

臺北市開平餐飲學校
開平餐飲學校 112 學年度國中教師技職教育研習計畫

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。本次融入「食農教育」，透過實作體驗更加了解技職體系，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：國中教師 38 名，額滿為止。

四、辦理時間：113 年 01 月 20 日(六)09:30-17:00

五、報名方式：請上“全國教師研習網”報名，課程名稱：食在地食農學堂-教師餐飲知能研習。研習代碼：4135420。報名截止日期：2024/01/17,課程名單將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：由本校學校經費項下支應。

八、活動辦理內容介紹：

9:20-9:30 報到集合(淡水捷運站出口處)
9:30 出發
10:00-12:00 阿三哥體驗(秋季的里山節氣調查行動)
12:00-13:30 用餐+休息自由活動
13:30-14:00 餐飲科認識
14:00-15:00 阿三哥體驗(手搓米苔目與木炭窯導覽)
15:00- 返程(路途紅線捷運站下車)

九、聯絡人：招生組教師吳佩穎 電話：(02)2755-6939轉255

傳真：02-2754-1970



食在地食農學堂

教師餐飲知能研習



講師 開平校友103年班
張哲岳 老師

活動日期

2024/01/20(六) 9:30-17:00

活動內容

秋季的里山節氣調查行動
手搓米苔目與木炭窯導覽

活動地點

新北市淡水區樹興里9鄰
樹林口1-3號
集合地點:淡水捷運站(9:30)

隨著飲食文化多樣化，在地食材的重要性不可忽視，本次規劃探索當季節氣行動並結合餐飲實作體驗，期許於活動中給予師長餐飲知識，啟發教學課程設計。

