

# 臺北市 114 年度優質學校參選申請書封面

## 單項優質獎：國際教育

### 開創餐飲，平步國際



## 臺北市私立開平餐飲學校

核心團隊成員姓名：

馬嘉延、夏豪均、馬 嶽、王筱菡、

王璿熒、周家銜、孫瑋伶、林珮妏

中 華 民 國 114 年 01 月 07 日

# 開創餐飲，平步國際

## 目錄

壹、基本現況.....	1
一、設校歷史.....	1
二、社區環境.....	1
三、學校規模.....	1
貳、優質目標.....	2
一、背景分析.....	2
二、具體目標.....	3
參、具體做法.....	4
一、實施內容.....	4
二、創新做法.....	11
肆、優質成果.....	12
一、目標達成.....	12
二、創新成果.....	17

## 摘要

開平餐飲學校以「帶學生走向世界，將世界帶進校園」為理念，致力為技職教育的國際化樹立典範。依循「善盡全球公民責任」、「強化國際移動力」、「彰顯國家價值」、「尊重多元文化與深化國際理解」等四大目標，培養兼具專業技能與全球視野的頂尖餐飲人才。本校自2005年轉型以來，持續深化餐飲技職教育，在國際合作與創新教學法上取得突破。國際課程結合SDGs永續發展等目標，並與多所國際姊妹校合作課程、文化互訪，結合在地文化與全球脈絡，成功推動如臺菜文化展、國際週、永續惜食專案等活動，展現臺灣文化價值與多元、永續之精神。教師專業發展，透過跨國教師共備及舉辦增能研習，促進教師專業成長。在學生學習上，鼓勵學生參加國際廚藝競賽，同時培訓學生取得國際認證，精進專業技能與國際移動力。透過國際視野、餐飲專業、多元尊重等三大核心概念，讓學生成為具有國際移動力的餐飲專業人才。

**關鍵字：**國際技職人才、雙語餐飲課程、全球公民、國際移動力、飲食與永續

## 壹、基本現況

### 一、設校歷史

#### (一) 開創與奠基階段 (1953年-1990年代)

本校於1953年由夏耀珊博士創立，以人文精神為基礎，提供全面的中等教育。1991年學校因應精緻服務業的需求，設立餐飲科，並引入德國三明治式教育，提升技職教育的國際標準。

#### (二) 專業深化與國際認證 (2000年代)

2005年更名為「開平餐飲學校」，專注發展餐飲教育，提升餐飲技術至文化與美學層面。2009年承辦聽障奧運閉幕餐會，為80國3,500名選手提供高品質餐飲服務，向國際展現餐飲教育的成果。

#### (三) 國際交流與專業認證 (2010-2018年)

2015年學校獲Worldchefs世界廚師聯合會「優質廚藝學程認證」，成為全臺唯一擁有學程與師資雙認證的餐飲學校。2018年開平成為全球首間獲得「Worldchefs Certified Chef de Partie」認證的高中，讓畢業生具備國際領班資格，全面接軌全球餐飲產業。

#### (四) 創新雙語教育與國際合作 (2014-至今)

面對全球化與跨文化交流需求，開平餐飲學校將創新教育與雙語教育結合，致力於培養具國際競爭力的餐飲專業人才。

##### 1. 創新教學法與國際合作

2014年受邀至西班牙參加「國際後現代思想的理論與實踐研討會」，分享重視對話及合作的教育模式。2017年與德國JenaPlan-Schule Jena簽訂合作協議，深化交流東西方創新教學法；芬蘭學校Salpaus及Kouvola職業學院參訪開平，肯定PTS教育理念在跨專業學習上的潛力。

##### 2. 雙語餐飲教育與國際課程

104學年度成立「國際餐飲雙語實驗班」，提供結合專業技術的國際雙語課程。110學年度通過「擴增雙語計畫」，成果獲國教署評鑑「優良」，成為雙語技職教育的示範學校；同年亦通過臺北市國際學校獎 (ISA) 基礎認證。

##### 3. 實踐國際交流與文化推廣

透過國際教育課程及文化交流活動，讓學生在真實情境中學習跨文化合作與餐飲技能，深化學生本土文化認同及國際推廣能力。2024年「臺菜文化展」獲「技職力100」肯定，並獲臺北市參與深耕國際教育獎 (IEA) 中級認證。

自創校以來，本校不斷因應時代變革與全球需求，將**創新教學法、雙語教育與國際合作結合，成為技職教育國際化典範**。「將學生帶出去，把世界帶進來」，透過專業認證、跨國合作與文化交流，培養具備國際移動力、專業技術及文化素養的餐飲人才，持續推動臺灣技職教育邁向世界舞臺。

### 二、社區環境

開平餐飲學校位於臺北市大安區，地理位置優越、交通便捷，區內優質學府林立，提升本校與國際學生互動交流的機會。學校結合社區國際化資源與餐飲產業鏈優勢，串聯業界進行技術參訪與專家演講，推動專業教育接軌國際。

### 三、學校規模

(一) 班級及學生人數：113學年度全校設有餐飲科18班，學生總數539人。

(二) 教職員總數：全校教職員總計76人，含編制內教師45人，職員31人。

(三) 師資概況

1. **年齡**：本校教師年齡分布均衡，年輕教師展現熱血與活力；資深教師經驗豐富，在教學設計、班級經營及專業技能等方面，能夠帶領團隊進行創新教學，並為團隊提供指導與支持。
2. **學歷**：博士1人，碩士18人，學士57人。
3. **年資**：本校年資1-5年教師占總比例52%；年資6-15年教師占總比例29%，說明本校組織內部具有穩定的中堅力量，具備一定的經驗與專業知識；年資16年以上教師占總比例19%，雖然人數不多，但在經驗、策略制定與組織方向的把控上扮演關鍵角色。

## 貳、優質目標

### 一、背景分析

以下針對開平餐飲學校申請國際教育相關背景之優勢、劣勢、機會及威脅進行SWOT分析。表1：開平餐飲學校國際教育SWOT分析表

優勢 Strengths	
分析	推動國際教育之策略
本校以順性發展為教育核心，重視學生的個別性學習與生涯發展。	全校共識會議，擬定符合餐飲、人文、國際等面向的國際教育課程。
本校採主題式課程設計，內容涵蓋解決問題、創造力、合作力、知識技能的綜合應用等軟硬實力。	規劃並實施本校國際教育特色課程，以國際理解能力、國際交流素養、多元尊重行動做為課程的三大目標。
教師以學群制度進行課程設計與共備，團隊成員信任度高，樂於共同精進與合作。	鼓勵教師參與國際教育教師社群，共同研發、推動國際教育課程。
本校行政單位採中心合作制，突破傳統行政階層與分工，溝通協調與機動性強。	成立國際教育推動委員會，由行政、教師代表共同投入國際教育之推動。
本校積極投入國際教育相關課程、辦理海外教育旅行，主動簽約姊妹校、實施國際交流課程。	成立海外合作學校專責人員，負責海外教育旅行、拓展海外合作學校事宜等。
劣勢 Weaknesses	
分析	推動國際教育之策略
面對國際交流與課程，仰賴良好的視訊通訊環境與設備，需提高網路系統規格及資訊硬體設備。	申辦外部計畫，以挹注本校網路系統及資訊設備之更新，並設置多功能數位影音教室，以利線上課程之錄製，提升國際課程交流使用。

