

開平餐飲學校

面對衝突、創造合作



<http://www.kpvs.tp.edu.tw>

地址：臺北市大安區復興南路2段148巷24號

電話：02-2755-6939

地區	台北
理念	順性發展、讓愛流動
學制	高職

開平餐飲學校相信，當學生成為自己生命主人的同時，也要尊重他人也是他生命的主人，辦學理念是「順性發展，讓愛流動」，而實踐的方法是不斷創造「對話」的機會，以及「搭更多的舞台」給學生。

人文開平——順性發展創造合作的環境

新進教職員須對全校夥伴和家長代表作簡報，重點在於說明自己的亮點與限制，以及如何與同事合作。開平視家長為「教育合夥人」，須參加6個學期親子課程，陪伴孩子度過3年成長歷程。

1989年夏惠汶博士接任校長，1990年訂出健康、平衡、愉快為教育目標，開啟另類教學理念。課程內容最重視「關係能力」的培養，打破傳統國、英、數分科教學，沒有統一的教科書，每天的第一堂課是通識社團活動，餐飲專業技術之外，主要課程是透過30個主題式教學活動，由學生自主性分工企劃主辦，例如田野調查、廚藝競賽、成果檢核、拜師大典等，串連專業能力、工具能力和關係能力，幫助學生學習對話和創造，學習如何學習，及如何在衝突後合作。教學行為背後的動機以「愛的流動」為出發點。每週三的師生「對話平台」時間，讓學生練習敢說話、會說話，進而說得有效，「學這些對我們真的有幫助嗎？」有學生會義正詞嚴的向校長和老師質疑部分課程安排不妥，學校會讓師生共同討論決定是否繼續實施。在每天記錄的「六步模式」網誌上，老師們不斷反思：如何改變