



/校長的話

欣聞餐旅期刊出刊在即，又一本圖文並茂的成果彙編，呈現出高餐大附中全體師生不斷學習和突破的美好紀錄。

優質的學習和突破，源自優質的教育方針。本校是餐旅特色學校，發展具有特色的餐旅專業課程，提供高級中等教育階段莘莘學子一個「自發、互動、共好」的優質教育環境，讓學生適性學習多元展能，是餐中全體師生共同努力的目標。

一、自發：一個被動、等待的生命，即使生吞活剝了大量的知識，也不能創生智慧的果實。子曰：「不憤不啟，不悱不發」。二千五百多年前，最優秀的教育家孔子運用的啟發式教育，已經注重引導學生自動自發，要學生有想學的意願及能學的本事。新課綱重視學生的主體性，除了培養基本知識與德行，也保有學生的學習動機與熱情，進而培養進取及創新精神，使學生能悅納自己、適性發展、展現自信並自主學習。此理念與餐中的「精、誠、勤、樸」的校訓不謀而合。足見促進學習者主體生命之開展與完成，是亙古不變的教育價值觀。

二、互動：學習若缺乏友伴相互研討，則孤單落寞而易有所偏。傳統經典《禮記》中，討論到有效教育的原因有四，其中一項即是「相觀而善之謂摩」，意思是使學生互相觀摩而學習他人的長處，就叫做切磋琢磨。新課綱重視學生的思辨能力，鼓勵運用語言、符號、科技等媒介進行溝通，使學生懂得尊重、包容與關懷多元文化差異，並能與他人團隊合作，進一步學習如何與環境、文化產生更多互動，增進彼此了解，化除人與人之間的隔閡。可知互動亦是古今教育都承認讚許的有效學習方式，尤其在餐旅業重視顧客服務，強調讓顧客能賓至如歸，專業服務技能與態度，更是教育訓練的核心素養所在。

三、共好：個人的幸福，建立於大環境的幸福。學習不只在求自身的發展，建立正確的幸福觀，人們自然能和諧互助，追求共好，願意付出，樂於分享。《禮記禮運篇》：「人不獨親其親，不獨子其子，使老有所終，壯有所用，幼有所長，鰥寡孤獨廢疾者皆有所養」是孔子心目中理想社會的圖像。新課綱承接此精神，重視「以生命為中心」的教育，使學生珍愛生命、愛護自然、珍惜資源，主動參與社會活動、關心自然生態的永續發展，追求生命意義真諦、祥和社會生活及安寧自然環境之間的圓滿完整。

「適性揚才，成就每一位孩子」是新課綱的願景，新課綱的教學重心從知識的傳授轉變成問題的解決，由這一過程誘引出學生自我的反思與批判能力，然而上述三項核心理念，卻是古今不易、中西皆同的學習之道。我願傾盡一切努力，與學校、家長同心協力，緊密的合作，支持第一線教師能無後顧之憂地帶領學生進行豐富、多元的學習，期使學生從試探、選擇到專精的學習過程中，涵養出積極主動、溝通互助、己達達人的終身學習優秀公民，達成高餐大附中「餐道熱情、旅創奇蹟」的校務發展願景，並落實新課綱「自發、互動、共好」的精神。讓每位高餐大附中學子成為具有專業力、品格力、領導力、科技力、創新力、國際力的新世紀餐旅技術人才。



/家長會

◆陳錦富會長給全校師生的祝福

給餐旅附中師生們，2020 年至今因為 COVID-19 生活充滿許多改變，這些改變我們都得學習適應，包含了課程學習、購物、飲食…等，但即使外在環境如何變化，我們一樣保持「學海無涯，學無止盡」熱誠學習的心學習新的事物樂觀面對，疫情終將過去恢復平靜的校園生活。



◆段旭銘副會長給全校師生的防疫叮嚀

COVID-19 疫情爆發，打亂大家的生活作息。我們須要學習與「不確定性」相處，養成運動習慣，精實專業能力，保持彈性的的心，都是自我修鍊的方法。作好戴口罩、勤洗手、維持社交距離等防護措施，政府每天滾動式調整。疫情會過去，機會是留給準備好的人。～～與大家共勉！



◆孫妙旻副會長致贈本校師生口罩

疫情持續延燒，全國共體時艱防堵疫情，感謝家長會孫妙旻副會長特別致贈本校口罩一箱，讓教育第一線的教師們能安心教學。家長會溫馨小提醒，目前疫情雖有趨緩，但也不可掉以輕心，一般民眾進出公共場所或搭乘大眾運輸工具，也應注意防疫，戴口罩、勤洗手，勿觸摸眼、口、鼻等，避免病毒有機可乘。



/110 年升學榮譽榜(國中部)

