

臺北市私立開平餐飲職業學校114學年度學校報告卡

| 學校基本資料              |     |
|---------------------|-----|
| 一、各年級班級數與學生數、教職員工人數 |     |
| (一) 班級數             |     |
| 班級類別                | 數量  |
| 2. 職業類科-合計          | 18  |
| 2. 職業類科-餐飲管理科       | 18  |
| 6. 全校總班級數           | 18  |
| (二) 各年級學生數          |     |
| 年級別／科別              | 數量  |
| 1. 十年級(高一)          | 195 |
| 2. 十一年級(高二)         | 161 |
| 3. 十一年級(高二) - 職業類科  | 161 |
| 4. 十二年級(高三)         | 170 |
| 5. 十二年級(高三) - 職業類科  | 170 |
| 6. 全校學生總數           | 526 |
| (三) 教職員工人數          |     |
| 類別                  | 數量  |
| 1. 教師總數（含校長與主任）     | 45  |
| 1. 教師總數-男性          | 17  |
| 1. 教師總數-女性          | 28  |
| 2. 專任職員總數           | 8   |
| 3. 長期代理教師           | 15  |
| 4. 全校已具研究所以上學歷之教師   | 16  |
| 5. 外籍教師（不分證照）       | 1   |

| 校務經營與發展        |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目             | 審議規準                                 | 檢核結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1. 學校願景與校務發展計畫 | 1. 學校願景與核心價值的訂定有經過校務會議或相關會議通過，並公告周知。 | <p>學校願景能符合國家教育政策、反映社會需求與價值，以及校長治校理念</p> <p>1. 開平餐飲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。</p> <p>2. 【願景】開平餐飲為美食藝術殿堂，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35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。</p> <p>3. 【核心價值】專業，自信，堅持，熱忱，感恩，自主，合作，負責。</p> <p>4. 【使命】開平餐飲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(Phaslized learning, Thematic teaching, Socialized interaction environment，以下簡稱PTS教學法)，提供硬實力及軟實力並重的課程，營造親師生共學的舞台，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。本校餐飲辦學已在北臺灣建立口碑並有「南高餐、北開平」之封號，而校友深入國內外餐飲界表現也深獲業界肯定，使學校成為國際性學校及永續經營發展。</p> <p>5. 【經營理念】：全校透過分段主題社會化教學法(PTS)，以營造學習生態池，揉合後現代與老莊的教育觀，後現代餐飲教育作為基底，成為辦學經營理念，多元呈現—每個生命都是圓融俱足的個體，順性發展就能引發學習動機，協助孩子看見更多選擇就能誘發孩子改變，從對話、批判、創造中學會合作，融入所有各項計畫與教學安排。</p> <p>6. 每年學期初末皆會召開校務會議，各教學單位會簡報說明本學期教學方向，並由全校及家長合夥人共同討論校務發展及教學是否符合學校經營理念；而每年寒暑假舉辦人事訓練，全校同仁共同交流研討，凝聚學校願景共識。</p> <p>7. 學校願景與核心價值經過校務會議通過，並公告於學校官網周知。</p>                                                                                                                                                                                                           | <p>1. 開展各項創新行動：<br/>開平餐飲為全國第一所，也是目前唯一一所單科餐飲專業學校，深具特色，在2015年獲得世界優質餐飲學程的認證，也通過國際性的餐飲課程評鑑，也是首位榮獲 Worldchef 世界廚師聯合會優質餐飲學程認證，與全球餐飲學程接軌。<br/>2025年榮獲臺北市114年優質學校－國際教育獎<br/>2024年獲得教育部教學卓越獎銀質獎殊榮肯定<br/>2023年親子天下教育創新100一校兩案入選<br/>2023年榮獲臺北市建教合作考核一等獎殊榮<br/>2021年榮獲臺北市優質學校的創新實驗獎<br/>2021年榮獲臺北市教育 111標竿學校<br/>2020年通過臺北市餐飲磁性主題之實驗教育計劃<br/>2020年榮獲ISA國際學校獎認證<br/>2020年全國學校經營與教學創新 KDP國際認證甲等<br/>2019年榮獲親子天下舉辦之教育創新 100殊榮肯定<br/>2015年獲得世界優質餐飲學程的認證<br/>2014年榮獲教育部高中職組服務學習績優學校金質獎</p> <p>2. 呈顯辦學校友成就：<br/>榮獲開辦餐飲管理科三十多年來，學生在各項國內外餐飲競賽上屢創佳績，是全國技能競賽的常勝軍，曾連續三年在北區賽中拿下烘焙、餐服、西餐三料冠軍。<br/>2026年 劉禾森（Asia ‘s 50 Best Restaurants）」第九名<br/>2024年 傅立嫻全國高中商業類技藝競賽獲金手獎第一名<br/>2023年 林芄儀榮獲「UBIC青年西點大賽」冠軍<br/>2023年 蘇品瑞榮獲台北米其林「年輕主廚大獎」<br/>2023年 李澄餐廳「斑泊」獲米其林新進餐廳一星殊榮<br/>2022年 蔡元善榮獲台北米其林「年輕主廚大獎」<br/>2022年 劉禾森獲頒「大北京米其林年輕廚師獎」<br/>2021年 滕民猷及林芄儀獲「iba世界點心大賽」銅牌</p> |
|                | 2. 學校有研訂達成學校願景與校長辦學理念的策略與行動。         | <p>學校能依據學校願景，與校長辦學理念策略，研訂中長程校務發展計畫與行動</p> <p>1. 接軌全球餐飲學程：開平餐飲為全國第一所，也是目前唯一單科餐飲專業學校，2015年獲得世界優質餐飲學程的認證，也是首位榮獲 Worldchef 世界廚師聯合會優質餐飲學程認證。</p> <p>2. 邀請家長成為合夥人：全面邀請家長參加家長親子課程成效良好，透過課程說明討論分享，凝聚家長們對學校願景及使命的認同感。</p> <p>3. 獨創(PTS)分段主題社會化教學法：全校實施超學科統整，以主題活動課程為主，結合行業屬性與興趣導向，全面落實順性發展，推動多年創新實驗教學成效卓著，已成為技職教育標竿學校。</p> <p>4. 實施跨域主題特色課程：發展出獨特專案企劃，透過不同類型專案模組，學會不同思考工具，撰寫企劃書、提案簡報以及落實執行並結合餐飲STEAM，全國獨創的餐飲+STEAM課程。</p> <p>5. 推動前瞻餐飲教育：積極推動「永續飲食」，導入永續精神在各項餐飲教育的深化行動，積極研發健康飲調開發、成人健康餐、永續飲食系列開發，透過前瞻性餐飲教育實踐，發揮對社會飲食文化正向影響力。</p> <p>6. 融入「關係動力學」：將關係學的脈絡融入教學現場，強調尊重每個生命，營造出尊重、平等的校園氛圍，透過師生平台與教師對話，探索自我長出自信，學習衝突後合作的能力。</p> <p>7. 推動國際教育有成：推展國際視野課程，培養學生具備國際移動力，認識不同的文化多元文化理解，進而探討國際議題，重視跨文化融入，獲得教育局2025優質學校國際教育認證。</p> <p>8. 長年推展社會實踐影響卓著：學校二十多年持續推動分享力量，全校師生進行服務學習，遍及全台老人院育幼院弱勢團體，整體行動深耕，獲教育部服務學習特優金獎，全台超過300個據點單位，服務接觸對象達7000人。</p> <p>9. 積極創新實驗教育：<br/>2024年獲得教育部教學卓越獎銀質獎殊榮肯定<br/>2023年親子天下教育創新100一校兩案入選<br/>2021年榮獲臺北市優質學校的創新實驗獎<br/>2020年全國學校經營與教學創新 KDP國際認證甲等<br/>2019年榮獲親子天下舉辦之教育創新 100殊榮肯定</p> <p>10. 經營校友學生成就非凡：<br/>2024年 傅立嫻全國高中商業類技藝競賽獲金手獎第一名<br/>2023年 林芄儀榮獲「UBIC青年西點大賽」冠軍<br/>2023年 蘇品瑞榮獲台北米其林「年輕主廚大獎」<br/>2023年 李澄餐廳「斑泊」獲米其林新進餐廳一星殊榮<br/>2022年 蔡元善榮獲台北米其林「年輕主廚大獎」<br/>2022年 劉禾森獲頒「大北京米其林年輕廚師獎」<br/>2021年 滕民猷及林芄儀獲「iba世界點心大賽」銅牌</p> | <p>3. 深化前瞻餐飲教育：<br/>在台灣「永續飲食」、「低碳文化」、「綠色餐廳」的網路聲量急遽攀升，綠色消費已融入日常中，正以不同的方式導入永續精神在各項餐飲教育的深化行動，正積極研發健康飲調開發、成人健康餐、永續飲食系列開發等，透過前瞻性餐飲教育實踐，可以發揮對社會飲食文化正向影響力，有助國人健康及我國餐飲水平整體提升。</p> <p>4. 開展未來趨勢連結：<br/>因應數位科技時代，融入AI教育內涵，建置數位平台。打破教室唯一授課的空間概念，結合學生學習建構學生學習系統平台，隨時隨地任何都可進行學習，充份利用行動載具與行動上網環境，帶來多樣化適時的學習機會，提升學生課堂課後學習之動能，提升學生學習成效。提供學生自我試探與發揮的學習空間與機會，進而發展各類特色課程與社團，讓學生在校園中可以盡情的展現所學。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| 校務經營與發展 |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |
|---------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 項目      | 審議規準                         | 檢核結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 精進作法 |
|         | 3. 學校能展現落實學校願景與辦學理念之具體績效與特色。 | <p>學校執行中長程校務發展計畫之辦學績效與特色</p> <p>1. 開創多模態餐飲教育：設立營運台灣唯一比照業界規格所設立的學生實習餐廳，引進業界資源，提供學生「衛星課程」、「菁英講堂」、「大師講座」，因應每年最新訊息趨勢自編教學課程內容，而非使用教科書，開發校本專業書籍計5類。</p> <p>2. 校友會資源經營有成：辦理就業博覽會，邀請創業校友、主管階級之校友一同參與設攤，以協助校友尋找人才且資源共享，校友會FB已達6000人。</p> <p>3. 產業資源鏈結豐富：邀請餐飲業界人士開設選修課程，課程內容多元且豐富，廣受學生、家長及校友好評，業界人才協助教學，辦理餐飲職業試探課程，每年開設10-12場餐飲試探講座，邀請業界成功人士分享職場經歷及餐飲界現況，建立學生學習楷模。</p> <p>4. 校院策略聯盟完整：產業界與各地區專校簽訂合作意向書一同培養人才，並定時安排師生交流，共計8家。</p> <p>5. 深耕食農教育成果斐然：開平餐飲學校教育將當代餐飲議題融入課程之中，許多畢業校友皆在業界各領域創業深耕，不僅止於餐廳經營，近年積極與校友一同辦理新生見學體驗營，經由知識與經驗傳承，向下推廣食農教育，特別與擅長種植友善蔬菜及農村料理的103校友張哲岳的淡水「阿三哥農莊」合作，並結合國中教師增能研習，計有200人次，獲得廣大迴響。</p> <p>6. 國際合作全球布局成功：開平餐飲為擴展國際交流及合作，近年簽署國際合作學校，陸續簽訂各項協議增加中，計有12間海外合作據點<br/>2023 / 0101- 與維也納MODUL UNIVERSITY 簽署策略聯盟<br/>2023 / 0417 -與馬來西亞的大馬新民獨中簽訂合作意向書MOU between Kaiping and SEKOLAH MENENGAH SIN<br/>2023 / 0501-與法國杜卡斯學院 簽訂合作意向書MOU between Kaiping and Ecole Ducasse<br/>2023 / 0619-與瑞士雷赫士與格里昂大學 簽訂合作意向書MOU between Les Roches &amp; Glion<br/>2023 / 1011-與日本村川學園簽署合作MOU開展台日餐飲交流<br/>2024 / 0601-美國知名餐旅學院CIA簽署合作交流MOU<br/>2025 / 0108 MOU between Kaiping and Singapore At-Sunrice<br/>2025 / 1126 MOU between Kaiping and 美國紐約The American Dream Charter School<br/>2025 / 1203 MOU between Kaiping and 菲律賓University of the Immaculate Conception (UIC) 高中部</p> <p>7. 結合未來趨勢連結：因應數位科技時代，融入AI教育內涵，結合學生學習建構學生學習系統平台，隨時隨地任何都可進行學習，充份利用行動載具與行動上網環境，建構2個專業教師社群，三年實施教師數位增能研習，計250人次。</p> |      |

| 校務經營與發展 |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |
|---------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 項目      | 審議規準                                        | 檢核結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 精進作法 |
|         | 4. 辦理職業類科之學校能評估校務發展需求，進行類科調整或設置新興類科（僅適用高職）。 | <p>學校能評估校務發展需求，進行辦理職業類科之定位與略</p> <p>開平是一所實踐人文精神的國際知名餐飲專業學校，以培育餐飲人才、提升餐飲文化為宗旨，又因本校的教學總目標為：「全心待客、有能力、受歡迎」，因此期待每位開平畢業生，具備立即就業的能力，並且能在開平的薰陶中，培養學生成為真正的廚藝師，在餐飲行業裡，具有創新及提昇餐飲文化的能力，定出學校共同發展的遠景與目標。綜合現況，無論從校務發展、本位課程、家長學生期待、餐飲業需求發展方面來看學校定位的方向，都是指向單科獨招專精發展，本校適用技術型且單科型高中之5大需求與理由：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 本校為全國第一所也是目前唯一一所單科餐飲專業學校。</li><li>2. 本校畢業生從事行業屬性特殊，在招生階段更需釐清興趣與性向，在學習階段更要學會餐飲行業注重的能力。</li><li>3. 本校課程已全校全面實施超學科統整，以主題式活動課程為主，結合行業屬性與興趣導向，全面落實適性發展。</li><li>4. 本校招生方式已全面實施雙向選擇式深度晤談與適性試探，以興趣及意願導向選才，全面落實適性選擇。</li><li>5. 本校推動多年的招生方式與教學課程，成效卓著，已成為技職教育標竿學校。</li></ol> <p>開平實施人文教育改革已近三十年，定位為專業專精之專門學校，以單科深化推展過程中，從澳洲、歐盟、聯合國教科文組織等提出的面對未來社會所需的關鍵能力，以及實踐教育歷程中發現，學生除了在學校學會職業知能之外，更要學會具有應付各種情況和共同工作的能力，包括學習如何找到自己人生目標、學習如何做選擇、學習如何與人相處與合作、學習如何面對挫折、學習如何應變、學習如何體察別人的需要、學習如何思辨與問好問題、學習如何反思……等，這些學習融入在本校教學中，讓孩子看到自己的亮點與發光的地方，以適性分流及因材施教為策略、培養孩子未來面對社會的能力，實際作法有以下幾個面向：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 以餐飲專業接軌國際：在地球村的概念中，求學與就業的地域性降地，培養學生有更廣闊的視野，並且尊重多元文化，以餐飲為媒介與世界交流。</li><li>2. 餐飲專業教學加深加廣：校內專業實習課程融入證照課程及業界現況需求，並鼓勵同學利用所學及興趣，參與各證照考試及技能競賽。</li><li>3. 適性發展鼓勵學生就近入學：藉由鄰近國中的餐飲職業試探課程，鼓勵同學依照個人性向，選擇合適的升學方式。</li><li>4. 參與教師教學專業評鑑，提升教師教學效能；逐年更新各教學軟硬體，配合餐飲專業教學發展，往優質學校教學邁進。</li><li>5. 校內活動廣邀家長參與，增強親師生互動功能，邀請家長與學校一同成長，共同營造適合孩子的學習環境。</li><li>6. 以人文教育豐富內涵：餐飲不僅是技能，更重要的是讓孩子感受到自己對餐飲的喜愛，並樂於透過中餐、西餐、烘焙的烹調或服務，把愛呈現給顧客，讓愛的能量順暢地流動，那就是開平所講的人文。也唯有在厚實的人文根基上，技術的追求可臻極致，服務的意義與價值更顯珍貴。</li></ol> |      |