學生多偏向實作學習，國中學科學習受挫，對於雙語教學的接受度較低。	研發餐飲情境雙語教學課程，提升學生的職業連結及雙語學習興趣。
教師需具備相關知能，才能投入研發與實施國際教育課程、雙語課程，需大量培訓以提升教師專業。	擬定全校教師獎勵與培訓制度，定期薦派或鼓勵教師參與國際教育及雙語教師培訓課程，以豐富本校專業師資。
<b>機會Opportunity</b>	
<b>分析</b>	<b>推動國際教育之策略</b>
疫情之後，餐飲產業蓬勃發展，專業人才的需求度提升。	課程內涵融入國際議題，提升學生的國際視野及思辨能力，成為新世代專業人才。
臺灣引入國際餐飲評鑑制度，擴展社會大眾對於Fine Dining的品味及消費需求，促使餐飲人才的國際移動。	結合國內外學校與機構，共同研發海內外職場見學或實習等課程，提升學生的職場適應力與國際移動力。
政府提供多項計畫補助學校，鼓勵國際教育及雙語教育的實施。	積極申辦國際教育補助之競爭型計畫，爭取教育資源、發展合作學校，持續精進本校國際教育之推動。
<b>威脅Threat</b>	
<b>分析</b>	<b>推動國際教育之策略</b>
國際教育的實施易受時差限制、國際局勢（例如疫情）等因素影響，合作學校的變動性高。	主動尋求國際課程之合作學校，於雙方課程外，同時發展姊妹校互訪、教育旅行等，增強互動以維護更穩定的合作模式。
華人家庭著重升學，家長及學生對於技職體系學校常非首選。	透過雙語官網及媒體，持續分享本校國際餐飲教育之成果，提升海內外學生、家長選讀本校之意願。

## 二、具體目標

### **（一）善盡全球公民責任：造就具國際視野與社會責任的明日主廚**

提供學生國際認證的餐飲專業課程，結合國際關懷與社會議題，於主題式課程實踐知識、技能之整合，培養學生具備思辨、合作與問題解決能力，使其能應對未來社會所需。

### **（二）強化國際移動力：打造國際化的校園學習環境**

形塑國際學校氛圍，透過多模態的雙語教學和國際認證課程，讓學生能具備跨文化溝通及語言應用能力。持續提升教師的國際議題及雙語教學能力，累積校本位國際化教學資源。

### **（三）彰顯國家價值：培養能展現自身文化意涵的全球公民**

培養學生深刻理解臺灣文化的核心價值，強化學生的國家認同，並藉由SDGs（永續發展目標）將本土特色與全球脈絡連結，引導學生以實際行動實踐全球公民責任。

### **（四）尊重多元文化，深化國際理解：強化交流合作，共建永續夥伴**

透過建立穩定的合作關係，實現跨文化教育與合作學習，同步提升教師與學生的國際競合力，並展現國際教育的創新典範。

## 參、具體做法

### 一、實施內容

#### (一) 理念規劃：善盡全球公民責任·造就具國際視野與社會責任的明日主廚

##### 1.1 建立國際教育目標與特色

##### 1.1.1 根據學校願景及發展方向，訂定國際教育推動目標、策略、行動方案及自我改善機制

成立國際教育推動委員會：結合學校願景，訂定「開平餐飲學校國際教育計畫」，將國際教育課程融入全校課程。

開平國際教育特色課程三大面向：文化與認同、在地與國際、飲食與永續，透過SDGs融入，結合專業課程與主題式學習，全面培養學生國際視野與社會責任感，實現「善盡全球公民責任」目標。

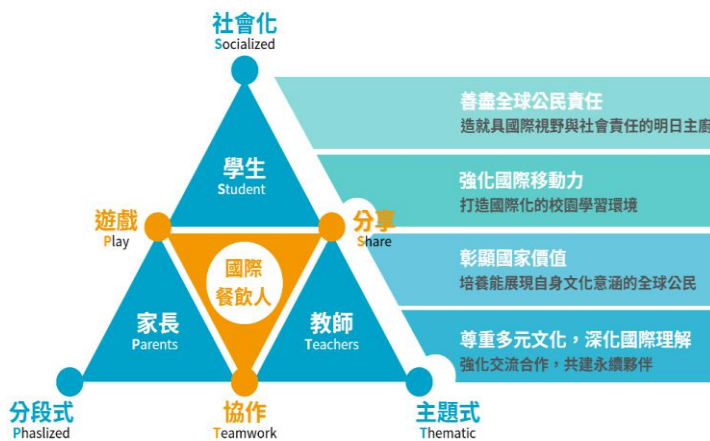
##### 1.1.2 學校能確立國際教育辦學價值與發展特色

研發創新教學法，

課程面向	文化與認同	在地與國際	飲食與永續
目標	以認識臺灣多元文化，進而提升學生的自我文化與國家認同。	結合在地文化，擴展國際視野，提升國際交流與跨文化溝通能力。	理解SDGs永續發展目標，於生活中實踐並提出青年行動方案。
永續發展目標	SDG 10、SDG 14	SDG 3、SDG 17	SDG 2、SDG 12
課程主題 年段／領域 學習策略	<b>家族菜與臺灣味</b> 高一(日)／語文社會 訪談、分享、多媒體應用	<b>節慶與飲食</b> 高二(日)／語文社會 探究、提案簡報製作	<b>從產地到餐桌</b> 高一(日)／語文社會 田野調查、成果展演
課程主題 年段／領域 學習策略	<b>臺灣與多元族群</b> 高一(國)／國際視野 探究、體驗、成果展演	<b>國際週</b> 高二(國)／專案企劃 探究、專案實作、國際交流	<b>國際主廚的國際關懷</b> 高一(國)／國際視野 探究、議題思辯
課程主題 年段／領域 學習策略	<b>拜師大典</b> 高一(日+國) 語文社會/國際視野 訪談、成果展演	<b>臺菜文化展</b> 高三(國)／專案企劃 探究、餐飲實作、國際交流	<b>惜食餐會</b> 高二(國)／國際視野 探究、餐飲實作、社會實踐
課程主題 年段／領域 學習策略	<b>Soul Food: At Home and on the Street</b> 高三(國)／國際視野 訪談、餐飲實作、展演	<b>分享力量</b> 高三(日)／專案企劃 探究、專案實作、社會實踐	<b>綠色飲食</b> 高三(日)／餐飲STEAM 探究、餐飲實作、成果展演

**交流方式**

姊妹校互訪、筆友交換信、海外見學、教育旅行、課程交換、跨國組隊競賽、教師線上交流與課程共備



提升學生國際素養：採用PTS (Phalized、Thematic、Socialized) 教學法，透過分段式、主題式和社會化教學策略，培養學生跨文化理解與溝通能力。