◆公立高中

陳宥翔	高雄中學	李長嶧	高雄中學		
陳嘉儀	高雄女中	林庭誼	高雄女中	侯佑蓉	高雄女中
張騰元	高師大附中	謝洵丞	高師大附中		
曾耀儒	鳳山高中	張家馨	鳳山高中	林紘騰	鳳山高中
陳怡煖	鳳新高中	曾筱喬	鳳新高中	黃尚睿	鳳新高中
蘇筱凌	鳳新高中	邱馨瑩	鳳新高中	許慈庭	鳳新高中
黃芊榛	瑞祥高中	朱祥宇	瑞祥高中	游晉銓	瑞祥高中
蘇冠芳	新興高中	江紫瑄	新興高中		
林鈺軒	前鎮高中	蔡昀蓁	前鎮高中	簡靜琦	前鎮高中
潘昱蓁	前鎮高中	陳瑞得	前鎮高中	張茱緻	前鎮高中
余伊汶	福誠高中	李信叡	福誠高中	王天愛	福誠高中
鄭宇晴	福誠高中	郭柔均	福誠高中	陳毓佳	福誠高中
陳妍希	小港高中	黃小蓓	小港高中	黃郁紋	小港高中
白鑫岳	小港高中	童柏懷	小港高中	馮晨豪	小港高中
黃一宸	小港高中	方瑀鈞	小港高中	林筠芯	小港高中
程芄睿	小港高中	廖恩若	小港高中	王宥閔	小港高中
許師綺	屏東女中				

◆公立高職

林佩儒	高餐大附中	餐飲管理科	陳苡廷	高餐大附中	餐飲管理科
黃宥琰	高餐大附中	餐飲管理科	黃立偉	高餐大附中	餐飲管理科
許筠靚	高餐大附中	餐飲管理科	涂靖紘	高餐大附中	餐飲管理科
張立潔	高餐大附中	烹調技術科			
張簡芷昀	三民家商	餐飲管理科	陳芋安	三民家商	觀光事業科
謝沛岑	三民家商	國際貿易科	吳惟悒	三民家商	服裝科
林婕瑀	三民家商	美容科			
謝昀潔	高雄高商	國際貿易科			
洪婕寧	中正高工	製圖科	洪苡銜	中正高工	化工科
黃子恩	中正高工	資訊科	馬易寬	中正高工	電子科

◆五專

莊喬伊	高雄餐旅大學	餐飲廚藝科	張簡安婷	高雄餐旅大學	餐飲廚藝科
謝宜宸	高雄餐旅大學	餐飲廚藝科	徐芷翎	高雄餐旅大學	餐飲廚藝科
毛傳心	高雄科技大學	航海科			
李家昕	文藻外語大學	英國語文科			

◆軍校

吳岱陽	中正預校
-----	------

/110 年升學榮譽榜(高中部)

◆國立高雄餐旅大學

石安勝	烘焙管理系	翁筱芝	烘焙管理系	蔡沛璇	烘焙管理系
曾琬筑	旅運管理系	吳姿昀	旅運管理系(進)	鄭仕笠	旅運管理系(進)
段功真	旅館管理系	吳侑融	旅館管理系	陳柏逸	旅館管理系
曾安琪	旅館管理系(進)	郭芯妤	餐飲管理系	李竑毅	餐飲管理系(進)
易祐賢	餐飲管理系(進)	劉冠延	餐飲管理系(進)	武新城	西餐廚藝系
吳宥薰	航空暨運輸服務管理系	陳佳彤	航空暨運輸服務管理系		
蘇資雅	航空暨運輸服務管理系	林嵩凱	航空暨運輸服務管理系		
施穎蓁	航空暨運輸服務管理系(進)	李曉柔	休閒暨遊憩管理系		
簡郁蓁	餐旅暨會展行銷管理系	潘逸展	中餐廚藝系		

◆國立高雄科技大學

吳佳臻	海洋休閒管理系	陳加鎔	海洋休閒管理系	楊琳鈞	海洋休閒管理系
潘思妘	海洋休閒管理系	謝嘉展	海洋休閒管理系(進)	林瓊櫻	企業管理(進)
盧芊筑	應用英語系	林依蓁	觀光管理系(進)	莊瓊嫻	水產食品科學系(進)

