

臺北市 110 年度優質學校參選申請書

參選獎項

單項優質獎：創新實驗

人文餐飲展賦能 優質學程耀國際



臺北市私立開平餐飲職業學校

馬嘉延、夏豪均、馬嶽、

王璿瑩、周芳君、房芊妤

中 華 民 國 110 年 01 月 13 日

目錄

摘要.....	1
壹、基本現況.....	2
一、設校歷史.....	2
二、社區環境.....	2
三、學校規模.....	3
貳、優質目標.....	4
一、背景分析.....	4
二、具體目標.....	5
參、具體做法.....	6
一、實施內容.....	6
二、創新做法.....	14
肆、優質成果.....	15
一、目標達成.....	15
二、創新成果.....	16
伍、學校特色與未來展望.....	19
一、學校特色.....	19
二、未來展望.....	20

摘要

本方案係以臺灣第一所餐飲專門學校為本，紀錄技職教育與創新課程之間的對話，並降低學用落差的教學困境，以適應社會能力培養學生，並持續精進教育品質，提升學習驅動力，豐富學生學習歷程。本案創新實驗的具體目標：1.創新思維－實踐後現代教育新思維，開創技職教育領航先鋒；2.創新策略：建構 PTS 創新教育方法，共創集體教育新穎思維；3.創新成果－培養學生成為領袖人才，展現創新教育國際品牌；4.創新分享－統整資源建立分享機制，共享創新實驗策略經驗。

PTS 教學法打破了學科界線，其教學理念及模式亦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，到開平餐飲學校實地體察 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－世界廚師聯合會優質廚藝學程認證的高中學校，並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。再者，為符應創新課程，本校行政團隊及教師團隊打破處室疆界，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。

關鍵字：優質學校、開平餐飲學校、創新實驗、順性發展、PTS 教育

壹、基本現況

一、設校歷史

「開平餐飲學校」是臺灣第一所餐飲專門學校，並獲得 Worldchefs 世界廚師聯合會所頒發的「優質廚藝學程認證」。「開平餐飲學校」源起於「私立開平中學」，1953 年由夏耀珊博士創校，選用「開平」兩字作為校名的用意，便是希望培育有用人才，消弭世上的匱乏與動亂，為往聖繼絕學，為萬世開太平。1956 年，由第一任校長馮良杜再設高中日間部，成為六年一貫的中等教育學校，並配合政府推廣職訓教育政策，改制為「開平工商職業學校」，陸續增設電子設備修護科、汽車修護科、電工科及綜合商業科，更因應資訊時代的來臨，增設資訊科與資料處理科，推展電腦運用技術，走過輝煌的技職教育年代。1990 年，第二任校長夏惠汶接掌，將人文精神融入辦學，也看到了精緻化服務業的發展趨勢，於 1991 年增設餐飲科，並首開餐飲學校風氣之先，舉辦拜師大典活動，發展統整單元式課程，為開平餐飲教育辦學奠下根基。

「餐飲科」設科 30 年來，也是轉變最大的階段，學校除了推動精緻化的專業教育，逐年減併其他類科，也積極落實人文理念辦學，推展情緒教育、做中學、超學科統整主題式教學、校內外實習、法治教育、平台對話等等，開平餐飲學校的學生不僅能在校園中健康、平衡、愉快地成長，更能快樂學習有成就，在各項餐飲競賽中表現優異，開平餐飲學校成功走出餐飲教育的新風貌，也為國內高職教育樹立改革的新典範。而餐飲界流傳著「南高餐，北開平」的封號，更是外界對開平的最好肯定。

2005 年，第三任校長羅俊彥上任，2007 年將學校更名為「開平餐飲學校」，成為全國第一所餐飲專業學校，羅校長將餐飲技術提升至餐飲美學與文化層面，致力將開平打造為東方美食藝術殿堂。在職期間，深化超學科統整創新教育之發展，此間開平團隊曾三度獲得教育部教學卓越獎入圍，更於 2009 年承辦聽障奧運開幕餐會，挑戰史無前例的 3,500 人的「辦桌」，讓來自 80 個國家的外國選手留下深刻的印象，更兩度承辦國際中等學校廚藝挑戰賽，接待來自海外多國的青少年選手，真正做到將學生帶出去、把世界帶進來，讓學生更具國際觀。

2013 年，在第四任校長馬嘉延的帶領下，技職教育掀起創新實驗的浪潮，以「看見學生價值多元展能，推動創新實驗國際教育」為核心理念，2015 年獲得 Worldchefs 世界廚師聯合會所頒發的「優質廚藝學程認證」，2016 年成立國際餐飲實驗班，2019 年成立餐飲磁性實驗班級，以餐飲專業的基底下，透過 PTS 教育、超學科統整設計，設計出更符應社會趨勢及能力的教育品質課程。

二、社區環境

開平餐飲學校位於臺北市大安區，交通便捷且資源豐富，位於重要樞紐地段，串聯臺北地區餐飲資源，提供豐富的教學資源網絡、技術層面業界參訪等，並時常邀請業界專家進行演講，提供即時的餐飲趨勢新知。地理位置上，鄰近大安森

