

臺北市立松山高級工農職業學校公務出國(赴大陸地區)報告提要表

出國(赴大陸地區)報告名稱：臺北市108年度日本化工暨食品加工及文化見學團	
出國(赴大陸地區)計畫主辦機關：臺北市立松山高級工農職業學校 聯絡人：陳冠名 電話：02-27226616#401	
出國(赴大陸地區)人員姓名/服務機關/單位/職稱/電話： 徐華鮮/臺北市政府教育局學前教育科/專員/27208889#1415 李宜樺/臺北市政府教育局綜合企劃科/科員/27208889#6350 王麗華/臺北市立松山高級工農職業學校/圖書館/主任/272226616#731 盧恩得/臺北市立松山高級工農職業學校/食品加工科/主任/272226616#581	
出國(赴大陸地區)類別： <input type="checkbox"/> 1 考察 <input type="checkbox"/> 2 參訪 <input type="checkbox"/> 3 觀摩 <input type="checkbox"/> 4 進修 <input type="checkbox"/> 5 研究 <input type="checkbox"/> 6 實習 <input type="checkbox"/> 7 訓練 <input checked="" type="checkbox"/> 8 其他活動:帶領學生文化見學	
出國(赴大陸地區)期間: 108/07/05-108/07/18 報告日期: 108/08/18	出國(赴大陸)地區: 日本九州
內容摘要：(300至500字)	
<p>一、緣起：</p> <p>臺北市政府教育局為提升技術型高中學生專業技術能力，培養國際競爭力，已經連續幾年於暑假薦送學生赴海外學術機構及企業觀摩見學，目的在藉由海外企業見學及異國文化體驗機會，提升學生產業趨勢概念，深化其生涯發展並增進國際視野。</p> <p>二、出國人員：徐華鮮、李宜樺、王麗華、盧恩得等4人。</p> <p>三、目的：</p> <p>(一) 藉由海外技能實習課程，提升學生專業技術能力，培養國際競爭力。</p> <p>(二) 藉由海外企業見學機會，提升學生產業趨勢概念，深化生涯發展能量。</p> <p>(三) 藉由文化體驗經驗，提升學生跨文化理解，增進國際視野。</p> <p>四、過程：</p> <p>本次利利暑期組團帶領學生至日本進行為期約2週的日本化工暨食品加工見習學習之旅，一秉讀萬卷書行萬里路的精神，藉著參訪日本各工場與技術的應用，以參照平日所習知識，以提升學生的專業能力並擴展國際觀，達學涯中觸類旁通與精益求精之效，此外亦為學生安排了日本農家的生活與文化體驗，以豐富學生生活經驗，俾增進獨立自主的思考能力。</p> <p>五、心得效益：</p> <p>此次見學活動共安排了五次的實作見學，八次的工廠製程見學，文化見學部分有九地。雖然製酒的程序相同，但是參訪不同的酒廠，可以了解製酒發酵的菌種及原料的不同，所產出的酒就有不同的香氣及口感。其中的櫻之鄉酒造株式會社更是讓學生實地的走到機器旁看機器運作的情形，這對於剛考完化工檢定的學生來說是非常震撼，學生總算從書本看到的圖樣轉成實際的機器，更能了解到學校實習工廠的蒸餾機器跟工廠的差距有多大，化工的學生對機器上每個附件都很好奇，師生一起討論用途，遇有不懂的地方都主動詢問，接待的人員也會說明清楚，讓師生都獲益良多；食品加工科的學生發現米酒及燒酒製程的差異，米酒僅採用米麴，燒酒除米麴外再加入地瓜發酵；米酒發酵次數一次、燒酒則是二次發酵。這樣的見學對化工及食品加工科學生來說都是難忘的學習。</p> <p>參觀高千穗牧場及霧島源麴研究所，讓食品加工科的學生大開眼界，師生都積極的詢問牧場牛奶品的加工問題及麴菌培養的關鍵條件，香腸實作時同學會互相討論跟學校的食品加工實習有</p>	

什麼不一樣，學生也對日本在食品製作流程的嚴謹態度留下深刻的印象，自製的香腸完成時的品嚐，大家一起討論配方，讓日方對學生的認真好學態度留下深刻的印象。這次見學活動化工科學生看工廠設備的製程，食品加工科的孩子看製作流程，彼此交流，彼此學習說明，是貨真價實的跨領域學習。

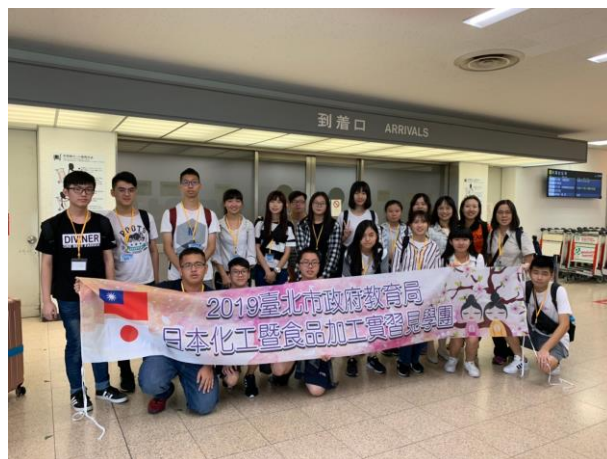
九州宮崎縣西都市及長崎縣大村的 homestay(寄宿家庭)，不同的寄宿家庭有不同的生活背景，學生從入村儀式開始、homestay 到離村過程深刻體驗日本官方政府對文化交流的重視及在地農家的熱情，home 爸媽帶著學生去了解跟學習他們的農作融入生活，跟著寄宿家庭利用自種食材做餐，了解日本人的餐桌文化及家庭氛圍，對學生有著潛移默化的作用，每個寄宿家庭都對我們的學生給予高度的評價，我們的學生也做了一個成功的國民外交。在宮崎、熊本及長崎都有當地的記者採訪學生，採訪新聞不止當上地方報紙還在 NHK 新聞中播報出來，對我們參觀工廠及學校交流都留下良好印象。旅行跟旅遊不同，旅遊是放鬆遊玩跟購物吃美食；然而旅行是讓人了解當地的歷史風俗民情，再內化成自己的知識及心靈的提升，這趟見學旅行，看到日本學生的校園生活，看到日本職人敬業態度，看到寄宿家庭的生活方式，學生的眼、耳、口、腳及心都開啟，隨著旅程的遞減，學生的表現遞增，我們知道他們心中的學習種子已經萌芽，這樣的見學機會讓他們看到世界的寬度，也增加自己的深度。

* 二、三級機關須由直屬一級機關層轉

臺北市108年度日本化工暨食品加工及文化見學團活動照片



中正機場出發



鹿耳島機場出海關



湯之平熔岩地形展望所



湯之平熔岩地形展望所



Homestay離村儀式



Homestay離村儀式