◆其餘名單

林妍均	國立屏東大學	休閒事業經營學系	陳依希	國立屏東大學	休閒事業經營學系
孫婉蓉	國立屏東科技大學	餐旅管理系	林家嘉	國立屏東科技大學	休閒運動健康系
洪順偉	國立雲林科技大學	產業科技學士學位學程(進)			
林好蔚	國立嘉義大學	財務金融系(進)	羅佳樺	國立嘉義大學	中國文學系(進)
梁芷璇	國立臺北護理健康大學	休閒產業與健康促進系			
宋秉霖	文藻外語大學	日本語文系	柯沛妤	文藻外語大學	日本語文系(進)
韓海威	輔仁大學	餐旅管理學系	王允芸	輔仁大學	餐旅管理學系(進)
黃宇慈	輔仁大學	餐旅管理學系(進)	葉佳蓉	輔仁大學	餐旅管理學系(進)
朱家尹	輔仁大學	商業管理學士學位學程(進)			
黃宇仙	嘉南藥理大學	餐旅管理系	黃琪恩	嘉南藥理大學	休閒保健管理系
方沂瑋	嘉南藥理大學	社會工作系	李宜芄	嘉南藥理大學	食品科技系
邱信真	嘉南藥理大學	餐飲管理系	陳冠堯	正修科技大學	休閒與運動管理系
蔡瑋芹	正修科技大學	餐飲管理系	傅沛蓁	正修科技大學	休閒與運動管理系
洪宗禧	美和科技大學	餐旅管理系	林琮翊	美和科技大學	餐旅管理系
陳嘉吟	崑山科技大學	餐飲管理系	廖妍蓁	崑山科技大學	餐飲管理系
許軒隴	崑山科技大學	餐飲管理系	李雅庭	輔英科技大學	保健營養系
黃俐婷	醒吾科技大學	餐飲管理系	萬于敬	醒吾科技大學	流行音樂創作學位學程
何沛錡	大仁科技大學	寵物照護暨美容學士學位學程			
林榕瑩	台南應用科技大學	企業管理系	陳婕瑜	靜宜大學	食品營養系(營養與保健組)
陳鳳英	南臺科技大學	餐旅管理系	黃仲廷	靜宜大學	社會工作與兒童少年福利學系
賴好閑	樹德科技大學	餐旅與烘焙管理系	涂博韋	實踐大學	觀光管理學系(進)
陳寶文	景文科技大學	旅遊管理系航空暨運輸服務管理組			