| 校務經營與發展       |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目            | 審議規準                                        | 檢核結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2. 行政團隊之組成與運作 | 1. 校長能根據校務發展需求遴聘行政人員，組建具有效率與協作能力的行政團隊。      | 校長能根據校務發展需求遴聘行政人員，組建具有效率與協作能力的行政團隊<br>1. 校長能根據校務發展需求遴聘相關專長之行政人員，並透過五大中心之編制，組建具有效率與協作能力行政團隊，定期與各大中心召集人交換意見及協調。<br>2. 透過校務會議，校長與同仁溝通討論，達成全校共識，共同推動校務發展；並定期召開主管會報、行政會報，宣導學校經營與理念，據以訂定具體策略，讓全校教職員生共同努力和實踐。<br>3. 透過參加各處室會議、教學研究會等會議，與教職員同仁溝通學校未來發展，校務運作具體作法，並適時宣導12年國教課綱精神與核心素養概念融入課程。<br>4. 本校各主要的行政組織均安置在校本部的1樓，一則便於學生與家長就近洽詢，再則利於各單位間溝通協調。同時在每學期初均訂有個人及單位的工作職掌，公開簡報確認後執行，以釐清彼此之間的工作內容。<br>5. 每週安排固定時間舉行擴大四五行政會議，結合新鮮學群、成熟學群、各處室代表，針對未來活動作事前溝通協調、討論、佈達及支援等及對已辦理過活動進行活動檢討，各任務組提出檢討報告作為下一次活動改進的依據。<br>6. 行政本著支援學群概念，對於學群的活動提供經驗及人力支援，以求活動能完善，經由擴大行政會議中集思廣益，共同創造合作的方式進行協同，並各依需求召集相關籌備會議，行政團隊之組織與運作，均能落實校務發展重點工作。<br>7、前列各項紀錄均整合於課程暨活動結案報告書中，並分列於本校教學網站，另外透過同仁，在蝦米網反思工作日誌，彼此參考。<br>8、本校行政同仁於學期初，會向團隊簡報報告年度工作目標，並由主管檢核工作約定書，校長主持期末人評之自評及同仁互評機制。<br>9. 各處室於學期初由各處室會報提出各工作進度表，分別訂定處室學期行事曆，於行政會報充分討論，在學期初的工作委員會提報，凝聚同仁共識，落實執行。開學時除上網公告並發給全校師生，訂定過程，全校同仁皆能參與，因此各處室均能連貫並予執行，校長均能有效掌握，且能督導據以執行。<br>10. 行政會議及相關會議之召開與決議執行情形<br>本校依據組織訂有各種性質會議，四級會議決策後由各單位驅動執行後記錄。<br>（一）每學期召開校務會議，由全校教職員工、及家長代表及學生代表與會。針對學校該學期的各項校務做出決議。<br>（二）每二週召開一次主管會議：由各單位一級主管與會。經協調討論，並掌握問題解決的時效性，提出各項行政指導。<br>（三）每週週一召開四五擴大行政會議，包含各單位的協調、公告事項宣導；資中利用本時段授課及課後認證，登錄教職員的資訊能力。學群辦理課程活動時不論是簡報、協調人力、行前會及最後的成果檢討及結報。<br>（四）各處室依需求召開處室會議：各單位內部溝通協調，瞭解同仁的工作內容協助補位等，均能制定各項標準作業程序。<br>（五）會議紀錄依計畫、執行、考核行政三聯制追蹤會議決議之執行結果，列入下次會議時報告和檢討。 | 1. 發展創新教學量能<br>開平餐飲課程全校全面實施超學科統整，以主題式活動課程為主，結合行業屬性與興趣導向，全面落實適性發展，推動多年創新實驗教學，成效卓著，並通過餐飲磁性主題之實驗教育計劃，榮獲優質學校的創新實驗獎，榮獲教育部高中職組服務學習績優學校金質獎，榮獲親子天下舉辦之教育創新 100殊榮肯定，強調素養深學習，打造教育新藍圖，親子天下教育創新100，更一校兩案入選，已成為技職教育標竿學校。<br>2. 引入外部多元資源<br>透過開設衛星課程包括：咖啡達人講座、認識法國葡萄酒、香辛料課程、烘焙師傅的視野分享及示範等，也配合國內外廚藝大師的到訪安排大師示範講座，一方面對內加深課程強度，一方面也透過國際合作，達到交流與資源共享，並能打開學生視野，開課面向達20餘種專業。<br>3. 延伸校園教學觸角<br>運用學校附近大安運動中心及市立台北教育大學游泳池，進行體育專業教學；大安森林公園做野外PA活動；結合市立圖書館，進行閱讀素養提升計畫；結合台北市中華飲食文化圖書館是中華飲食文化基金會成立的前身，免費提供社會大眾使用的專業圖書館，讓同學做專業專題探索；結合本校線上圖書館建置，帶領同學運用線上圖書資源，進行專案主題教學探究。<br>4. 持續推動分享力量課程：「分享力量」專案課程是開平的本位特色課程之一，旨在讓高三的孩子發揮餐飲專才，透過社會實踐與外部接觸，學習回饋和同理別人的需求，課程中學生要經過組隊、撰寫企劃、提案簡報、資金籌措、試作、預演、上簽等一道道關卡的檢核，才能正式出隊服務，整個教育歷程嚴謹細緻，並且貼近真實生活情境，從專業出發與外部做連結的社會實踐方案，加上以專題製作為主軸的課程運作模式，正是開平教育人文底蘊的延展，也在協助學生統整三年所學，驗證所習得的工具能力、專業能力和關係能力。 |
|               | 2. 學校能制定並實施行銷策略，建立具有辨識度的教育品牌，並能對學校形象產生具體影響。 | 學校能深化開平教育第一品牌建立與教育行銷的作為與成效<br>1-1 舉辦拜師大典營造典範學習：首創「拜師大典」，藉由古禮「拜師敬我」人文精神，讓學生表達對餐飲專業承諾，並向業界典範學習職人精神，邀請業界大師50位名師到場，產官學界及學生近7百人參與，儀典莊嚴隆重。<br>1-2營造正向校園文化：透過多元課程，致力培養學生第二專長，藉由公共議題探索，每學期開設10-15門課程又分為四大領域，服務學習、休閒運動、餐飲專業、藝術共四個領域開展。<br>1-3. 校園美化營造：配合餐飲主題及環境美化概念，讓學生每年專案執行畢業主題外牆設計累積8面，及改善校園藝術情境設計牆3面。<br>2-1. 整合行銷策略：創立理念推廣中心，用心經營規劃，平均每月共露出正向4則新聞，每則新聞約有5個載體報導。舉例：走向國際舞台！開平餐飲受邀2025雙北世壯運開閉幕餐酒會接待， <a href="https://today.line.me/tw/v2/article/JPGJqlk">https://today. line. me/tw/v2/article/JPGJqlk</a> 。<br>2-2. 媒體關係經營：邀請媒體關係長期合作，分享開平理念與教學特色，進行媒體餐敘，2024年12月16日共8家媒體與會，發表年菜推廣活動，開平餐飲學子開發創意年菜 11道料理豪華上桌，引發廣大迴響。<br>2-3. 對外整合主題活動：透過餐飲主題增進社會互動，如舉辦「主廚盃」或祭孔活動，提升學校正向形象，台北孔廟的釋奠典禮，每年由開平餐飲學校準備189道釋奠祭品，27樣菜色祭孔，贏得民眾眾人敬愛。<br>3-1家長經營：邀請家長參加辦理親子補給站和座談會，鼓勵親師對話，實施「易子而教」輔導策略，親師生共同成長，目前常設志工群組達253人。<br>3-2社區經營：與「國際扶輪社」3481共同合作，交換學生，安排文化體驗，扶少團辦理相關活動，近4年共募得挹注學生獎學金48萬。<br>3-3鄰里經營：每月與龍鎮里及長立樂活健康協會合作，提供社區獨居長者供餐關懷，關心支持長者近200名受惠。<br>3-4社會實踐：每年辦理服務學習專案課程，分享力量，深入台灣偏鄉，包含到全國育幼院、老人院等地方進行服務，持續推動近20年，全台超過300個據點單位，服務接觸對象達7000人。<br>4-1 平台對話：校園風景多元，學生能探索目標，深度了解自己，每個月可以透過平台多元平等對話，同學們對校園事務有任何意見都可以在平台對話時表達出來，權益獲得保障。                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| 校務經營與發展 |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |
|---------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 項目      | 審議規準                         | 檢核結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 精進作法 |
|         | 3. 學校具備完善的公關機制，能應對各類突發事件或危機。 | <p>具備完善的機制，能應對各類突發事件或危機</p> <p>1、訂定臺北市私立開平餐飲學校校園安全維護實施計畫及校園災害防救計畫，以期藉由「事前宣導預防」、「事中應變妥處」、「事後回饋改善」，達成校園安全零傷害之目的，依計畫成立「校園安全危機處理小組」，組織編制人員，涵蓋處理危機之相關人員，召集人為校長，指定統一發言人。</p> <p>2、校園危機處理小組之運作、依學校校園危機處理之標準化流程處理，定期召開會議並視情形需要向行政同仁及教師宣導，適時使師生瞭解處理流程，並進行實務演練，確實建立各項緊急應變機制。</p> <p>3、訂定學生緊急事件處理模式，因應學生突發壓力事件的標準程序，預防意外傷害發生，降低風險危害程度，確保師生安全；強化校園自我傷害事件、校園性侵害、性騷擾事件之危機處理知能，若發生校園緊急事件，由學務處與教官室進行一線處理，輔導室進行二線輔導，並與駐區派出所連繫維護校園安全。</p> <p>4、設置「校園安全維護通報系統」，建立綿密之聯絡網絡及分工表，並建立與社區商家、警政、醫療體系之聯繫，形成周密的安全網絡。另設置警民連線系統，教務、學務人員安排課堂、課間巡查及總務人員不定時巡邏校園並安排學創輪值人員巡邏，消除校園安全死角。</p> <p>5、設置本校識別證管理辦法，以控管師生、家長及校外人員進出校門口，維護校園安全。</p> <p>6-1、危機應變機制的建立：</p> <p>（一）由校長直接召開緊急危機處理小組會議，針對事件處理進行討論及分工，並依事件的性質由發言人，統一對外發言。結合學校行政、教師、家長、鄰近警政、醫療資源及心理輔導資源，共同協處理，以降低損害程度。辦理大型活動前，邀請大安分局及北市少年隊警員共同組成危機小組。另利用校安即時通報系統，即時通報「校安系統」，使教育局各級主管能即時獲知校方事件之發生及處理情形，以提供必要之指導與支援。</p> <p>（二）計畫中明定各種危機處理編組及各組之任務分工職掌。</p> <p>（三）律定各項危機處理程序，並建立人員連絡網，包含各處室主任電話，維修廠商電話，鄰近派出所電話以及鄰近醫療院所電話，製作成小卡片以方便人員攜帶。</p> <p>（四）建立全校教職員、學生及家長的通訊錄，以因應緊急事故處理聯絡之運用。</p> <p>（五）為防患危機事件之發生，平日運用新聞媒體等資訊結合實際案例，利用各種集會時機，以口頭向全校教職員工生及家長宣導危機事件處理流程。</p> <p>（六）定期辦理各項演練及研習，包含有每學期舉辦的宿舍防災安全演練及講習、賃居生安全講習、幹部訓練、辦理學生個案研討會、辦理憂鬱與自殺防治宣導、辦理全校教師之防治藥物濫用講習、由學務主任輔導主任及主任教官參加防治帮派研習、辦理全校性防震疏散演練、辦理校園自我傷害危機處置會議及模擬演習，使人員熟悉各種狀況之處理。</p> <p>（七）設立校安中心，並設立24小時緊急通報專線，由專人排班輪值。</p> <p>6-2 危機事件處理之成效與評估</p> <p>危機預防資源的整合上，結合醫療單位、家長會、警政單位、心理機構及民間組織，建立學校安全處理聯絡網：</p> <p>（一）在醫療方面與仁愛醫院等鄰近醫院聯繫，建立緊急醫療聯絡網，即時協助本校師生突發傷病事件醫療支援。</p> <p>（二）在家長會方面，透過學校日、親子補給站、家長會等相關會議時作危機預防觀念宣導，提供法律相關權益諮詢並與大安區龍牌里里長建立良好互動關係，落實睦鄰及交通安全維護工作事宜。</p> <p>（三）在警政方面：與臺北市政府警察局大安分局瑞安所長期聯繫，共同維護本校學生校園活動人身安全。定期洽請臺北市政府消防局第二大隊大安中隊復興分隊協助到校安全宣導，並提供本校防災演練器材及協助防災訓練。</p> <p>（四）另長期聘請仁愛醫院到校實施相關知能研習與專業諮詢。</p> |      |

| 校務經營與發展 |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |
|---------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 項目      | 審議規準                                                     | 檢核結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 精進作法 |
|         | 4. 學校能根據校務發展需求，積極申請競爭型計畫及整合多元資源，並展示這些資源在教學質量、學校發展上的具體成果。 | <p>依校務發展需求，積極爭取各項外部專案補助資源：</p> <p>1-1. 爭取高職優質化 "落實學校課程發展， 推動創新多元教學，深化教師教學專業，導引適性就近入學，加強學生多元展能。</p> <p>1-2. 發展擴增雙語實驗班 "國際部課程與國際交流活動。</p> <p>1-3. 申辦SIEP國際教育課程- 國際部與日間部國際教育課程。</p> <p>1-4. 申辦SIEP國際交流 "義大利海外見學" 。</p> <p>1-5. 申辦 國際部課程ISA計畫。</p> <p>1-6. 實施國外校際合作推動線上教學實施計畫（姊妹校）國際週。</p> <p>1-7. 發展中小學數位學習精進方案，數位學習載具、行動充電車、數位素養教師研習。</p> <p>1-8. 舉行大手牽小手－我國高中生與大專校院外籍生交流計畫 "臺灣師範大學外籍生交流實作活動。</p> <p>2. 爭取並整合學校外部學習資源，營造友善校園，提升各項學習氛圍：</p> <p>2-1. 本校統整行政及教學團隊、家長會、校友會、開平青年發展基金會、及國內外大專院校、研究機構與社區資源，共同創造更優質的教學環境，讓學生有更多發展機會及拓展國外視野，與世界同步接軌，共有海外12個升學據點，國內建教合作50多個品牌。</p> <p>2-2. 數位線上圖書館建置，利用數位資源進行多元圖書推廣，提供學生下載各類教學資源，採購雲端書庫，讓教師教材放置，提供學生下載使用，提供學生不受時間局限的自學系統以利學習，共544套線上教材書籍。</p> <p>2-3. 配合教育部青年教育與就業儲蓄帳戶方案，協助校友爭取相關專案補助，以利未來生涯規劃，每年有10多位同學參與。</p> <p>2-4. 與臺北市府警察局大安分局進行校園周遭安全防護教育，每年2次。</p> <p>2-5. 與臺北市立圖書館共同辦理每周三的關係動力課程，優化校園教學提升。</p> <p>2-6. 偕同校區附近店家建立愛心服務站體係，每學期於校內宣導並於校內網站公告配合店家，提供學生於校區外圍突發狀況協助，並設置「校園安全維護通報系統」，建立大安區通報聯絡網及分工表，並建立與社區商家、警政、醫療體系之聯繫，形成周密的安全網絡。</p> |      |



