

臺北市開平餐飲學校

103 學年度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 104 年 3 月 19 日(四)，主要對象：北市之教師

第二梯次 104 年 3 月 21 日(六)，主要對象：北市外之教師

六、人數：每梯次以 32 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～我欲”咖哩”攬牢牢

2. 時間：08:30-12:30 時

3. 地點：台北市復興南路二段 148 巷 15 號/開平餐飲學校主廚之家

4. 活動行程如右表：

5. 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	負責人	地點
8:20-8:30	報到	主持人	西餐廳
8:30-9:00	餐飲的第一堂課	宣導員	西餐廳
9:00-11:40	咖哩製作	師傅	2F
11:40-12:30	LET' S EAT 幸福好滋味 餐飲美學座談～	主持人	西餐廳

八、師資：開平餐飲學校中餐組師傅 & 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 3/19(四):104 年 3 月 11 日(三)前至臺北市教師在職進修網報名並完成薦派，以利於 3/12(四)確認遴選名單。

第二梯次 3/21(六):104 年 3 月 11 日(三)前全國教師在職進修資訊網報名；3/12(四)確認遴選名單。

十二、聯絡人：輔導組孫立瑋 電話：2755-6939 轉 253 傳真：2754-1970

十三、交通方式：請至本校網頁最下方”本校位置”參考交通路線