基隆市115學年度適性輔導教育
整合家長、社區、團體及企業宣導活動實施計畫

一、依據：

115年度友善校園學生事務與輔導工作計畫辦理。

二、目的：

整合各行政區在地家長、社區、團體及企業資源，讓家長更瞭解職涯的未來需求，建構適性的生涯探索與提供孩子未來生涯發展之多元選擇。

三、指導單位：教育部國民及學前教育署。

四、主辦單位：基隆市政府教育處。

五、承辦單位：基隆市立明德國民中學

六、參與對象：（教職人員請上全國教師在職進修網報名，**研習序號：**5766593）

（一）本市國中對適性發展生涯議題有興趣之學生家長、導師。

（二）本市各國中生涯規劃組組長及專、兼任輔導教師。

七、活動時間：115年11月12日星期四 17:00-20:00

八、活動地點：明德國中大學樓三樓多功能教室。

九、報名方式：務必填表單（https://forms.gle/42hUPX9UjxSv8tja9）報名，今日起至10/28日12:00截止或額滿為止。

十、活動流程：

時間	內容	負責單位
17:00-17:30	報到	明德國中
17:30-18:50	**餐飲產業與職涯介紹、分組料理-經典三明治輕食盒** 認識廚師、餐飲服務、營養、餐飲管理、烘焙 食品安全＋食材成本介紹 「做出我的好食光-經典三明治輕食盒、水果優格杯	德育護理健康學院 餐旅廚藝管理系 陳建佑老師
19:00-19:40	**技職導航 適性啟航** 在地群科 × 升學輔導 × 技藝教育	德育護理健康學院 教務處招生組 鄭俊冠組長
19:40-20:00	**綜合座談會** Q&A	明德國中
20:00	賦歸	

十一、獎勵方式：

請各校依據當日工作人員及參與教師簽到及簽退記錄（須全程參與），予以補假半日，並核予研習時數3小時。

十二、講師簡介：

1. 德育護理健康學院餐旅廚藝管理系陳建佑助理教授，曾指導學生參與國內外廚藝競賽，榮獲多項金、銀、銅牌佳績；個人亦榮獲2022 TCAC台灣國際廚藝挑戰賽「最佳金牌主廚」、2023金磚五國總廚勳章及SCGA新加坡團體套餐展示金牌，並擔任2023台灣國際廚藝挑戰賽評審，具備深厚廚藝實力與國際競賽經驗。

2. 【技職導航 適性啟航】在地群科× 升學輔導 × 技藝教育職涯教育
引路人/德育護理健康學院/教務處招生組/鄭俊冠組長

十三、經費來源：由教育部國民及學前教育署及本府相關經費項下支應。(附件一)

十四、預期效益：

（一）增進家長與孩子運用生涯輔導思考未來發展進路的多元化選擇。

（二）彙整本市社區、團體與企業等社會資源，協助學校與社區、團體、企業間，建立起有關推動適性輔導工作之協力模式。

（三）預估到場參與人數達80人次。

十四、本計畫奉核後實施，修正時亦同。