| 校務經營與發展      |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目           | 審議規準                                           | 檢核結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3. 學校組織氣氛與文化 | 1. 學校能透過具體措施（如活動、講座、宣傳）營造正向校園文化，並能定期評估文化氛圍的成效。 | <p>1. 校內透過五大中心合作，訂立多樣化行銷策略，並強化電子媒體行銷，有效運用網路媒體，進行校內外行銷。</p> <p>1-1. 整合行銷，發展專業公關行銷策略，整合資源創立理念推廣中心，著手針對國中端家長老師、公關媒體 業界夥伴等，用心經營規劃。</p> <p>1-2. 媒體經營，透過開平活動邀請，建立與媒體良好關係長期合作，分享開平理念與教學特色。</p> <p>1-3. 國際認證，積極擴展取得WACS世界廚師聯合會優質廚藝教育國際認證，為亞洲國家唯一一所高中代表，建立餐飲品牌，站上世界舞台。</p> <p>1-4. 主題活動，透過餐飲主題增進社區互動、親子關係及人際關係，如舉辦「主廚盃」，或祭孔活動，藉由餐飲主題培養合作創造、對話及增進家庭社會關係。</p> <p>1-5. 專業工具書，強化本校專業項目，強化教學論述，建立開平專業品牌。</p> <p>2.積極經營社區與家長關係，強化業界連結，型塑正向利他形象</p> <p>2-1. 社區經營，與「國際扶輪社」3481共同合作，交換青少年學生，安排料理實做及文化體驗，扶少團辦理相關活動，與校外的關懷生命協會等機構聯合辦理流浪動物認養等活動，弘道基金會結合關懷獨居老人等公益活動，每週與長立樂活健康協會合作，提供社區獨居長者共餐。</p> <p>2-2. 社會實踐，本校每年辦理服務學習的專案課程，名為分享力量，行之多年，深入觸角除了台灣偏鄉外，包含到全國育幼院、老人院等地方進行服務，每年出隊的學生踴躍，以餐飲為介面，學習取之於社會回饋於社會。</p> <p>2-3. 家長經營，邀請家長參加辦理親子補給站和家長座談會，鼓勵親師對話，依據個案需求，實施「易子而教」之教學及輔導策略，讓親師生共同成長，達到親師生三贏局面。</p> <p>2-4. 業界合作，本校與學界業界辦理合作，與醒吾科技大學辦理異國課程，及城市科技大學辦理蔬果雕切課程，與欣葉集團推廣台菜文化。</p> <p>3.經營成效之驗證，建立開平企業品牌，驗證本校理念及行銷策略之經營成效，並透過各式問卷檢核。</p> <p>3-1. 營造正向校園文化，透過多元課程提供學生平台，致力培養學生第二專長，藉由公共議題探索，每學期開設10-15門課程又分為四大領域，服務學習、休閒運動、餐飲專業、藝術共四個領域開展，每學期調整開課。</p> <p>3-2. 正向校園文化營造，配合餐飲主題及環境美化概念，讓學生以專案方式執行餐廳外牆設計，改善校園藝術情境亦美化社區環境。</p> <p>3-3. 透過學校的源全5S推動，將餐飲衛生的觀念深入到校園文化中，為了推動餐飲國際化，辦理國際三廚認證機制評估檢核。</p> | <p>1. 多元獲獎累積聲量：<br/>開平餐飲課程全校全面實施超學科統整，以主題式活動課程為主，結合行業屬性與興趣導向，全面落實適性發展，推動多年創新實驗教學，成效卓著，並於2020年通過餐飲磁性主題之實驗教育計劃，110年榮獲優質學校的創新實驗獎，2014年榮獲教育部高中職組服務學習績優學校金質獎，2019年榮獲親子天下舉辦之教育創新 100殊榮肯定，強調素養深學習，打造教育新藍圖，2023年親子天下教育創新100，更一校兩案入選，已成為技職教育標竿學校，透過多元作法營造正向校園文化與氣氛，持續累積與銜高開平品牌的教育聲望。</p> <p>2. 多角經營突破限制：<br/>為推廣本校教育理念，友善鄰里，並於辦理各項節慶專案時，優先提供機會給社區民眾，如年菜示範實作、烤雞示實作、柴薪蛋糕裝飾活動等等，讓學生有在公開場合示範廚藝機會，也讓社區民眾有機會品嚐開平學生手 藝；本校亦承辦進修廣教育，與漢聲廣播電台、臺北市教育會合作，定期辦理【傻女人珠寶箱】教育論壇，將學習以及教育的專業生澀議題，轉化成社會大眾都能理解的生活或貼身話題，讓社會大眾增加對開平品牌的認同。</p> <p>3. 校友資源整合運用：<br/>邀請校友擔任拜師大典授臂章師傅、模擬面試官、簡報評審，邀請校友回校與學弟妹分享畢業進路，分別以升學、就業、產學、出國進修、創業之校友類別，以舉辦講座之方式分享自己經驗談，讓學生釐清生涯規劃進路，分享自身學習的困境及開店的經驗，同時鼓勵學弟妹選擇所愛愛所選擇，堅持自己的興趣。並透過學校能有效運作家長會，並透過家長會及其他溝通機制，促進家長在學校事務中的參與，增加互動與支持學校發展，尤其是結合家長會分享隊到訪校友創業店家具體行動支持，各項活動積極邀請校友支持及參與，彰顯對校友成就之肯定。</p> |
|              | 2. 學校能建立完善的親師溝通平台，促進教師與家長的協作，提升家長參與度。          | <p>學校能建立完善的親師溝通平台，促進教師與家長的協作，提升家長參與度</p> <p>1. 成立家庭教育委員會，校長為主任委員，並由教師代表、行政代表及家長代表組成，推動本校家庭教育。</p> <p>2.邀請及鼓勵家長參加學校舉辦的親職活動和家長座談會，鼓勵親師對話，依據個案需求，實施「易子而教」之教學及輔導策略，讓親師生共同成長，達到親師生三贏局面。</p> <p>3.每學期初舉辦「學校日」，由各學群老師提出新學期課程計畫，直接與家長交換意見，進行親師之間的聯繫與溝通，可增進家長對於學生特質、生活與學習適應人際互動情形之了解。</p> <p>4.辦理親子補給站，新生家長開學前進行三天課程，讓家長了解學校教學理念及實際體驗開平餐飲的教學模式，並於每學期進行一天複訓課程</p> <p>5.本校重視教師輔導知能之提升，每學期均與關係動力學院合作於每週三上午於市立圖書館辦理關係工作坊，提升親師輔導知能。</p> <p>6.邀請國際級對話大師賀琳老師及吳熙琄老師到校進行合作式對話課程，開放老師及家長參加，參與踴躍，互相分享寶貴經驗與想法，引發值得深思的議題。</p> <p>7. 辦理創辦人感恩紀念會，邀請家長們參與，希望藉由感恩紀念會的舉辦及學群生命教育課程規劃，能讓開平的師生有機會認識創辦人，以「開平一家親，讓愛流動」為主題，傳承創辦人的愛、也把更多的愛分享出去。</p> <p>8、召開IEP會議，邀請家長、關懷老師、特教輔導組等針對學生在校的學習、適應情形及家長的期待與建議進行討論。</p> <p>9、特教新生入學前辦理理念說明會，讓家長清楚本校教學模式，以利家長判斷學生進入本校之後的是否會產生適應不良狀況，並協助學生了解入學後可能遇到的狀況及解決方式。</p> <p>10、個管教師隨時依學生狀況，不定期和家長連繫，以隨時合作協助學生狀況。</p> <p>11、特教業務承辦人提供家長特教諮詢服務及相關權利義務之宣導，必要時擔任任課教師及家長之間溝通的橋樑。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>4. 培養學生情意涵容<br/>學生將專業分享給有需要的人，從服務對象身上，學生也有所學習，藉此來驗證餐飲學習歷程和自身能力，更重要的是「情意涵容」上的學習，能夠體察他人、針對不同對象提供客製化的設計規劃，例如老人健康餐、小孩營養餐點、社區媽媽小吃教學、利用團康活動導入營養學知識等，組員間也在討論和演練過程中不斷的嘗試修正，想方法解決問題，知識就在對話中產生，能量在互動中交流匯聚，產生更大的影響力。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| 校務經營與發展 |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |
|---------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 項目      | 審議規準                                                   | 檢核結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 精進作法 |
|         | 3. 學校能有效運作家長會，並透過家長會及其他溝通機制，促進家長在學校事務中的參與，增加互動與支持學校發展。 | <p>學校能有效運作家長會，並透過家長會及其他溝通機制，促進家長在學校事務中的參與，增加互動與支持學校發展</p> <p>1. 與家長會合作辦理家長讀書會活動等成長班，提升親師輔導知能，頗獲家長好評。</p> <p>2. 辦理家校聯誼，家長一人一道菜到校分享與老師共進午餐增進輔導交流。</p> <p>3. 辦理春季旅遊、秋季旅遊，親師一同出遊參訪學習，增進輔導新知。</p> <p>4. 檢視親職教育與輔導知能提升之活動成效，家長自主開設家長成長課程:王清玉奶奶開設拼布班。</p> <p>5. 家長踴躍到校擔任志工，目前志工人數約300人，每日均有家長志工到校輪值協助家長會運作。</p> <p>6. 家長踴躍參與學校活動，校慶、成果展、期中檢核擔任志工。</p> <p>7. 家長參與學校理念說明會，分享想就讀開平餐飲學校的家庭，孩子在開平餐飲學校習。</p> <p>8. 西元2000年前起由開平餐飲師生共同舉辦「主廚盃烹飪比賽」，已成為國中校際餐飲交流年度盛事，邀請家長會志工參與，賽程中可讓學生接觸認識開平餐飲教育，提供國中生多元展現的舞台，讓孩子進入廚房以充實生活能力，並從中增進家庭親子互動樂趣。</p> <p>9. 成立「青春活力家長會」，持續關心學校校務發展並給予支持，共同參與學校重要活動之志工，實踐學生畢業家長志工不畢業的精神。</p> <p>10. 配合學校教學活動成立志工隊，家長參與學校各項事務之成果和合作成效，積極參與學校活動並推動，如：</p> <p>(一) 推動家長會務的文書志工隊，協助處理家長會相關文書工作及資料的建檔與整理。</p> <p>(二) 協助家長會進行財務管理的財務志工隊。</p> <p>(三) 參與學校法治教育的法治志工隊，法治教育志工隊積極參與學校法治教育、申訴、觀護等會議，並實踐易子而交的理念，家長志工亦參與學生認輔工作，且有許多成功案例。</p> <p>(四) 辦理親師活動的活動志工隊，辦理親師活動如家校聯誼及旅行活動，增進親師間之交流，辦理家長志工聯誼活動，促進家長志工交流，彼此經驗分享。</p> <p>(五) 協助家長會務及學校活動通知的聯絡組志工隊，協助通知全校家長參與學校活動及家長會活動。</p> <p>(六) 協助學校圖書館管理的圖書志工隊，家長志工定期到校協助圖書整理。</p> <p>(七) 美化校園志工隊家長，每周都會定期到校維護學校環境，美化校園。</p> <p>(八) 協助校外訪視的餐訪志工隊，家長志工參與校內培訓課程後，即加入家長訪視志工群組，與老師們共同合作關心校外實習的學生。</p> <p>(九) 分享志工隊，參與學校理念說明會及適性座談會分享學校教育理念。</p> <p>(十) 邀請全校家長分享專長建立家長專長資源庫及認識學校理念的全校家長邀請組志工隊。</p> |      |



| 課程與教學      |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                      |
|------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目         | 審議規準                                                       | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 精進作法                                                                                 |
| 1. 課程計畫之落實 | 1. 課程發展委員會及領域教學研究會能有效運作，定期進行課程規劃、教學研討及評估，並依據學生需求進行適時調整。    | <ul style="list-style-type: none"> <li>定期召開會議與審查機制：本校每學期定期召開課程發展委員會，負責課程計畫審查、教科書評選及各項課程計畫推動。此外，每學期開學前、期中及期末會分別召開群科課程會議，討論課程設計與實施，並進行滾動式修正。</li> <li>多元參與與專業研討：課程發展委員會邀請全校教師、家長、學生代表及專家學者共同參與，確保決策的全面性。領域教學研究會每學期至少召開3次，針對課程設計、教師進修及「備課、觀課、議課」等議題進行深度研討。</li> <li>建立課程自我評鑑體系：校方組成7至11人的課程自我評鑑小組，制定評鑑計畫並蒐集教師教學檢核表、學生與家長的期末回饋問卷。研究會會彙整這些量化與質化意見，撰寫課程實施成效檢核報告。</li> <li>落實評估後的改善與優化：課程發展委員會根據自我評鑑報告，修訂學校整體課程計畫。例如，針對跨領域課程設計的挑戰，學校建立教師社群落實共備，並由資深教師擔任「饅頭（Mentor）」協助新進教師。</li> </ul> | 跨領域課程設計需耗費大量課後共備時間，對教師的自學能力與教學熱忱極具挑戰，因此本校將思考如何將「課後共備」更制度化地納入正式工時，或利用數位協作工具減輕實體會議的負擔。 |
|            | 2. 學校能根據學生需求及學校特色，規劃並實施校訂必修課程、多元選修課程及彈性學習課程，並定期檢討與優化課程設計。  | <ul style="list-style-type: none"> <li>發展特色實驗教育課程：本校自109學年度起申辦實驗教育，發展出：「餐飲磁性課程」、「國際餐飲雙語」及「餐飲實務課程」實驗班，並逐年推動至全校實施。</li> <li>結合專業證照與國際趨勢：因應餐飲產業需求，校方將美國 ServSafe 食品安全衛生認證融入全校課程，並於餐飲服務課程增設 WSET 葡萄酒認證。同時設有飲品專業學程與數位教材，支援學生自主學習。</li> <li>推動 PTS 主題式教學：校訂課程採用 PTS 教學法（分段式學習、主題式教學、社會化互動環境），從學生的生活經驗出發，打破傳統學科限制。例如透過「餐飲節慶銷售」等專案，讓學生在真實需求中學習。</li> <li>多元發展與彈性選修：學校利用外部資源與補助，開設如高爾夫球、第二外語（日語）等社團與課程，協助學生發展多元專長。同時定期辦理職場認識與生涯試探課程，協助學生精確導航個人發展方向。</li> </ul>                          |                                                                                      |
|            | 3. 加深加廣課程能針對學生的學習深度與廣度進行規劃，並展示具體的實施成效，促進學生的進階學習。           | <ul style="list-style-type: none"> <li>獲得國際權威認證肯定：本校餐飲專業課程於2015年榮獲「Worldchefs（世界廚師聯合會）」優質廚藝教育學程認證，顯示課程深度具國際水準。</li> <li>深化專業技能培訓：校方申請補助訓練費，強化學生參與國內外烹飪競賽的實力，並透過「大手牽小手」專案與外籍學生進行廚藝交流，提升學生的文化自信與專業廣度。</li> <li>國際化視野與雙語教育：透過申辦雙語實驗班與 SIEP 國際教育課程，形塑國際化學習氛圍。目前已有4位教師取得 TESOL 認證、7位取得 WSET 認證、82位取得 ServSafe 認證，展現師資的專業深度。</li> <li>跨文化交流實績：與荷蘭、日本、馬來西亞及韓國等國姊妹校簽署合作，定期辦理海外教育旅行與交流互訪（如義大利、韓國），引導學生認識多元文化並拓展國際視野。</li> </ul>                                                         |                                                                                      |
|            | 4. 學校能規劃並實施探究與專題實作課程，鼓勵學生進行跨學科探究及實作，並展示學生在研究能力與問題解決能力上的進步。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>實踐性專案與真實體驗：本校規畫多項探究式課程，如：「一日餐廳」、「餐飲節慶銷售」及「分享力量」等實踐性專案，讓學生從實作中累積經驗。這些課程要求學生整合應用學科知識與專業技能。</li> <li>PTS 五步驟教學模式：透過「氛圍營造、看見學生、陪伴引導、搭建舞台、經驗整理」五步驟，引導學生建構問題解決模式，並透過對話將經驗轉化為帶得走的能力。</li> <li>跨領域整合學習：將餐飲專業與社會議題結合，利用「關係動力學」中的對話功法，教導學生在團隊中協作、處理衝突並共創成果。這種教學方式翻轉了傳統被動學習，提升學生的學習動能。</li> <li>問題解決與研究能力展現：學生在「餐飲磁性課程」中，需透過可應用於真實情境的企劃專案來統整學習，顯示其具備多面向問題分析與解決的社會公民素養。此外，學校也透過獎勵機制鼓勵教師參與教學行動研究，提升整體的探究教學品質。</li> </ul>                             |                                                                                      |