林公園、大安運動中心及市立圖書館，自然及文化資源豐富，具有豐富的生態環境教學資源。

貳、優質目標

一、背景分析

以下依內、外部因素進行 SWOT 分析，據以擬定創新實驗發展之方案目標與因應策略。

表 4 開平餐飲學校創新實驗 SWOT 分析表

項目		優勢 Strengths	劣勢 Weaknesses
內在因素	行政團隊	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符應創新課程，行政單位中心制，行政團隊相互溝通協調、機動性強。 2. 工作屬性以任務為導向，不斷溝通、精進自我、建立團隊協調及工作機制。 3. 以願景理念為行政領導主軸，行政團隊特質為彈性度高、易調整、互相合作補位。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需要具有統整、溝通協調以及統整性思考的行政工作人員，教師培訓時間久。 2. 打破處室疆界，業務具變化性高，行政團隊需具有高度主動性，主動討論與檢核。
	教師團隊	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課程為主題式設計，教師具有解決問題的能力、能應用知識技能、創新不同的授課方式。 2. 教師學群制度，教師團隊信任度高，易合作、互相交流。 3. 以學生為主體，教師與學生關係良好，具有信任關係。 4. 大量採用五星級專業師傅為專任技術教師。 5. 教師的特質具有使命及責任感。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 創新教學設計，需有大量的集體時間，進行團隊建立及共備課程。 2. 每日進行團隊教學反思及回饋，公開討論自我狀態及學生狀態，若教師不願意自我探索，自居本位主義，會導致團隊無法給予協助。 3. 教師要設計主題式課程，需要有跨領域的自學能力。
	學生學習	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以人文教育為主，訓練學生軟實力，學生多敢表達，自主性高，業界對於畢業生的認同度高。 2. 嚴謹的專業教育，學生技術能力強，型塑餐飲教育口碑，業界對於學生認同度高。 3. 創新課程鼓勵學生探索及試錯，學生具有高適應度，並喜歡多元化學習，進步空間大。 4. 提倡業界接軌能力，學生多願意接受挑戰、具可訓練特質、提早具有進入職場的準備。 5. 課程中不斷進行自我探索及生涯釐清，學生多對於未來進路已有初略之思考與規畫。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 超學科課程設計，學生易對於習得之知識分野不明確。 2. 青少年階段生涯志向易改變，若探索自我後，想改變餐飲領域志向，除了教師不斷給予引導之外，學生需具有高度主動性，進行探索。 3. 學生多提早進入職場，另青少年階段較易被同事影響，需不斷進行品德教育及自我保護教育。
	設備環境	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提倡與業界接軌的專業能力，餐飲專業教學設備依教學需求更新，並與業界設備相符。 2. 各項設備依課程發展購置，資源統整，以學生學習需求為考量進行設備維護 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 面對資訊教育的趨勢，資源無遠弗屆，需提高網路系統規格及資訊教育硬體設備。 2. 創新教育課程多為探索、主題及討論，傳統型教室及課桌椅已不復

		更新。	用，以創新教室設計為主。
	家長參與	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在與業界接軌的課程下，家長對於學生未來出路較易放心。 2. 新進家長需上滿 3 天親職教育課程，在過程中解構自己與孩子的關係，其課程效果顯著，藉以增進家長參與度與學生學習。 3. 學校理念不斷營造親師生的共創共學關係，以學生為主體，增進教育品質。 4. 每學期均有家長調查問卷，故能聽見每位家長的想法及聲音，並進行對話，讓家長與學校的信任合作關係度高。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 家長為學生教育的關鍵一環，若家長未認同學校理念，以自我為主導者，進行親子關係，在理念衝突下，親師生三方需不斷對話。 2. 家長需投入學生學習狀況，與老師一同合作，若家長無法花時間陪伴孩子，其增進學生學習之效果細微。 3. 家長若對於學生未來圖像不同，教師尊重學生意願而家長無法，其對於學生而言，學習會遇到兩難。
	項目	機會 Opportunities	威脅 Threats
外在因素	社會變遷	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育風氣逐漸開放，鼓勵專業技術發展。 2. 社會對於傳統教育體制改革想法蓬勃發展。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 即使技職學校具有與業界接軌之專業性，整體社會仍無法短期內逃脫升學主義文化。
	教育政策	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開平以「順性發展」為理念，符應 108 課綱中「適性揚才」政策，而本校的理念「順性發展」把教育主導權放於學生身上，全然以學生為主體進行課程設計，並引導學生瞭解自己習得之知識、成為自己學習的專家。 2. 實驗教育三法通過後，許多因課綱而無法實踐之教育理念及內涵，均被鼓勵鬆綁，並保障學生的教育選擇權，讓創新教育得以施展。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 108 課綱以學科為主體，與本校課程有許多相異之處，故其中具有許多的行政內容、細節需被克服。 2. 超學科課程強調打破學科藩籬，社會依然以升學主義為大宗，故外界不容易輕易深入理解本校課程。
	家長資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 家長於學生畢業後，仍主動參與「畢業家長群組」，帶領新進家長增進親子關係。 2. 因家長與學校的信任度高及參與學生學習過程，家長對於孩子畢業後的出路及學習歷程具有一定的滿意度，也常回學校與老師們分享及討論，進而帶動家長資源之挹注。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 若家長無法逃脫傳統升學期待，抑或是干涉學生未來夢想，其親師生三者的合作關係會遇到阻礙。

二、具體目標

透過上述 SWOT 分析，貫徹 PDCA 之概念，以落實學校發展願景，進而達成創新實驗具體目標。

(一) 學校願景

開平餐飲學校為人文開放教育學校，以順性發展為理念，培養學生健康平衡愉快為目標。有別於一般職業技術學校，開平餐飲學校全力發展餐飲人文教育，強調「順性發展」以及「在關係中成長」，主張人文素養才是專業技術的厚實根

基，開平餐飲學校幫助孩子接納自己、理解人的脈絡，學會與人合作，鼓勵孩子實踐餐飲的夢想、體貼顧客的需要，進而追求極致的餐飲專業服務。

以創新的課程，培養具有競爭力的人才，成為未來教育的典範，推廣提升餐飲文化，促進餐飲產業發展。每一個孩子都有應該被看到的亮點，本校創立餐飲科 26 年，不斷尋找熱愛餐飲的孩子，協助孩子成為餐飲明星，站上世界舞台，培養健康快樂主廚，創造美食經濟競爭力。

開平餐飲學校的核心價值為：「專業，自信，堅持，熱忱，感恩，自主，合作，負責。」我們期待經過三年的課程後，學生能成為全心待客、有能力且受到業界歡迎的餐飲專業人員。因此以餐飲為介面進行主題課程教學，讓學生在活動中瞭解自己，以及自己與餐飲和業界的關係，釐清餐飲性向並達到身分認同，且可為自己的選擇負責，最後透過職場體驗清楚自己的角色、保持學習的心態，及整合實習經驗，並將三年所學進行統整運用，最後能夠建立自我品牌為下個人生階段作準備。