整合國際認證與專業課程，強化學生競爭力：結合全球餐飲專業標準，設立雙語專業課程，推動國際認證，打造國際化校本課程。

開平餐飲學校是「世界唯一」獲世界廚師聯合會 (WorldChefs) 「優質廚藝學程認證 (Recognition of Quality Culinary Education)」的中等教育學校。本校將國際證照課程活化為主題式課程，學生於課程中可考取ServSafe食品安全衛生國際證照，並於完成三年課程後，可申請全球認證的國際職能認證。

## 1.2 凝聚推動共識與教學原則

### 1.2.1 建立推動共識並營造正向的教學氛圍

**推動國際教育共識，強化全校一致目標：**在行政會議中通過國際教育推動計畫，定期向全體教師及行政團隊分享進度與成果，確保全校朝共同目標前進。本校國際教育實施進程如下：

#### 開平國際教育學生學習進程



成立雙語教學與國際教育課程**教師共備小組**，每月依據SDGs等國際議題設計主題課程，內容具全球公民素養教育意涵。並建置雲端協作系統，教師可共享課程設計、教學資源與反思報告，提升課程開發效率與品質。

寒暑假期間舉辦集體**備課與教材研發活動**，例如共同編寫以餐飲專業為主題的雙語教材，結合國際認證與跨文化學習需求。

每學期舉辦至少兩場國際教育相關講座或研討會，議題涵蓋SDGs、雙語教學、國際文化交流等，提升教師對全球議題的專業知能。

**創新教學模式，結合情境與國際化學習：**在正式課程中融入情境式英語教學，從廚房出發，加入旅遊、旅館、航空、飲調的五大主題，結合學校專業，並引進大學或業界教學資源，結合英語教學及餐飲職業科系試探，讓學生在課後還可以針對自己有興趣的職業類別，另外從事更深的學習與探討。情境英文以三段式模組結構——英文能力與領域概念、情境實作練習、任務主題模擬進行，讓英力成為在不同情境下應用的能力。

於**非正式課程**中設立精英講堂、外師Office Time等活動，提供學生更多雙語溝通的機會，培養學生自信地進行跨文化交流。

邀請**國際餐飲業界師傅到校講座**，分享各國文化與飲食特色，讓學生體會多元文化的價值，並啟發其對接國外大學及考取國際證照的動力。

**營造國際化學習環境，深化文化認知與責任感：**校園內設置國際議題牆、SDGs主題角落、雙語指示牌及中英雙語校園平面圖，為學生提供沉浸式的國際化學習氛圍。設置英文國際角，提供讀物與期刊，並利用電子看板推送國際教育資訊與英文諺語，提升學生的國際素養。在教學餐廳提供雙語菜單，讓學生在真實情境中練習，體驗全球化工作場域的需求。

### 1.2.2 完備師資規劃及課程教學策略

**師資培訓，強化國際視野與跨文化教學能力：**辦理結合雙語教學與SDGs教育的工作坊，邀請國際教育專家分享創新教學策略與實務案例，提升教師引導學生理解全球議題與社會責任的能力。推動教師參與國內外跨文化學習與交流計畫，如國際教育論壇或國外參訪交流，讓教師能在課程中融入跨文化視角與全球公民素養。

**開發雙語餐飲教材，對接國際標準：**餐飲STEAM課群教師編寫符合雙語教學需求的餐飲教材，將國際認證標準（如ServSafe）與餐飲專業技能結合，涵蓋食物保存、營養學、食材認識等內容，讓學生能在實作中掌握全球餐飲的專業規範與實踐技能。學生完成課程後，可選擇參加中文或英文版本的國際證照考試，進一步證明其專業能力，並提升其國際移動力。

**結合SDGs目標，強化永續教育：**教材中融入聯合國永續發展目標（SDGs），例如在「食材認識—海鮮」單元，結合SDG 14「水中生命」（Life Below Water），引導學生學習臺灣海鮮永續指南，認識海洋保育的重要性，並在日常生活與專業實務中實踐永續消費的理念。

**推動學生專業技能與全球責任整合：**透過雙語教材和實作課程，學生學習全球餐飲業的標準化規範，還能培養對全球議題的敏感度與責任意識。

## 1.3 推動校園與人力國際化

### 1.3.1 建置校園國際化環境與情境學用場域

**校園情境布置：**建置雙語餐飲情境空間，讓學生能在實作中使用英語，模擬國際職場情境。

**全職外師文化與語言互動：**聘請全職外籍教師融入校園生活，開設多元化的雙語課程與文化交流活動，例如：跨文化交流課程由外籍教師主導，設計主題課程如「跨文化溝通經驗談」，讓學生學習不同國家的餐飲文化與語言應用，增強其跨文化溝通能力。

**數位學習環境：**建置智慧教室，結合跨文化學習資源，讓學生透過線上課程與全球學生交流學習。利用數位工具（如Zoom、Teams、GoogleMeet）進行即時協作與討論，增強學生的跨文化溝通與合作能力。

**設置專業攝影室：**配備高解析度攝影機、燈光設備及後製軟體，支援教師錄製高品質的餐飲示範與教學影片，並應用於線上課程中。利用攝影室錄製專業料理製作影片、文化介紹內容及實作教學模組，幫助學生在校內外能隨時進行學習，提升學習的靈活性與成效。

### 1.3.2 提供國際教育增能與師資專業成長

**師資增能與培力：**配合實施國際教育需求，辦理行政人員與教師專業知能研習或工作坊，並在校內廣推國際認證，例如：ServSafe 國際認證為全校皆需取得之證照、WSET葡萄酒認證為本校餐服教師需取得之證照，另外亦有國際品水師證照和環境教育人員證照等。

**國際教學資源建置：**建置國際教育資源庫，包含課程模組、案例分享及教學影片，供教師查詢應用。提供國際教育實施手冊，支持教師課堂中有效融入跨文化與永續議題，並將擬定本校國際教育推動進程及校本課程地圖。

**(二) 學習資源：強化國際移動力，打造國際化的校園學習環境**



## 2.1 落實行政領導與支援服務

### 2.1.1 建置國際教育行政支持系統、激勵措施與永續發展機制

**成立專責行政團隊，支援國際化校園學習環境：**組建專責團隊負責國際教育推動與資源管理，協助教師與學生處理跨文化交流、雙語教學及國際認證相關需求，確保國際教育推動順暢。依據學生需求建置相關軟硬體設施，實施以數位科技輔助之國際教育主題跨境線上學習。

**激勵教師與學生參與國際教育，打造可持續發展機制：**制訂國際教育獎勵辦法，表彰教師在雙語教學、國際課程設計及學生跨文化活動中的貢獻，提升教師投入國際教育動能。建立年度國際教育成果檢核機制，定期追蹤評估學校國際教育推動成效，並進行優化，確保計畫永續性與前瞻性。

**建構國際教育行政支持系統，優化資源管理與服務：**組織教師共備與國際教育教師社群，鼓勵教師參加校內外增能研習，並透過校內傳承機制分享經驗，打造教學專業成長的良性循環。

### 2.1.2 透過數位科技推動國際教育跨境線上教學

**建置數位科技輔助的國際化學習平臺：**根據學生需求，建置軟硬體設施，包括跨境線上學習專用平臺、ICT數位工具及智慧教室，支援雙語教學及國際主題課程，提升學生參與全球學習網絡的便利性與實效性，打造沉浸式的國際化學習場域。由教學團隊帶頭進行國際教育示範課程，提供其他教師參考學習，推廣成功經驗。

