

# 國立高餐大附中 107 級九年級畢業餐旅成果展活動計劃

## 壹、目的

- 一、為發展本校學校特色，加強餐旅特色課程教學成效。
- 二、為落實本校學生活動之多元發展，健全學生之身心發展。
- 三、為開發學生潛能，啟發學生多元智慧，落實適性教學及全人教育。
- 四、為家長提供參與學校事務的多元管道，促成親師交流溝通。

貳、舉辦時間：中華民國 107 年 06 月 02 日（六）11：30~13：30。

參、舉辦地點：九年級各班教室。

## 肆、活動流程：

時 間	活動名稱	活 動 內 容	活動地點	負 責 單 位
07：30	到校	集合點名	教室	導師
08：00~11：10	準備時間	餐點製作、各班教室佈置	教室、專業教室	導師/安琪師/淑美師/孟汝師/政霖師
11：10~11：30	進場	各班家長簽到	教室	導師
11：30~11：40	開幕式	校長、家長會長 至各班致歡迎詞	教室	教務處 一級主管
11：40~13：20	餐會	餐會	教室	
13：20~13：30	散會	歡送與會家長	教室	
13：30~16：30	場地整理	場地收拾與環境清潔	教室、專業教室	導師/安琪師/淑美師/孟汝師/政霖師
16：30~	賦歸	賦歸		導師

伍、經費來源：參與家長每位收取費用 450 元，用以支應本活動相關經費。

陸、本計畫陳校長核定後辦理，修正時亦同。

## 《全國唯一特色國中 畢業餐旅成果展》

國立高餐大附中國中部之餐飲課程是學校一大特色，為全國首創的案例。學校課程中除九年一貫課程的國文、英文、數學、社會及自然與一般國中完全一致之外，特別設計將餐旅專業相關的實務課程融入一般課程中，結合專業的硬體設備，讓學生透過實際操作學習，試探自己對餐旅領域的興趣，也提供學生發揮餐旅潛能的空間。

據校長周敦懿表示，國中部學生們從七年級學習烘焙與飲調基礎課程，到八年級轉換為中餐烹調，九年級製作西餐菜色，每一個年級有不同的學習方向與特色，讓學生都能掌握餐飲課程的基礎。今年國中部全體九年級同學親自掌廚，製作美味佳餚、點心與飲品，以餐桌服務方式展現，將三年所學的餐飲技藝呈現給所有參與的家長。

畢業成果展席間充滿著師長的關懷、學生們的感恩與感謝，現場一起見證這三年莘莘學子在餐旅技藝上的成長與蛻變，內場同學運用西餐學到的知識，在中西餐教室從備料、烹調、擺盤中分工合作且層層把關，確保家長們都能享受到最具用心的佳餚；外場同學秉持服務精神，各個善盡職責、機警地應對突發狀況，為現場來賓提供最難忘的服務。在九年級同學齊心合作下，共同打造出這一場色、香、味俱全、令人為之驚豔的美食饗宴。

# 邀請卡

親愛的家長，您好：

在鳳凰花開的畢業前夕，高餐大附中  
國中部九年級的孩子們在餐旅技藝的成長  
有目共睹，您這三年的陪伴孩子們將以餐  
會表達感謝，我們準備了精緻美味的餐飲  
實作成品，打造出為之驚豔的美食饗宴，  
歡迎您在 6/2(六) 蒞臨會場，分享孩子們  
的成長！

本日活動流程：

時間	活動內容
11:10~11:30	迎賓報到
11:30~11:40	開幕致詞
11:40~13:20	午餐饗宴 費用 NT\$ 450 元 / 人
13:20~13:30	歡送貴賓



## 國立高餐大附中 107 級國中部畢業成果展

日期：107/6/2 (六)

時間：11:30

地點：九年級各班教室

本校秉持「多元發展、雙軌並重」的教育理念，努力  
達成「開發學生潛能、扎根餐旅技藝」的學校願景！  
您的參與及肯定是餐中辦學進步的最佳動力。

竭誠歡迎您的蒞臨指導

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

敬邀



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校  
TEL：8060705，FAX：8060650、8060597  
地址：812 高雄市小港區松和路 40 號  
網址：<http://nkhs.nkuht.edu.tw/>

INVITATION

Graduation Exhibition

