

臺北市開平餐飲學校

104 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 105 年 3 月 10 日(四)，上半天，主要對象：北市之教師

第二梯次 105 年 3 月 17 日(四)，下半天，主要對象：非北市教師

六、人數：每梯次以 45 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～義網情深
2. 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
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。

3/10 時間	3/17 時間	主題	負責人	地點
8:20- 8:30	13:10- 13:20	報到	主持人	西餐廳
8:30- 9:00	13:20- 13:40	餐飲的第一堂課	宣導員	西餐廳
9:00- 11:10	13:45- 16:00	蕃茄海鮮義大利麵. 義式蔬菜湯	師傅	2F
11:15- 12:30	16:00- 17:20	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 3/10(四)：105 年 2 月 29 日(一)前至臺北市教師在職進修網報名；  
第二梯次 3/17(四)：105 年 2 月 29 日(一)前全國教師在職進修資訊網報名；  
以上梯次皆於 3/1(二)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

[http://www.kpvs.tp.edu.tw/uf/map/map\\_all.htm](http://www.kpvs.tp.edu.tw/uf/map/map_all.htm)