/ 競賽榮譽榜

教務處

高雄市 2021 總統教育獎

901 莊喬伊 努力向上獎 指導老師黃奕禎

第十八屆靈鷲山普仁獎

902 楊宜庭 普仁獎 指導老師江桂槐

通過 109、110 年全民英檢語言中級認證

902 朱祥宇 802 柯宥丞

通過 110 年全民英檢語言中級初試

901 張騰元

通過 109、110 年全民英檢語言初級認證

觀一陳相穎

702 江昀恩 林芸安 張家瑜 陳昀穎 李俊緯 張尚銘 詹宸洋

801 李胤萱 黃薇瑾 蘇奕璇 沈琮駿

802 梁譽騰 陳哲恩

803 洪榆晴 葉宜綾 李祥宇 黃士洋

901 莊喬伊 謝昀潔 童柏懷 黃尚睿

902 李家昕 林庭誼 侯佑蓉 張家馨 張簡安婷 謝宜宸

903 郭柔均 陳俊亨

通過 110 年客語能力初級認證

烹三涂博韋

學務處

2021 台南市府都議長盃舞蹈全國錦標賽

802 劉宥駿 國高中恰恰第五名、國高中捷舞第七名

實習處

廣源盃烘焙競賽

餐二鍾昊均 佳作 指導老師陳佩吟

烹二賴沛伊 佳作 指導老師陳佩吟

南開雲品盃南投秘境遊程設計競賽

觀一李盈瑩 陳一臻 陳伊涵 劉宸均 第一名 指導老師陳柏勳

餐二劉羽 宋豐宇 李俊穎 第三名 指導老師張嘉珩

全國技能競賽南區分賽中餐烹調職種

烹三潘逸展 第二名 指導老師陳凱毅 辛政霖

烹二謝采葳 第五名 指導老師陳凱毅 辛政霖

烹二曾柏仁 佳作 指導老師陳凱毅 辛政霖

全國高級中等學校餐旅群 110 年專題及創意製作競賽

餐三段功真 石安勝 陳婕瑜 佳作 指導老師陳孟汝 黃琬婷

觀二謝欣宜 陳意雅 優勝 指導老師陳柏勳 吳欣怡

觀二陳宜家 潘珉芪 楊婉瑜 楊絮茹 優勝 指導老師陳柏勳 吳欣怡

觀二陳宜家 潘珉芪 楊婉瑜 楊絮茹 第二名 指導老師陳柏勳 王姿琄

2021 醒吾盃全國高中職航空創意廣播詞競賽

觀二王品茂 優勝 指導老師 陳柏勳

2021 天籟盃全國大專暨高中航空廣播詞競賽

觀二王品茂 陳姿瑜 方言組佳作 指導老師陳柏勳

觀二葉宇嫻 李宏瑜 李亮妤 洪淑薇 郭章丞 陳珮容 蔡銘祐 英文組 佳作 指導老師陳柏勳

觀二李昱潔 日文組佳作 指導老師陳柏勳

觀二王韋翔 李佳芸 胡姿伶 中文組佳作 指導老師陳柏勳

輔導處

高雄市 109 學年度國中學生技藝競賽

901 謝昀潔 商管群產品行銷實務組第二名

902 張簡芷昀 餐旅群餐服組第一名

圖書館

全國小論文競賽

烹三林瓊櫻 蔡沛璇 黃宇慈 小論文特優 指導老師陳佩吟 童秋淞

觀二李亮妤 洪淑薇 李宏瑜 小論文特優 指導老師吳欣怡 陳柏勳

烹三王允芸 賴妤閑 廖妍蓁 小論文特優 指導老師童秋淞 陳佩吟

觀二陳姿瑜 姜伶蓉 葉宇嫻 小論文優等 指導老師楊東衡 陳柏勳

餐三陳鳳英 林琮翊 張伯亦 小論文優等 指導老師陳孟汝 黃琬婷

餐三郭芯妤 曾琬筑 黃宇仙 小論文優等 指導老師陳孟汝 黃琬婷

觀二吳芷嘉 李佳芸 劉力榮 小論文甲等 指導老師楊東衡 陳柏勳

觀二李昱潔 陳珮容 蘇芷璉 小論文甲等 指導老師楊東衡 陳柏勳

全國閱讀心得競賽

餐二謝昀臻 閱讀心得特優 指導老師顧晏瑜

觀一鄭寓詮 閱讀心得優等 指導老師羅琳峰

餐二李俊穎 閱讀心得優等 指導老師顧晏瑜

烹二鄭幼安 閱讀心得甲等 指導老師顧晏瑜

餐二鐘昊均 閱讀心得甲等 指導老師顧晏瑜

觀一黃祈銘 閱讀心得甲等 指導老師羅琳峰

觀一宋紹齊 閱讀心得甲等 指導老師羅琳峰

觀一王晨瑀 閱讀心得甲等 指導老師羅琳峰

觀一陳伊涵 閱讀心得甲等 指導老師羅琳峰

觀一洪婉禎 閱讀心得甲等 指導老師羅琳峰

/教務處相關活動報導

推動國際教育交流活動

◆台港國際教育線上交流活動

2021年4月29日「台港國際教育線上交流」活動圓滿成功。本次與香港陳瑞祺（喇沙）書院合辦國際教育線上視訊交流活動。透過國家間文化交流，推行學生多元語言學習，藉由各項活動推展本校對國際教育的重視。

本校觀光科學生透過台灣及香港的飲食文化的介紹及校園生活和線上學習的經歷，用英語向對方介紹高雄在地景點，對方是用中文介紹香港景點。結合文化遊艇巡遊路線景點，共同發展學校本位之職場、專業英文之多元學習活動與情境，協助學校發展英語文教學特色。

在全球化的趨勢下，學校本位國際教育一直是學校重要的辦學方針與策略。受到疫情衝擊，在國際交流幾乎進入停滯狀態下，學校持續落實十二年國教「自發、互動、共好」理念，培養學生「多元文化與國際了解」核心素養精神，運用資訊科技與香港陳瑞祺（喇沙）書院進行線上國際教育文化交流，克服疫情障礙，伸出台港友誼之手，讓我們的學生有機會走出校園，在活動中培養語文及文化關懷能力，與國際交朋友，擴展視野與胸襟。



●校長開場致詞



●結合科技平台進行國際交流



●兩校學生互動熱烈

◆日台交流協會活動

本次活動邀請日本臺灣交流協會高雄事務所日本語專門家坂本裕子老師分享「日本人新年文化」議題，從飲食、新年活動協助學生擴展異國文化的認知，並帶來許多日本文物，加深學生對日本風俗文化的認識與了解，最後以祈福繪馬請同學寫下新年新期望。以多元文化的精彩體驗，提升學生對於國際文化的尊重與包容，並提高各國不同文化差異的交流機會。



●觀光二同學與老師合影留念

推動國際教育外語課程

◆提升高中生職場外語文能力體驗課程 學習活動~多益檢定輔導課程

為強化本校學生職場英語運用能力，並學習運用英文表達其專業知識，以提升職場競爭力，特申辦「提升高中生職場外語文能力體驗課程學習活動」計畫，於去年假日開始開辦「多益檢定輔導課程」，邀請文藻外語大學英語教學中心林耕安講師擔任授課教師，經過密集的訓練課程，透過多益檢定測驗驗收成果，成果相當亮眼，讓學生在高中階段即獲得高分的多益證書，對於未來升學或進入職場都大有幫助，此計畫也將於 110 學年度繼續申辦，歡迎高一高二的學生把握機會報名參加。



●教務主任頒發老師感謝狀

●學生榮譽榜

800 分以上(1 位)

餐管三 翁筱芝(840 分)

550~750 分(9 位)

觀光三 簡郁蓁、觀光三 林妍均、

觀光三 梁芷璇、觀光三 盧芊筑、

觀光三 李曉柔、餐管三 吳侑融、

餐管三 謝昀臻、餐管二 鄭展易、

餐管二 王榕兒

◆110 年「技職技職亮晶晶」大高雄技術 型及綜合型高中國際領袖人才拔尖培 育計畫

高雄市教育局為培育本市技術型高中學生成為具備國際移動力的雙語人才，並能關心社會議題，提出見解與方案，「技職技職亮晶晶」計畫，自 109 年 8 月規劃發想，期待能翻轉技高學生在英語能力的弱勢，從寒假領袖培訓營，到學期培力延續課程，原訂最終以模擬市政會議與市長座談驗收學生學習成果，但因疫情關係，改以線上的方式舉辦發表會 <https://reurl.cc/2rYe0r>。

