

術業有專攻！海事水產類技藝競賽學生作品 達市場商品化水準

(圖/文 高級中等教育組 蕭育琳)



為促進產學合作持續精進，強化產業升級及經濟發展，教育部持續遴聘具實務業界經驗及學術研究的專家學者，以提升五大類學生技藝競賽命題品質及技術水準，並協助及輔導高級中等教育階段的學生，更理解如何落實所學、重視所學，朝「學術有專攻，行行出達人」的理想前進。

國教署說明，本屆海事水產類學生技藝競賽之「水產食品」職種，自 110 學年度增加「水產煉製品（丸型煉製品）」之術科測驗實作項目，各校參賽選手需將大會所準備的鮮魚材料，經過搗潰做成魚漿後，再製成魚丸，其製作過程包括「搗潰技術」、「食鹽、冰水及其他添加物之添加時機」、「品溫控制」、「魚丸成型技術」、「水煮條件及適當冷卻」等，其作品評分內容包括「魚漿均勻度」、「魚丸重量」、「魚丸尺寸」、「魚丸顏色」、「魚丸組織孔洞」、「魚丸質地」及「成品感官品評」等項目。

本項術科測驗項目歷經 2 年推動，命題及評判委員發現本屆參賽選手競賽成品的口感 Q 彈、風味可口，明顯優於機器所成型的魚丸，該項術科測驗成品的前 3 名選手作品已達市場商品化水準，可直接進行販售及推廣。由此可見，各校對於選手們的培育相當用心，選手對自我的技術追求亦是高標準。

本屆競賽獲獎學校國立蘇澳海事校長陳永峰表示，在學校及校友協助下，讓選手及指

導老師親身至南方澳專業魚丸店觀摩及分享，累積選手於丸型製作技巧的實作經驗，經由雙方的技藝切磋，讓國立蘇澳海事有幸獲得好成績；國立東港海事校長林明山表示，培訓過程中，在指導老師的細心指導下，選手仍會遭遇撞牆期，面對成品遲遲無法順利成形，儘管挫折仍堅持找出解決方式，才能讓自己順利從競賽中脫穎而出。

國教署表示，技職教育是國家發展重要的根基，未來仍會持續投入更多資源協助全國高級中等學校發展課程，營造全國高級中等學校優質學習環境。