

臺北市開平餐飲學校

105 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：臺北市私立開平餐飲學校

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 106 年 3 月 16 日(四)，主要對象：北市之教師

第二梯次 106 年 3 月 18 日(六)，主要對象：非北市教師

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~”中”愛一生
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。

3/17 時間	主題	負責人	地點
08:20- 08:40	報到	主持人	中點教 學餐廳
08:40- 09:00	餐飲的第一堂課	分享主 題課程 老師&學 生	中點教 學餐廳
09:00- 11:00	燒賣、翡翠蒸餃	中餐師 傅	中點教 學餐廳
11:00- 12:00	回饋問卷~see you next time	主持人	中點教 學餐廳

八、師資：開平餐飲學校西餐組師傅  
& 教育部多元進路宣導專員

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 3/16(四)：106 年 3 月 13 日(一)前至臺北市教師在職進修網報名；

第二梯次 3/18(六)：106 年 3 月 13 日(一)前全國教師在職進修資訊網報名；

以上梯次皆於 3/14(二)確認遴選名單。

十二、聯絡人：輔導組吳瑞華 電話：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