開平餐飲學校是具指標性的技術高中，以關係動力學為基礎，透過分段主題社會化教學法(PTS)，提供硬實力及軟實力並重的課程，營造親師生共學的舞臺，實踐順性發展，讓學生具有反思與合作能力，成為熱忱、關懷、自信的餐飲人，致力於為社會帶來正向改變。



(二) 本方案具體目標

1. 創新思維：實踐後現代教育新思維，開創技職教育領航先鋒
2. 創新策略：建構 PTS 創新教育方法，共創集體教育新穎思維
3. 創新成果：培養學生成為領袖人才，展現創新教育國際品牌
4. 創新分享：統整資源建立分享機制，共享創新實驗策略經驗

參、具體做法

一、實施內容

(一)創新思維

目標：實踐後現代教育新思維，開創技職教育領航先鋒

指標：1.1 引導前瞻的教育願景與創新價值

1.1.1 願景具備前瞻的思考與多元的特色

1.1.2 理念具有創新的特質與附加價值

1. 後現代主義教育與東方哲學的思辨—順性發展

後現代主義容許多元的展現、廣納多樣的聲音、接納個別化的差異性。在

後現代主義裡，我們不再依循線性理論中的分科教育，也不強調成績至上的紙筆測驗，將每一個學生視為個體，發展個別的學習進程，使學生大腦神經細胞也因學習而改變神經元連結迴路，強化學習驅動力及效能性。後現代主義提倡尊重多元聲音、尊重生命，若拉至教育理念的層面上，東方哲學《道德經》提及之「順性發展」，亦有異曲同工之妙，尊重一個生命，瞭解並欣賞生命的本質與潛能，給予必要的協助，也是開平餐飲學校的教育理念。

開平餐飲學校在實踐「順性發展」教育理念的過程中，尊重學生的主體性、強調順應自然環境變化、培養學生直覺思維、尊重生命的核心價值，接受每個學生擁有自己的學習步調與學習方式，教師不強迫也不勉強，而是藉由親師的陪伴傾聽，分享自己的經驗，讓學生找到擅長之處，進而發揮所長。換言之，當學生清楚知道自己內心的學習需求與求知渴望時，就會願意承擔起學習責任。

2. 跨學科的科際統整—超學科課程統整

因此，我們從學生為出發點設計課程，取代學科本位。超學科統整的過程為「真實世界的統整途徑」，是一種透過生活為中心的統整途徑，強調知識是放在一個文化或實際生活，並加上一個全球觀點來探索。因此，在課程設計步驟上，一開始就不受學科限制，取而代之超越學科領域去尋找主題，從生活、學生的興趣、需要、以及面對的問題出發。教師思考課程設計的焦點是如何使學生未來成為有自信、有創造力的公民，並具有溝通協調、處理變遷的能力。我們的課程設計超越學科間的界線，讓知識與知識間或知識與生活經驗不再有藩籬，而「主題」的選定，必需是生活情境的問題，將學生經驗導入學習的意義架構中，讓學生活用各學科的概念、知識、技能去解決問題，繼而達成目標，也因此學科間的知識及技能已被重組運用，「主題式課程教學」所衍生出來的概念才是重要的學習目標。

再者，不同學科教師間必需充分合作或是協同教學，以致主題的選定、課程的設計是由師生共同討論決定的，學生以非線性的學習方式進行學習，並自主發展多元學習觀點，透過主題式教學，從發掘問題、分析問題，到解決問題，以學生的認知結構為基礎，教導他學習新知識的能力與經驗，形成有意義的學習，讓學科間的相關知識產生鏈結。透過科際的統整，一方面在助長學生對知識有一個全面性瞭解的同時，各學科間共通的高層思考能力得以被強調、教授及練習。其次，它可以在不取代既有的學科本位途徑下，支援既有的課程，從既有正進行的課程中找出主題，環繞著主題進行科際統整。學生有真正直接的經驗作為個人與個人、個人與社會的統整，通常使得學生感到動機強烈、自主性很高以及學習是有意義的。

指標：1.2 強化整全的科技整合與系統思考

1.2.1 思維架構具有科際整合與深度學習的特性

1.2.2 思維架構能促進系統思考，並凝聚團隊共識

3. 共創共議教育價值：學習型組織

有鑑於這樣共同教育理念願景，教師在共創及對話課程設計前，需擁有集體共創的基底與能力，故我們設計了教師培訓機制，建立「開平餐飲學校新進職員見習辦法」。從新進教師開始，指定閱讀書籍課程，如書目「亂有道理的學校—超學科統整」、「五項修練的故事」、期刊「PTS 教學法：微型社會中的主題式教與學」等，並於閱讀書籍後撰寫讀後心得，邀請資深教師共同討論分享，進行饅頭（Mentor）讀書會。

另外，在全校教師培訓方面，定期於寒暑期中規劃長達4天的教師培訓，藉以凝聚教職員工的團隊意識、產生集體價值及共識。以三大面向「餐飲專業」、「關係處理」、「PTS教育」作為課程主軸，如「對話技巧」、「關係動力學」、「集體領導結構」、「餐飲磁性課程」等主題進行討論，增強教師在班級經營、課程教學、跨領域課程上之能力及技能。再者，透過世界咖啡館、團體動力等模式，釐清教師階段性想法及教學困境，給予教師解決問題的方法以及情緒支持，協助教師在教學的歷程上能不斷自我超越及開創新局。

