

嘉義家職大放異采 農商兩類技藝全壘打

2018年12月11日/大成報記者孫慶璋/嘉義報導

取自 <http://news.pchome.com.tw/public/greatnews/20181211/index-54450296363618209016.html>



所謂行行出狀元，尤其是全國職業學校界最高榮譽的金手獎，嘉義家職今年大放異彩，校長楊世圳表示，金手獎殊榮有七位，農業類一位，商業類2位，家事類有4位，11日召開記者會，楊校長指出，繼家事類科技競獲得四座金手獎和二項團體組後，學生於107學年度全國農業技藝競賽「食品檢驗分析」、商業技藝競賽「中餐烹飪」、「餐飲服務」等三項職種競賽再獲得三座金手獎和一項團體組獎項，再次驗證辦學有目共睹。

嘉義家職校長楊世圳表示，「食品檢驗分析」在蕭如吟老師指導下，劉冠好同學榮獲第三名金手獎，戴長玉同學榮獲第八名優勝，並榮獲團體獎第二名。指導老師表示從九月開學後才進行密集訓練，因此，善用時間，是同學獲得優異成績的關鍵。劉冠好同學及戴長玉同學也表示「食品檢驗分析」術科考食品化學與分析及食品微生物兩大題目，此題目著重在實驗操作的熟練度、精準度；訓練過程嚴格的自我要求，不斷的反覆練習、歸納出問題並與另一名選手進行交流，以求進步，目的就是希望能在正式比賽中做出最正確的數據。

特別是「中餐烹飪」職種張雅涵同學榮獲第十一名金手獎，指導老師黃威嵐表示：此次中餐學科題型有別以往，部分的題型是考驗選手選項答案的組合搭配，也就是說要能面面俱到，融會貫通，鑑別度更甚於歷屆，夜間就讀的孩子能在學術科並重的競賽中脫穎而出實屬不易。張雅涵同學說原讀私校因課業壓力大，開學一個月就辦理休學，隔年報讀嘉家夜校餐飲技術科，但自己學習和記憶性差，總花比別人多一倍甚至更多的時間準備，很意外成為正式選手代表學校參賽並獲得優異成績，為了備戰從四月份便辭掉三商巧福打工機會；本屆競賽術科指定題目是魚香肉絲烘蛋和以一隻鴨，菜餚裡面需有蓮子、芋頭，還有需以香酥的方式呈現，張同學透過老師提供的書籍及網路上影片的觀摩，融會貫通煮成符合主題菜餚，獲得佳績。

此外，「餐飲服務」在陳光俊老師指導下，柯均得同學獲得第十二名金手獎，蔡孜婕榮獲優勝，柯均得同學及蔡孜婕同學說：餐飲服務考的內容多樣性，如水果切割，每天都要切，切過多少水果已數不清了，透過每天不斷的練習，一次比一次更進步，當選手都會遇到撞牆期，但最關鍵的就是在遇到挫折的時候該如何重新調適自己讓自己不會一直處在低落的情緒中，這樣才不會影響練習，選手這條路走得很苦，要忍受孤獨和大家的期望，壓力會非常大，但盡力做好準備去迎接比賽這樣才不會造成遺憾。

校長楊世圳表示，學校的功能就是提供好的軟硬體設施，讓孩子發揮他們的天賦，此次獲獎是學生們自身努力具務實態度和勤奮不懈精神外，指導老師亦功不可沒，老師們犧牲假期指導學生，以及家長會、校友會提供強大後勤支援，都是締造優異成績的重要因素。▲(圖片來源：記者孫慶璋攝)