

水里商工梅子夢工廠築夢-產學接軌新典範

(圖文/ 高中及高職教育組周柏欣提供)



位於南投縣中心點，玉山下的濁水溪畔國立水里商工，學區的教育資源條件相對貧乏。受十二年國民基本教育政策影響，學生就近入學，社區化現象顯著，新生入學成績懸殊，來自單親、低收入戶及外配子弟的經濟弱勢比例偏高。因此，學校自 96 學年度起，積極辦理 5 年「高職優質化輔助方案」，於 102 學年申辦「大學校院協助高中高職優質精進計畫」，103 學年辦理「高級中等學校精進優質計畫」，在教育部經費挹注支援下，有效提升辦學績效與教學品質，結合在地資源，創造校園特色，校務邁向卓越優質發展，讓水里商工備受社會肯定與矚目。

近年來，水里商工在劉丙燈校長的領導下，積極結合產業界與技專院校的資源，整合校內餐飲管理科、觀光事業科及資料處理科之專長，期能透過產學合作，有系統、有組織性的教育訓練，強調教學與實務操作結合的學習重點，以產業界需求為導向之課程設計，培育學生具備理論與實務技能，強化職場之競爭力，達到學校、產業與科大三贏之效益。

103 學年辦理高級中等學校精進優質計畫中的「產學合作共創雙贏計畫」就是成功案例。此計畫是為水里商工、南開科技大學與信義鄉農會梅子夢工廠的合作案，它成功地結合地方產業，在科技大學優勢資源及產學經驗支援下，展現教師的創新教學與學生創意，開發出特色產品並有效推廣，創造學生的成功學習經驗。信義鄉農會與國立水里商工透過學生校外實習及業師蒞校協同教學機制，以「梅子」為主題，建構發展地方特色與永續經營的共同願景。本產學合作計畫由信義鄉農會提供原料，由水里商工餐飲管理科林郁芃主任和二年級的 5 位學生共同研發出具特色的「梅果醬」，歷經 2 個月的研發，共開發出紫蘇梅醬、烏梅醬、黃梅醬等 3 種口味，研發過程中學生做製作完整的紀錄及教學微電影。參與研發的林同學表示：「果醬熬煮凝結時間點的掌控是果醬成功的關鍵，另外如何不因加糖而影響梅子的天然氣味，更是一大竅門。」水里商工為確保產品之優質性，特地自籌一萬餘元將梅果醬送 SGS 檢測單位化驗並通過認證。本產品將陳列於信義鄉農會農特產展示中心「梅子夢工廠」銷售，讓遊客能品嚐在地天然的好滋味。

水里商工充分發揮科際整合功能，為了學校的永續經營，結合水里、信義地區豐富的觀光資源，型塑賞梅、嚐梅的品牌形象，水里商工觀光事業科的校外實習課程，特安排學生至信義鄉農會梅子夢工廠實施導覽解說，由學生解說信義鄉的特色景點，並行銷產學合作研發的梅果醬，讓梅果醬成為遊客旅遊信義鄉必買的伴手禮。

此外學校還與南開科技大學文化創意設計系合作，為師生辦理產品設計及微電影拍攝工作坊研習課程；資料處理科也透過本計畫，與業界合作辦理建立電子商務行銷平臺系統研習，增進教師電子商務行銷的專業能力及電子商務特色教學，了解網路行銷運作方式。資料處理科施青妙主任則帶領學生設計「梅果醬」的行銷文案包裝、建構線上電子商務行銷系統，藉由梅子夢工廠的成功經驗，提供資料處理科師生網路行銷的增能機會。

另外資訊科江祈生老師也率領學生拍攝以梅子為主題的微電影，學習以威力導演軟體完成剪輯。學校藝文中心為配合本計畫案，由美術老師洪春成秘書規劃縣內攝影大師劉憲仁老師的「雪影梅蹤」梅花攝影展，在深具藝文氣息的「紅樓雅集」舉辦「梅果醬成果發表會」，透過梅果醬的品嚐、梅果醬微電影欣賞、師生製作梅果醬心路歷程發表，在各界來賓的見證下，展現出策略聯盟合作模式之教育意義及深化成果。

本計畫共計辦理 8 場次校外實習、開發 3 項梅子新產品、完成電子商務行銷系統、拍攝 1 部微電影及 1 場搭配主題的藝文活動；103 學年度上學期參與計畫活動的師生高達 500 人次。因為水里商工師生的共同努力，本產學合作案獲得高級中等學校精進優質計畫輔導

訪視評鑑委員及大學教授的肯定，推薦為全國高級中等學校精進優質計畫申辦的典範學校，劉丙燈校長並於 104 年 3 月 12 日於國立臺灣師範大學向全國高級中等學校做經驗分享，透過此次產學計畫合作案的實施，讓學校師生一方面能實務增能，另一方面能引入梅子夢工廠商品開發、製作及商品行銷等成功的經驗，讓每位學生找到屬於展現自我專長的舞臺，在職場上適才、適所、適用，成為學習成長的墊腳石，創造出產學接軌新典範，充分達成精緻、優質有特色學校的預期效益，實現該校「培育出有教養、有競爭力的學生」的教育目標。