4. 跨領域教師對話：學習型協同教學團隊

在「超學科課程統整」為核心的課程設計下，我們期待教師能從「目的」的源頭進行思考，看見課程架構的整體，繼而進行系統性的思考。倘若知識是整體的，課程就不應該被切割，教學也需從經驗出發、創造價值。開平餐飲學校的所有主題課程皆需與餐飲發生連結，我們稱整體課程架構為「餐飲磁性課程」，以「餐飲」為核心，磁吸著所有學科間的知識及技能。因此教師必須具有拓展多元能力的意願，特別是認識餐飲專業，為了達到主題式教學的目標，教師必須互相擷長補短，打破專業學科分科授課的保守觀念，進行跨領域的對話，並放下本位主義，共創教育意義，活化教學。

再者，教師學群共同參與教學行動研究討論，以集體的方式進行每日即時性的教學歷程探究及學生歷程討論，藉以調整課程進度以及解決教學現場問題。其中所有討論過程的紀錄，皆作為下學期主題式教學發展的歷程資料，教師也成為這項行動研究的主要參與者，達到共學、共議、共創的局面，進而產生集體價值。

(二)創新策略

目標：建構 PTS 創新教育方法，共創集體教育新穎思維

指標：2.1 激發創新的策略開展與綜效作為

2.1.1 方案策略具有開創與激勵的特性

2.1.2 採取的策略行動具有加乘的效果

1. 培養跨域課程設計知能—教師訓練

為了達到超學科、跨域的願景，開平餐飲學校以三大面向「餐飲專業」、「關係處理」、「PTS教育」作為教師訓練設計主軸，邀請國際後現代大師、敘事對話大師舉辦工作坊，提升親師敘事對話能力；選派種子教師國際交流，赴芬蘭、日本、西班牙、澳洲、義大利等地研訓，進行實驗教育訪查調研，或是餐飲趨勢資

訊蒐集；邀請 NLP 大師帶領團隊，進行團隊建立及 NLP 挑戰超越；並鼓勵教師進行外部訓練，如案管理、卡內基、PA 探索教育、後現代合作式對話工作坊、政大混齡教育耶拿教學工作坊、家族排列、開放空間科技引導等；亦舉辦各式論壇或創新教育聯盟交流，鼓勵團隊發表作品，如參加親子天下 2019 教育創新年會，教育創新國際論壇等。

2. 開創超學科課程內容—PTS 教育

PTS 教育是我們的整體教學架構，透過分段主題社會化三大核心策略，培育適應社會發展的人才，使學生養成兼具理論與實務、多面向問題分析及解決能力的社會公民，並帶有正向影響力，學以致用，創新創業。此外，PTS 教育認為學生是學習的主體，教師不僅是知識技能的傳遞者，更是學生學習的陪伴者，強調教學目標從學生的生活經驗出發，透過校園社會情境的營造，讓學生在求學期間即能學習社會化，以適應未來生活與就業。



指標：2.2 善用多樣的變通方法與創新作為
 2.2.1 採取具有變通性與流暢性的行動或方法
 2.2.2 嘗試各種具有改變心智模式的創新作為

3. 主題式課程共備—課程設計海報展

推動跨越學科限制的課程與現在的教育現場十分不同，不僅沒有課本，老師們也必需在每學期初不斷討論及共備課程教材，設計出符應每屆學生的課程教材教法，落實差異化教學，並兼顧教材的層次與深度，讓創新教育優質化、普及化及常態化。進入教學時，教師們要同步展開「行動的反思」，不斷檢核目的與方法是否符合人文理念，叩準理念願景。每完成一個主題教學後，也要進行「對行動反思」，回顧帶領課程的教學過程與結果，檢核是否達到學習能力指標，從而經驗學習，紀錄並應用於日後的主題式教學。

在寒暑假時，全校進行集體課程設計激盪，除了扣緊學習能力、提升學生興趣之外，更要從課程執行中達到十二年國教所擬定的目標，不斷調整與發展。因此，在 3 天的小組激盪後，教師們將自己的課程設計理念海報張貼在牆上，並將構想分享給其它夥伴，聽取回饋後，整理調整課程，運行於下個學期。透過這樣

的集體分享模式，教師們以主題企劃案的設計及執行作為緯線，共創共享教育的價值及意義。



4. 關係處理能力－對話技巧的培養

教師為學校面對學生的第一線人物，首先需與學生建立信任關係，逐步進入合作，引發學生興趣、提升學習動能。這些過程都需要不斷的對話交流，增進相互瞭解，當信任關係建構完成，教與學的合作就能順利進行。為了增進老師們對話的能力，我們邀請前哈佛大學後現代敘事家族治療專家定期入校陪伴老師，並督導老師們處理困境，也陪伴教師們發展敘事對話的專業能力。另外，透過每日反思心得，撰寫成「六步模式」，放於學校公開的平台上進行分享，讓教師們逐漸學習對話技巧，進而與學生合作，在對話的發生中開展更細膩的環節，以及在多方對話中，由交互作用而產生更多思維的碰撞與磨合，理解學生，讓對話的能量持續並行於教育道路的根本，衍生出更豐富的內涵。

(三)創新成果

目標：培養學生成為領袖人才，展現創新教育國際品牌

指標：3.1 展現豐碩的創新成果與整體績效

3.1.1 展現符應創新目標與價值的多元成果。

3.1.2 呈現個別的創意與整體的績效。

1. 學生畢業樣貌：創新創業領袖人才

本校認為，不論是政策綱領所指的「創新創業技職人才」或是《2030年仁川教育宣言及行動框架》，都指出一件事實：數位經濟時代，技術人才勢必具備一定的知識基礎，解決國外所謂的技能落差（skill gap），並且具備解決問題能力、實務經驗與數位科技能力。培養具備實作力、創新力及就業力之專業技術人才為今後技職教育的願景，技職教育或能逐漸脫離以往被視為產業與經濟的附庸，改以創新與技術改良為目標，從而帶動產業發展。