## 2.2 結合行政與教學協作和資源投入

### 2.2.1 校長與行政團隊推動課程與教材研發、教學資源引進

**支持教師參與國際教育專業發展，強化國際移動力：**行政團隊積極安排教師參加國內外培訓課程，人事室擬定「國際化人力培力方案」，內含培力內容與獎勵機制，如「TESOL Diploma」與「雙語學分班」，提升教師在雙語教學與國際教育課程開發中的專業能力。

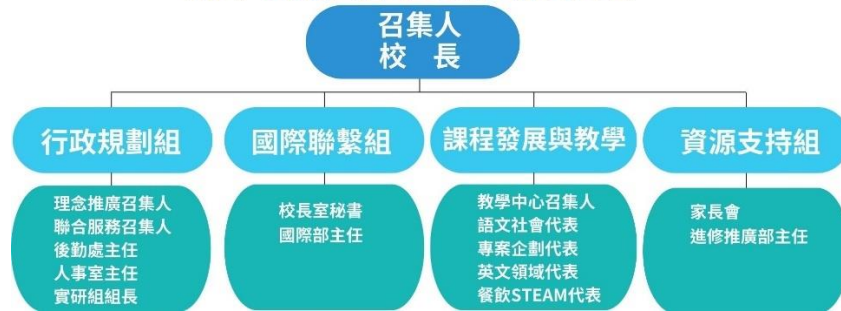
**透過與姊妹校合作舉辦課程共備研討會，教師與國際夥伴共同設計課程，實現跨文化教學深度整合，讓學生在課堂中直接接觸國際化教學內容。**

**提供資源支持國際教育課程開發，優化教學環境：**行政團隊申請且編列專項經費，專門用於開發國際教育課程及雙語教材，營養學及ServSafe雙語教學影片等。引進智慧教室、線上教學平臺等ICT工具，例如：AREC智慧直錄播主機（標準機櫃）、AREC PIZ攝影機（無線追蹤定位器）、追蹤攝影機等設備，為教師提供技術支援，創建沉浸式的雙語學習環境，讓學生在多模態學習中培養跨文化溝通能力。

### 2.2.2 行政與教學團隊發揮角色典範效應

**榜樣示範與專業引領：**校長領導行政團隊與教師共同參與國際教育推動，提升全校國際教育氛圍。

## 開平餐飲國際教育推動委員會



**行政與教學協作模式：**由教學團隊帶頭進行國際教育示範課程，提供其他教師參考學習，推廣成功經驗。校長領導行政團隊協調教學資源分配，確保課程推動所需的設備、經費及場域。

### 2.3 關照學生學習與扶助措施

#### 2.3.1 展現學生學習優勢表現

**國際認證與競賽參與：**安排學生參加國際廚藝競賽與餐飲認證課程，展現其專業技術與跨文化能力。**跨文化實踐與交流：**組織國際文化週活動，讓學生在實際場域中展示飲食文化與溝通能力。規劃海外見學與國際交流計畫，讓學生親身參與國際餐飲實務。**打造多元展演平臺，提供親師生交流契機：**舉辦「期中/期末成果展」，展示學生的學習成果及跨文化專案作品。

#### 2.3.2 對學習弱勢學生的輔導措施

**建立學習輔導機制：**根據學習弱勢學生的需求，與家長及學生進行三方會談後，調整課程內容與教學進度，幫助學生逐步適應雙語教學或國際課程。提供簡化的學習材料，例如以圖片或動畫方式呈現複雜概念，幫助學生理解國際教育相關內容。

在雙語課程中採取**分層教學**策略，根據學生的語言能力或學科基礎分組，提供不同層次的教材與教學方法；針對基礎薄弱學生，增加小組討論和實作活動，提升其參與度與學習成效，並於每週例會中追蹤學生學習狀況。

**針對經濟弱勢學生提供獎學金與學習補助：**提供經濟弱勢學生學費減免與課程補助計畫，減輕其經濟負擔，確保他們能參與國際化課程與活動。**教材與設備支援：**為經濟弱勢學生免費提供教材、線上學習資源及數位學習設備（如平板電腦），讓其能平等享有數位學習的機會。**國際活動資助：**補助經濟弱勢學生參加海外教育旅行，提升其國際移動力與文化適應能力。

### (三) 全球公民：彰顯國家價值，培養能展現自身文化意涵的全球公民

#### 3.1 重視在地文化與國家價值

##### 3.1.1 引導學生關注在地文化特色

於國際教育課程與活動中，結合多元教學法及學習策略，如**體驗式教學、議題探究與田野調查**，深入挖掘學生對在地文化與國家價值的認識與理解。例如：在地文化體驗課程，讓學生探索臺灣原住民歷史文化及其現代延續與創新，展現臺灣多元族群的文化內涵與價值。「**食材田野課程**」引導學生親身參與從產地到餐桌的完整食材旅程，了解臺灣土地孕育的豐富資源，並透過田野調查認識生產者的職人精神，培養對本土文化的敬意與珍惜。這

些課程不僅讓學生體會臺灣文化的深度，還能將在地特色融入全球脈絡，提升學生彰顯國家價值的能力，成為本土文化的推廣者與全球視野的實踐者。

### 3.1.2 引導學生理解國家在世界脈絡中的特色與價值

在課程與活動中融入在地文化元素及國家價值，例如「臺菜文化展」，學生透過設計並製作富有臺灣文化特色的菜餚，展現本土飲食特色與文化深度。在分享會中，學生以英語介紹菜餚的文化背景與製作過程，成為臺灣文化的傳播者。執行任務過程中，學生透過與當地師傅的線上討論，深入了解異國文化與食材限制，提出調整方案並創新菜餚設計，展現臺灣文化在全球視野中的適應力與價值，深化國家認同並於國際舞臺彰顯本土特色。

## 3.2 尊重多元文化與國際理解

### 3.2.1 引導學生理解並尊重我國與其他國家的文化特質

打造多元文化共融的國際化校園氛圍，促進學生理解並尊重文化多樣性，並在全球視野中實踐跨文化包容與交流。高一課程帶學生認識不同宗教的飲食與禁忌，探究其歷史與文化背景，並產出宗教情境小書。高二進一步討論何謂跨文化敏感度，並進行各國文化訪談，完成跨文化敏感度自評與各國文化訪談報告。高三海外見學課程，實際到海外學校進行交流與學習，學生需在這一箇月中與各國學生共同執行餐廳營運任務。

國際教育課程與活動結合姊妹校計畫，進行文化交流與線上課程，例如「國際週」透過與姊妹校合作，課程強調跨文化交流與探究式學習，學生需撰寫企劃書並展示成果，設計並舉辦文化展演活動，分享該國的節慶與飲食特色。此過程不僅培養學生的跨文化理解與團隊合作能力，也增強他們在國際溝通與文化推廣中的自信與實踐力。