學生從自身出發，擴展關懷視野，從交通、生活環境、城市樣貌的營造、校園剩食，也關心經濟發展與就業問題，推己及人，不只是發現問題還提出具體可行方案供相關局處參考，期待透過這樣的雙語學習與專業結合模式能夠擴展到更多的課堂，讓更多的學子，一起成為最閃亮的那顆星。

●本校參與計畫學生

餐管二 鄭展易、觀光二 陳宜家、

餐管一 郭蕙毓



●教育局局長與課程督學主持活動



●雙語市政論壇線上發表會

/學務處相關活動報導

◆團隊默契、攻防謀略，我是神槍手～ 「全國漆彈大作戰」

社教館每年舉辦全國漆彈大賽，引導學生透過漆彈比賽遠離 3C 產品，從事健康多元的休閒娛樂活動，並提升學生體適能。

透過對戰比賽，鍛鍊學生在賽場上運籌帷幄、掌控全局的智慧與視野，誘敵、殲敵、堅守、突擊，各種策略在 3 分鐘的激戰場上迸發精彩刺激的火花。



●全國漆彈大作戰—充滿朝氣的神射手們



●全國漆彈大作戰—我們的團隊默契超好



●全國漆彈大作戰—完成著裝，準備上陣

◆耐力、體力、團隊默契大考驗～「跳繩比賽」

在今年嚴峻的疫情狀況，許多活動暫停辦理，學務處在考量師生期望及防疫考量，規劃各項運動賽事，於 110 年 4 月 14、15 日（三、四）辦理班際團體跳繩比賽，挑戰選手們的默契、體力、耐力。

當有班級超過 100 下的關卡，周圍師生有的屏氣凝神、有的驚呼讚嘆，注視著每一位參賽同學的專注神情及每一下的超越極限。



●跳繩比賽—默契、耐力大考驗



●跳繩比賽—高中組冠軍烹調二



●跳繩比賽—國中組冠軍 803

◆愛家愛鄉、清淨家園～「社區打掃」

每年四月，梅雨季節來臨前，學務處安排師生進行社區打掃，透過認識及實際行動，使學生透過清淨社區活動，了解社區環境、培養愛護社區的情懷。

進行高餐大附中校園周邊社區道路、樹叢，及餐旅大學周邊道路清潔，結合家長、志工協助，打造社區共榮氣象，並提升學生求學環境品質與校園形象。



●社區打掃—為社區清潔盡一份心力



●社區打掃—打掃大學周邊道路



●社區打掃—打掃大學周邊道路

◆金榜題名、追分成功～「統測、會考祈福牆」

每到下學期，是每位應屆畢業生競競業業、專心致力準備大考的時期，為每位考生祈福，並帶給學弟妹祝福。

學務處規畫祈福祈願海報牆，設計機票、火車票形式祈福卡，祝福每位考生都能順利邁向學習的理想目標，並將讓學弟妹的祝福小卡能滿滿的圍繞，也讓考生在準備之餘，從祝福的字裡行間能獲得溫馨滿點的正能量。



●祈福牆—為考生祈福



●祈福牆—滿滿的集氣，熱情的祝福



●祈福牆—金榜題名、追分成功

/實習處相關活動報導

109學年度高級中等學校適性學習均質化計畫

均質化舌尖上技藝傳承計畫分為「中餐大師講座」、「西餐大師講座」、「烘焙大師講座」、「飲調大師講座」、「旅館大師講座」。

◆「中餐大師講座」研習

中餐大師講座(第一場)於109年11月05日(四)17時30分~19時30分,共計2節,邀請校外教師洪廷瑋老師,主題為「家常料理」,地點:中餐烹飪教室。參與人員:校內教師3人,校內學生11人。研習內容從海鮮食材認識與前製備準備,菜道「金鈎墨魚」、「酸菜炒牛肉」、「家鄉屈雞」與「麒麟鱸魚」從材料認識、切配流程與烹調過程注意事項,講師能在短短兩小時完成繁瑣流程,讓學員學習在有限時間內分配時間與掌握出菜節奏與速度。



●中餐大師講座研習學員與陳正忠教授合影

◆「西餐大師講座」研習

西餐大師講座(第二場)於109年12月11日(五)13時15分~15時05分,共計2節,邀請校外教師陳寬定老師,主題「西式套餐」研習,地點:西餐大西餐烹飪教室。參與人員:校內教師5人,校內學生30人。研習內容為:「seafood and almond salad in fillo pastry cup」、「roast chicken with foie gras and truffle with marsala wine sauce」、「cold sweet potato soup」,講師能在兩小時完成繁瑣流程,呈現西餐經典套餐,著實使學員受益良多。



