

臺北市開平餐飲學校
開平餐飲學校 107 學年度第一學期國中教師技職教育研習

- 一、 目的：
協助國中教師認識技職體系之學習內容、教學特色及進路發展。使國中老師了解技職體系，進而發揮協助學生適性就學選擇之輔導。
- 二、 辦理單位：臺北市開平餐飲學校
- 三、 研習對象：全國國中教師
- 四、 辦理時間：107 年 10 月~108 年 1 月
- 五、 報名方式：請上”[全國教師在職進修資訊網](#)” 報名，報名截止日期：
請查詢各場次及截止時間，報名網址如下：<http://t.cn/REI5a6i>，並於開課前三天確認遴選名單。。
- 六、 研習時數：全程參與者，俟研習結束後核給研習時數。
- 七、 經費來源：由本校相關計畫經費項下支應。
- 八、 各課場次辦理期程與內容介紹：請見附件一
- 九、 聯絡人：招生組組長孫瑋伶 電話：(02)2755-6939 轉 251 傳真：2754-1970

附件一、各課場次辦理期程與內容介紹：

年分	場次	日期	時間	研習主題	課程介紹	人數	上課地點
107 年	第一場次： 品水生活課程	10/13(六)	9:00-12:00	品水課	品水師/侍水師基礎課程 1. 對水有更深刻的認識，了解水的成分和來源。 2. 根據水的特性與食物做巧妙的搭配	50	開平餐飲學校 校本部： 台北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號
	第二場次： PTS 彼得思創新教學於課堂中的實踐	10/27(六)	9:00-16:00	彼得思(PTS)課程教學	1. 主題式教學 4.0 2. 藉由透過研習課程了解彼得思(PTS)創新教學法的基礎概念與基礎課程設計	60	開平餐飲學校 校本部： 台北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號
	第三場次： 中式點心實作體驗	11/8(四)	9:00-12:00	中式點心實作體驗	1. 餐飲概論介紹 2. 椰香糯米滋和雞冠餃實作課程	40	開平餐飲學校 中點教室： 台北市大安區敦化南路二段 277 號 B1
	第四場次： PTS 彼得思創新教學於課堂中的實踐	12/1(六)	9:00-16:00	彼得思(PTS)課程教學	1. 主題式教學 4.0 2. 藉由透過研習課程了解彼得思(PTS)創新教學法的基礎概念與基礎課程設計	60	開平餐飲學校 校本部： 台北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號
108 年	第五場次： 活化英語教學用彼得思 PTS 教英文	1/3(四)	9:00-12:00	活化英語教學： 用彼得思(PTS)教英文	1. 主題式教學 4.0 2. 本課程由外籍教師授課，全程英語教學，利用彼得思(PTS)教學法融入英文課程，藉由 PTS 分段主題社會化教學法，帶給學生多元豐富的活潑學習模式，增進學生學習意願。	60	開平餐飲學校 校本部： 台北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號