| 課程與教學      |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目         | 審議規準                                                   | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2. 課程實施與精進 | 1. 學校能定期對課程實施情況進行檢核，確保課程品質與學生學習成效。                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• 建立完善的評鑑組織：由校長聘請課程發展委員會成員 7 至 11 人組成「課程自我評鑑小組」，負責擬定並執行全校課程自我評鑑計畫。</li><li>• 多元資料蒐集與分析：檢核程序包含教師填寫「教學檢核表」與「課程階段檢核表」，並於學期末邀請學生及家長填寫課程回饋問卷，確保檢核資料包含教學端與學習端的量化與質化回饋。</li><li>• 三級會議落實滾動修正：每學期開學前、期中、期末各別召開群科課程會議討論實施情況。各領域教學研究會則彙整回饋意見撰寫「課程實施成效檢核意見表」，最終由課程發展委員會依據自我評鑑報告修訂學校整體課程計畫。</li><li>• 教學品質監控：透過每學年至少一次的公開授課機制，並於課後進行議課，討論教與學待調整或精進之處，確保教學實施符合預期成效。</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 強化教師社群運作：持續深化跨領域教師社群的共備機制，透過資源共享降低教師開發跨領域教材的壓力。</li><li>• 推動新進教師培訓：落實「饅頭（Mentor）」制度，由資深教師輔導新進教師融入校園文化與 PTS 教學模式，確保教學能持續精進。</li><li>• 多元專業進修計畫：依據「創新教學」、「餐飲專業」、「對話與輔導」三大面向辦理研習，鼓勵教師取得 ServSafe、WSET、TESOL 等國際專業認證，以提升教學深度。</li><li>• 拓展國際交流深度：透過雙語實驗班與 SIEP 國際教育計畫，與海外姊妹校進行課程合作與教育旅行，提升學生的跨文化溝通能力與全球視野。</li></ul> |
|            | 2. 學校教師能依據經核定的課程計畫及課表進行授課，並定期審視授課情況。                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• 落實教學研究與審查：課程發展委員會每學期定期召開會議，進行課程計畫審查與教科書評選，確保授課內容符合核定計畫。</li><li>• 教學常態化的審視機制：領域教學研究會每學期至少召開 3 次，針對課程設計及公開授課（備課、觀課、議課）等議題進行深入討論。</li><li>• 落實「備觀議」課制度：全校教師每學年均需進行一次公開授課，透過議課環節審視實際授課情況與計畫的達成度，並討論改進方案。</li><li>• 教師自我檢核：教師需定期填寫教師教學檢核表，自主檢核是否依據進度及教學目標進行授課，以落實教學品質的自我監控。</li></ul>                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|            | 3. 學校能積極運用數位課程資源，製作並應用多樣化的數位教材，提升教學成效，並促進學生的自主學習與數位素養。 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 提升教師數位專業素養：全校教師已於 2022 年通過 A1、A2 數位研習認證，確保教師具備應用數位資源於教學的基礎能力。</li><li>• 研發數位化教學資源：校方逐年研發數位教材，提供學生作為自主學習與課後複習使用，並積極參與數位學習精進方案，將數位工具融入課堂教學。</li><li>• 專業領域數位應用：針對飲品專業，成立「主廚之家飲品教學研究室」，發展相關數位教材與學程，支援學生的專業探索。</li><li>• 強化自主學習模式：透過 PTS 教育法，尊重學生的學習自主性，利用數位資源輔助學生以自己的步調進行分段式學習。</li></ul>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|            | 4. 學校能推動跨領域課程方案，促進學科間的整合與合作，並能展示跨領域課程對學生學習成果的具體影響與成效。  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 實施餐飲磁性課程：本校將餐飲專業與學科主題結合，透過可應用於真實情境的企劃專案（如：餐飲節慶銷售），協助學生統整應用不同學科的知識與技能。</li><li>• 推動主題式專案教學：以 PTS 教學法打破傳統學科與教材限制，規劃「一日餐廳」、「分享力量」等實踐性專案，讓學生在解決真實問題的過程中達成跨領域學習。</li><li>• 建立教師跨領域社群：為解決跨領域設計的挑戰，學校建立教師社群落實課程共備與資源共享，提升教師在整合課程上的開發能力。</li><li>• 展現問題解決成效：跨領域課程培育出具備多面向問題分析及解決能力的社會公民，使學生能將經驗轉化為帶得走的能力，並在國際廚藝交流與競賽中展現專業自信。</li></ul>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| 課程與教學  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  |
|--------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目     | 審議規準                                                | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 精進作法                                                                                                                                                                             |
| 3.有效教學 | 1.學校能建立素養導向教學與評量的推動機制，並透過創新教學方式展現學生素養的具體進展與成效。      | <ul style="list-style-type: none"><li>實踐 PTS 創新教學法：本校研發並推動 PTS 教學法（分段式學習、主題式教學、社會化互動環境），強調「以學生為中心」的素養導向教學。</li><li>五步驟教學模式轉化能力：透過「氛圍營造、看見學生、陪伴引導、搭建舞台、經驗整理」五步驟，特別是在「經驗整理」階段，以對話引導反思，將實作經驗轉化為學生帶得走的能力。</li><li>推動多元評量機制：課程採用多元評量方式，取代單一紙筆測驗，協助教師掌握學生的學習進展並適時調整教學策略。</li><li>真實情境的專案實作：透過「一日餐廳」、「餐飲節慶銷售」等實踐性專案，讓學生在真實需求中整合知識與技能，展現解決問題的社會公民素養。</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>推動教師參與行動研究：制定校內獎勵機制，鼓勵教師參與教學行動研究或教案競賽，並將優質教案進行全國性推廣。</li><li>擴展多元專業進修：持續辦理「創新教學」、「餐飲專業」、「對話與輔導」三大面向的研習，並以數位科技、AI應用等為主題，進行全校教師培訓。</li></ul> |
|        | 2.108課綱中的各項議題能有效融入各科教學，學校能展示具體的教學實踐及學生對於核心議題的理解與應用。 | <ul style="list-style-type: none"><li>議題與趨勢結合：本校課程設計理念強調「順性發展」，並主動結合社會議題與符應世界趨勢，將其設計進符合學生特質的課程中。</li><li>跨領域議題實踐：在「餐飲磁性課程」中，將餐飲專業與學科主題結合，透過可應用於真實情境的企劃專案，引導學生關心社會需求並進行統整學習。</li><li>國際議題與全球公民教育：透過申辦雙語實驗班及 SIEP 國際教育課程，將SDGs等國際議題與跨文化理解融入教學，培育具備全球視野的公民。</li><li>關懷與分享之議題融入：透過如「分享力量」等專案，引導學生在餐飲專業外，學習對社會的熱忱參與及珍惜感恩的價值觀。</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |
|        | 3.學校能靈活運用科技（包括AI技術）融入教學，提升學生學習體驗與教學效率，並展示科技應用的具體成果。 | <ul style="list-style-type: none"><li>提升教師數位素養基礎：全校教師已於 2022 年全數通過 A1、A2 數位研習認證，確保具備將數位資訊科技融入教學的能力。</li><li>研發數位化自主學習教材：校方逐年研發數位教材，包含餐飲安全衛生認證課程（ServSafe）等，提供學生自主學習與課後複習，提升教學效率並支援學生的個人學習步調。</li><li>參與數位精進方案：積極參與「數位學習精進方案」，將數位工具與資源實際融入課堂教學中，以優化創新教學成效。</li><li>專業領域的科技應用：在飲品、中餐、西餐等教學領域，逐步建構本校特色教材，並逐步數位化。並靈活應用Band線上師生互動群組，落實課前預習、課後複習的翻轉教育理念。</li><li>全校教師AI增能與應用：自113學年度，每年辦理全校教師AI認識與教學應用研習，並將研習成果應用於教學。</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                  |
|        | 4.學校能將臺北市十大好學策略有效融入各科教學，設計相關活動或課程，促進學生多元學習。         | <ul style="list-style-type: none"><li>跨域學：本校以主題式課程，融合餐飲專業與自然、數學、科技領域課程，研發出餐飲STEAM課程，將廚房中的科學以探究實作的方式，提供學生更深化的學習。</li><li>自主學：推動 PTS 學習模式，透過「Play（遊戲）、Teamwork（協作）、Share（分享）」重新建構學習模式，提升學生的學習自主性。</li><li>共融學：課程中融入「關係動力學」營造親師生共學環境，透過「對話功法」與「十二個前提假設」教導學生處理關係與衝突，建立溫暖支持的學習氛圍，讓不同特質的學生都能在社會化互動環境中成長。</li><li>創新學：全校教師已通過 A1、A2 數位研習認證，並逐年研發數位教材，利用數位工具輔助教學，提升學生數位素養與自主復習效能。</li><li>健康學：引進美國 ServSafe 食品安全衛生認證 並融入全校課程，提升學生的食品安全意識，呼應健康學中對於飲食品質與安全的重視。</li><li>實踐學：本校推動「餐飲磁性課程」，將餐飲專業與學科主題結合，透過「一日餐廳」、「餐飲節慶銷售」等真實情境的實踐性專案，讓學生在解決真實問題中進行跨學科學習。引進國際證照，將美國 ServSafe 食品安全衛生認證與 WSET 葡萄酒認證融入課程，提升學生的餐飲專業知能與國際競爭力。</li><li>全球學：深化姊妹校交流，與美國、荷蘭、日本、馬來西亞及韓國等國姊妹校簽署合作，定期辦理線上課程合作或海外教育旅行與文化交流，落實跨文化學習並拓展國際視野。申辦擴增雙語計畫、SIEP-學校國際化、SIEP-國際教育等專案，全校共同推動課程雙語化、教學國際化。積極爭取外部資源，並透過「大手牽小手」專案與外籍學生廚藝交流，深化本學校學生專業與國際競爭力。</li><li>永續學：校內模擬實境餐廳（主廚之家），落實「食當地、食在地」概念，定期帶領學生研發、烹製季節性菜單。學生自高一起，透過田野調查、永續餐盒製作等主題，學習食物里程及全食材利用之環境永續概念，並能真實應用於工作與生活。</li><li>樂齡學：本校申辦樂齡學堂，提供社區區長者與本校學生青銀交流共學的友善場域。</li></ul> |                                                                                                                                                                                  |



| 課程與教學      |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目         | 審議規準                                                      | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|            | 5. 學校能定期評估素養導向教學、108 課綱議題及科技融入教學的實施效果，根據學生的學習反饋進行持續調整與創新。 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4. 適性與自主學習 | 1. 學校能根據學生的不同學習需求與能力，制定並實施適性教學計畫，促進學生多元化發展。               | <ul style="list-style-type: none"><li>以「順性發展」為核心理念的課程架構：本校堅持「順性發展」及「在關係中成長」的辦學理念，認為每個生命都是圓融俱足的個體，透過引發學習動機協助孩子自發改變。學校將此理念轉化為具體的畢業生圖像，培養學生成為具備健康意識、自信表達、負責任合作、渴求新知、堅持目標、熱忱參與、珍惜感恩及獨立思考的餐飲專業人才。</li><li>推動多元實驗教育班別：自109學年度起，本校依據《高級中等學校辦理實驗教育辦法》全面實施實驗課程，設計出三種適性導向的實驗班：「餐飲磁性課程實驗班」重點在於學科與專業的深度統整；「國際餐飲雙語實驗班」透過雙語教學與海外見習接軌國際；「餐飲實務課程實驗班」則強化實作技能與產業銜接，提供學生依據興趣與能力選擇最合適的學習路徑。</li><li>實踐 PTS 創新教學法：本校獨創的 PTS（分段式學習、主題式教學、社會化互動環境）教學法，強調尊重學生的學習自主性。透過「分段式學習（Phaslized learning）」，讓學生在不同的發展階段以自己的步調前進，而非傳統教育中的一刀切進度；同時透過「主題式教學（Thematic teaching）」，打破傳統教科書限制，從生活經驗出發，將餐飲專業融入真實世界的專案（如：一日餐廳、節慶銷售），提升學習動力。</li><li>建立完善的適性輔導機制：本校設立「人文關懷中心」，推動「全校教師皆為關懷老師」的策略，透過「關係動力學」與「支持晤談」模式，建立師生連結並篩選適應困難學生。針對身心障礙學生，嚴格落實個別化教育計畫（IEP）及職涯發展輔導，確保特教學生在安全與共融的環境中學習，這也高度契合臺北市「10大好學」中的「共融學」政策。</li><li>多元化發展與專業銜接：學校透過「理念說明會」與「適性座談」與親生對話，達成雙向選擇。在教學過程中，積極引入國際資源，如 2015 年獲 WorldChefs 優質廚藝教育學程認證，讓具備潛力的學生畢業後可申請國際認可的三廚資格，展現多元化的職涯競爭力。</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>對接臺北市「10大好學」進行空間再造，以落實「自主學」：雖面臨校舍老舊挑戰，學校計畫透過改建優化建築硬體，發展智慧永續校園，將普通教室升級為新世代學習教室，以提供更優質的自主探索環境。</li><li>優化教師專業支持系統：深化「饅頭（Mentor）制度」：為協助新進教師更快融入 PTS 教學文化與跨領域共備，將持續由資深教師擔任導師，透過讀書會、業務觀摩及六步反思寫作協助新進教師建構自己的教學系統。</li><li>強化教師自我評鑑與滾動修正：持續運作「課程自我評鑑小組」，並將評鑑報告提交課程發展委員會，作為每學期修訂課程計畫的核心依據，確保各項適性教學與學習支持方案能精準回應學生與社會的需求。</li></ul> |
|            | 2. 學校能提供適當的增廣與補強學習方案，針對學習有困難的學生提供額外的學習支持。                 | <ul style="list-style-type: none"><li>系統化的專業增廣方案：<ul style="list-style-type: none"><li>國際認證與證照進修：本校積極引進國際餐飲權威認證，全額補助教職員考證並融入教學，帶領學生考取如美國 ServSafe 食品安全衛生認證、WSET 葡萄酒認證及茶葉感官品評等專業證照，提升專業深度。</li><li>多元競賽培訓機制：設立「餐飲競賽獲獎教師獎勵辦法」，鼓勵教師指導學生參與國內外廚藝比賽，並透過「課後見習制度」開放實習教室，讓學生在例假日或寒暑假期間增強基本工法與廚藝技能。</li><li>衛星課程與大師講座：透過「衛星課程」（如咖啡達人、法國葡萄酒）、「菁英講堂」及配合國內外大師到訪的「大師示範講座」，加深課程強度並擴大專業視野。</li><li>精準化的補強學習支持：<ul style="list-style-type: none"><li>預防中輟與學習診斷：針對缺勤異常、學習低落或行為問題學生，啟動預防中輟輔導機制。針對有休學意向者，提供生涯晤談及連結「職人叮」等社區資源，協助其尋找未來方向。</li><li>數位資源輔助補救教學：建置雲端學習網站，連結技能檢定題庫，並透過 Band 網路教學平台提供示範影片，讓學生在課前溫習、課後複習，降低學習障礙。</li><li>弱勢學生全方位扶助：設立「學習資源組」，為經濟弱勢學生提供獎助學金、家庭訪視及外部資源連結；對家庭與文化弱勢學生，則透過家長會志工與「親子補給站」課程提供心理支持。</li></ul></li><li>混合式同儕互學與社會實踐：在專業技能學習中實施「學長姐帶領學弟妹」的混齡學習模式，透過同儕互學提升學習成效，讓學習困難者能從社會化互動中獲得即時支持。</li></ul></li></ul>                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|            | 3. 學校能推動學生自主學習，設計相關課程或活動，鼓勵學生自我探索與自我管理學習。                 | <ul style="list-style-type: none"><li>PTS 教學中的 Play、Teamwork、Share：透過遊戲化重新建構學習模式，誘發學生的自發性改變，並在團隊協作與分享中完成整合性學習。</li><li>大量的選課機制與多元社團：每學期開設超過 10 門、分為服務學習、休閒運動、餐飲專業及藝術四大領域的多元社團，讓學生依興趣自由選課，培養自我探索與決策能力。</li><li>「分享力量」專案課程：這是本校的本位特色課程。高三學生需經歷組隊、撰寫企劃、提案簡報、資金籌措、試作、預演等嚴謹歷程，學習在真實情境中解決問題並回饋社會，是學生自我管理與統整學習的最佳展現。</li><li>學生自治與民主參與：重要校務會議（如校務會議、獎懲會）明訂學生代表參與規範。透過「平台課程」結合對話訓練，培養學生的溝通能力與民主意識，提升其參與公眾事務的參與度。</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|            | 4. 學校能提供多樣化的學習資源與環境，支持學生在適性教學與自主學習中的個別需求，並定期檢視與調整學習支持措施。  | <ul style="list-style-type: none"><li>專業且現代化的硬體設施：建置全臺唯一比照業界規格的學生實習餐廳，並設有「主廚之家飲品教學研究室」，推動「5S」管理教學，營造優質的職人學習場域。</li><li>智慧校園與數位資源：全校教師於 2022 年通過 A1、A2 數位研習認證。學校運用「中小學數位學習精進方案」補助，建置雲端學習網站及數位線上圖書館（雲端書庫），提供不受時空限制的自學系統。</li><li>親師生共學支持體系：獨創「親子補給站」課程，要求每位家長入校受訓 3 天，理解學校理念與關係處理方式，讓家長成為支持學生自主學習的最佳合夥人。</li><li>檢視與調整機制：每學年定期進行 2 次課程與教學品質評估。透過學生及家長問卷（滿意度達 89%）、教師教學檢核表以及每週召開的輔導追蹤會議，不斷滾動式優化學習支持措施。</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



