

臺北市開平餐飲學校事後新聞稿 請轉交文教記者

【發稿日期：107 年 9 月 10 日】

【開平餐飲創新教育獲評鑑肯定 連芬蘭也來參訪】

台北市私立開平餐飲學校獲得台北市教育局 106 學年度公私立高中職校務暨專業類科評鑑一等獎！教育局校務評鑑為每四年舉辦一次，此次開平餐飲學校在學校領導與行政管理、課程發展與評鑑應用、教師教學與專業發展、學生學習與成效表現、學生事務與公民素養、學生輔導與特殊教育、董事會設置與經營、實習輔導與產業合作等向度皆獲得一等，另外專業類科也同樣獲一等肯定，可說是對全校教師給予了最大的肯定。

開平餐飲學校打破傳統處室分野，以扁平化的行政組織，面對趨勢變化時能更快速反應彈性調整，發揮更強大的團隊力量；而其順性發展的教育理念、重視關係與對話的人文底蘊，加上獨創超學科統整的 PTS 彼得思主題式教學法，更是讓學生在高中階段便能夠過著大學般的生活，自主選擇學習課程，藉此引發學習動機，強化知識、企劃以及餐飲專業技術等三大學習成果。

事實上，PTS 教學法打破了學科界線，其教學理念及模式不僅正符合十二年國教的核心素養導向，接軌時代脈絡與社會發展趨勢，也吸引開放教育先驅芬蘭教育參訪團，到開平實地體察 PTS 教學優勢及特點。此外，開平餐飲學校為全世界唯一獲得亞洲唯一世界級餐飲組織（世界廚師聯合會，World Association of Chefs' Societies）優質廚藝學程認可的高中學校，其透過以年為單位的建教合作、全台獨創的教學餐廳以及實力堅強的主廚團隊，讓學生累積紮實且全面的餐飲廚藝基礎，並充分體驗真實工作環境，與未來就業無縫接軌。

P01 圖說：

開平餐飲學校以超學科統整的 PTS 彼得思主題式教學法，讓學生順性發展，找到未來。

P02 圖說：

藉由模擬實境的教學餐廳，學生可從實戰中磨練專業，累積就業即戰力。

P03 圖說：

透過以年為單位的建教合作，有助於學生完整生涯試探及發展。

P04 圖說：

學校規劃多種類型課程，提供學生不同的學習機會。

P05 圖說：

透過大量對話與討論，讓學生增進口語表達與應對進退能力。

訊息稿

P06 圖說：

芬蘭教育參訪團特地來台參訪開平餐飲學校，了解 PTS 教學法的獨到之處。



開平餐飲學校以超學科統整的 PTS 彼得思主題式教學法，讓學生順性發展，找到未來。



藉由模擬實境的教學餐廳，學生可從實戰中磨練專業，累積就業即戰力。

訊息稿



透過以年為單位的建教合作，有助於學生完整生涯試探及發展。



學校規劃多種類型課程，提供學生不同的學習機會。



透過大量對話與討論，讓學生增進口語表達與應對進退能力。



芬蘭教育參訪團特地來台參訪開平餐飲學校，了解 PTS 教學法的獨到之處。