

臺北市開平餐飲學校

106 學年度第二學期適性發展教師輔導知能研習實施計劃

一、緣起：

本校以推廣餐飲美學，深根餐飲文化教育為宗旨，為讓教師對餐飲有所認識與了解，以陪伴學生適性發展，本校特辦理餐飲美學種子教師研習活動。

二、目標：

1. 十二年國教適性發展教育宣導。
2. 增強教師對餐飲文化的認識與了解。
3. 提升教師認識多元食材運用技術及展現食物新生命。
4. 提高教師餐飲專業，並能運用於教學中。

三、辦理單位：臺北市開平餐飲學校

四、對象：全國國中之導師、輔導老師或家政、綜合活動老師

五、辦理時間：第一梯次 107 年 3 月 22 日(四)

第二梯次 107 年 4 月 19 日(四)

六、人數：每梯次以 36 名為限(如報名人數過多，則採 1 校 1 人並以導師、輔導老師、家政或綜合活動老師為優先錄取對象，額滿為止)

七、活動內容：

1. 研習主題：餐飲美學~「包」你滿意
2. 地點：台北市大安區敦化南路二段 277 號 B1(中點教學餐廳)
3. 活動行程如右表：
4. 注意事項：請穿著輕便服裝準時報到，並自備保鮮盒盛裝成品。

時間	主題	內容	地點
08:40 09:00	報到	報到	中點教學餐廳
09:00 09:10	開幕式	致歡迎詞	中點教學餐廳
09:10 09:30	餐飲的第一堂課	分享主題課程	中點教學餐廳
09:30 11:30	鮮肉小籠包	實做	中點教學教室
11:30 12:00	回饋問卷~see you next time	主持人	中點教學餐廳

八、師資：開平餐飲學校中餐組師傅

九、研習時數：全程參與者，俟研習結

束後核給研習時數 4 小時。

十、經費來源：由本校相關計畫經費項下支應。

十一、報名流程：

第一梯次 3/22(四)：107 年 3 月 20 日(二)前至全國教師在職進修資訊網報名；

第二梯次 4/19(四)：107 年 4 月 17 日(二)前至全國教師在職進修資訊網報名；

十二、聯絡人：特教輔導組吳瑞華 電話：(02)2755-6939 轉 253 傳真：2754-1970

十三、交通方式：

公車：可乘 52、275、285、902、905、906、909、敦化幹線至鳳雛公園站(和平東路敦化南路口步行至約 1 分鐘)

捷運：捷運六張犁站 → 步行至和平東路敦化南路口約 5 分鐘