

臺北市私立開平餐飲職業學校 函

地址：臺北市大安區復興南路二段148巷24號

承辦人：吳佩穎

聯絡方式：02-2755-6939分機255

傳真：02-2754-1970

電子信箱：penny10933@kpvs.tp.edu.tw

受文者：屏東縣立內埔國民中學

發文日期：中華民國115年5月18日

發文字號：私開教字第2605120040號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文 (2605120040_2605120040_ATTACH1.pdf、
2605120040_2605120040_ATTACH2.jpg)

主旨：檢送本校辦理「開平餐飲學校114學年度國中教師技職教育_節慶美食教師研習」實施計畫乙份，請鼓勵所屬踴躍報名並秉權責核予出席人員公假，請查照。

說明：

- 一、為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。本次主題為融入「節慶」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、辦理日期：115年06月05日（五）13:00-17:00。
- 三、研習對象：全國國中教師。
- 四、報名方式：採線上報名，請上”全國教師在職進修資訊網”報名，課程名稱：節慶美食教師研習，課程代碼：5586307。報名截止日期：115年06月02日（二），課程名單將於開課前三天確認遴選名單。
- 五、研習集合時間、地點：當日下午13:00-13:20報到於開平餐飲學校之中餐廳。

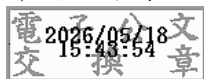
六、研習地點：臺北市大安區復興南路二段148巷15號。

七、研習時數：全程參與者，俟研習結束後核給4小時研習時數。

八、研習詳細內容請參閱實施計畫，有相關事宜，歡迎洽詢
2755-6939轉255，吳老師。

正本：臺北市公私立國民中學、新北市公私立國民中學、桃園市公私立國民中學、臺中市公私立國民中學、臺南市公私立國民中學、高雄市公私立國民中學、基隆市公私立國民中學、新竹市公私立國民中學、嘉義市公私立國民中學、新竹縣公私立國民中學、苗栗縣公私立國民中學、彰化縣公私立國民中學、南投縣公私立國民中學、雲林縣公私立國民中學、嘉義縣公私立國民中學、屏東縣公私立國民中學、宜蘭縣公私立國民中學、花蓮縣公私立國民中學、臺東縣公私立國民中學、澎湖縣公私立國民中學、金門縣公私立國民中學、連江縣公私立國民中學、各縣市完全中學

副本：



裝

訂

線



臺北市開平餐飲學校
開平餐飲學校 114 學年度國中教師技職教育研習計畫

一、 研習目的：

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。
本次教師研習融入過年節慶美食主題，透過學校介紹、實作體驗及餐飲知能更加了解餐飲技職體系，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 36 名，額滿為止。

四、 辦理時間：115 年 06 月 05 日(五)13:00-17:00

五、 報名方式：請上"全國教師在職進修研習網"報名，

課程名稱：節慶美食教師研習。報名截止日期：2026/06/02，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 4 小時研習時數。

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：

1300-1320 教師報到 (中餐廳)

1320-1350 餐飲科學校介紹

1400-1645 料理實作 _紅藜東坡粽

1645-1700 QA 問答+回饋分享

九、 聯絡人：招生組教師吳佩穎 電話：(02)2755-6939 轉 255

信箱：penny10933@kpbs.tp.edu.tw



節慶美食教師研習 實作體驗課程【紅藜東坡粽】

融合紅藜與經典東坡肉，將傳統與創新完美結合。細緻的長糯米拌入營養豐富的紅藜，搭配香濃滷製的五花肉。傳承端午包粽文化，帶來健康、滋味與心意兼具的節慶美饌。

時間 115/06/05(五)1300-1700

地點 開平餐飲學校 中餐廳
臺北市復興南路二段148巷15號

活動流程

- 13:00 - 教師報到
- 13:30 - 技職教育介紹
- 14:00 - 節慶美食實作體驗課程
- 16:30 - QA提問時間



▲ 立即報名 ▲



開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL

聯絡人:吳佩穎 電話(02)2755-6939#255
地址 臺北市大安區復興南路二段148巷24號