| 教師專業素質    |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目        | 審議規準                                                                           | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1. 教師專業素質 | 1. 學校確保合格教師（含特殊教育教師）的人數與比例符合規定，並定期進行人力配置檢討。                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• 合規聘任與現狀：本校依據《高級中等學校組織設置及員額編制標準》法規招聘合格教師，目前合格教師率為 70%。</li><li>• 配置檢討機制：學校依法成立教師評審委員會及教師成績考核會，委員人數約 13 至 15 人，負責教師聘審、考核及人力配置相關事宜。</li><li>• 特教人力配置：校內設置團體輔導室，並配置輔導主任、輔導教師及特教教師，針對特殊教育學生（如身心障礙生）提供個別化教育計畫（IEP）及職涯發展輔導。</li><li>• 改善目標：校方已將提升合格教師率至 80% 列為精進目標，並規劃開發更多元之招募平台以充實專業人力。</li></ul>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• 建立「饅頭（Mentor）制度」：針對初任或新進教師，媒合資深教師擔任 Mentor，透過讀書會、業務觀摩及反思寫作引導，協助其快速建構教學系統並融入學校文化。</li><li>• 強化團隊信任與共識：於暑假召開共識會議，建立團隊合作模式與目標，解決教師不願分享自我狀態的困擾，提升社群對話的品質。</li><li>• 擴大專業招募與認證：除了持續提升合格教師率外，將進一步鼓勵教師參與教學行動研究及教案競賽，將優質教案進行全國性推廣，提升校內整體的專業素養能量。</li></ul> |
|           | 2. 學校教師能依據專長進行授課，並有完善的教師專業配置制度，確保專長教師的授課安排與教學內容相符。                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• 學群團隊合作模式：本校採取學群團隊形式進行課程共備與教學，由團隊共同協商教師的課務安排、關懷老師（導師）任務及相關行政業務，確保人力配置符合教學需求。</li><li>• 專業社群共備機制：教師依據專長及課程需求組成教師專業社群，定期召開共備會議並辦理研習，檢核教學成效並依學生表現修正課程。</li><li>• 教學檔案管理：每位教師每學年須更新一次教學檔案，內容涵蓋個人簡介、教學理念、課程設計與教學省思，作為校方了解教師專長與授課相符程度之依據。</li><li>• 行政與教學分流：將行政業務整併為五大中心（教學、行政、聯合服務、人文關懷、理念推廣），讓專業教師能更專注於學術專長之授課與課程研發。</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|           | 3. 學校建立並運行完善的教師專業發展機制，提供教師持續進修與專業成長的機會。                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• 落實公開授課制度：每學年每位教師均須進行一次公開授課，並完整執行備課、觀課及議課流程，透過專業回饋改善教學品質。</li><li>• 定期辦理全校研習：每學年寒、暑假辦理至少 5 天的全校教師研習，主題聚焦於餐飲專業新知、創新教學法及對話輔導功法。</li><li>• 專業認證培訓成效：學校積極推動教師專業成長，目前已有 19 位教師取得初階認證、5 位取得進階認證、3 位取得教學輔導認證，並有教師通過專業學習社群召集人認證。</li><li>• 反思寫作輔助成長：教師每月須撰寫 20 篇「六步反思教學日誌」，透過自我對話與反思訓練提升教學專業知能。</li></ul>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|           | 4. 高職及綜合高中的專業類科教師應具備與任教學科相關的專業證照，學校定期檢視教師證照數量及類別，確保符合相關規定，提升教學專業性（僅適用高職及綜合高中）。 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 建立專業增能補助辦法：校內訂有補助辦法，鼓勵教師考取本質專業證照，補助費用最高可達 100%。</li><li>• 國際專業證照實績：校方定期檢視並推動教師取得國際認證，目前已有 82 位教師取得 ServSafe 食品安全衛生認證、7 位取得 WSET 葡萄酒認證及 4 位取得 TESOL 國際英語教學認證。</li><li>• 結合特色課程需求：為配合「餐飲磁性課程」及「國際餐飲雙語實驗班」，校方全額補助教職員取得英文檢定及茶葉感官品評等多元證照。</li><li>• 獎勵機制推動：設置指導校外技藝競賽獎勵辦法及書籍出版獎金，鼓勵教師將專業證照轉化為具體的教學成果與研究發表。</li></ul>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| 教師專業素質    |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目        | 審議規準                                                             | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2. 教師專業發展 | 1. 教師能積極參加校內外專業學習社群，並透過專業交流和合作，提升教學技巧。                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• 建立常態化專業社群運作：教師依專長與課程需求組成專業學習社群，每學期至少召開 3 次社群會議，針對課程計畫、教師專業精進研習等議題進行研討。</li><li>• 寒暑假深度研發與跨域整合：教師社群利用寒暑假期間進行社群聚會，開發課程教材並整理跨域知識點，探討如食農教育、資訊素養等主題式議題。</li><li>• 全校教師平台對話機制：每週舉行一次全校教師平台對話會議，提供教師平等對話的契機，促進經驗分享與合作，提升教學技巧與情緒正向發展。</li><li>• 校內外成果共享與競賽：校方鼓勵教師參與校外教學競賽，並在校內分享得獎成果與教案，持續進行教學經驗的橫向交流與共享。</li></ul>                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• 推動「餵頭（Mentor）制度」：針對新進或初任教師，媒合資深教師擔任導師，輔導其理解 PTS 教學理念、融入校園文化並建構自主規劃主題課程的能力。</li><li>• 實施行政減量優化教學：創建五大中心（行政、聯合服務、理念推廣、教學、人文關懷），整併行政分工並優化流程，減輕教師負擔，讓教師能專注於教學研究與專業成長。</li><li>• 強化團隊信任與共識會議：在暑假期間辦理共識會議，建立團隊合作模式與目標，解決教師不願分享自我狀態的困擾，提升反思與回饋的品質。</li><li>• 提升合格教師率與多元招募：設定將合格教師率提升至 80% 的目標，並開發更多元之招募平台，確保師資更加齊備以落實各項專業教學。</li><li>• 建立補助與獎勵激勵機制：持續透過 50% 至 100% 的課程/考證費用補助，以及指導技藝競賽獲獎獎勵金，激發教師主動進修與追求卓越的動能。</li></ul> |
|           | 2. 教師能參加公開授課活動，並依據專業回饋改進教學策略，展現其專業發展的成效，提升教學品質。                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 落實「備、觀、議」課流程：每位教師每學年均須進行 1 次公開授課，完整執行備課、觀課及議課流程，並將授課表公告於學校網站。</li><li>• 依據專業對話進行教學省思：教師透過社群專業對話的回饋結果，進行教學省思與調整，持續精進教學品質。</li><li>• 動態調整教學內容：社群會依據學生學習回饋、學習成果及教師自我評鑑，定期進行教學檢視，適時調整教學策略以提升成效。</li><li>• 建立教學檔案落實反思：每位教師須建置教學檔案，內容包含教學省思與成長規劃，並每個月撰寫 20 篇「六步反思教學日誌」，以提升自我教學評鑑能力。</li></ul>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|           | 3. 學校鼓勵教師提升專業教學能力，特別是在國際教育、雙語教育……等108課網議題                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• 全額補助國際專業認證：為推動國際教育，校方全額補助教職員參加英文檢定、TESOL 國際英語教學認證（目前已有 4 位取得）及 WSET 葡萄酒認證（目前已有 7 位取得）。</li><li>• 申辦雙語與 SIEP 國際教育專案：學校積極申辦雙語實驗班、SIEP-國際教育課程以及 SIEP-學校國際化，培育教師具備跨文化溝通能力與全球視野，並設計優質教案獲得肯定。113 年獲得技職力 100（技職雙語類）、114 年榮獲台北市優質學校-國際教育獎項。</li><li>• 推動素養導向教學：課程設計符合 108 課網總綱，採取生活情境的素養導向教學，協助學生對接統測並提升核心素養。</li><li>• 食農與資訊素養研習：教師社群主動針對食農教育、資訊素養等新課綱重要議題進行專題探討與研習。</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|           | 4. 教師能有效合作進行跨域教學，透過跨學科合作提升學生的整體學習成效，並展示具體的跨域教學成果。                | <ul style="list-style-type: none"><li>• 實施餐飲磁性主題式課程：全校實施實驗課程，由學科教師與專業教師進行跨領域定期共備，將餐飲與學科主題結合。</li><li>• 設計實踐性專案成果：教師合作推動如「一日餐廳」、「餐飲節慶銷售」及「分享力量」等跨域專案，讓學生在真實情境中統整應用知識與技能。</li><li>• 跨學群團隊合作模式：採學群團隊形式進行共備與教學，由團隊共同協商課務與教學行政，解決跨領域課程設計的挑戰。</li><li>• 展現教學卓越獲獎實績：透過跨域合作研發的創新教學，榮獲 113 年教育部教學卓越銀質獎及 KDP 全國學校經營與教學創新國際認證獎甲等；114 年榮獲台北市優質學校-國際教育獎項。</li></ul>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|           | 5. 教師能利用數位學習平臺提升教學質量，靈活運用數位資源進行教學與評量，並展示數位教學的具體成效。               | <ul style="list-style-type: none"><li>• 全校教師通過數位認證：教師團隊於 2022 年全數通過 A1、A2 數位研習認證，並逐年研發數位教材供學生自主學習。</li><li>• 建立雲端學習與教學平台：利用「中小學數位學習精進方案」資源，建置雲端學習網站、數位線上圖書館及雲端書庫，方便教師放置教材與學生下載使用。</li><li>• 靈活運用數位社交與學習工具：利用 Band 網路教學平台進行課前溫習與課後複習，並提供技能檢定題庫等數位資源提升教學質量。</li><li>• 融入 AI 與行動載具教學：因應數位時代，融入 AI 教育內涵並充份利用行動載具，打破教室授課限制，提升學生學習動能。</li></ul>                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|           | 6. 學校教師能赴公民營機構參加專業研習，提升實務經驗，並將所學應用於專業類科教學，展現具體的研習成果（僅適用高職及綜合高中）。 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 引進國際業界認證體系：教師團隊全面培訓並取得 ServSafe 國際認證（共 82 位取得），將國際級的食品安全衛生觀念與管理系統引進教學。</li><li>• 赴業界交流與產學合作：與欣葉集團、馬來西亞、日本等國內外機構進行合作研習與大師示範講座，強化專業深度與廣度。</li><li>• 參與公民營專案計畫：申辦教育部與北市教育局的各項競爭型計畫（如高職優質化、技專校院策略聯盟），與產業界共同培養人才並進行師生交流。</li><li>• 實務經驗轉化為教學工具書：鼓勵教師將實務研習成果與教學經驗轉化為專業工具書出版，提升學校品牌含金量並分享教學創新實務。</li></ul>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| 教師專業素質       |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目           | 審議規準                                                  | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3. 教師表現與校務參與 | 1. 教師能積極參加各類校外評選、計畫或獎項申請，學校有機制鼓勵教師參與，並展示教師獲得的具體成果與表彰。 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 建立激勵參與機制：本校積極鼓勵教師參與校外評選與獎項申請，針對參賽教師提供公假或差旅補助，得獎後則依辦法進行公開表揚或予以嘉獎。</li><li>• 設置專項獎勵辦法：校內設有「指導校外技藝競賽獎勵辦法」，不論是帶領學生參賽獲獎或教師個人競賽獲獎，均依辦法頒發獎勵金，並於全校會議公開表揚。</li><li>• 獎勵研究與專案分享：本校設置編撰書籍出版獎金以獎勵教師的研究發表；對於承辦競爭型專案的教師，亦安排其於全校會議分享成果並公開表揚。</li><li>• 具體表彰成果展示：<ul style="list-style-type: none"><li>◦ 榮獲 113 年教育部教學卓越獎銀質獎。</li><li>◦ 榮獲 Best Education-KDP 2024 全國學校經營與教學創新國際認證獎甲等。</li><li>◦ 榮獲 113 年中國青年救國團臺北市團務指導委員會學校教育服務獎。</li><li>◦ 入選 113 年技職力 100 (TOP 100 Skills)－技職雙語類。</li><li>◦ 榮獲 2023 年親子天下教育創新 100 (本校兩案入選)。</li></ul></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 推行行政減量政策：創建五大中心（行政、聯合服務、理念推廣、教學、人文關懷），整併行政分工並優化流程，以減輕教師的工作壓力與負擔。</li><li>• 落實「饅頭 (Mentor) 制度」：針對初任或新進教師，安排資深教師擔任 Mentor，透過讀書會與業務觀摩，協助其融入校園文化並建構自主規劃主題式教學的能力。</li><li>• 強化團隊信任與心理支持：暑假辦理共識會議以建立合作模式，並透過教師聚餐、團建活動及佳節禮品激勵士氣，提升教師工作動能與團隊凝聚力。</li><li>• 持續提升合格教師率：計畫將合格教師率從目前的 70% 提升至 80%，並開發更多元之招募平台，確保專業師資能量更加齊備。</li><li>• 鼓勵專業證照與國際化發展：持續全額補助教職員考取 ServSafe、WSET、TESOL 及英文檢定等國際證照，並鼓勵參與教學行動研究，將優質教案進行全國性推廣。</li></ul> |
|              | 2. 教師能參加市級以上競賽，並獲得具體的成績與獎項，展示其專業能力，並提升學校知名度。          | <ul style="list-style-type: none"><li>• 教學專業能力展現：教師團隊透過跨領域合作與教學創新，於 113 年榮獲教育部教學卓越獎銀質獎，展現卓越的教學品質與專業知能。</li><li>• 引導學生獲獎提升校譽：教師積極指導學生參與各項市級以上競賽並取得優異成績，例如：<ul style="list-style-type: none"><li>◦ 2024 年全國高中商業類技藝競賽獲金手獎第一名。</li><li>◦ 2023 年「UBIC 青年西點大賽」冠軍。</li><li>◦ 帶領學生於全國技能競賽中，曾連續三年拿下烘焙、餐服、西餐三料冠軍。</li></ul></li><li>• 培育頂尖專業人才：本校教師培育出的校友亦在國際舞台大放異彩，如 2022 年及 2023 年多次有校友獲頒 米其林「年輕主廚大獎」，進一步鞏固本校作為「美食藝術殿堂」的專業品牌與知名度。Quality Assurance System</li></ul>                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|              | 3. 教師積極協助推動學校校務與政策，參與度高，並能在具體專案中展現專業能力，為學校發展做出貢獻。     | <ul style="list-style-type: none"><li>• 落實民主決策機制：全校教職員每年參與 2 次校務會議，針對校務及課程實施等重要議題進行提案與表決，並透過公開票選產生人事評量會及福利金委員會委員。</li><li>• 跨單位橫向溝通與對話：每週舉行一次行政聯席會議及全校教師平台對話會議，提供平等對話契機，提升教師間的合作、經驗分享及情緒健康。</li><li>• 參與學群團隊與社群運作：教師以學群團隊形式進行課程共備，共同協商導師任務與課務安排；專業學習社群每學期召開至少 3 次會議，檢核並修正教學成效。</li><li>• 推動競爭型專案計畫：教師積極承辦如高職優質化、雙語實驗班、SIEP 國際教育及數位學習精進方案等外部專案，為學校爭取經費並提升整體教學能量。</li><li>• 研發本位特色課程：教師群整合研發 PTS 教學法與關係動力學，並出版專業工具書及在研討會發表成果，將學校特色推廣至社會大眾。</li></ul>                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|              | 4. 學校能建立獎勵制度，對於積極參與校外活動及推動校內政策的教師給予表彰或獎勵，提升教師的參與意願。   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|              | 5. 教師能有效參與校務會議與政策討論，並通過實際行動推動學校政策的落實，提升學校管理及教學品質。     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| 學生學習與輔導 |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目      | 審議規準                                                          | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1. 學生參與 | 1. 學校能促進學生自治團體的有效運作，學生代表能積極參與校內重要會議並發表意見。                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・明確的參與規範與制度：本校在各項重要會議中，如校務會議、獎懲委員會、個別化教育計畫（IEP）會議，皆明確訂定學生代表參與規範，確保學生的聲音能被納入決策考量。</li> <li>・多元代表產生機制：學生事務由班級或年級推派代表籌組委員會，透過專案面試與票選產生，並賦予學生自主提案、規劃與執行活動的權限。</li> <li>・培養民主意識與溝通能力：透過建置「平台課程」，結合對話訓練與情緒教育，培養學生的民主素養，讓學生具備在會議中有效表達與溝通的能力。</li> <li>・反思與經驗整理：教師在輔導學生自治過程中，不僅提供提案指導，更在活動結束後引導學生進行經驗整理與反思，將實踐過程轉化為自主學習的能力。</li> </ul>                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・優化選課機制：針對部分學生無法選到第一順位社團的問題，提供加退選機制並增加課前說明，以提升學生對選課過程的認知與滿意度。</li> <li>・精進學生自治傳承：為解決因「三明治課程」導致學生代表不在校的傳承困難，改採以「學期」方式運作自治組織，並設計平台課程加強溝通，確保自治動能持續。</li> <li>・導入數位學習平台擴展支援：因應學生異質性高與個別狀況掌握不易，開發數位學習平台打破時空限制，隨時隨地提供多樣化的學習機會與輔導資源。</li> <li>・善用外部專案經費：持續爭取「高職優質化」及「中小學數位學習精進方案」等專案經費，優化教學設備，為學生創造更多展能機會。</li> <li>・解決空間受限問題：在校舍整建期間，透過預先錯開輔導時數、向各學群彈性借用教室等方式，確保學生在參與自治或社團輔導時仍有足夠的互動空間。</li> </ul> |
|         | 2. 學校提供多元社團選擇，供學生能積極參與各類校內社團活動，並展示社團活動對學生團隊合作、領導能力及興趣發展的具體成效。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・多元化的課程設計：每學期開設超過 10 門社團課程，涵蓋休閒活動、服務學習、餐飲專業、藝術創作四大領域，讓學生能依個人意願與興趣自行選課。</li> <li>・特色社團與專長發展：特別開設如高爾夫球、日語學習等具備外部補助支持的社團，幫助學生在餐飲主業之外發展多元專長。</li> <li>・結合 PTS 提升軟實力：透過 PTS 教學法中的 Play（遊戲）、Teamwork（協作）、Share（分享）精神，學生在社團互動中自然學習領導與團隊合作。</li> <li>・提供展演舞台建立學生自信：每學期校慶、畢業成果展等大型活動，邀請社團課程學生進行成果發表，提供學生展演舞台，培養學習自信。</li> <li>・具體滿意度與成效：根據期末問卷顯示，社團課程的整體滿意度皆超過8成以上，顯示社團活動能有效支持學生的興趣發展與正向學習。</li> </ul>                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|         | 3. 學校能推動志工與服務學習活動，並提升學生社會責任感，展示其服務學習成果。                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・建立完整的推動計畫：訂定服務學習辦法，分為社會關懷與餐飲服務兩大類別，並設有志工服務時數登錄與獎勵制度，鼓勵學生實踐社會責任。</li> <li>・本位特色課程「分享力量」：高三學生必須參與「分享力量」專案，從組隊、撰寫企劃到出隊服務，以餐飲專業為介面回饋社會，服務對象涵蓋偏鄉國中小、長者與「慢飛天使」。</li> <li>・服務性社團的具體實踐：成立「信義扶輪少年服務團」與「親善大使」等社團。並與弘道基金會或動物保護機構合作，辦理獨居老人共餐及流浪動物認養活動。</li> <li>・結合本校餐飲專業發揮學生所長：結合學生餐飲實作專長，研發惜食餐會、在地友善飲食、綠色餐飲食譜等特色活動，不僅服務社區，亦能提升環境友善與地球永續，形塑出健康、美味、永續結合的正向循環。</li> <li>・高度的社會責任感成效：服務學習課程反饋顯示，90% 的學生認為增強了社會責任感與行動力，80% 提升了自我認知與價值探索，單年度校內外服務學習共計達 569 人次。</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|         | 4. 學校能提供多元化的健體與藝文活動，供學生能積極參與，並發展學生體能發展、藝術素養提升及全人教育之成效。        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・靈活運用公共資源進行體育教學：因應校地限制，學校結合大安運動中心、臺北市立教育大學游泳池進行體育教學，並在大安森林公園辦理野外 PA（探索教育）活動，強化學生體能發展。</li> <li>・藝術情境美化與專業參與：學生以專案方式執行餐廳外牆設計，透過實際改善校園與社區的藝術情境，提升美感素養與實作能力。</li> <li>・全人教育與生命教育融入：人文關懷中心每年修訂生命教育方向，辦理感恩紀念會。教學中心同步進行議題融入課程，實施「生命小書」、「奧德賽旅程」等課程，引導學生思索生命意義並學會珍惜與感恩。</li> <li>・關係動力學促進心理健康：將「關係動力學」融入全人教育，透過「對話功法」與「十二個前提假設」教導學生處理衝突與合作，打造支持性的心理環境。</li> </ul>                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



