

114 年度第 1 季法務部矯正署綠島監獄外部視察小組視察報告權責機關回覆表

案由	視察小組意見或建議	權責機關回覆
綠島監獄 職業訓練 計畫	一、於職業訓練以前，利用 MBTI 的 16 型人格測驗去做職業性向評估，使受刑人了解本身合適之工作職業。 二、技職訓練的課程裡面，可針對綠島地域性的關係，安排簡單飲料調製類的訓練課程。 三、可運用綠島在地物產及資源(例如:花生、地瓜、香蕉、芭蕉)，除了讓收容人建立回歸社會信心之外，亦可形塑綠監自身品牌，俟產品供應穩定之後更可利用矯正機關自營商城將物品推廣到至各地增加能見度及作業基金收入。 四、除具有訓練執照外之課程，亦可聘請當地具有技術性人才至監所進行教學，以減少交通不便之問題，實務實習亦可運用監所內部空間，減少戒護人力之需求。	一、本監於辦理收容人職業訓練以前，將依委員建議且配合辦理收容人 MBTI16 型人格測驗，以符收容人職業訓練規畫之需求，並使受刑人自我了解。 二、本監因應收容現狀及收容人復歸謀生需求等考量，近年來開辦短期職業訓練之食品烘焙班，課程中納入飲料調製課程，利用在地食材-林投果、海燕窩及花生等，再聘請職業訓師及當地耆老指導製成飲品、豆腐等成品，學員學習意願頗高，習藝成效良好；惟因食材成本過高，不具市場競爭力；此外，就近向武陵外役監獄採購洛神花乾製成夏季消暑飲品，目前納入自營作業品項，銷售狀況頗佳。委員建議將持續再訪視本地食材製成飲品。 三、綠島早期先民生活以半農半漁，主要作物都種番薯、花生及香蕉等，近年來因綠島全力發展觀光，務農已逐漸轉為小農休閒種植，因為作物無法量產而不具經濟效益，故難以納入自營作業。但本監亦結合當地盛產鯉魚，從漁民手中批來柴魚節半成品，經加工處理後製成柴魚片及龍骨粉等加工製品，行銷全國各地，也成為全國矯正機關收容人副食品共同供應契約採購對象，成為本監自營作業主力產品。另外，烘焙職業訓練班利用當地清淨海洋所產的海草製成海草煎餅，風味佳獨具在地特色，因此納入自營作業品項，頗受好評，成為自營作業熱銷商品，因產品獨具特色，前除了供應一般民眾外，於矯正機關自營商城及機關網站都有推廣，除了增加產品能見度而提高銷售率，也大幅增加勞作金收入，讓收容人建立回歸社會信心，亦可形塑本監自身品牌，例如柴魚加工製品、烘焙大哥海草煎餅等產品。 四、本監辦理美術及烘焙兩類短期職業訓練，其中烘焙類具有訓練執照課程，又囿於場地及監場人力欠缺無法辦理檢定考試，但仍有妥善運用內部空間實務實習，於監內分設柴魚工場及烘焙工作坊，期達到訓、用合一之目的，發揮職訓效益。為節省職業訓練師資交通及住宿等費用，目前聘請當地具有技術性之烘焙師來監教學，爾後仍持續遴聘當地專業人員來監教學。