



高中部

Senior High School



餐飲管理科



教育目標

1. 培育學生具備餐飲製備、餐飲服務及飲料調製等基礎技能，成為餐旅業專業基層服務及技術人才。
2. 強化餐旅專業知識，能理解產業結構與營運模式，並具備菜單規劃、成本管理與餐飲營運實務能力。
3. 落實務實致用之技職精神，透過餐飲實作、專題成果與業界合作，強化學生職場所需技能與應用能力。
4. 培養系統思考、溝通協調、科技資訊運用與問題解決能力，以提升餐旅職場的專業表現。
5. 建立餐飲安全衛生知識與正確職業倫理，認識餐旅產業趨勢，並奠定升學進修、技能檢定與職涯發展之基礎。



觀光事業科



教育目標

1. 培育學生具備觀光專業基礎與多元外語能力，強化英語、日語與觀光會話等跨文化溝通素養。
2. 強化旅遊服務、導覽解說與接待能力，使學生能勝任旅行業、景點導覽與觀光服務等相關職務。
3. 培養旅館接待、餐飲服務、飲料調製等專業職場知能，輔導培育具備餐飲觀光專業職場競爭力。
4. 增進AI觀光資訊與數位科技應用能力，包括旅遊資訊查找、行程規劃工具與數位化服務技能。
5. 建立職業倫理與專業服務態度，理解觀光與餐旅產業發展趨勢，並奠定升學、職涯探索與終身學習之基礎。



實用技能學程 烹調技術科



教育目標

1. 培育學生具備中餐、西餐及點心製作等多元餐飲製備技能，奠定餐旅基層技術人才之專業基礎。
2. 強化餐旅專業知識，理解產業發展趨勢，並同時具備菜單設計、採購管理、成本控制及廚房營運等實務能力。
3. 落實務實致用精神，透過專題實作、實習課程與產學合作，提升學生職場實作能力與就業競爭力。
4. 培養系統思考、規劃執行、科技資訊運用與問題解決等核心能力，以因應餐旅職場多元挑戰。
5. 建立正確餐飲安全衛生與職業倫理觀念，培養團隊合作精神，並奠定升學進修與終身學習之基礎。

非凡餐中 成就出眾



創新傳承 · 卓越餐旅

培育具專業、國際觀與服務熱忱的餐旅人才



餐旅學園 專業學習最安心



本校與高雄餐旅大學緊密合作，建構從高中銜接至大學的完整餐旅學習體系。學生除能使用先進的專業教室與實作設備外，更可共享大學師資與豐富的產學資源，提前參與實務專案與競賽訓練，強化專業技能與實務素養。完善的學習支持使學生在升學與未來餐旅職涯上具備更堅實的競爭力。



專業師資 學習後盾最堅強



本校師資具備餐飲、烹調、觀光、旅館管理及語文教學等專業背景，多數具業界實務經驗，能以示範教學、分組實作與專業教室操作引導學生扎實學習，培育學生展現專業技能。多位高餐大傑出校友加入教學行列，以豐富實務與專業素養，持續在本校培育餐旅人才，成為學生最堅強的學習支持。



優質環境 成就專業好未來



校園環境明亮優美，綠地廣闊，提供學生健康舒適的學習空間。新落成的實習教學大樓配置完善的專業教室，涵蓋烹調、餐飲、觀光等多元實作場域，能滿足學生專業技能培育需求。優質的校園環境不僅促進身心發展，更協助學生專注於技藝養成，深化專業能力並培養良好團隊合作精神。

優質餐中 邁向成功 餐大學園 成就高遠

擁有全國唯一、與眾不同的高中生涯
習得讀書以外的一技之長

透過品德教育的歷練與陶冶，塑造個人非凡特質

接軌餐旅大學，升學、技職教育並重，讓學生邁向成就高遠之路



特色學習

務實致用好實力

規劃多元且實務的餐旅特色課程，休閒遊憩實務、咖啡四重奏、創意料理實務、數位多媒體創作與營運。培養學生在飲食文化、創意表現與專業操作上的核心能力。系統化學習整合理論與實作，讓學生建立與產業接軌的實務能力，奠定升學與就業的競爭優勢。



多元活動

豐富學習更精彩

為本校重視學生全方位發展，並鼓勵服務社會與參與青年壯遊，實踐「讀萬卷書，也行萬里路」。透過多元社團課程與特色活動，培養學生適性發展與實務能力。每年舉辦成果展，提供學生展示才華與自信的舞台，讓學習不只在課堂，也在生活中綻放精彩。



跨國交流

啟動國際競爭力

國際視野與全球觀點是學生將接觸的未來時代，透過與其他國家締結姊妹校的方式，定期進行教育旅行互訪及交換學生，讓學生能在求學階段有機會到其他國家與學生進行課程與文化的體驗，擴大學生國際視野與學習，成功推動另類「教育外交」。



校址：812高雄市小港區松和路40號



TEL：8060705



FAX：8060650、8060597