| 學生學習與輔導 |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                       |
|---------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目      | 審議規準                                                       | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 精進作法                                                                                                                                                  |
| 2. 學生輔導 | 1. 學校能建構完善的學生輔導機制，包含輔導計畫、設施、專業人力及支援網絡，並定期檢討與改善，確保輔導機制有效運作。 | 1. 訂定學生輔導、生命教育、性別平等教育、高關懷學生早期辨識、自我傷害預防、中途離校學生預防追蹤及復學輔導與藥物濫用防制等計畫，並完善輔導辦法與轉介流程。<br>2. 設置1間團體輔導室、1間個別諮商室，配置輔導主任1位、輔導教師2位及特教教師1位，提供適性支持。輔導室定期召開中心會議與輔導組會議，掌握受輔學生狀況與輔導進程。<br>3. 以「關係動力學」為核心，串聯心理諮商、特教及社福機構，完善輔導支援網絡。<br>4. 三級輔導：<br>4-1. 發展性輔導：<br>(1) 推動「全校教師皆為關懷老師」策略，持續關心學生在校學習及生活狀況，催化學生主動關心與自己有關的人、事、物，協助學生價值澄清並養成遵守界限為自己的還負責的行為模式。<br>(2) 規劃「新生支持晤談計畫」，於新生入學後以一對一方式關懷學生入學適應情形，與班級關懷老師共同穩定新生就學。<br>(3) 規劃「校外實習學生支持晤談計畫」，於學生開始校外實習學後以一對一方式關懷學生實習適應情形，與返校班老師、校外實習訪視老師共同穩定學生實習與就學。<br>(4) 規劃「轉學生、轉部生、復學生關懷晤談」，於學生轉入、轉部、復學當學期以一對一方式關懷學生就學適應情形。<br>(5) 辦理親子補給站、學校日、期中/期末檢核、親子複訓課程，協助家長了解學校重要政策及課程內容，強化學校與家庭之互動，以達成教育共識，建立親師合作的連結管道。<br>(6) 媒合關係動力學訪談師予想提升親職策略、親職效能之之家長進行深入探討或增能。<br>4-2. 介入性輔導：<br>(1) 若預防性輔導效果不佳，教師將轉介學生至人文關懷中心，透過與教學中心、活動組、衛保組等單位共同合作，由跨單位團隊提供深入輔導。<br>(2) 連結福樂心理治療所、啟宗心理諮商所、捷思身心醫學診所、振芝心身醫學診所等單位之實習心理師資源，提供學生生涯、人際、情緒等議題個別諮商。<br>(3) 連結感恩社會福利基金會資源，合作開設情緒小團體，協助穩定學生身心狀況。<br>4-3. 處遇性輔導：<br>(1) 依相關法規進行社政、衛政通報，與家防中心、自殺防治中心等單位共同合作協助高危機學生及家庭。<br>(2) 連結學生輔導諮商中心、捷思身心醫學診所、森呼吸心理諮商所、華昕藝心理諮商所等單位之心理師、醫師資源，提供學生生涯、人際、情緒等議題個別諮商或醫療諮詢。 | 強化正向管教、生命教育與友善校園<br><br>餐飲科因具有廚房階級與高壓實作特性，學校可推動「友善廚房文化」，正向回饋，建立尊重、合作與同理的學習氛圍。同時結合生命教育與性別平等教育，將職場倫理及性騷擾防治融入專業課程與實習教育，培養學生尊重生命、團隊合作與性別平權觀念，降低霸凌與衝突事件發生。 |
|         | 2. 學校能有效實施學生輔導，涵蓋正向管教、中輟生輔導及霸凌防治，並展示具體的輔導成效，減少問題行為並提升學生福祉。 | 1. 針對缺勤異常、學習低落、行為問題學生，啟動預防中離輔導機制。<br>2. 為欲休學生提供生涯晤談及社區資源（如「職人叮」課程），協助其規劃未來方向。<br>3. 定期電話關懷中離生，召開追蹤會議，回報教育局，確保復學。<br>4. 針對生對生事件迅速組成審查、處理小組，進行公正的調查與調和作業，並針對霸凌者及被霸凌者啟動專案輔導，阻斷霸凌循環。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                       |
|         | 3. 學校能積極推動生命教育及性別平等教育，透過多樣化的課程與活動，培養學生正確的生命觀與性別意識。         | 1. 辦理「感恩謝師宴」、「感恩紀念會」、「畢業成果展」等生命教育活動，培養學生成為珍惜感恩的分享者。<br>2. 辦理班級性家庭暴力防治宣導及自殺防治守門人課程。<br>3. 申請性別平等教育宣導月成果巡迴借展活動，推廣性別平等意識。<br>4. 課程融入生命教育、性別平等教育議題。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                       |
|         | 4. 學校能設計並推行學生生涯發展輔導機制，提供學生適切的生涯規劃指導。                       | 1. 辦理「生涯博覽會(升學場)」、「生涯博覽會(就業場)」等生涯規劃活動。<br>2. 設置「線上生涯博覽會」、「選課輔導」等生涯規劃網站，提供生涯發展相關資訊。<br>3. 推廣「青年就業領航計畫」並提供「個別職涯諮詢」服務。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                       |

