



## 辦理外師文化課程 語言與技能整合教學



為落實國際化教育方針並提升學生之全球移動力，教務處近期規劃並辦理「外籍教師入班教學研習活動」。旨揭活動旨在將跨文化理解納入餐飲專業實務，透過外籍師資之專業引導，強化學生對於西方節慶文化之認知及其與餐旅實務之關聯性。本次課程分別邀請美籍講師 Patrick Haines 與加拿大籍講師 Smith Douglas 擔任主講，為學生提供多元文化之沉浸式學習環境。

### 西方文化溯源與節慶演進：美國復活節專題研析

課程首部分由講師 Patrick Haines 針對七、八年級學生進行「美國復活節文化溯源」之專題授課。Patrick 講師採取循序漸進之教學策略，闡述復活節之歷史背景、符號意義及美國在地習俗之演進。授課內容著重於節慶意象之深度探討，包含「彩蛋尋寶 (Easter Egg Hunt)」之象徵意義以及復活節兔之文化內涵。此外，課程亦延伸至節慶相關之飲食研究，探究蛋類製品(如水波蛋及巧克力製品)於西方節慶餐飲中之地位。學生透過互動式研討，不僅掌握了專業之英語詞彙，亦得以從文化脈絡理

解異國節慶之底蘊，充分展現餐旅學子對跨文化議題之高度關注。

### 跨國職人技能傳承：加拿大風味紅蘿蔔蛋糕製作



餐旅教育之核心在於職人技能之養成。本校特邀國立高雄餐旅大學加拿大籍客座講師 Smith Douglas，針對紅蘿蔔蛋糕之製作實務進行全英語教學。Smith 講師秉持嚴

謹之餐旅教育理念，從食材特性、配方解析至操作程序，均進行詳盡之示範與解說。

此教學環節不僅限於技術層面之操作，更結合了內容與語言整合學習 (CLIL) 之模式，促使學生在專業術科環境中自然運用英語。透過對食材起源與西方飲食習慣之探討，學生在精進烘焙技能之同時，亦強化了英語聽說能力與國際職場素養，體現了本校「理論與實務並進」之辦學精神。

本次外籍師資入班教學活動，參與學生表現出極高之學習參與度與跨文化適應力。此類教學模式成功將外語學習與餐旅專業深度結合，不僅提升了學生之專業技能，更有助於培養其尊重多元文化之核心素養，此乃未來餐旅產業領導人才不可或缺之國際視野。

學校秉持持續精進之方針，未來將積極尋求更多國際教育資源與跨校合作機會，期盼透過多元化之教學實踐，厚植學生之國際競爭力，為其未來接軌全球餐旅舞台奠定堅實基礎。



### 攜手高餐大師培中心 強化晚自習輔導



隨著五月會考與統測的腳步近了，高餐大附中的校園夜晚顯得格外充實。為了給予九年級與高三同學最強力的支持，學校今年再度優化晚自習機制，與高雄餐旅大學師資培育中心深度合作。除了提供靜謐的讀書環境，更引入「大學長、大學姊」的專業輔導與經驗傳承，幫助準畢業生們在考前關鍵時刻，穩定節奏、精進學業。

### 跨校聯手，打造全方位學習防護網

這場教育資源的結合，由高餐大師培中心的大學生走入「餐中」校園，與本校應屆畢業班導師、任課教師組成堅強的督導團隊。除了維護自習期間的秩序，確保每位學生都能在安靜、專業的氛圍中衝刺，督導教師們更隨時在側，協助學生即時解決課業上的難題。

### 職人精神傳承：從經驗中尋找捷徑

對於高三準畢業生而言，餐中特別安排了師培中心的實習教師分享統測準備策略。這些學長姐剛走過相同的升學路，他們提供的筆記整理技巧、時間分配建議以及考場心態建設，對正處於高壓衝刺階段

的同學來說，無疑是最好的強心針。這種由大學端到高中端的專業導引，不僅提升了學習效率，也讓學生看見了未來進入餐旅高等殿堂後的模樣。

### 深耕基礎，九年級的穩健步伐

九年級的學弟妹們也在教師團隊的引導下，妥善利用晚上的黃金時段進行會考重點複習。透過有規律的讀書節奏，學生們逐漸培養出自主學習的自律精神，為即將到來的會考奠定最紮實的基礎。



「每一分的努力，都是為了成就更好的自己。」學校期許所有餐中的孩子，能善用這份珍貴的資源。在優質的學習

環境與專業師資的共同守護下，大家定能在今年的統測與會考中大放異彩。相信不久後的將來，你們都能帶著在餐中磨練出的職人韌性，書寫出屬於自己的亮眼成績單，為校爭光！



### 校園安全宣導-交通安全



**守護夢想大腦：**騎乘機車或單車務必戴穩安全帽。

**展現職人專注：**行走與騎車時嚴禁操作手機。

**落實路口禮讓：**行人不滑手機快步過馬路。

**亮眼安全出行：**穿著亮色衣物，提升自身能見度。

**遵守交通規範：**不逆向、不闖紅燈。