●西餐大師講座研習學員與陳寬定教授合影

◆「飲調大師講座」研習

飲調大師講座於110年4月14日(三)13時15分~17時05分,共計4節,邀請校外教師施智偉老師,主題「飲料美學裝飾」研習,配合大師講座於110年5月14日(五),邀請到台南TCRC酒吧,黃奕翔老師教授創意飲品,兩場研習地點皆於本校飲調教室。參與人員:校內教師3人,校外教師1人,校內學生13人。課程內容有從裝飾物前置知識、榨取因鮮果汁的技巧、創意發想的經驗分享,結合理論與實務操作。



●飲調大師講座—創意飲品

◆「烘焙大師講座」研習

烘焙大師講座於110年4月18日(六)9時00分~12時00分,共計3節,邀請校外教師:蔡銘老師,主題「蛋糕裝飾」研習,地點:本校烘焙教室。參與人員:校內教師2人,校內學生10人。研習內容是從食材認識與前製備準備,套餐內容為:「法式起司捲」、「芒果淋面慕斯」與「馬卡龍」,從材料認識、烘焙溫度與時間與裝飾技巧,學生從中習得各項材料變化及運用在蛋糕上。



●烘焙大師講座—成品展現



●烘焙大師講座—成品展現

◆「旅館大師講座」研習

旅館大師講座(第一場)於110年2月26日(五)13:15-15:05,共計2節課,邀請校外教師:張嘉玲老師,主題「旅館前台服務」。成果摘要:分享業界實務工作經驗,並靈活運用分組來討論業界實際案例(case study),使研習學員能充分運用理論結合實務來解決旅館前台會遇到的疑難雜症,增強實務經驗。搭配旅館大師講座,於110年4月22日(四)13:15-16:05,共計3節課,則是邀請到范景喻老師,主題「旅館英文」來教授旅館相關專有名詞與對話,分享學習英文與應用的寶貴經驗,增強學習英文的動機。



●旅館大師講座—旅館前台服務與講師合影

109 學年度優質化計畫

◆「優質化-推動創新多元教學」研習

110年6月24日(五)13:15-17:05,共計4節課,邀請丹鳳高中圖書館主任宋怡慧老師,主題「國文走讀」。雖然因為疫情改由線上研習進行,但是課程內容豐富,也充分與學員互動,介紹與實際體驗多種桌遊結合國文

課程,鼓勵老師們能運用到專業課程中,達到跨領域學習精神。



●國文走讀研習—線上研習教材

◆「優質化-專題製作」研習

邀請到台南應用科技大學劉修祥教授給予學生專題製作在觀念與實務上的教導,從題目發想,到展台布置與展演技巧,受益良多。



●專題製作研習與劉修祥教授合影留念

◆「優質化-戶外休閒實務」研習

因應108課綱於110年4月10日(六)09:00-18:00,於屏東縣琉球鄉辦理小琉球生態實務,課程內容有潮間帶生物認識與地形導覽,體驗厚石群礁海岸風光及浮淺體驗活動,本校教師藉由此研習課程進行多元選修精進研習。



●小琉球生態實務課程與講師合影留念

/輔導處校園活動報導

生涯發展教育系列活動

◆九年級適性輔導升學講座宣導

為協助國中應屆畢業生瞭解多元升學進路特色，做出符合興趣及性向能力的「最適性」教育進路選擇，輔導處從寒假開始規劃畢業學長姐返校做升學經驗分享交流，也陸續邀請各高中職學校對九年級進行升學宣導，希望藉由說明會讓學生能找出自己的興趣並作為未來升學參考方向，以達到十二年國教的重點目標—適性輔導，讓我們一同輔導孩子依性向、興趣和能力，開拓屬於自己的一片天空。適性，能快樂學習及發展！



●文藻大學五專部 藍美華副教務長



●高師大附中 李易蓁組長



●三民家商 郭香君組長



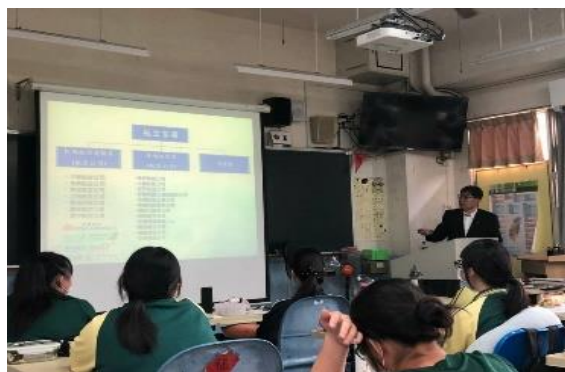
●鳳新高中 王慧婕主任



●中正預校 劉蕙婷少校

◆「大師入班」群科達人講座

特邀高雄餐旅大學航運系王穎駿主任、烘焙系葉連德主任和餐管系賴顧賢主任、高雄科技大學海休系李孟聰主任、屏東科技大學餐管系汪仲仁主任、南台科技大學餐管系林美蘭主任、輔仁大學餐管系進修部駱香妃主任、嘉南藥理大學餐管系黃輝雄主任於統測後對高三學生進行科系分享，針對各科系特色及畢業後的出路做介紹，教授們透過生動活潑的演講提醒學生甄選入學的面試重點及餐旅業未來發展。將這無比珍貴的經驗和方法密技全部教授給高三學生，希望透過這樣的分享能讓高三的學生視野更寬闊，在選校系時能堅定自己的腳步，走得更順，打好每一場勝仗。