開平餐飲學校3年有15個主題式課程，每位學生都可以選擇在不同的主題

中擔任不同的工作，共同完成主題任務，也因此習得企劃、領導、管理、執行、表達等學習。我們有別於一般分科教學的職業技術學校，全力發展統整性的餐飲人文教育。亦如冰山理論，「認知能力」意即「硬實力」，是最容易被看到的，反觀「非認知能力」意即「軟實力」，是最難看到也是最難評估測驗的。然而，一片冰山需要有 10 分之 9 的底面支撐著，才得以顯露出 10 分之 1 的冰山一角。因此，我們注重學生「軟實力」之習得，並相信以「軟實力」為底蘊的知識結構中，學生的「硬實力」得以被襯托及彰顯。

我們的學生，三年畢業後帶走的是「終身學習的方法」、「看見自我價值的能力」以及「面對社會挑戰的堅毅與經驗」，我們教導學生勇敢「做夢」，勇敢「踏出」自己的步伐。培養學生專業、技術、軟實力、解決問題的能力，讓他們擁有勇氣，為自己的未來挑戰，哪怕遇上挫折，他們也會知道，該如何尋找方法及工具，再度爬起來。



2. 創新教育績效

以家長層面來說，在學生每學期的成果發表會上，邀請家長填寫「問卷量表」，提供與本校合作、課程、學生學習成效之回饋，使課程教師可依據數據及質性回饋，更精進課程設計及瞭解設計「家長課程」內容，以利搭建親師合作橋梁。在 108 學年度資料中呈現出家長對於「教學品質滿意度」及「行政服務滿意度」皆達到 98%，展現出家長對於我們辦學的認可。

以學生層面來說，學生每學期會對於自己是否達到畢業圖像給予自評，以同樣的學生來說，高二時自評的分數明顯高一時增加。證實學生對於自我畢業圖像的感知是清楚的，也認為自己是不斷在進步的。以國際層面來說，我們已取得 Worldchefs 世界廚師聯合會的評鑑，並取得「優質廚藝學程認證」，也與許多海外餐飲學校締結姊妹校，讓學生可以擁有更多的國際資源。

指標：3.2 打造優質的學校品牌與典範價值

3.2.1 能建立優質且具特色的學校品牌。

3.2.2 樹立創新的標竿與典範價值。

3. 建立專業類科國際性橋梁，取得全國唯一優質廚藝學程認證

自 2015 年起，我們獲得了 Worldchefs 世界廚師聯合會所頒發的「優質廚藝學程認證」，亦即開平餐飲學校的餐飲課程及訓練是被國際所認證的。「Worldchefs 世界廚師聯合會」為一個由全世界各國的廚師協會所組成的廚師聯合會，具有國際餐飲權威，至今超過 180 多個官方代表國加入，全球會員超過一千萬人。我們依據 Worldchefs 要求的國際標準，培養學生廚藝的技術、專業素養的態度、問題解決及團隊合作的能力，同時更在外語能力、國際視野及各項國際標準上不斷地精進。在 2020 年，本校更有 2 兩位客座主廚教師榮獲「教育主廚 (Worldchefs Culinary Educator)」及「行政主廚的認證 (Worldchefs Executive Chef)」，也是全臺唯一一間具有 Worldchefs 世界廚師聯合會師資之餐飲學校。學生在這樣的專業課程訓練架構下，以國外就業面向來說，代表具備國際性的職業能力；另以國外求學面向來說，全球有 83 所以上高等教育階段餐飲專業學校的課程具有此認證的保證，並設有學分折抵無縫接軌機制，提升學生向世界餐飲名校申請入學可能性，並增進其未來發展之選擇性與競爭力。

4. 創新教育得獎

2017 年，獲得臺北市教育局「公私立高中職校務暨專業類科評鑑一等獎」，並在「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」向度皆獲得一等，此外專業類科也同樣獲一等肯定。2018 年，取得「微笑台灣創意教案」最佳創意獎。運用在地資源實踐跨域以素養為核心的教育，並連結聯合國永續發展指標(SDGs)，讓在地永續成為教師教學最好的素材，共同編寫具有在地多元特色的創意教案，藉此啟發孩子對於在地的認同與參與，帶著孩子與世界接軌說家鄉的故事，成為孩子飛向未來世界最厚實的翅膀。2019 年，獲得「親子天下創新教育 100」殊榮。從兩岸 400 多件投稿中，脫穎而出獲得「親子天下創新教育 100」殊榮。2020 年，以餐飲磁性課程，翻轉學生學習動能為主軸，發表開平餐飲學校在課程領導上的做法以及內容，取得「全國學校經營與教學創新 KDP 國際認證獎」甲等殊榮，並在同年以「成就餐飲之星，站上世界舞台」為主題，榮獲「教育 111 標竿學校」獎項。

(四)創新分享

目標：統整資源建立分享機制，共享創新實驗策略經驗

指標：4.1 創造具突破性的變革與可複製的模式

4.1.1 能勇於突破現況的限制，開創各種可分享的變革作為。

4.1.2 能建構具擴散性與可參考複製的具體創新模式。

1. 建構學術理論基礎－西方學術發表

身處於快速變遷的 21 世紀裡，無論是國際情勢、科技發展、氣候環境或是

文化思想，都具有國與國之間環環相扣的大環境影響。為符合時代需求，不同國際教育組織紛紛提出因應之道。創辦人在 2014 年，受邀至西班牙參加「國際後現代思想的理論與實踐研討會」，發表專題演說「The Practice of Collaborative Dialogue in Education: The Case of Kai-Ping」，分享開平餐飲學校落實人文教育及提倡對話的教學方法。2017 年參訪奧地利格拉茲（Graz）混齡教學，比利時、德國、荷蘭及芬蘭等的之耶納（Jenaplan）學校，並與耶納協會主席進行東西方創新教學法之探討，為「PTS 教學法與耶納協會」奠定交流合作之基礎。於同年，創新教育的學校代表，德國耶拿學校來臺訪問並簽定交流合作意向書，肯定 PTS 教育法的創新與品質，期許透過與臺灣前瞻性教育進行跨國深度交流分享，提升德國創新教育。再者，芬蘭亦於 2017 年宣布全面推動主題式教學，PTS 教育法創辦人夏惠汶博士率團至芬蘭，與歐洲創新教學之實施進行對話。透過這次的交流，PTS 教育法的教學優勢與特點吸引芬蘭學校 Further Education Center of Salpaus 和 Kouvola Region Vocational College 及芬蘭辦事處代表主動參訪取經，並非常驚豔 PTS 教育是適用全年齡及跨專業的全面性教育，能向下紮根，更能向上接軌。