### 開平餐飲國際週特色課程

2021 荷蘭	2022 波多黎各	2023 馬來西亞	2024 韓國
			
荷蘭-13師生 / 開平-240師生	波多黎各-33師生 / 開平-273親師生	馬來西亞-33師生 / 開平-196親師生	韓國-12師生 / 開平-152來賓+親師生
<b>文化交流+體驗活動</b> 1. 課程-相見歡 2. 國際週活動+連線課程	<b>文化交流+體驗活動</b> 1. 課程-相見歡、訪談、跨文化溝通 2. 國際週活動+連線課程	<b>節慶+餐飲文化</b> 1. 課程-相見歡、訪談、跨文化溝通 2. 國際週活動+連線課程	<b>飲食+流行文化</b> 1. 課程-相見歡、跨文化溝通、訪談、醃漬與食物保存 2. 國際週活動+連線課程

### 3.2.2 引導學生具備探究在地與全球議題關聯的能力

課程與活動規劃中，融入多元教學方法及學習策略，以促進學生探究、觀察及省思全球議題。每學期舉辦Janusian Summit（國際議題思辨會），讓學生探討國際時事的同時，亦能培養真正具備更全面的國際視野，以及能站在不同立場思考的能力。目前本校已執行過22期國際議題（請參閱超連結附件），活動中與荷蘭Metameer學校及馬來西亞大年新民獨中進行跨國組隊。

## 3.3 具備永續發展與行動實踐

### 3.3.1 引導學生了解全球永續發展的理念並落實於日常生活

課程中以故事引導進行文化探索，例如：「拜師大典」以臺灣餐飲傳統的拜師文化為切入點，讓學生學習拜師敬我精神，向業界楷模學習，師生互重，進而肯定自我價值，願意承諾投入餐飲業，期許自己將來也能成為他人典範。課程設計用故事方式呈現各國餐飲文化中「傳承」的價值，啟發學生理解不同文化背景的相似性與差異性。

### 3.3.2 引導學生於生活中展現國際理解與素養

融入公民行動方案，實踐全球公民素養，設計結合社會行動的專案課程，例如：「分享力量」及「公益行動方案」是以看見被服務者需求為核心，透過觀察與交流，設計能夠真正改善其未來生活的具體行動方案。這樣的專案不僅強化學生的公民意識，更讓他們在服務中深刻理解臺灣文化的價值，並藉由實際行動展現對國家文化與永續發展的貢獻。

## (四) 效益分享：尊重多元文化，深化國際理解，強化交流合作，共建永續夥伴

### 4.1 落實數位溝通與跨域協作

#### 4.1.1 建立教師課程共備機制以研發相關教材及提供資源共享管道

建立校內「雙語與國際教育課程共備小組」，定期舉行會議，教師合作研發符合國際教育目標的教材，例如跨文化交流與SDGs相關課程設計。利用數位工具如Google Workspace、Teams等，建構雲端資源共享平臺，教師可即時存取及共享教材設計、教案範例與課堂反思，提升教學效率。

針對國際教育課程需求設計模組化教材，包含「語言應用」、「文化理解」與「專業技能整合」，並進行定期更新以保持課程的國際化與時效性。

#### 4.1.2 引領教師具備國際教育課程與教學領導能力

推動教師參加國內外國際教育增能研習或專業工作坊，例如TESOL雙語認證課程、SDGs教育工作坊等，強化其跨文化教學及課程設計能力。聘請國際教育專家提供專業指導，例如邀請國外姊妹校教師舉辦聯合教學研討會，協助校內教師深入了解國際教育趨勢與實務。

### 4.2 發展夥伴關係與合作機制

#### 4.2.1 擴展跨境校際合作以建立夥伴關係

與國際知名餐飲學校建立正式合作夥伴關係，簽署教育交流合作備忘錄，開展教師與學生互訪計畫。定期舉辦跨國線上課程或專題研討活動，例如與美國學校Adelphi University合作進行「跨文化理解」課程。

#### 4.2.2 落實多元校際合作與交流機會

推行「姊妹校互訪計畫」，讓學生參與國外學校的交流課程與文化體驗，例如與日本相可高校合作的廚藝實作交流。結合數位學習平臺舉行「跨境筆友計畫」，讓學生與海外學生合作完成文化專案，例如以臺灣與海外節慶飲食為主題，進一步深化學生的跨文化理解。

### 4.3 展現標竿典範與擴散效益

#### 4.3.1 建構具創新性和永續性的國際教育

開發結合SDGs的創新課程，如「永續餐飲與氣候變遷」專案，學生需針對全球永續議題提出解決方案，並用雙語發表成果。專注於國際教育教材研發與課程創新，發展永續的教育模式。將AI技術融入國際教育，例如利用ChatGPT等工具協助學生進行語言學習與跨文化交流，提升教學的靈活性與創新性。

#### 4.3.2 共組夥伴學校分享國際教育推動成果與經驗

與姊妹校簽訂MOU，定期舉辦國際教育工作坊，分享實施成果與經驗。共同出版國際教育實踐年鑑，包含案例分析與成功模式，提供其他學校參考與應用。定期邀請國際夥伴學校參加成果分享會，例如展示學生在國際認證課程與競賽中的成就，促進教育經驗的交流與擴散。

## 二、創新做法

### (一) 國際視野教育：結合SDGs與國際認證的課程設計

開平餐飲學校以國際認證課程為基礎，結合SDGs設計創新的餐飲課程，全面提升學生的全球視野與專業技能。

**專業技能與永續結合：**課程融入國際認證，例如ServSafe食品安全證照與Worldchefs認證，讓學生掌握全球餐飲規範。**永續實踐活動：**透過「永續惜食餐會」與「臺菜文化展」等專案課程，讓學生設計創意菜單，並以雙語發表，推廣臺灣文化與永續理念，實現國際化與在地化的融合。

### (二) 主題式課程與雙語教學：實現情境化學習

學校創新開發主題式課程，結合雙語教學與情境模擬，幫助學生在真實情境中運用英語，提升其跨文化交流能力與專業素養。**主題課程設計，**開設「情境式英語教學」課程，涵蓋廚房、旅遊、旅館、航空、飲調五大主題，學生在模擬職場中完成專業任務，強化雙語應用能力。「餐飲STEAM課程」結合跨學科內容，讓學生以雙語學習餐飲科學與永續概念，實現理論與實作的整合。

### (三) 跨文化交流與公民責任：實踐多元文化與全球素養

學校注重學生的跨文化敏感度與公民責任的培養，透過多樣化的活動與課程，讓學生在實踐中展現全球公民素養。

#### 跨文化交流活動：

學生透過「國際筆友計畫」與海外學生成為交流夥伴，分享臺灣飲食文化的特色，並討論彼此的飲食習俗，增進對多元文化的包容與理解。在「Soul Food: At Home and on the Street」活動中，學生與國外筆友交換家族菜單與街頭小吃菜單，以實作與展示的方式，將臺灣文化推向國際。

**大手牽小手—我國高中生與大專校院外籍生交流計畫，**自108年度起實施，透過臺灣節慶飲食文化與外籍生互動交流，學生介紹如臺灣年菜或中秋月餅等代表性文化食品，讓外籍生深入了解臺灣文化的核心價值。這些活動讓學生成為臺灣文化的傳播者，深化國家價值的實踐。