| 學生學習與輔導       |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目            | 審議規準                                                                    | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3. 個別需求學生學習支持 | 1. 學校能與家長、專業輔導人員密切合作，針對個別需求學生提供專業的學習支持與輔導，並能依據學生的需求進行持續調整。              | 1. 設立潛能發展組，為學習適應需求學生提供支持。<br>2. 身心障礙學生：落實個別化教育計畫（IEP）及職涯發展輔導。<br>3. 經濟弱勢學生：提供獎助學金、家庭訪視及外部資源連結，確保學習穩定。<br>4. 家庭與文化弱勢學生：透過家長會志工與政府資源，提供心理與學習支持。<br>5. 三級輔導：<br>5-1. 發展性輔導：<br>(1)推動「全校教師皆為關懷老師」策略，持續關心學生在校學習及生活狀況，催化學生主動關心與自己有關的人、事、物，協助學生價值澄清並養成遵守界限為自己的選負責的行為模式。<br>(2)規劃「新生支持晤談計畫」，於新生入學後以一對一方式關懷學生入學適應情形，與班級關懷老師共同穩定新生就學。<br>(3)規劃「校外實習學生支持晤談計畫」，於學生開始校外實習學後以一對一方式關懷學生實習適應情形，與返校班老師、校外實習訪視老師共同穩定學生實習與就學。<br>(4)規劃「轉學生、轉部生、復學生關懷晤談」，於學生轉入、轉部、復學當學期以一對一方式關懷學生就學適應情形。<br>(5)辦理親子補給站、學校日、期中/期末檢核、親子複訓課程，協助家長了解學校重要政策及課程內容，強化學校與家庭之互動，以達成教育共識，建立親師合作的連結管道。<br>(6)媒合關係動力學訪談師予想提升親職策略、親職效能之之家長進行深入探討或增能。<br>5-2. 介入性輔導：<br>(1)若預防性輔導效果不佳，教師將轉介學生至人文關懷中心，透過與教學中心、活動組、衛保組等單位共同合作，由跨單位團隊提供深入輔導。<br>(2)連結福樂心理治療所、啟宗心理諮商所、捷思身心醫學診所、振芝身心醫學診所等單位之實習心理師資源，提供學生生涯、人際、情緒等議題個別諮商。<br>(3)連結感恩社會福利基金會資源，合作開設情緒小團體，協助穩定學生身心狀況。<br>5-3. 處遇性輔導：<br>(1)依相關法規進行社政、衛政通報，與家防中心、自殺防治中心等單位共同合作協助高危機學生及家庭。<br>(2)連結學生輔導諮商中心、捷思身心醫學診所、森呼吸心理諮商所、華昕藝心理諮商所等單位之心理師、醫師資源，提供學生生涯、人際、情緒等議題個別諮商或醫療諮詢。 | 1. 學校整合導師、輔導教師、特教教師、家長及外部專業資源，透過跨專業合作、IEP規劃、職涯輔導及弱勢支持措施，提供學生適性且完善的學習與生活協助。<br>2. 學校推動「全校教師皆為關懷老師」策略，結合人文關懷中心與跨單位輔導機制，及早發現並協助適應困難學生，同時提供特教支持與校外實習輔導，協助學生穩定學習與發展<br>3. 學校定期召開IEP會議並依學生需求彈性調整輔導策略，安排學習策略與社會技巧課程，並透過行為功能介入計畫及完整紀錄管理，持續提供系統化與個別化支持。 |
|               | 2. 學校能有效運用校園團隊合作模式，整合各處室的資源與專業，提供適應欠佳學生的輔導與支持。                          | 1. 推動「全校教師皆為關懷老師」策略，陪伴學生成長。<br>2. 透過人文關懷中心的「支持晤談」模式，建立師生關係，篩選適應困難學生。<br>3. 若初級輔導效果不佳，教師可轉介至人文關懷中心，透過與教學中心、活動組、衛保組等單位共同合作，由跨單位團隊提供深入輔導。<br>4. 針對特教學生，進行特教鑑定，並提供適切資源。<br>5. 媒合校外實習單位，並妥善規劃訪視與管理，降低退訓風險。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                |
|               | 3. 特殊教育學生的IEP（個別化教育計畫）/IGP（個別輔導計畫）能根據學生需求制定，並且定期進行檢討與調整，確保教學策略與學生需求匹配。。 | 1. 學校於每學期期初與期末定期召開個別化教育計畫（IEP）會議，結合家長、導師、特教教師及相關專業人員，共同評估學生需求並研擬適切支持措施。<br>2. 針對特殊個案及學生實際需求，適時召開IEP檢討會議，彈性調整教學策略、課程內容與輔導方式，以提升學生學習與適應成效。<br>3. 依學生個別需求規劃學習策略、社會技巧及行為功能介入等課程，並定期更新測驗結果、能力分析及輔導紀錄，持續追蹤學生學習與適應狀況。<br>4. 學校設立「潛能發展組」，提供特殊教育推行、特教助理員申請、升學輔導、重新鑑定及轉銜服務等多元支持措施，協助學生穩定學習與發展。<br>5. 結合家長、專業輔導人員及校外資源，針對身心障礙、情緒行為需求及經濟與文化弱勢學生，提供心理支持、獎助學金、家庭訪視及相關輔導服務，營造友善支持之學習環境。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4. 學生學習成果     | 1. 學生能積極參加市級以上的語文、科學等學術競賽，並獲得具體的得獎成績，反映學校在學術領域的教學成效。                    | ・鼓勵學生參加學術型競賽，114學年度共計5組學生報名中學生小論文競賽，展現對學術學習的興趣。<br>・本校兩組學生參與「2026 全國觀光旅遊行銷企劃案競賽【高中(職)組】簡報】街進入決賽，並取得良好成績。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ・持續開設多元課程，鼓勵學生依興趣多元發展，以培養終身學習之人才。                                                                                                                                                                                                              |
|               | 2. 學生參加市級以上體育、藝術等競賽，並能在團體或個人項目中取得優異成績。                                  | ・學生參與「2026年FIT MODEL模特健體、形體錦標賽暨114學年度全國中等學校健美健身錦標賽暨2026年國家選手選拔賽」表現優異，共獲得3個獎項。<br>・本校長期鼓勵師生踴躍參與龍舟競賽，以培養團隊合作能力與凝聚師生情誼，自102年至今每年組隊參與，114年6月共計有80位師生參與。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                |
|               | 3. 學生參加市級以上的技藝或技能競賽，並能取得丙級以上證照，展示學校在技職教育與技能培養上的具體成果。                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                |

| 學生學習與輔導   |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |
|-----------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目        | 審議規準                                                           | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 精進作法                                                                               |
| 5. 成就測驗表現 | 1. 學生在大學學測或統測中的表現能穩定達到或超過全國平均水平，學校能展示學生在測驗中的逐年進步情形，並提供具體的輔導策略。 | <ul style="list-style-type: none"><li>・優異的升學錄取表現：本校學生在適性輔導下選擇合適的升學進路，數據顯示甄選入學管道報名 95 人，錄取 85 人，錄取率高達 89.5%，展現穩定的學術競爭力。</li><li>・統測報名比例穩定：根據 113 年班至 115 年班（112-114學年度）數據，學生報考統測的比例穩定維持在 60% 至 65% 之間（113年班 60.22%、114年班 65.57%、115年班 64.71%），顯示學生對進修深造有持續且穩定的需求。</li><li>・素養導向教學對接統測：本校課程設計符合 108 課綱總綱，採取生活情境的素養導向教學進行統整，有效協助技職學生對接統測的命題趨勢。</li><li>・建立學習歷程檔案專屬網站：為了支持升學申請，學校建立並維護學生學習歷程檔案專屬網站，提供操作手冊與最新資訊，協助教師輔導學生有系統地準備升學所需的多元表現與課程成果。</li><li>・掌握升學政策與資訊更新：註冊組長定期參與升學說明會，掌握最新政策並統整資訊，確保網站內容能讓師生隨時取得必要的升學簡章與最新消息。</li><li>・引進數位資源輔導自學：建構雲端學習網站並連結技能檢定與相關題庫，並增加 Band 網路教學平台，讓學生可不受時空限制於課前溫習、課後複習，提升學科與術科表現。</li><li>・透過「關係動力學」翻轉學習動力：本校針對國中會考成績偏低、學習動力較弱的入學者，利用「關係動力學」與對話機制，化解學生心理阻礙，進而提升其對學術學習的參與度與自信心。</li><li>・PTS 教學法提升核心素養：透過 PTS（分段、主題、社會化）教學模式，學生自評在「尊重欣賞多元文化」與「溝通協調」等核心素養上有顯著提升，這些素養亦反映在學測與統測的綜合表現中。</li><li>・因應升學重大變革提前規劃：針對 116 學年度起四技二專統一入學測驗的自主選考制度（如單群類選考至少 2 科、跨群類至少 3 科），學校已提前研擬導引策略，協助學生精準發揮優勢科目。</li><li>・親師合作支持系統：透過獨創的「親子補給站」課程，邀請家長共同發展合作模式，從家庭端穩定學生的學習狀態，並針對個別差異提供適性的生涯進路建議（如先工作後升學或證照進修）。</li></ul> | 針對「逐年進步情形」之展示，未來可規劃建置數位化成績追蹤系統，將出缺勤、學業成績與模擬測驗數據進行大數據分析，產出個別化的學習斷點診斷報告，以更精確地優化輔導策略。 |
|           | 2. 國中部學生的國中會考成績能達到全市平均或以上水平，並針對不同學習層次的學生提供適當的學習支持（僅適用完全中學）。    | 本校非完全中學                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |
|           | 3. 學校能針對國中會考減少C級學生的目標制定具體策略，包括學習輔導、強化教學及增強學生學習動機（僅適用完全中學）。     | 本校非完全中學                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |

| 校園環境      |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                          |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目        | 審議規準                                                                     | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 精進作法                                                                                                                                                                                     |
| 1. 安全健康校園 | 1. 學校能制定並實施具體的校園安全維護計畫，涵蓋緊急應變措施、定期安全檢查及學生安全教育，並能展示具體的實施成效。               | <ul style="list-style-type: none"><li>· 建置校園安全地圖：明確標示校園隱蔽處及疏散動線，確保師生熟悉安全路徑。</li><li>· 定期防災應變演練：每學期安排至少 1 次防災與防火演練，提升全校人員自救應變能力。</li><li>· 完善消防安檢制度：定期提報消防安檢，確保設施維持可運作狀態，降低災害風險。</li><li>· 24小時保全監控：校園架設監視系統，夜間聘僱人力保全管控並裝設電子保全，強化深夜安全。</li><li>· 落實反針孔攝影偵測：每月針對廁所等隱密地點實施偵測。</li><li>· 校外聯合巡查機制：每季配合大安高工及大安分局，針對學生易聚集熱區實施巡查。</li><li>· 推動交通安全教育：每學期針對無照駕駛、機車安全防護等重點，辦理交通安全教育活動，或邀請外部資源辦理講座。</li><li>· 建立社區安全網絡：偕同附近店家建立愛心服務站，並設置「校園安全維護通報系統」與警政、醫療聯繫。</li><li>· 校園安全事件統計分析：定期統計意外、安全維護、暴力等事件。</li></ul>                                                                   | <p>針對校園環境與安全衛生，未來將持續推動以下精進措施：</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· 推動校舍整體改建計畫：配合環境永續概念積極籌備校舍改建，以解決電力設施與空間老舊限制。</li><li>· 導入 AI 教育診斷系統：計畫建置學生學習系統平台，隨時隨地提供安全教育與專業技能自學機會。</li></ul> |
|           | 2. 學校的軟硬體設備與設施，包括無障礙設施，能定期維護與更新，確保設施符合安全標準並能滿足師生需求。                      | <ul style="list-style-type: none"><li>· 建築物耐震補強：於 111 年 8 月完成全校建築物耐震補強作業，提升建築抗震能力。</li><li>· 落實無障礙設施維護：無障礙電梯安排每月檢護，並定期汰換耗材；廁所配置緊急救護鈴。</li><li>· 空調系統定期保養：定期維護教室及辦公室空調，提升效能並維持室內空氣品質穩定。</li><li>· 飲用水品質監控：飲水機定期清洗機身並更換濾心，確保學生飲水安全。</li><li>· 定期電盤與電流檢測：每學期檢測電盤，確認供電設施正常且電流穩定，維護用電安全。</li><li>· 教學設備逐年汰換：每年依照設備年限及教學需求汰換老舊設備，提升教學品質與節能成效。</li><li>· 推動智慧校園硬體更新：各教室黑板汰換為電子白板，並建置 40 台行動載具提供教師授課應用。</li><li>· 行政 E 化系統開發：建置線上公文、差勤管理及場地借用系統，提升行政管理效能。</li><li>· 校園環境美化優化：每年定期修剪樹木並協助鄰里處理雜草，改善校園與社區視覺環境。</li><li>· 規劃校舍改建籌備：配合環境永續及建物安全概念，已著手進行校舍改建規劃，以徹底解決硬體老舊問題。</li></ul> |                                                                                                                                                                                          |
|           | 3. 學校有完善的健康促進推動機制，積極推展健康促進作為，如：落實安全教育、體適能教育、衛生保健等措施，確保能促進學生身心健康。         | <ul style="list-style-type: none"><li>· 落實新生與學員健檢：每學年安排新生健檢、心臟病篩檢，以及餐飲從業人員健康檢查等項目。</li><li>· 辦理校園疫苗接種：每年依週期中報流感疫苗校園接種站，保護師生健康。</li><li>· 全體教職急救訓練：獲安心場所認證，定期安排教職參與 AED 與 CPR 訓練課程。</li><li>· 定期環境消毒作業：每月同步安排全校環境消毒，預防傳染病傳播。</li><li>· 配合空氣品質監管：每日於操場張掛有色空品旗，提醒師生當日空氣狀況。</li><li>· 推動性別平權與衛生：定點提供衛生棉資源供緊急、及弱勢學生使用。</li><li>· 強化體育專業教學：運用大安運動中心、臺北教育大學游泳池進行專業體育教學。</li><li>· 發展學生體適能素養：除體育課外，另開設健康與休閒類之多元課程，鼓勵學生培養運動與健康體適能之習慣。</li><li>· 全體教職員健康檢查：每年固定安排全體教職員健檢，提升個人健康管控意識。</li><li>· 健康促進成效評估：定期擇定健促議題辦理活動，並抽選班級進行問卷測驗以了解成效。</li></ul>                                  |                                                                                                                                                                                          |
|           | 4. 高職及綜合高中能有效管理和維運實習工場，確保工場設備的安全性與運作良好，並通過安全管理機制確保學生在實習中的安全（僅適用高職及綜合高中）。 | <ul style="list-style-type: none"><li>· 引進 5S 管理系統：透過整理、整頓、清掃、清潔、素養之 5S 教學與管理，讓實習場域有共同管理系統。</li><li>· 訂定專業教室規範：明確訂定活動教室、專科教室使用規範，維持環境與設備使用安全。</li><li>· 定期排煙管與管線檢修：每年安排油煙罩清洗，每學期檢視爐具及瓦斯管線，降低火災風險。</li><li>· 落實 ServSafe 食品安全認證：將美國食品安全衛生認證融入全校課程，建立高標準衛生觀念。</li><li>· 嚴格執行服儀與學習態度檢核：學生進入實習教室前須符合標準服儀，養成良好職業品格。</li><li>· 建立工場緊急事件處理程序：餐飲服務課程涵蓋餐廳顧客抱怨及緊急事件處理培訓。</li><li>· 提供數位化技能輔助：建置雲端學習網站連結技檢題庫與影片，讓學生在安全操作前能重複溫習。</li><li>· 實施混齡同儕互助模式：由學長姐帶領學弟妹練習，透過社會化環境中的相互提醒確保安全。</li><li>· 師資具備國際安全證照：已有 82 位教師取得 ServSafe 認證，能以專業標準指導學生安全實作。</li></ul>                         |                                                                                                                                                                                          |