2. 分享創新教育操作方法—工作坊研討會發表

2017 年，隨著科技的快速發展，職業變遷的速度將越來越快，我們在臺灣「第五屆適性教育論壇」上分享「學用落差因應策略」；於同年，在政治大學舉辦的「第五屆海峽兩岸教育論壇」上，從教育理念、教育政策、教育實踐等問題進行深入研討，其中 PTS 教學法的獨創性、前瞻性、適用性、全面性及可實踐性，備受與會人士認可，讓華人教育更上層樓。再者，因 PTS 教學法尊重每個學生為主體，順性發展成長，實作上強調主題式教學並應用混齡上課模式，讓學生在玩樂中成長，習得宏觀視野與社會所需能力，教育部特地領軍新北市教育局參事等 22 人教育團至開平餐飲學校了解實際運作經驗，肯定 PTS 教學法之成效與開平餐飲學校的教學品質。



指標：4.2 共組合作的夥伴學校並擴散創新實驗的經驗與成果

4.2.1 建立創新實驗的夥伴學校與合作關係。

4.2.2 分享並擴散創新實驗的成果與價值。

3. 共享擴散創新實驗教育方法理念－PTS 教育論壇

隨著 108 課綱的推動，教育 4.0 的變革，實驗教育的多元，臺灣掀起創新教育的浪潮。我們實施 PTS 創新教育 20 年之久，在這過程中不斷改變、調整、吸收、推展、應用，擁有豐厚的經驗底蘊。有鑑於我們是單科型技術學校，並將學生三年的創新課程濃縮成 3 天，透過實際體驗，規定新生家長於學生入學前需上滿 3 天的親子課程，讓家長認同我們的辦學理念，故在行之有年的推動跟堅持下，我們在創新教育的這條路上越趨於順利。因此，我們帶著這樣的理念、使命及經驗，乘著 108 課綱推動，分享我們的經驗給具有相同理念的教育先進。

4. 組成創新教育社群－夥伴學校

2018 年開始，我們辦理多場創新教育演講、工作坊、活動，於國立臺灣師範大學教育學院、新北市政府教育局、臺北市政府教育局、國立屏東科技大學技職教育研究所、國立臺灣大學師資培育中心、國立政治大學教育學院、中正國中、金山國中、北投國中等地點進行資源分享、經驗交流。更於 2020 年於台北市教師研習中心舉辦「PTS × 108 課綱 × 創新實驗」教育論壇暨教師增能工作坊、透過均質化計畫，與景美女中、大安高工、師大附中、金甌女中等成立區域夥伴學校。從 PTS 教育基礎概念、親師生如何共創、主題課程的設計、如何引發學生學習動能，以及創新教學如何評量這五大主題，帶領老師們共同思考課程的建構，致力於推展創新教育。

二、創新做法

（一） 師資培育及精進面向：

我們培養老師「思考及創造能力」，組成學習型組織。在每學期結束後，共同反思、定錨目標並辦理主題式課程「大型海報展」。從新進教師開始，指定閱讀書籍課程，並撰寫讀後心得，邀請資深教師共同討論分享，進行饅頭(Mentor)讀書會。我們也鼓勵教師進修，以三大面向「餐飲專業」、「關係處理」、「PTS 教育」為主，建立「教師進修補助機制」，設立要點辦法，以精進教師能力。本校於每學期末定期邀請三大面向相關的講師辦理工作坊或講座，增加教師知能及與社會接軌。

（二） 課程設計面向：

我們組成教師社群，推動跨越學科限制的課程，在每學期初不斷討論及共同備課程教材，設計出符應每屆學生的課程教材教法，落實差異化教學，並兼顧教材的層次與深度，讓創新教育優質化、普及化及常態化。進入教學時，教師們要同步展開「行動的反思」，不斷檢核目的與方法是否符合人文理念，叩準理念願景。每完成一個主題教學後，也要進行「對行動反思」，回顧帶領課程的教學過程與結果，檢核是否達到學習能力指標，從而經驗學習，紀錄並應用於日後的主

題式教學。

(三) 推動國際面向：

我們在 2015 年成立「國際餐飲課程實驗班」，以 SDGs、國際素養、文化敏感度、國際移動力為設計課程的主軸，期學生能成為世界公民、國際型餐飲人才，放眼全球、回歸在地。另辦理雙語餐飲技術課程，讓學生能在雙語的環境氛圍下體會海外廚房實境。

我們每年申請國際教育競爭型計畫（如 SIEP、ISA 國際學校獎、大手牽小手—我國高中生與大專院校外籍生交流計畫、國際文憑），符應教育部中小學國際教育 2.0，更展現出技職教育在國際的推動成果，許多校友海外歸國後，融合東西方色彩，創立眾多知名餐廳。

肆、優質成果

一、目標達成

(一) 實踐後現代教育新思維，以順性教育作為理念

融合後現代主義與東方哲學，以「順性發展」作為教育理念，尊重學生的主體性、強調順應自然環境變化、培養學生直覺思維、尊重生命的核心價值，接受每個學生擁有自己的學習步調與學習方式，藉由親師的陪伴傾聽，分享自己的經驗，讓學生找到擅長之處，進而發揮所長。換言之，當學生清楚知道自己內心的學習需求與求知渴望時，就會願意承擔起學習責任，驅動學習自主力，提升學習效能。