**海外教育旅行與姊妹校互訪，**安排學生前往海外進行教育旅行及參與姊妹校互訪計畫，透過深度的文化交流，展現臺灣飲食文化的特色。同時，學生藉由與姊妹校學生共同完成文化專案或餐飲設計，深化彼此對在地文化的理解與合作能力。

#### 公民行動方案：

分享力量專案課程，自98年度起推行「分享力量」課程，學生應用餐飲知識與技能，設計結合社區需求的服務方案，如舉辦惜食餐會，向社區居民介紹如何利用剩餘食材創造營養豐富的菜餚，傳遞永續飲食理念。學生需以簡報呈現設計理念，體現公民責任與社會影響力，並透過行動傳播臺灣文化的價值。

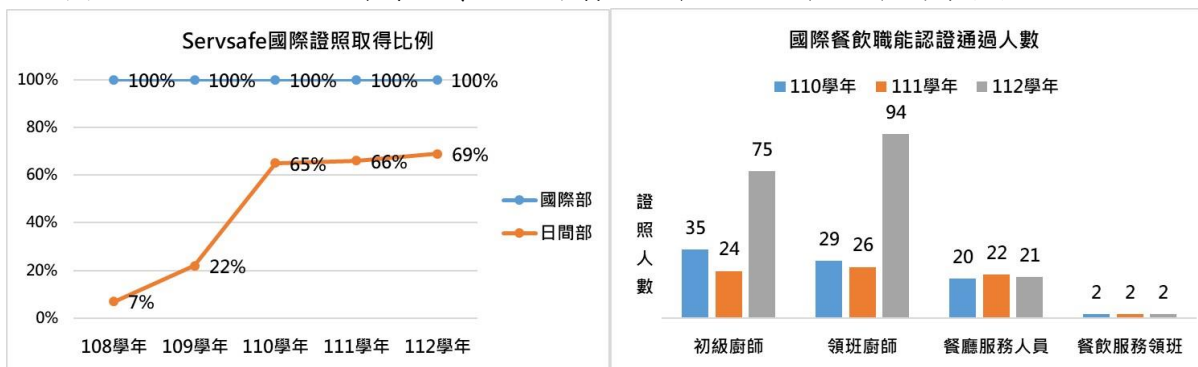
學生在Janusian Summit國際議題思辨會中，討論如氣候變遷、糧食危機等全球議題，並結合臺灣的在地文化與實際情境，提出解決方案。例如結合臺灣農村的永續農業經驗，探討如何平衡生態保育與糧食生產。透過這些活動，學生能以臺灣文化為基礎，與全球視野接軌，展現其全球公民的素養與責任。

## 肆、優質成果

### 一、目標達成

#### (一) 善盡全球公民責任：造就具國際視野與社會責任的明日主廚

開平餐飲學校通過結合SDGs聯合國永續發展目標的主題課程與國際認證，成功提升學生的專業技能與全球公民意識。課程中融入如ServSafe國際食品安全證照與Worldchefs認證，讓學生掌握全球餐飲規範，並能在國際職場中展現競合力。



#### 學生ServSafe 取得比例分析：國際部－國際餐飲課程實驗班：

ServSafe 通過率均達 100%，顯示課程在雙語教學與專業技能培養上的卓越成效；日間部－餐飲磁性課程實驗班：112學年度（69%）> 111學年度（66%）> 110學年度（65%）> 109學年度（22%）。日間部學生在ServSafe的通過比例可見明顯提升趨勢，顯示學校在加強雙語教材與輔導機制上的努力逐步見效。

國際認證證照成果分析：除111及112學年入學學生尚就在讀中，110學年度共192張，領班廚師認證最多（94張），顯示學生專業技術能力的穩定性。109學年度共72張，其中領班廚師認證和餐廳服務人員認證比例均衡；108學年度共86張，初級廚師認證（35張）和領班廚師認證（29張）佔比較高，體現基礎與進階技術同步發展。國際部學生證照取得比例為 100%，且每年均有多張高階認證（如領班廚師與餐飲服務領班認證），顯示該課程不僅提升學生的專業能力，還能匹配國際市場的需求。

學生自98年度起參與「分享力量」專案，設計結合社區需求的服務方案，透過實際行動解決社區問題，同時傳播臺灣文化與永續理念。

表2 分享力量學生專案執行統計表

年	出隊組數	服務對象/單位類型	SDGs Goal
---	------	-----------	-----------

2021	8組	兒童、年長者、流浪動物、海洋	1, 3, 4, 11, 14
2022	6組	兒童、受暴婦女、年長者	3, 4, 5, 16
2023	9組	兒童、唐氏症	4, 16
2024	5組	兒童、唐氏症、年長者	3, 4, 16

開平餐飲學校透過參與**國內外競賽與活動**，強化學生的全球視野、社會責任感及專業能力，全面實現「善盡全球公民責任」的教育目標。

表3 學生參與國內外競賽活動統計表

年份	類型與人次	總人次
2019	地區賽：7/全國賽：9/國際賽：32	48
2020	地區賽：11/全國賽：17/國際賽：21	49
2021	地區賽：12/全國賽：10/國際賽：9	31
2022	地區賽：9/全國賽：24/國際賽：4	37
2023	地區賽：6/全國賽：31/國際賽：31	68

## (二) 強化國際移動力：打造國際化的校園學習環境

以硬體與軟體兩個面向，分別營造國際化校園氛圍。

**國際化環境建設：**校園內廣泛設置雙語標示，覆蓋教室、餐廳、大樓等主要區域，營造沉浸式的國際化學習環境，讓學生隨時適應全球化場域的需求。同時，設立「**國際角**」，提供多樣化的學習資源，如國際相關書籍、期刊、電子資料及展示區，讓學生能深入探索國際議題，增強跨文化理解與視野。建置專業攝影室，配備高解析度攝影設備和後製軟體，用於錄製餐飲示範與教學影片，支援線上課程資源。此外，利用智慧教室和數位工具，讓學生能與全球學生即時互動，提升跨文化溝通能力。圖書館國際教育資源擴充：學校電子圖書館新增**國際教育相關書籍共257本**，包括語言學習75本、國際情勢37本、SDGs85本及國家認識26本，藏書逐年增加，年總借閱量達532次。

**教師專業發展**方面，本校積極培訓教師取得雙語及國際相關認證，證照取得狀況統計如下表：表4 教師取得雙語、國際相關證照人數統計表

增能類別	教師人數
語言類	TESOL認證：5位教師認證，1人進修中 雙語學分班：4位教師結業，1人進修中
餐飲國際認證	ServSafe認證：75位教師通過認證，新進教師培訓中。 WSET葡萄酒Level-2：7位教師認證 Worldchefs WCEC行政主廚：1位教師認證 Worldchefs ACF主廚：1位教師認證 Worldchefs WCCE教學主廚：1位教師認證

由統計可見，教師在TESOL與ServSafe等國際認證方面的高參與率顯示出學校在提升教師國際教學能力和餐飲衛生專業上的堅定目標。雙語學分班的持續參

與，提升教師的雙語教學專業能力，促進學校在雙語教育上的國際競合力。WSET葡萄酒專業認證和Worldchefs認證的取得，展示教師專業技能逐步達到國際化標準，也為學生提供更高水準的專業教學資源。

