品」、「技職綠園產學接軌」、「人文綠園藝術饗宴」等五項子計畫。5 年來在教育部經費持續挹注及羅東高商師生與家長的努力經營下，不僅結合在地特色，發展學藝兼具與務實致用的課程，更啟發學生愛鄉進而行銷家鄉的情懷。

在子計畫「技職綠園產學接軌」中，羅東高商透過「產學認識體驗」的課程與「三星鄉行健有機夢想村」進行產學合作。校方提供教師專長與技術服務，授權、移轉並推廣學校擁有之智慧財產，協辦訓練課程或農業活動；三星鄉則提供學生赴「行健有機農產合作社」進行實務實習，而教師則參與合作社辦理實務研習及行銷農業。在「多元技能培育」課程中，

則由創意餐飲烘焙課程結合學校教師(羅東高商餐飲技術科)、飯店業師(台北王朝大酒店)與科技校院(中華科技大學)研發能量，運用「行健有機夢想村」的有機米(行健米)，研製創意烘焙米穀麵包。而「產業探索專題製作」課程則帶領學生走出校園，透過農村體驗活動發展創意專題製作。

目前該校已研發的米穀烘焙製品包括：金棗米穀蛋捲、法式小餅、米穀鄉村麵包、花瓣酥、米穀蔥油餅與白蘭地米鄉吐司等六種；希望透過創意米穀烘焙伴手禮，推升行健村有機農業的種植面積，並向大眾推廣「吃在地，就很好」的低碳飲食觀念。

羅東高商透過優質化子計畫「技職綠園產學接軌」課程，整合了科技校院、業師、教師，研發資源，進行協同教學，將職業學校「務實致用」的產學亮點及「適性揚才」的優質成果展現出來。透過特色課程，不僅行銷了在地的食材品牌，更形塑宜蘭農村輕食樂活的農業形象；達到學校優質、區域均質的優質目標。



- ▲ 國立羅東高級商業職業學校經推薦擔任宜蘭區影片拍攝之代表學校。
- ▶ 創意餐飲烘焙課程運用「行健有機夢想村」的有機米(行健米)，研製創意烘焙米穀麵包。