(二) 建構 PTS 創新教育方法，以學生為主體設計課程

開平餐飲學校的核心價值為：「專業，自信，堅持，熱忱，感恩，自主，合作，負責。」我們期待經過三年的課程學習後，學生能成為「全心待客、有能力，受歡迎」的餐飲專業人員。因此以餐飲為介面進行「跨領域主題活動課程」，讓學生在活動中瞭解自己，覺察自己的性向，包括與餐飲業界的關係，進而找到自己的人生目標或圖像，並有勇氣有能力追求自己的目標，從這些過程中學會選擇，為自己的選擇負責，最後透過職場真實體驗不斷反思，從經驗中學習與成長，希望透過三年豐富多元的校園生活統整運用，最後能夠建立自我品牌為下個人生階段作準備。

(三) 展現餐飲教育品牌價值，以多方面向展現整體績效

以四大面向為主軸，「後現代教育」、「創新教育」、「餐飲技術教育」、「國際教育」樹起開平餐飲的品牌價值，也榮獲 Worldchefs 世界廚師聯合會的學程認證，證實本校餐飲學程比肩世界餐飲大學，正式與世界接軌。再者，持續深化課程內容，調整反思精進，並榮獲許多臺北市教育類別獎項、家長滿意度、校友展能、學術發表、行動研究。

(四) 共享創新實驗策略經驗，以交流方式相互提升教育品質

我們辦理多場創新教育演講、工作坊、活動，更於 2020 年於台北市教師研習中心舉辦「PTS × 108 課綱 × 創新實驗」教育論壇暨教師增能工作坊、成立區域夥伴學校。從 PTS 教育基礎概念、親師生如何共創、主題課程的設計、如何引發學生學習動能，以及創新教學如何評量這五大主題，帶領老師們共同思考課程的建構，致力於推展創新教育。

二、創新成果

我們打破傳統處室分野，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 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。

(一) 師資培育及精進面向

1. 創新教育學術發表：

年	名稱	作者	類別	學術期刊或研討會
2020	Examining the Concept of Creativity in a Culinary School Setting	夏豪均 Howard Hsia, Tung-Liang Chen, & Te-Shyang Tan	SSCI 期刊	Journal of Hospitality & Tourism Education, 1-8. (SSCI)
2020	自主學習的重要性：以開平餐飲為例	夏惠汶 房芊妤	研討會論文	2020 技職教育國際研討會
2020	高中生展覽敘事與策展實務課程研究	洪閣勵	研討會論文	
2019	高職老師看學生選擇大專校院的考量因素——從開平餐飲 PTS 教育養成，推看學生選擇大專的關鍵	馬嘉延	期刊	評鑑雙月刊
2019	高職階段的創新課程實驗——以開平餐飲之創業主題課程為例	馬嶽	研討會論文	2019 實驗教育國際研討會
2019	合作課：從我到我們的團隊練習	吳緯中	書籍	親子天下
2018	創新教學的扎根實踐：分段主題社會化(PTS)教學法	夏惠汶	期刊	教育研究月刊
2017	多元評量的實踐與探索一	黃佩雯	研討會論文	第五屆海峽

	以開平餐飲學校「期中檢核」活動為例			兩岸教育發展論壇—兩岸中小學之教學創新與發展
2017	從後現代餐飲教育，談創新學校經營	馬嘉延	研討會論文	
2017	創新教學在台灣—以 PTS 教學法為例	夏惠汶	專題演講 Keynote speech	2017 實驗教育國際研討會
2017	PTS 教育法：微型社會中的主題式教與學	夏惠汶	書籍	學富文化
2017	老師該教，卻沒教的事：那些在升學主義下，被逐漸遺忘的能力	吳緯中	書籍	寶瓶文化

2. 行動研究發表：

年	主題	作者	獎項
2020	「今天？了沒」生涯探索桌遊	馬嶽、吳緯中	入選
2019	符合核心素養的教學發展與實踐 ——以開平餐飲學校「我的家鄉味」課程為例	馬嶽、吳緯中、王筱菡、王璿瑩	佳作
	開平餐飲學校進行全校反思訓練課程研究	朱肖慈	優選
	家長透過參與建教合作訪視共同陪伴學生學習	朱肖慈	佳作
2018	PTS 教學法建構技術高中餐飲營運教學	馬嘉延	特優
	親子補給站_開平餐飲新生家長的親職課程研究	朱肖慈	優選
	適才適所_開平餐飲如何協助國中生作職業試探	朱肖慈	佳作
	《論語》中的飲食篇章於餐飲職業學校教學之應用	馬嶽	優選
	運用 PTS 教學法引導學生自主合作學習成立組織委員會，以學習共同體落實環境教育	彭敬軒	佳作
	翻轉教學以 PTS 教學法實踐學習共同體，融入國際交流活動之拍攝專案實作	葉佩君	佳作
2017	「反思慧問卡」在教育的實踐與應用	馬嘉延	入選
	以翻轉教學融入微電影專案實作，實踐學習共同體	葉佩君	特優
	玩中學——市集擺攤活動的一日老闆體驗	馬嶽	入選
	品格教育之分享力量_開平餐飲服務學習研究	朱肖慈	佳作
	正向管教_與家長成為教育的合作夥伴	朱肖慈	佳作
	菜鳥老師的班級經營歷程--營造師生學習共同體	賴亭靜	入選
	台灣在地好「食材」田野調查活動的實踐與反思	黃佩雯	優選

2016	在生命中的這一天，我遇見曼荼羅 - 『曼荼羅』思維在教育現場的實踐反思	馬嘉延	優選
	多元評量的實踐與探索-以開平餐飲學校「期中檢核」活動為例	黃佩雯	優選
	教育人文系統的社會建構經驗：以開平餐飲學校三明治式校外實習訪視為例	李俊德、劉恬穎、陳美齡、黃佩雯	優選
	正向管教_透過學生法庭歷程讓同學認知界線自我改變	朱肖慈	優選
	透過三明治教學歷程讓同學順利進入職場	朱肖慈	佳作
	與業界專家共同規劃課程研發教材之歷程—以中餐烹飪實習課程為例	馬嶽	佳作
	建構學習型的教學團隊 —以開平餐飲學校教學團隊為例	馬嶽、王璿瑩	入選