| 校園環境      |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 項目        | 審議規準                                                      | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 精進作法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2. 科技韌性校園 | 1. 學校能成功建置智慧校園，有效提升教學與行政管理效率，展示具體的智慧校園應用成果，如智慧教室、數位管理系統等。 | <ul style="list-style-type: none"><li>・ 建置行動教學載具：配合數位學習精進方案，購置 40 台行動載具供教師授課，並訂定借用規範滿足學生個人學習需求。</li><li>・ 教室硬體智慧化：全面將各教室舊式黑板汰換為電子白板，提供智慧化數位教學環境。</li><li>・ 推動 Gsuite 教學應用：利用 Google Classroom 進行線上課程，並透過 Google 線上共筆文件增加師生互動。</li><li>・ 設立小型攝影棚：購置線上教學攝錄設備並設置專屬空間，支援師生錄製數位課程。</li><li>・ 數位化行政公文系統：建置校內線上公文簽辦系統，顯著提升行政審核與傳遞效率。</li><li>・ 行政管理 E 化系統：開發包含線上差勤管理、場地借用登記及教職財產管理查詢系統。</li><li>・ 親師通訊 APP 應用：利用 APP 建置家長管理群組，提升校方資訊提供的即時性與交流便利性。</li><li>・ 學籍資料電子化：將舊有紙本學籍資料全面電子化，避免損壞並提升檢索管理效率。</li><li>・ 建置雲端學習資源庫：架設線上圖書館及雲端書庫，提供學生不受時空限制的自學系統。</li><li>・ 導入 AI 教育內涵：規畫建構學生學習系統平台，利用數位載具打破教室空間限制，提升學習動能。</li><li>・ 建立電子化服務登記：聯合服務中心維持 70% 以上的電子化登記服務，優化行政流程。</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>・ 提升教師數位操作能力：不定期安排數位教學操作教育課程，協助教師排除操作載具不順影響授課的問題。</li><li>・ 擴大智慧校園服務普及率：推動電子化登記服務，逐年提升至85% 以上，並推動家長酷課雲、學校電子平台之下載與綁定。</li><li>・ 優化線上圖書館使用率：持續推廣數位閱讀資源，目標維持在校師生使用率達 50% 以上。</li><li>・ 強化電力設施安全性：在校舍重建前，定期安排電流量及供電設施檢測，確保老舊線路運行安全。</li><li>・ 深化 AI 數位教學平台：建構更完善的學生學習系統平台，利用行動載具提供隨時隨地的學習機會。</li></ul> |
|           | 2. 學校能建立韌性校園，具備應對突發事件（如自然災害、疫情等）的能力。                      | <ul style="list-style-type: none"><li>・ 定期防災應變演練：每學期安排 1 次防災演練，確保全校師生熟稔突發災害的自救應變能力。</li><li>・ 繪製校園安全地圖：標示隱蔽處與疏散動線，並設置地震通報連線及廣播系統，第一時間有效應變。</li><li>・ 建築物耐震補強：完成本校建築物耐震詳評，並於 111 年 8 月完成耐震補強作業，提升結構韌性。</li><li>・ 消防設施定期安檢：定期提報消防安檢，確保消防設施設備維持可運作狀態，降低火災風險。</li><li>・ 24小時電子保全監控：建置夜間電子保全系統配合人力巡察，強化深夜校園安全維護。</li><li>・ 定期用電安全檢測：每學期安排電盤檢測，確認供電設施及電流穩定，預防電氣災害。</li><li>・ 落實防疫環境消毒：每月同步安排全校環境消毒，提升應對傳染病疫情之韌性。</li><li>・ 飲用水品質監控：飲水機定期清洗機身及更換濾心，並設置無障礙廁所緊急救護鈴。</li><li>・ 社區安全通報網絡：建立「校園安全維護通報系統」，與周邊店家、警政及醫療體系形成緊密聯繫。</li><li>・ 空氣品質監管機制：每日張掛有色空品旗，根據空氣品質監測狀況適時調整師生活動。</li></ul>                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|           | 3. 學校能推動低碳永續校園的建設，採取節能減碳措施，推動環保教育及綠能應用，如能源消耗減少、綠色校園環境等。   | <ul style="list-style-type: none"><li>・ 汰換節能照明設備：全面汰換校內燈具為 T5 節能燈管，降低電力消耗。</li><li>・ 空調節能控制系統：設置節能空調並定期維護，提升運作效能以達成節能目標。</li><li>・ 推動 5S 環境教育：引入整理、整頓、清掃、清潔、素養之 5S 管理理念，落實有效資源及能源管理。</li><li>・ SDGs 永續教案研發：結合聯合國永續發展目標編寫創意教案，如「良食不危難」推廣永續教育。</li><li>・ 推動惜食與剩食管理：實施「從產地到餐桌」課程，發表各季節之在地或惜食食譜，教育學生減少食物浪費。</li><li>・ 辦理綠色飲食研習：每年定期辦理教師綠色飲食增能研習，強化校內環保教育意識。</li><li>・ 舉辦低碳餐飲競賽：每年辦理全國國中生之「食當季食在地」餐飲競賽，鼓勵運用在地食材降低碳足跡，落實餐飲教育向下扎根之理念。</li><li>・ 老舊設備定期汰換：每年依照設備年限及效能進行汰換，藉以提升設備的節能效果。</li><li>・ 研發前瞻永續課程：開發「永續飲食」、「低碳文化」與「綠色餐廳」等系列行動，提升學生永續競爭力。</li><li>・ 校園綠化與美化：定期修剪校園樹木，並由學生設計主廚之家外牆意象，營造多元且具生命力的綠色環境。</li></ul>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| 校園環境      |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                   |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 項目        | 審議規準                                                                                                                        | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 精進作法                                                              |
| 3. 人文友善校園 | 1. 學校能有效推動人文藝術校園，透過各類藝術活動及文化教育，提升學生的人文素養。                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>・舉辦「拜師大典」主題活動：打破學科限制，讓學生在傳統儀式中學習師道尊嚴與餐飲文化素養。</li><li>・執行校園美化藝術專案：讓學生以專案方式執行餐廳外牆設計及彩繪，營造多元藝術學習情境。</li><li>・傳承祭孔獻饌文化：連續多年負責臺北孔廟祭典供品準備，成為結合技職專業與傳統禮樂藝術的典範。</li><li>・推動生命教育主題探索：辦理「生命小書」製作，讓學生透過藝術創作反思生命意義。</li><li>・出版校史與人文書籍：如《關鍵開創-開平60》，輯錄親師生故事，展現學校深厚的人文底蘊。</li><li>・設置學生作品佈告欄：公開展示並促進學生間的創意交流與美感共享。</li><li>・營造「讓愛流動」的對話空間：每週辦理平台課程，讓師生能暢所欲言，培養表達感受的人文能力。</li><li>・結合社區節慶示範活動：在年菜或聖誕專案中提供示範機會，展現廚藝與生活藝術的結合。</li><li>・設置藝術創作之多元選修：每學期開設至少3門藝術創作相關課程，包含：指尖粉彩、纏繞畫、食物攝影等，提升學生藝術之品味與涵養。</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                | 引入親師生共學數位平台：將校內課程、活動、學生學習歷程等資料，逐步建置於校內網路平台，以利課程數位化，並提升資訊即時性及對外分享。 |
|           | 2. 學校依據聯合國《兒童權利公約》、《身心障礙者權利公約》、《消除對婦女一切形式歧視公約》及《消除一切形式種族歧視國際公約》等四項權利公約，積極推動友善校園政策，創造安全、包容的校園環境，並展現具體的實施成效，含減少霸凌行為、促進學生身心健康。 | <ul style="list-style-type: none"><li>・配合114學年度始業式及學校日時機，向所屬親師生宣導CRPD、兒童權利公約《兒少性剝削》。</li><li>・於「師生平台」、「教師平台」向全校師生宣導《兒童權利公約》。</li><li>・每年規劃並執行《兒童權利公約》教師研習。</li><li>・設置人文關懷中心作為「學生顧問」：依據法令規章營造信任與安全的陪伴環境，落實教育理念。</li><li>・引用「關係動力學」核心機制：透過對話與反思，化解衝突並翻轉學生的學習動力。</li><li>・落實身心障礙個別化教育計畫（IEP）：定期召開 IEP會議至少10場及特教轉銜會議至少2場，保障所有學生之受教權。</li><li>・推動性別平等教育與月經平權：定點提供衛生棉資源支援弱勢及緊急需求，並落實性平意识宣導。</li><li>・建立全方位輔導支援網絡：串聯心理諮商、特教及社福機構，提供高關懷學生適性支持。</li><li>・推行霸凌防治教育宣導：於友善校園週結合多媒體強化法治教育，營造和諧氣氛。</li><li>・實施「全校教師皆為關懷老師」策略：透過支持晤談模式主動篩選並陪伴適應困難學生。</li><li>・建立「團體生活公約」引導正向管教：透過法治教育培養學生的自律能力與責任感。</li><li>・完善中途離校追蹤機制：每學期至少追蹤 2 次中離生狀況，確保輔導不中斷。</li><li>・辦理「親子補給站」家長課程：家長參與率超 95%，建立親師生共學合夥關係，穩定學生後援。</li></ul>                                                                                 |                                                                   |
|           | 3. 學校能推動多元尊重的校園文化，透過相關課程與活動，培養學生對不同族群、文化與性別的尊重。                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>・「關係動力學」十二個前提假設：將其作為學習合作與尊重他人的核心知能。</li><li>・執行 SIEP 國際教育與交流計畫：藉由海外見學（如義大利、日本）引導學生理解文化差異。</li><li>・申辦國際學校獎（ISA）認證：開發族群文化、在地飲食相關課程（如台灣百味），推動深根在地、接軌國際的多元文化教育。</li><li>・學生自評尊重多元文化表現優異：長期規劃並推動團隊合作、多元對話等課程，學生每學期之期末問卷中，在「理解並尊重多元文化」自評分數皆超過8分。</li><li>・推動混齡學習模式：實施學長姐帶領學弟妹的互動機制，學習尊重不同發展階段的同儕。</li><li>・每週平台會議確保多元聲音表達：提供平等對話契機，讓不同特質的學生都能被看見與聽見。</li><li>・開發服務弱勢、尊重多元之課程：設置服分享力量課程，並開設務學習活動，從課程中帶領學生學習尊重多元、服務弱勢、回饋社會之理念。</li><li>・辦理社區里鄰共學課程：邀請長者入校參與健康飲食、惜食永續、AI應用等課程，促進代際間的理解與尊重，提申青銀共學的良好環境。</li><li>・推動職業性別平權課程：每年高一辦理「拜師大典」課程，並於課程中融入職場性別及性別平權議題，讓學生學習尊重性別差異。</li><li>・舉辦年度「國際日」成果展，以「移民」為核心主題，帶領觀者從與美國紐約（ADS學校）的跨國對話出發，認識全球化背景下的人口流動、文化衝擊、社會融合等議題。</li><li>・辦理探訪原鄉部落活動，體驗社會實踐並透過部落巡禮、傳統技藝手作、原住民美食及耆老訪談等，學生能深刻認識台灣原住民族豐富的文化多樣性。</li></ul> |                                                                   |

| 校園環境                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 項目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 審議規準                                | 檢核結果<br>(質性)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 精進作法 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4. 學校能透過多樣化的品德教育活動，培養學生的道德素養與公民責任感。 | <div>・擬定清晰的學生畢業圖像：將「負責任的合作夥伴、珍惜感恩的分享者」列為核心特質。</div> <div>・執行本位特色課程「分享力量」：高三學生透過社會服務專案回饋偏鄉與社福機構，實踐社會責任。</div> <div>・輔導學生自治團體運作：學生代表參加校內相關會議規範，培養民主參與及公民權利意識。</div> <div>・辦理創辦人感恩紀念會：引導學生思索生命意義，於生活中實踐珍惜與感恩。</div> <div>・設立志工服務獎勵制度：鼓勵參與社會公共服務，設計志工學習辦法，並於畢業典禮中公開表揚。</div> <div>・建置「團體生活公約」形塑自律：強調尊重他人與團體，讓學生在自由空間中學習道德責任。</div> <div>・實作課程強調「標準服儀與態度」：在中西餐實習中養成良好的職業品格與職場倫理。</div> <div>・推動「良食不危難」等SDGs教案：結合 SDGs 提升學生對全球議題與環境道德的思辨力。</div> <div>・參與社區共餐與愛心服務：與本校周邊鄰里之樂活協會合作，提供社區長者共餐服務。</div> <div>・辦理友善校園週宣導，內容涵蓋友善校園各項主題，建立學生正確觀念。</div> <div>・針對各年班辦理人身安全及校園霸凌防制、法治教育等宣導，強化友善校園作為。</div> <div>・運用師生平台時機，重申本校團體生活公約，並公開表揚學生優良表現，冀藉由同儕間相互學習。</div> |      |
| 學校特色綜合說明（必填）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
| <div>壹、 核心理念與辦學願景</div> <div>・「順性發展」與「在關係中成長」：開平餐飲為人文開放教育學校，深信「每個生命都是圓融俱足的個體」，以順性發展為理念，主張人文素養是專業技術的厚實根基，協助學生接納自己並學會與人合作。</div> <div>・美食藝術殿堂的願景：本校致力於成為未來教育的典範，培養具備專業、自信、堅持、熱忱、感恩、自主、合作與負責等核心價值的競爭力人才，並致力於提升餐飲文化與產業發展。</div> <div>・明確的學生畢業圖像：擬定學生應具備健康意識、自信表達、負責任合作、渴求新知、堅持目標、熱忱參與、珍惜感恩及獨立自主思考等特質，成為專業的餐飲人。</div> <div>貳、 臺灣獨創之 PTS 教學法與實驗教育</div> <div>・PTS（分段、主題、社會化）教學模式：本校研發出的 PTS 教學法，包含分段式學習（Phaslized learning）讓學生依自己的步調前進；主題式教學（Thematic teaching）打破學科限制，結合生活經驗；以及社會化互動環境（Socialized interaction environment）營造微型社會學習氛圍。</div> <div>・「五步驟教學」轉化經驗為能力：透過氛圍營造、看見學生、陪伴引導、搭建舞台、經驗整理五個步驟，特別是藉由「經驗整理」的對話反思，將實作經驗內化為帶得走的能力。</div> <div>・全校實施餐飲磁性實驗課程：自 109 學年度起全面推動實驗教育，現有「餐飲磁性課程實驗班（日間部）」、「國際餐飲雙語實驗班（國際部）」及「餐飲實務課程實驗班（進修部）」，落實適性發展與學用零落差。</div> <div>・自主學習與混齡教學：課程設計中包含大量選課機制，並推動學長姐帶領學弟妹的混齡學習模式，透過同儕互學與 Play（遊戲）、Teamwork（協作）、Share（分享）來提升學習動能。</div> <div>參、 關係動力學與親師生共學環境</div> <div>・獨家研發「關係動力學」：以「十二個前提假設」與「對話功法」為基礎，教導學生在同儕、家庭及未來工作場域中學習傾聽、表達與衝突後的合作，營造愛流動的對話空間。</div> <div>・家長合夥人制度與「親子補給站」：本校獨創「親子補給站」課程，要求家長入校受訓三天，理解學校理念與正向關係處理方式。強調「全納式對象」，由家長與教師共同支持學生成長。</div> <div>・「平台課程」與情緒教育：每週辦理平台活動，透過對話訓練與情緒教育，培養學生的民主意識、溝通能力與自主管理。</div> <div>・人文關懷與五大行政中心：設立人文關懷中心，推動「全校教師皆為關懷老師」策略，並將行政業務整併為五大中心（教學、行政、聯合服務、人文關懷、理念推廣），綜整資源以優化輔導效能。</div> <div>肆、 國際專業認證與卓越技職成效</div> <div>・世界級專業學程認證：開平餐飲是全台唯一榮獲 WorldChefs（世界廚師聯合會）頒發「優質廚藝學程認證」的高中，畢業生可申請國際認可的三廚資格，具備全球競爭優勢。</div> <div>・引進國際權威證照：全額補助教職員並輔導學生考取美國 ServSafe 食品安全衛生認證、WSET 葡萄酒認證及茶葉感官品評等，提升台灣餐飲管理的標準。</div> <div>・國內外競賽常勝軍：本校學生在各項競賽中表現優異，包括獲得全國高中商業類技藝競賽金手獎第一名、UBIC 青年西點大賽冠軍，且校友多次獲頒米其林年輕主廚大獎。</div> <div>・專業硬體與業界資源：擁有全台唯一比照業界規格的學生實習餐廳（主廚之家），並引進「5S」管理系統。透過「衛星課程」、「菁英講堂」及「大師講座」引入業界資源與國外大師指導。</div> <div>伍、 社會實踐與前瞻餐飲教育</div> <div>・「分享力量」專案課程：高三學生的本位特色課程，學生需自行組隊企劃並執行社會服務專案。以餐飲為介面，服務對象涵蓋偏鄉、育幼院、長者與慢飛天使，實踐「取之於社會，回饋於社會」。</div> <div>・深化前瞻餐飲議題：積極研發「永續飲食」、「低碳文化」、「綠色餐廳」及「健康飲調」等課程，發揮對社會飲食文化的正向影響力。</div> <div>・餐飲文化傳承：本校為「拜師大典」鼻祖，傳承餐飲師道。每年辦理「主廚盃」烹飪競賽，並負責台北孔廟祭典供品準備（獻饌），致力於傳統技藝的保存與發揚。</div> <div>・全球合作布局：與維也納 MODUL 大學、法國杜卡斯學院、美國 CIA 及日本、韓國、荷蘭等多國名校簽署策略聯盟或締結姊妹校，辦理海外教育旅行，拓展學生全球視野。</div> <div>陸、 教師專業成長與教學創新</div> <div>・「饅頭（Mentor）制度」：針對新進教師實施資深教師帶領機制，輔導新老師熟悉教學文化、熟悉行政業務並建構教學系統。</div> <div>・教師專業社群與共備：每年寒暑假辦理至少 5 天的全校教師研習，並進行跨領域課程共備會議。每位教師須撰寫「六步反思教學日誌」，持續精進創新教學能力。</div> <div>・獲獎肯定與數位精進：榮獲 113 年教育部教學卓越銀質獎、KDP 全國學校經營與教學創新國際認證獎等殊榮。全校教師皆通過 A1、A2 數位研習認證，並研發數位教材供學生自主學習。</div> |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |