



本校學生帶領弱勢國中生體驗料理第一堂課



本校學生指導弱勢家庭的國中生親製義式貓耳麵，體驗專業烹飪，啟發職涯探索

國立高雄餐旅大學師資培育中心攜手本校舉辦「料理的第一堂課—從『興』出發」服務學習活動，邀請高雄弱勢家庭 22 位國中生走進專業廚藝教室，透過料理、遊戲與引導，找回興趣、萌生自信，也在技職教育的陪伴中，看見新的可能。活動以熱度、互動、專業交織出生命的風味，更展現技職教育的柔軟力量。

此次活動以「從興趣找方向」為核心理念，由高餐大師資培育中心統籌，高餐大附中烹調技術科三年級學生擔任小老師，從課前演練、流程規劃到實作引導，完整呈現「以學促教、以教促學」的技職精神。弱勢家庭國中生在陪伴中突破自我，不只完成料理，更重新定義未來；而高職生也在教學實務中看見自己成長，深化職涯認同，形成一場雙向成長的教育旅程。

餐大副校長兼師資培育中心教授馮莉雅表示，活動不僅讓國中生接觸技職專業，也提供高職生展現能力、培養教學技巧的真實場域，未來將持續跨校、

跨域合作，將技職教育帶進更多社區與校園，成為照亮學子未來的穩定力量。

活動在熱絡的破冰遊戲中揭幕，孩子初次走入專業廚房的拘謹，被笑聲迅速軟化。小老師們以同齡視角陪伴，拉近距離，也拉開孩子探索的心房。國中生在手把手引導下，從洗切備料到掌握火候節奏，每一步都像是在翻動人生新頁，廚房裡的溫度也逐漸成為自信的燃點。

三道主題料理——義式番茄雞肉貓耳麵、漸層葡萄柚氣泡奶蓋飲與香蕉巧克力鬆餅，是孩子對自我探索的第一份作品。過程中，他們在小老師的引導下聽見鍋鏟敲擊的節奏，也第一次感受料理被端上盤時的完成感，那份閃亮的眼神，在廚房的燈光下格外動人。許多學生表示「第一次發現自己這麼喜歡料理」，也驚訝原來技職教育比想像中更專業、更有趣。



在活動尾聲的感恩與反思分享時，國中生踴躍分享心情，有人說原本以為自己不擅長動手，卻在操作中找到成就感；

有人則以「今天像做了一道關於自己的料理」來形容這趟旅程。而參與的高職生，也從教學與陪伴中，看見自己三年所學的厚度，體會「引導他人」的價值與責任感。

馮莉雅指出，技職教育的力量不只在技能，也在陪伴與啟發。此次服務學習將「教育現場」與「真實需求」接軌，使師培生、小老師與國中生都能在互動中成長，讓學習不再只是課本，而成為生命的觸動。



校長陳森杰表示，看到學生從受教者轉化為教學引導者，是技職教育最美的成果。他強調，高職三年不只培養專業，更培養態度，而學生願意以自身專業陪伴弱勢學子，正是技職教育「做中學、學中做」的最佳展現。

整場活動宛如一席溫暖的教育饗宴：廚房裡的香氣，是興趣萌芽的記號；孩子的笑容，是自信重生的回響；而老師與學生之間的陪伴，是照亮未來的微光。高餐大師培中心也期盼未來能將這份光擴及更多學校與家庭，使每位孩子都能找到自己的「興」，向更遠的方向前行。

感謝指導老師楊東衡秘書全程陪同，提供支持，讓睿涵得以更安心、更專注地發揮技術，最終順利拿下佳績。

楊東衡老師對李睿涵的成就功不可沒，老師平時在課後以細部指導調整其姿勢與手部角度，並透過反覆練習，確保學生能在比賽中呈現最佳狀態。

此外，賽後老師更利用休息時間，帶領睿涵認識多位拉花領域的專業師資，協助她釐清技術上可改進之處，並指導她如何調整比賽心態及紓解壓力。正是這份無微不至的指導，促使李睿涵同學在全國高中職、大專院校及社會人才參與的競賽中脫穎而出。

李睿涵勇奪 K CUP 國際咖啡挑戰賽拉花亞軍



餐管二李睿涵同學勇奪第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽拉花項目亞軍

本校在培養專業人才與技術精進方面再傳捷報！餐管二年級的李睿涵同學，於 12 月 5 日在崑山科技大學圖書資訊館國際咖啡認證中心舉行的「第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽」中表現卓越，在競爭激烈的咖啡拉花項目中勇奪亞軍，充分展現其穩定實力與持續成長的力量。此項賽事旨在強化咖啡拉花、手沖咖啡、咖啡杯測等專業技能，並提升我國咖啡調製技術。

此次競賽為李睿涵同學第三度參賽。在比賽過程中，



儘管獲得亞軍的亮眼成績，李睿涵同學仍保持謙遜。她表示，此次比賽讓她更清楚地看見與強者之間的差距，並意識到自身仍有許多需要努力與加強的部分。睿涵同學承諾未來將持續精進技巧，以朝向冠軍目標邁進。

本校對於李睿涵同學在專業領域展現的努力與進步深感欣慰，並將持續支持學生在專業領域中追求卓越表現。

第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽的咖啡拉花賽決賽要求參賽者在 6 分鐘內(包含 1 分鐘前置作業)完成兩杯一致性拉花拿鐵。競賽期間，選手必須使用主辦單位指定的設備，包括 Dalla Corte Studio 咖啡機和 Dalla Corte Max 磨豆機，以及指定的「威尼斯配方豆」和「戀職人鮮奶」進行製作及評分。