(二) 課程設計面向—創新教育相關獎項：

<p>2020 年：教育 111 標竿學校</p> <p>以「成就餐飲之星，站上世界舞台」為主題，規劃主題式的餐飲磁性課程，打造專屬於餐飲科的學習環境。設有模擬實境的教學餐廳「主廚之家」，以培育未來主廚搖籃為理念，從菜餚備製、服務品質皆以真實的業界情境為本，讓學生藉由實際操作，增進學習動能。</p>	
<p>2020 年：全國學校經營與教學創新 KDP 國際認證獎 甲等</p> <p>以餐飲磁性課程，翻轉學生學習動能為主軸，發表開平餐飲學校在課程領導上的做法以及內容。</p>	
<p>2019 年：親子天下創新教育 100 殊榮</p> <p>親子天下從 2017 年開始，舉辦「教育創新 100」的年度專案，希冀能形成台灣的教育創新生態圈。開平餐飲學校於兩岸四百餘件投稿中，脫穎而出獲得「親子天下創新教育 100」殊榮。</p>	

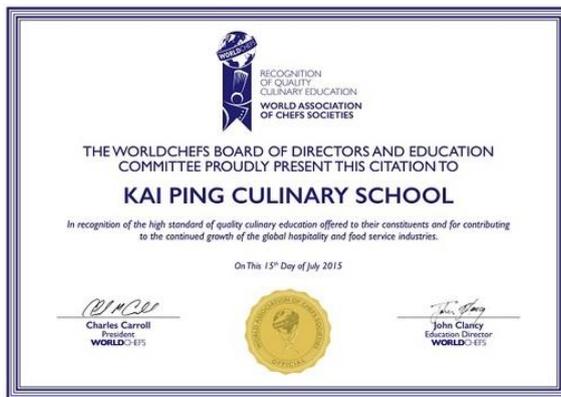
2018年：「微笑台灣創意教案」最佳創意獎

運用在地資源實踐跨域以素養為核心的教育，並連結聯合國永續發展指標(SDGs)，讓在地永續成為教師教學最好的素材，共同編寫具有在地多元特色的創意教案，藉此啟發孩子對於在地的認同與參與，帶著孩子與世界接軌說家鄉的故事，成為孩子飛向未來世界最厚實的翅膀。



(三) 推動國際面向：

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，到開平餐飲學校實地體察 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。



伍、學校特色與未來展望

一、學校特色

(一) 後現代教育—順性發展

運用中國古典哲學理論基礎，延伸老子、莊子結合西方心理學、社會學論述，發展從「關係」到團體動力的教育哲學，應用於本校教育理念「順性發展」，懂得認識關係，關係建立，關係處理，至關係如何引響團隊氛圍，從合作、協作到創作，透過跨領域主題式的系統性教學設計，帶領學生體驗人生的旅程。透過關係動力學，我們希望給學生可以一生受用的觀念，並且能應用及實踐於生活之

中，帶來健康、平衡、愉快的人生。

(二) 創新教育—PTS 教育

教育的本質在於『轉變』，如何透過不同的學習模式進行深度學習，學以致用，教學的方法相對重要。傳統的教學法，可以培育知識份子，但面對未來快速變遷的世界，PTS 的教育培育的是有創造力，協力力，關係能力，以及應變能力的自己，可以掌握快速的資訊，自主學習，在這地球村中積極參與社會脈動。我們透過 30 年的創新教學經驗，建立一個可以探索議題，解決問題，將習得的知識與技術應用於工作之中，生活之中的教學法，成為有能力，受歡迎，為社會帶來正向轉變的世界公民。

(三) 技術教育—餐飲技法

學校禮聘五星級飯店中餐、西餐、烘焙廚師以及優秀專業餐飲服務人員到校全職任教，以師徒制學習，開啟學生的學習興趣，師傅以在緊密的師徒互動中，言教、身教影響學生，傳授技藝更陶冶品格。另外，學校設有主廚之家學生教學中餐廳、西餐廳以及烘焙坊，提供學生中餐、西餐、烘焙實作及餐廳服務經營的校內教學場域。學生在教學餐廳裡，從備料、烹製、點餐、服務都由同學一手包辦，在實作中充實技能。

在產學合作方面，學校目前研發和採行雙層三明治教學，也就是學生學完餐飲基礎課程後，先進校內學生教學餐廳實習，進行初步的經驗統整後，再安排到校外進行移地訓練，最後才回到學校統整經驗。經過多年的課程研究發展，開平餐飲學校學生參加全國技能競賽及世界技能競賽餐飲廚藝類競賽屢獲佳績，更在 2010 年度獲國內外重要獎項累計項次特優，榮獲教育部全國技職之光團體大獎，開平餐飲學校之優質辦學績效是家長、學生和社會之間有目共睹的，透過國際餐飲實驗班計畫的實施，可以更加深化和提升開平餐飲學校的辦學績效，培養專業餐飲人才。

(四) 國際教育—優質廚藝學程認證

榮獲 Worldchefs 世界廚師聯合會的學程認證，開平餐飲學校成為世界唯一認證的高中，也證實本校餐飲學程比肩世界餐飲大學，正式與世界接軌。透過我們專業師資團隊的培育及嚴格把關，從校內認證接軌國家證照，並取得國際認證，讓每位畢業的學生可站上國際舞台。

二、未來展望

開平餐飲學校的教育理念與教學法將持續帶領創新教育的先鋒，不斷精進厚實開平餐飲教育，同時朝向多元發展，國際接軌，將台灣教育展現世界。

(一) 良好行政體制：更新基礎建設，改革行政體制，建立新行政流程

(二) 優質學程發展：創新教育發展，國際雙語課程，結合科技發展

(三) 培育優良師資：餐飲磁性教學，專業提升培訓，跨領域教學，資訊科技開發

(四) 宣揚開平理念：推展教育理念，分享教學方法，展現校友成就

(五) 無縫接軌國際：引入國際資源，結合國際議題，展現台灣特色與文化