學校舉辦**國際教育校內研討會與工作坊**（請參閱超連結附件），從2021年開始至今共有20場工作坊，其中SDGs相關共有12場；雙語教學相關有4場；在地文化主題有4場。可見**教師與學生專業素養的提升**，國際主廚與文化創作者的參與，促進教師與學生對全球飲食趨勢與文化融合的理解，並以此實現餐飲專業與全球議題的結合。**雙語教學工作坊**強化教師語言運用及教學設計能力，有助於推動校內雙語課程的專業化；透過**在地文化**主題工作坊，教師和學生深入探索臺灣的飲食與文化故事，並與國際潮流接軌，提升參與者對本土文化的自信心與文化傳播能力。

### （三）彰顯國家價值：培養能展現自身文化意涵的全球公民

透過學校課程安排，學生不僅學習如何以文化創意方式展現臺灣特色，還能在國際場合中實踐全球公民責任。以實際行動實現將本土文化融入全球脈絡的目標，展現出臺灣文化的獨特魅力，成功培養能夠彰顯國家價值的全球公民。以**臺菜文化展課程**為例：表5 臺菜文化展課程學生參與狀況統計表

年	參與學生人數	展示菜餚數量	地區
2019	16	4	西班牙
2020	14	7	義大利
2021-2022	因疫情影響活動暫停。		
2023	9	9	義大利
2024	11	10	義大利

從2019年的4道菜餚逐年增加至2024年的10道，顯示學生在文化展示中的創意與專業技能顯著提升。2023與2024年的菜餚數量與參與學生人數比例接近1:1，顯示活動設計更加重視每名學生的作品呈現。活動地點選擇了餐飲文化高度發展的西班牙與義大利，學生得以在國際美食舞臺上展現臺灣文化與菜餚創意，深化臺灣文化的全球影響力。**每道菜餚都融入臺灣特色食材與文化故事**，學生在活動中扮演文化大使的角色，透過美食向國際社會傳播臺灣的多元文化價值。

再舉**在地文化體驗營**為例，2021年至奇美部落—阿美族，16位學生參與；2022年至松鶴部落—泰雅族，11位學生參與；2023年至那羅部落—泰雅族，16位學生參與；2024和2025年至清流部落—賽德克族，各有16位和13位學生參與。

學生透過實地參與部落文化活動，對臺灣原住民文化有了更深的認識，並在**體驗中理解臺灣文化的核心價值**，強化國家認同感。活動中，學生與部落居民交流，學習不同的生活方式與文化內涵，培養跨文化溝通的能力，為成為全球公民奠定了基礎。學生將所學的飲食文化知識與部落的傳統文化結合，展現臺灣文化的多樣性與國際潛力。

統整本校實施國際交流、海外教育旅行、文化推廣等活動，近三年參加**跨文化餐飲活動及課程**人數如下：表6 國際交流相關活動統計總表



年	教師人次	學生人次	家長人次
2022	26	122	0
2023	80	345	38
2024	66	404	48

教師參與增長與課程成熟度之關聯，2023年教師人次激增，與新增課程、活動以及學校積極推廣教師增能培訓相關。2024年略微下降是因活動形式調整及校區轉移變化，但整體參與度依然較高。學生方面，總人次從2022年122人增至2024年404人，顯示學校跨文化活動與課程規模的擴展，以及學生對參與此類活動的高度興趣。這也說明學校在跨文化教育推廣中的努力卓有成效。家長參與從2022年的0人次到2024年的48人次，顯示學校越來越注重家長角色，家長的參與不僅能支持學生學習，也能促進跨文化教育的家庭化推廣。這些數據與學校「彰顯國家價值」和「尊重多元文化」的教育目標高度契合，顯示學校成功將教師、學生及家長融入國際教育環境中。

學生國際與文化素養成長數據，各課程問卷調查結果如下：

活動名稱	問題與數據
2024韓國國際週	<ol style="list-style-type: none"> <li>家長：透過2024韓國國際週&lt;B. T. S&gt;活動，我看見孩子學習到如何接納並包容不同於己的文化—<b>99%</b></li> <li>家長：透過2024韓國國際週&lt;B. T. S&gt;活動，我看見孩子能對不同於己的文化展現好奇心，並進行互動與對話—<b>99%</b></li> <li>學生：我認為參與活動後對臺灣文化認識更深了—<b>92%</b></li> </ol>
2024國際議題Janusian	<ol style="list-style-type: none"> <li>學生-我覺得我在跨文化理解與合作能力，屬於：</li> <li>5%初學：我能練習去聽見不同人的想法。</li> <li>28.2%學徒：我理解每個人有不同的意見，並學習接受這個現況。</li> <li><b>46.2%精熟</b>：我能尊重多元聲音與意見，並好奇有這些想法的原因。</li> <li><b>23.1%傑出</b>：我不僅能尊重多元聲音與意見，還能欣賞多元差異。</li> </ol>
2024期末課程問卷	<ol style="list-style-type: none"> <li>English Communication in Ground Service:After completing this course, I am more confident in using English to communicate in professional ground service contexts (e.g., dealing with passengers, coordinating with other staff). —<b>89%</b></li> <li>English Communication in In-flight Service:After completing this course, I am more confident in using English to communicate in professional in-flight service contexts (e.g., announcements practice, coordinating with other staff). —<b>91%</b></li> </ol>

臺菜文化展的質性回饋，以文字雲呈現：



荷蘭	Metameer— Jenaplan Boxmeer	1. The Social Dilemma，共3堂課 2. 荷蘭國際週，共4堂課 3. Dish of Delish Project，共2堂課 4. Pen Pal，共2堂課 5. Janusian Summit: Is Global Food Crisis M 6. usiness?，共3堂課
馬來西亞	大年新民獨中	1. Street Food，共2堂課 2. Pen Pal，共2堂課 3. 馬來西亞國際週，共4堂課 4. Janusian Summit: Could We Stop Climate C hange?，共3堂課
美屬波多黎各	美國波多黎各大學(Uni versity of Puerto Ri co)	1. Street Food，共2堂課 2. Pen Pal& Cultural box，共6堂課 3. 波多黎各國際週，共4堂課 4. 跨文化溝通—惜食智慧與文化，共2堂課
美國	Adelphi University	Sociolinguistic Perspectives in Educatio， 共3堂課
韓國	Korea International Culinary Art High Sc hool	1. Pen Pal，共2堂課 2. 韓國國際週，共4堂課 3. 歡慶中秋，共2堂課

共有5個國家，6所學校，發展出18個教學單元，共54堂課，可見開平餐飲學校在國際教育課程合作的蓬勃發展。透過與國際姊妹校的深度合作，開平已成功實現深化國際理解與尊重多元文化的目標，並建立穩固的國際教育合作網絡，為學生打造持續提升的全球學習環境。

