

開平餐飲學校獨創PTS教學法培養未來人才 榮獲113年度教育部教學卓越獎銀質獎 私立高級中等學校中唯一獲獎學校

教育部「113年度教育部教學卓越獎」在各校激烈競逐下，以公平嚴謹的評選機制，最後選出19個團隊金質獎，21個團隊銀質獎。教育部部長鄭英耀、南投縣副縣長王瑞德於頒獎典禮中，肯定各校其對教育的用心與付出。

教育部表示，教學卓越獎從92年開始舉辦，鼓勵教師專業成長、團隊合作、創新教學、適性輔導，樹立優質教學典範。113年度各縣市共推薦100個教學團隊參與複選，共分為高中組、國中組、國小組、幼兒園組，進行評選。各團隊全力呈現最優質的教學理念與策略，展現教師的專業與熱忱。

在高中組部分，共計7所學校入圍，最後評定3所學校獲金質獎、4所學校獲得銀質獎。國教署表示，113年獲獎教學團隊方案，可以看見教學團隊在課程與教學上的創新思維，並以學生為主體，用心發展多元的校本特色課程，結合美感教育、環境教育、AI科技、多元文化及國際教育等議題，跨域統整相關知識和技能，培育學生成為深耕在地與接軌國際的優秀人才。

開平餐飲學校獨創PTS教學法培養未來人才，在與資源充沛的公立高中競賽下，表現突出，成為，私立高級中等學校中唯一獲得銀質獎的學校，取得30萬元獎金。

開平餐飲學校表示，該校發展至今已成為台北市知名的餐飲專業學校，著眼於餐飲業中「人我關係」的特質，學校聚焦關係處理的學習，以養成兼備廚藝及廚德的明日主廚。為實踐「以創新的課程，培養具有競爭力的人才」的願景，開平餐飲獨創PTS教學法，將多年翻轉學習的課程改革經驗化為本土創新教學模式，設計結合真實社會情境的「跨領域主題式課程」，讓學生經由專題合作習得各項未來發展需具備的軟、硬實力。如今，此教學模式已培育出眾多具社會正向影響力的餐飲人才，為台灣技職教育發展提供了重要的參考藍圖，進而獲得教育部教學卓越銀質獎的肯定，也讓學校對創新教育發展更堅定信心。

發展本土創新教學法過程極為不易，開平餐飲投入數十年建構以學生為主體的教學模式，不僅專注學生技能的提升，也鼓勵學生在探究與實作的過程中堅定生涯目標，並引導其系統思考，自主學習針對達成該目標所需的能力。過程中，開平餐飲的學科教師與專業教師投入大量心力，攜手共備跨領域的課程，且積極與業界資源合作，拓展學生的學習觸角。各方協力下，教師與學生均展現出高度的學習熱忱與行動力，家長也主動深入瞭解孩子的學習歷程，給予此創新教育模式最大支持。而作為技職教育改革先驅，開平餐飲也樂於分享教學經驗，推動教育界的共同成長。讓我們共同恭喜開平餐飲學校的團隊，獲得教育部教學卓越獎的辦學肯定！



教育部鄭英耀部長致詞



開平餐飲學校獲得113年教育部教學卓越獎銀質獎肯定



學校發展本土創新教育多年，為技職教育提供重要的參考藍圖

編按：
本報導係依教育部
全球資訊網
113.12.19即時新聞
內容及臺北市府
教育局網站
113.12.23公告資訊
所提供之新聞稿內
容編修。