



「綠意創想永續行動」競賽本校閃耀全國舞台



環境部 114 年全國高中職「綠意創想·永續行動」提案競賽本校師生閃耀全國舞台，勇奪一金一銀一優選

在氣候變遷與環境永續成為全球顯學的今日，技職教育如何將專業技能與綠色思維結合，成為了新世代人才培育的關鍵。本校師生團隊再次用行動證明了實力，於環境部指導、國立暨南國際大學主辦的 114 年全國高中職「綠意創想·永續行動」提案競賽中大放異彩。

在上個月中舉行的全國總決賽中，本校烹調技術科與觀光事業科的三組團隊，從激烈的初賽中脫穎而出，最終在決賽舞台上展現卓越的提案力與實作力，一舉囊括農業組第一名、一般組第二名及一般組優選(第四名)等三項大獎，總計抱回新臺幣九萬元獎金。這不僅是獎項的肯定，更是本校推動「學用合一」與永續素養教育的最佳見證。

農業組冠軍：芯燦牛粒—化農業廢棄物為綠色商機

獲獎：農業組 第一名 (獎金 50,000 元)

團隊：烹調三 徐嫚妮、吳榮宜、陸明莘

指導老師：曹雅婷、楊珮菁

勇奪農業組全國冠軍的「芯燦牛粒」團隊，展現了餐飲專業與循環經濟的完美結合。該團隊由烹調技術科三年級學生組成，他們敏銳地觀察到農業生產過程中常被忽視的廢棄物問題，並試圖尋找解方。獲獎作品以「全食物利用」為核心概念，鎖定通常被視為廢棄物的「玉米芯」進行創新研發。團隊經過多次實驗，成功將玉米芯轉化為具備食用價值與口感的原料，並將其融入台式馬卡龍(牛粒)的製作中。這項創新不僅解決了農業廢棄物處理的難題，更賦予了傳統點心全新的環保靈魂。

隊長徐嫚妮在獲獎後表示，這項作品是將課堂所學的餐飲技術與永續議題結合的成果。她感謝環境保護暨安全衛生中心與評審的肯定，讓團隊明白傳統美食也能展現符合現代人飲食需求的創意。透過這次競賽，團隊深刻理解到永續發展的重要性，並期待未來能持續優化產品，朝向商品化的目標邁進。

一般組亞軍：廢油皂然—校園廢油的華麗轉身

獲獎：一般組 第二名 (獎金 30,000 元)

團隊：烹調三 施姍安、吳印挺、余梓豪、洪鈺婷

指導老師：楊珮菁、曹雅婷



榮獲一般組第二名的「廢油皂然 OIL 皂然 SOAP」團隊，則將目光鎖定在校園內最棘手的廢



棄物之一在實習課程產生的大量廢食用油。在五強決戰中，他們提出了一套具備科學基礎與商業潛力的再生方案。

為了克服傳統廢油回收再製成肥皂時常見的品質不穩問題，學生發揮實驗精神，採用「冷製法」來保留甘油成分，並經過反覆測試，發現加入特定比例的「鹽」與「糖」，能有效改良肥皂的硬度與起泡力。團隊研發出的「B 皂」配方，經實測能有效去除醬油、麵糊及頑固油垢，更重要的是，透過皂化反應成功消除了令人反感的油耗味，讓廢油華麗轉身為帶有清新氣息的家事皂。

指導老師指出，這項計畫最具價值之處在於其「可推廣性」。團隊進行了百人問卷調查，結果顯示超過 80% 的師生高度認同其環保價值與清潔效果。這不僅解決了校園內部的廢棄物問題，更具備高度的教育推廣價值，實踐了從校園到社會的綠色循環願景。

一般組優選：蝶影穿梭山林 心旅映照茂林

獲獎：一般組 優選（第四名，獎金 10,000 元）

作品：蝶影穿梭山林 心旅映照茂林

團隊：觀光二 葉禹辰、黎于棻、洪愷璞

指導老師：陳柏任、何馥芳



不同於三年級學長姐的成熟穩健，由觀光科二年級學生組成的團隊，則在競賽中演繹了一場關於「成長」與「團隊」的動人故事。他們以茂林生態旅遊為題，在有限的時間內完成了從企劃發想、簡報製作到現場提案的高強度挑戰，最終拿下全國優選。這是一場被師生形容為「不完美卻真實」的競賽。為了讓提案不流於紙上談兵，實習老師姜林明堂特別協助帶隊前往南投進行實地學習，讓學生親身接觸真實環境與實際問題。然而，備賽過程中的時間壓力與磨合，才是對這群高二學生最大的考驗。

組長葉禹辰坦言，從企劃撰寫到反覆修改講稿，他深刻體會到「這不是一個人就能完成的事情」。雖然因準備時間緊湊，對最終表現感到些許遺憾，但他認為這些課堂學不到的經驗與回憶彌足珍貴。

組員黎于棻則分享了她對「團隊默契」的深刻體悟。在決賽的高壓環境下，難免會出現卡詞或失誤，但她發現組員們學會了主動「接球」、互相補位，讓整體呈現不至於中斷。她感性地說：「一個好的成果，從來不是只靠個人，而是大家一起努力的結果。」。

永續是一種選擇，遺憾是成長的養分

本次競賽的亮眼成績，離不開背後強大的師資團隊支持。除了各組指導老師的專業引領，觀光科主任黃琬婷與班級導師何馥芳的全程陪伴，以及姜林明堂老師的實務協助，都是學生最強的后盾。

「永續不是一次比賽的成果，而是一種選擇。」名次固然重要，但那份願意為議題負責、從被動轉為主動的歷程，以及在壓力下學會彼此包容與承接的態度，才是比獎盃更珍貴的禮物。那些汗水與遺憾，終將化作最肥沃的養分，滋養他們在未來的道路上，長成更堅韌的大樹。