## 二、創新成果

### (一) 全球視野與專業技能結合：

開平餐飲學校作為全球唯一獲得 Worldchefs「優質廚藝學程認證」的中等教育學校，成功將國際認證課程融入專業技能培養與主題式教學。學校開發以SDGs為核心的主題課程，結合雙語教學與專業技能訓練。例如，STEAM餐飲課程跨學科整合烹飪科學與永續概念，讓學生在實作中掌握全球標準，同時深度參與全球議題。透過 Worldchefs認證課程的實施，學生在學期間完成如 ServSafe食品安全衛生認證等國際標準課程，並於畢業後可申請初級廚師、領班廚師等全球認證職能證書。此外，學生藉由參與國際餐飲競賽、雙語專案發表與跨文化交流活動，不僅取得多項國際認證，還能以雙語方式進行專案發表，展示專業技能與文化價值，全面強化其國際移動力與專業素養。這些活動不僅展現了學生國際競合力，也鞏固了開平餐飲學校在國際餐飲教育中的領導地位。

(二) 主題式雙語課程創新設計：

開平餐飲學校教師致力於課程設計與教案創新，成果備受肯定：

1. 2023年教育創新100：「永續餐飲『良』食不危『雞』」提案獲獎，突顯在永續餐飲教育上的貢獻。

2. 2024 KDP全國學校經營與教學創新國際認證獎獲得外國語文甲等殊榮，代表作「Fancy a Cuppa!來杯茶!」，展示學生以臺灣茶文化為主題的雙語教學創新，結合歷史背景、製茶工藝與永續理念進行專案設計。這些努力彰顯了開平餐飲學校在國際教育領域的創新與實踐，成功培養學生成為具備國際視野與文化傳播力的全球公民。

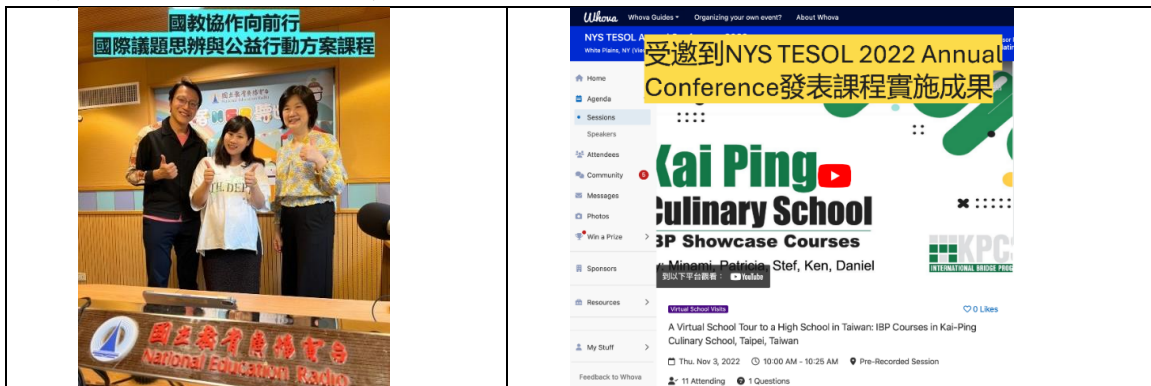
3. 惜食教室及教案研發：與主婦聯盟合作開發創新教案，推動惜食教育，結合永續發展目標，深化學生的公民責任感與社會意識。

4. 「技職力100—臺菜文化展」：學生設計並展示以臺灣特色食材為基礎的創意料理，並以雙語方式向國內外來賓介紹菜餚文化背景與製作流程，實現了專業技能與文化推廣的雙向結合。該活動不僅展示學生的創意與專業能力，還突顯出臺灣飲食文化的全球價值。

類別	教師/主題/地點
國際教育	1. 王筱菡、吳緯中—臺北市教育博覽會—國際雙語教育/南港展覽館 2. 王筱菡—教室外的世界—國際交流如何結合創新教育/社會創新實驗中心 3. 馬崧、吳緯中—「國際餐酒學術研討會暨授勳儀式」-開平餐飲海外移地研習分享/臺北君悅酒店
雙語教學	1. 王筱菡、徐姍佳—臺南南光高中雙語教學經驗分享/南光高中 2. 徐姍佳—彰師大雙語增能學分班小組演示講評教師/彰化師範大學 3. 吳緯中—111學年度補助高級中等學校與國外校際合作推動線上教學實施計畫期中成果分享會/臺灣師範大學 4. 吳緯中—112學年度補助高級中等學校與國外校際合作推動線上教學實施計畫期中成果分享會/臺灣師範大學
SDG永續議題融入	1. 馬崧—「連結自然·人地共好」實驗教育與生態永續論壇/政治大學研究暨創新育成總中心 2. 朱華慶—「釀未來·永續惜食」惜食有約主廚創意料理活動/臺北市客家文化主題公園禾埕廣場

此外，本校教師亦有高度意願進行國際教育經驗的分享，展現教學創新與專業發展的實力。近年來，教師受邀至多個教育與創新平臺進行經驗交流如左。

教師受邀進行國際教育分享媒體摘要



### (三) 跨文化交流平臺建置：

開平餐飲學校積極推動跨文化交流活動，透過國際文化週、姊妹校互訪計畫與筆友交流活動，為學生建立深化全球文化理解的平臺。學生不僅與海外學生合作完成文化專案，還透過互動與分享展現臺灣文化的核心價值，促進國際理解。

#### 1. 「大手牽小手」計畫

學生以臺灣節慶飲食文化為主題，透過活動向外籍生展示臺灣的文化特色，增進彼此對於文化多樣性的認識與包容。

#### 2. 2017年11月7日 芬蘭職業技術學校來訪開平

開平餐飲學校接待來自芬蘭 Kouvola Region Vocational College 與 Further Education Center of Salpaus 師生訪問，雙方進行深入的文化與技術交流。這次活動讓學生有機會與芬蘭的職業技術教育學生分享烹飪專業與文化，並學習芬蘭的教育理念與職業技能，開拓了國際視野。

#### 3. Jenaplan教育雜誌合作專案

與 Jenaplan教育雜誌合作，共同編輯文章並發表於國際教育刊物《Mensenkinderen》中（請參閱雜誌連結：[Jenaplan教育雜誌](#) 頁30-33），分享開平餐飲學校在國際文化與教育領域的實踐成果，為推動跨文化交流提供了成功範例。

這些成果充分展現本校在跨文化交流平臺建置中的領導地位，讓學生透過實際行動深化對全球文化的包容與理解，在國際舞臺上彰顯臺灣文化核心價值。

### (四) 公民行動與永續實踐結合：

開平餐飲學校積極推動將公民行動與永續發展理念結合，通過多樣化的專案與活動，提升學生的社會責任感與解決社會議題的能力。學生結合公民行動與永續實踐的案例：



另舉112學年度的小論文為例：

1. 特優成果：《海洋食材的可持續利用與保護研究》、《「油炸」行不行：以「燒肉刈包」探討臺灣小吃創新可行性》
2. 優等：《如何將臺灣經典菜推向國際—以外籍人士為範疇的調查研究》
3. 甲等：《如何在國外成功開一間手搖飲店—以澳洲墨爾本為例》

開平餐飲學校專注於永續飲食教育，體現對於永續發展、文化創新及跨文化交流的高度重視。透過實踐與成果展示培養學生的環保意識與行動力，成為推動綠色餐飲的先行者。這些專案與活動不僅提升了學生的專業技能與社會影響力，也進一步強化學校作為永續教育示範基地的地位，讓臺灣的文化與永續精神在國際舞臺上綻放光彩。