●高餐大航空運輸服務管理系 王穎駿主任



●高科大海洋休閒管理系 李孟聰主任



●屏科大餐旅管理系 汪仲仁主任



●南台科大餐旅管理系 林美蘭主任



●嘉藥餐旅管理系 黃輝雄主任



●輔大餐旅管理系進修部 駱香妃主任



●高餐大烘焙管理系 葉連德主任



◆行行出狀元～家長職業分享講座

行行出狀元活動，在各班導師的盛情邀約下，共有六位師長現身分享自己的職涯趣事與工作哲學。這些職涯達人真是同學的好典範。聽完他們的分享，同學也能夠更加瞭解各行各業，原來術業有專攻，每一個人都是很努力在過生活，為社會盡自己的心力。期許同學們也要努力充實自己向他們看齊！



●陳俊臣先生(觀一陳伊涵爸爸)
——洋水產有限公司・業務



●陳之綾小姐(烹一陳詩庭媽媽)

一導遊/自營業-地瓜販售



●鄧雅姍小姐(餐一梁維翊媽媽)-艾瑪藝術工坊



●李啟英先生(801 李胤萱爸爸)

一中鋼機械工程師



●鄭語婷小姐(702 林宥銘媽媽)-中鋼公司



●卓味皇先生(703 卓羿成爸爸)-自營商

生命教育系列活動

◆生命教育戀戀親恩～慶生會活動

為了讓學生感受生命教育的真諦，讓壽星歡樂慶生的同時，也記得父母親恩並營造學校溫馨氣氛。輔導處於本學期舉辦兩季慶生會，由輔導處精心準備精巧可愛的蛋糕與來自同學的祝福小卡，希望大家能在歡欣又溫馨的氛圍中了解自己的誕生是多麼珍貴、獨一無二，並能好好愛惜生命！



●朝會慶生會壽星合影



●國高中部壽星合影



●國中部壽星合影



●高中部壽星合影

◆生命教育戀戀親恩～母親節活動

本校為實施生命教育終極關懷的主題，讓學生能將生命教育內涵反饋於家人，落實生命教育精神，特別在五月溫馨的季節中辦理戀戀親恩-愛的熱線你和我的活動，在課堂中引導學生透過打電話的方式與摯愛的家人連線，傳遞滿滿的愛與感謝，也透過製作美味料理與母親節卡片，感激母親的辛勞與偉大。



●國中學生專注投入活動



●國中學生致電向母親表達愛



●高中學生製作母親節卡片



●高中學生母親節卡片成果發表

國中技藝教育園地～榮譽榜

◆高雄市 109 學年度國中學生技藝競賽



●左為商管群產品行銷實務組第二名

901 謝昀潔同學

●右為餐旅群餐服組第一名

902 張簡芷昀同學

◆國九學生考取 110 年全國技術士飲料調製丙級證照通過率 100%



●從左至右依序為

最左邊 陳安琪指導老師

左二 **902 張簡芷昀同學**

左三前排 **902 林庭誼同學**

左三後排 **902 謝宜宸同學**

左四前排 **903 徐芷翎同學**

左四後排 **902 張簡安婷同學**

最右邊 **902 陳芋安同學**

/圖書館相關活動報導

109學年度高級中等學校適性學習均質化計畫

結合鳳山社區大學與高中職學校，共同開發食具上的製作並著重美學與文化歷史傳承且能應用於餐飲課程食具上的呈現。

◆「瓷盤彩繪」研習

於110年3月18日(四)，邀請校外教師鄧雅嫻老師，主題「瓷盤彩繪」研習，地點：本校圖書館。

講師首先透過簡報說明瓷器的由來與分類，包含上釉過程釉上彩與釉下彩，然後窯燒的溫度去控制釉彩顏料。第二節課讓學員去找尋自己喜歡的圖案或圖騰，先用鉛筆勾勒再運用釉顏料塗滿，藉由多層次的上彩讓顏色達飽和，最後一步描邊讓圖案更顯明。因當天的作品，講師需帶回作窯燒，學員也期待最後出來的成品，也能用於日常生活中。



