治校理念

傳承優質 精緻卓越

一、學校概況

本校原為高雄市立餐旅國中於 2015 年 3 月 13 日獲國教署審查改隸通 過成為全國獨一無二的餐旅技術型中等學校,並於 2015 年 8 月 1 日正式 揭牌成立!這不僅是高雄市的喜事,更是教育史上重要的變革,也是「高 雄餐旅教育園區」理想實現重要的里程碑。高餐大附中是屬於餐旅特色學 校,在高雄市辦學的口碑好評不斷,吸引了許多對餐旅有興趣的學子來報 考,高餐大附中優質的學習環境,是許多小港區家長期望小孩優先就讀的 學校,證明本校經營成效受到社區的肯定。

本校設有國中部三年級 9 班、高中部設有觀光事業科、餐飲管理科及實用技能學程烹調技術科三科 9 班,學生人數合計 502 人,校地 2.93 公頃,格局良好,綠樹成蔭,是學生學習及生活的最佳環境。學校在秉持餐旅服務意象的教育理念下,建立「精緻而美麗,美麗而實在」的優質餐旅文化。

國中部除了一般國中階段的領域課程外,配合優質的餐旅師資及設備,特別加強飲料調製、烘焙、中餐、西餐、遊程規劃、導覽解說與客房實務等餐旅專業特色課程,讓國中部的每一個學生都具備居家生活的基本

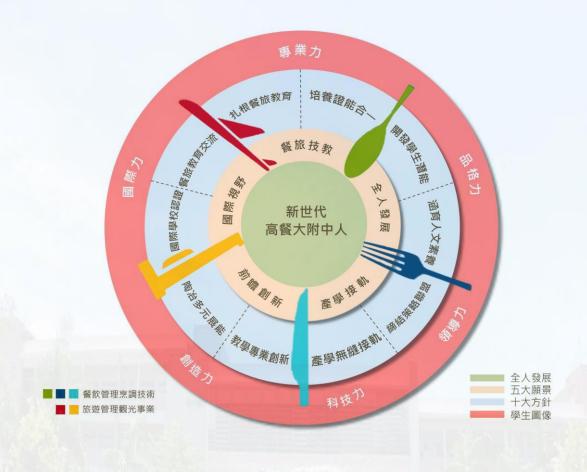
能力,更融入「灑掃應對進退」的餐旅服務精神於生活教育中,落實餐旅 技藝教育,發展具餐旅特色學校。

高中部在餐旅技術專業課程的設計重視學生務實致用的餐旅核心技能的養成,以能力本位導向授課,並與企業進行產學接軌,結合高雄餐旅大學豐 沛的師資設備,讓學生適性楊才、育成學生證能合一技能,培養學生帶得 走的技術能力。

學校辦學接受高雄市教育局學校評鑑列為辦學績優學校。多年努力爭取改制為高餐大附中,使學生的求學得以向上延伸,落實餐旅技藝教育,使孩子在國中習得的好技能及好品德能夠在高中再持續,甚至一路到大學,未來將本著高餐大「企業化、國際化、人文化、專業化」的理念下,讓孩子在餐中的學習過程可以把書讀好、技術學好、身體練好、成為知書達禮具備多元智慧新世代餐中人。

二、學校發展願景

- 1. 一貫餐旅特色學制,扎根餐旅技職教育。
- 2. 邁向精緻卓越餐旅特色技術中等學校。
- 3. 培養具備多元智慧新世紀的高餐大附中人。
- 4. 建構適性學習社區學校,開辦適性學習課程,提供適性全人教育。
- 5. 推動「友善校園」落實學生學習、生活、生涯輔導。
- 6. 加強資訊與外語能力,培養學生再學習與國際接軌的能力。



培養具備多元智慧新世代的高餐附中人

三、經營理念與目標

(一) 經營理念

- 1. 承傳附中溫馨校風,營造優質學習型校園。
- 2. 建立以學生為中心、教學優先的效能行政。
- 3. 維護教師專業自主,尊重家長的教育參與。
- 4. 發展社群夥伴連結,共享教育的資源平台。

(二)經營目標

- 在辦學方向上--實施全人教育,建構溫馨校園,奠立終身學習的基礎,以達成優質適性發展的全人教育目標。
- 在教育信念上--以「學生第一,教師為先,家長參與、行政效率」朝向「教育全人化、輔導全面化、行政效率化、資源社區化、學習快樂化」發展。
- 3. 在實際作法上--尊重教師專業自主權,維護家長的教育選擇權,發揮學校行政裁量權,以落實學生的學習權及受教權。
- 4. 在行政的作為上--以走動式服務理念支援教學、服務教學及導引教學為主軸,以行動力、持續力及反省力來自我省思。