●瓷器歷史介紹

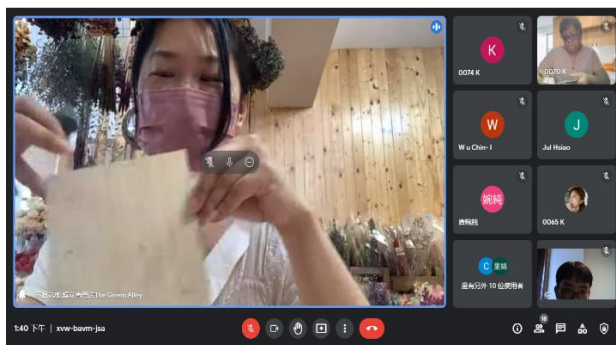


●學生初坯描繪成果

◆「餐桌桌花佈置~木框桌花」研習

於110年7月6日(二)，邀請校外教師張志宜老師，主題「餐桌桌花佈置-木框桌花盒」研習，地點：居家上線。

此次研習為線上研習，學員主要為上學期參加過的老師延續下來的，雖然為實作體驗課程，但講師能透過鏡頭清楚得一步一步帶領學員示範，每位學員最後都能完成作品。從回饋單上得知，有部分老師已著手規劃此類型課程融入自己的教學中，亦達到本計畫的目的，透過共享機制互助合作，開發更多課程讓學生受益。



●線上研習花材介紹



●(左圖)講師示範作品(右圖)學員作品



●學員作品

109 學年度高級中等學校適性學習社區推動校訂課程及彈性學習時間與大專校院協作共好計畫

使高級中等學校學生能具備質量俱佳的自主學習能力，以學校適性學習社區為基礎，推動區域教育資源的共享機制，並加強學校與大專校院之合作關係，增進學校對大專校院選才機制之理解。

◆「自主學習及多元選修課程分享」研習

於 110 年 05 月 26 日（三），邀請北一女中 蘇俊鴻老師，主題「自主學習及多元選修課程分享」研習。

講師先行介紹北一女中目前執行狀況，高一與高二自主學習 6 週為必要課程，由導師統一管理班級，指導老師由學生自行邀請，於課程結束後繳交一份報告可以是專題或筆記分享或學習歷程心得，其餘十二週分兩階段的彈性課程（微課程），配合大學端開課或校方自行開課。最後分享數學閱讀與數學詩創作豐富教學。



●北一女中研習大綱介紹

◆「自主學習及多元選修課程分享~跨學科融入」研習

於 110 年 06 月 16 日（三），邀請小港高中 蘇政傑老師，主題「自主學習及多元選修課程分享-跨學科融入」研習，此研習採線上。講師主要表達如何讓學生了解自主學習是什麼，透過一些探索、理解、省思找到自己感興趣的主題，而非指導老師填塞些東西硬是讓學生去做。其中也分享了小港高中與

楊梅高中自主學習開課說明與流程，與國教署優質化自主學習專區各校優良範本供大家參考。多元選修課程分享數學與資訊課程融入，運用 TRONCLASS APP 如何去開線上課程，取代線上教學的盲點。

◆「自主學習及彈性課程分享~金融課程分享」研習

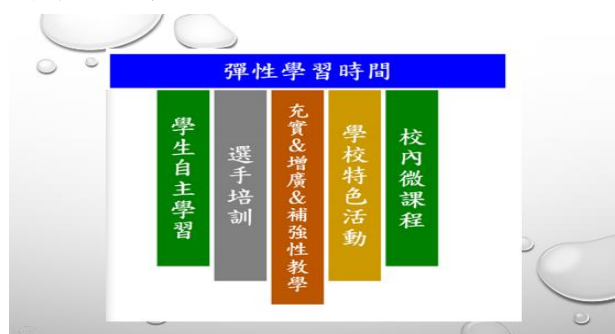
110 年 6 月 9 日（三），線上研習，邀請樹德科技大學金融管理系 李勝榮老師，主題「自主學習及彈性課程分享-金融課程分享」研習。

主要分享旗美高中與東港海事協助開課狀況，這兩所學校為計畫經費支應開課，排定固定時段，大學端依該時段安排師資與課程，彼此課程授課老師會相互調配，不會有重複課程現象。其次針對本校彈性課程分享金融知識與桌遊課程-現金流、青創十足，針對學生現階段該具有的金融知識去切入延伸。

◆「自主學習及彈性課程分享~居家美感體驗」研習

110 年 7 月 15 日（四）線上研習，邀請邀請校外教師 張志宜老師，主題「自主學習及彈性課程分享-居家美感體驗」研習。

主要介紹彈性選修與自主課程，讓學員們了解自主學習開課精神與流程，能在各自學校中引導學生選擇此課程，並能透過一些成果案例產出結果。此研習著重在美感素養的養成，講師能利用色彩的搭配去說明顏色上的鑑賞，並過實務操作讓每位學員都能完成作品。透過學校間的分享美感藝術課程，教導學員在開此些課程須注意的事項，尤其是在材料經費上，如何選用較少的花費能達到同樣的效果。



●彈性學習課程安排



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

The Affiliated Hospitality Senior High School of
National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

中華民國一一〇年七月三十一日

發行單位 | 國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

發行人 | 曾河嶸 校長

編 印 | 圖書館

校 址 | 高雄市小港區松和路 40 號

電 話 | 07-8060705

傳 真 | 07-8060650

FOLLOW US



www.nkhhs.kmhjh.kh.edu.tw



國立高餐大附中



Instagram [nkhhs40](https://www.instagram.com/nkhhs40)



高餐大附中2.0

