

主軸二、教學深化計畫

2-1-B-08 創新務實深化學習

1.1 成立教師專業成長社群

教學優良教師經驗分享-

102 學年度第一學期績優教師經驗分享系列活動



執行學校：德霖技術學院

執行時間：102 年 10 月 29 日、11 月 13 日

執行地點：埤琪樓 B1 微型教室、商學館藝文教室、思賢樓 402 教室

目 錄

- 一、活動目的
- 二、執行策略
- 三、活動計畫
- 四、活動紀要
- 五、活動花絮
- 六、人數統計
- 七、問卷調查
- 八、附件資料

一、活動目的

為精進教師教學能力，本學期教學績優教師經驗分享活動分為三大領域，分別為：「工程領域」、「休閒餐旅領域」及「設計領域」等。期望透過創新教學觀念與技巧的引進、教學經驗的分享、數位教材製作技巧的精進以及與學生學習輔導相關平台的介紹與研習，提升教師教學的能耐與熱誠，並且透過教學優良之績優教師，達到教師攜手成長，精進教師教學上之成效。

二、執行策略

- (1)辦理「教學績優教師經驗分享」系列活動，邀請 101 學年度本校獲「教學績優獎」教師以及校外教學績優教師，透過講座方式，與教師分享教學經驗。
- (2)為使本次經驗分享能有效執行，特針對教師專業與專長，分為「工程領域」、「休閒餐旅領域」及「設計領域」等並設定主題方向，「工程領域」以提升學生實務技能與學習成效為主題、「休閒餐旅領域」以多元學習教案設計為主題、「設計領域」以創新與創造為方向等進行分享主題。

三、活動計畫

一、實施對象

- 1.本校全體教師
- 2.北區資源中心聯盟學校，有興趣參與之教師與學生。

二、活動實施時間與地點

(一)活動時間： 102/10/29、11/13

(二)活動地點：瑋琪樓 B1 微型教室、商學館藝文教室、思賢樓 402 教室。

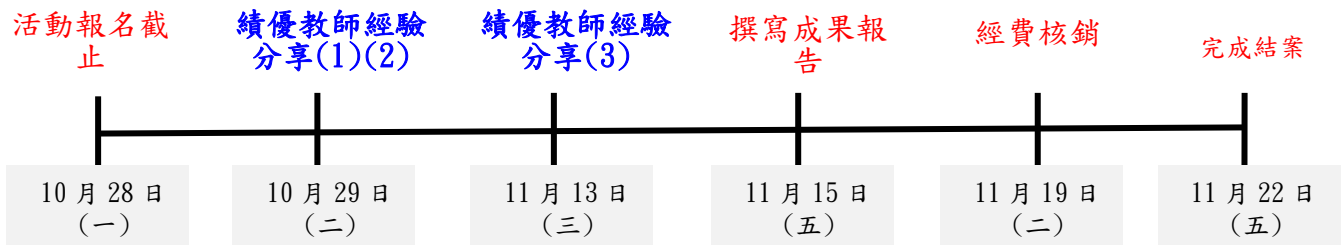
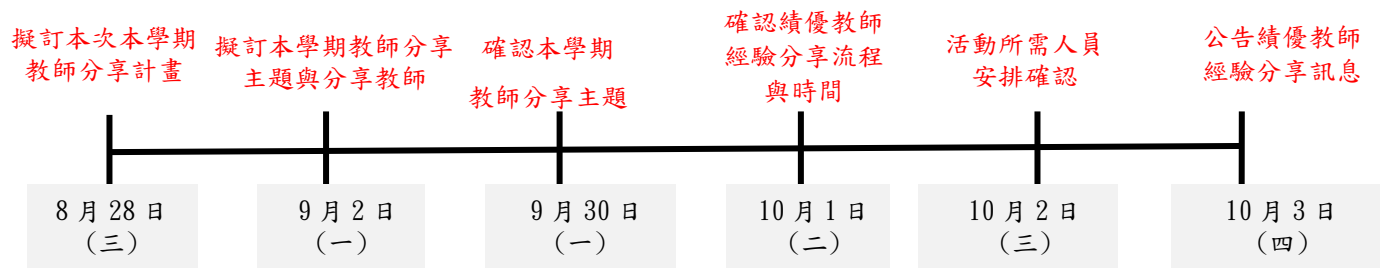
(三)活動議程：

102.10.29(二)	
休閒餐旅領域	
08:20	報到
08:25	長官致詞
08:30 ~ 11:10	樂活飲食與法式料理實作分享 廚藝系 孫志祥老師
11:10 ~ 12:00	多元教學融入：以餐旅永續觀光餐旅課程為例 餐旅系 蕭漢良老師
12:10	散會

102.10.29(二)	
工程領域	
09:10	報到
09:20	長官致詞
09~30 ~ 10:20	淺談大專學生實務教學與技能提升 電通系 曾憲威老師
10:30 ~ 11:20	運用數位教學平台，進行分組教學 資工系 高玉馨老師
11:30	交流與討論 Q&A
11:40	散會

102.11.13(三)	
設計領域	
14:10	報到
14:20	長官致詞
14:30 ~ 16:20	課程設計與教學成果分享 華夏技術學院 室內設計系 朱啟銘 老師
16:30	茶敘
16:40 ~ 17:20	課程設計與教學成果分享 華夏技術學院 室內設計系 朱啟銘 老師
17:30	交流與討論 Q&A
17:40	散會

活動工作項目時程規劃



活動參與人員工作分配說明

	姓名	工作執行分配
主持人	朱莉美	統整 TA 課程活動、監督活動執行、安排校外講師、經費核銷相關工作
專任助理	林育德	執行課程活動各項準備工作、聯繫校外講師、經費核銷及成果報告撰寫相關工作
專任助理	陳亮言	執行課程活動各項準備工作、課程執行錄影及攝影

四、活動紀要

計畫分項：2-1-B-08 創新務實深化學習

活動名稱：教學優良教師經驗分享-

102 學年度第一學期績優教師經驗分享系列活動-教資中心

主辦學校：德霖技術學院

舉辦時間：10 月 29 日、11 月 13 日

舉辦地點：瑋琪樓 B1 微型教室、商學館藝文教室、思賢樓 402 教室

聯絡人：專任助理 林育德

聯絡電話：(02) 2773-3567 轉 223

活動紀要：

本學期績優教師經驗分享系列活動，特針對教師專業與專長，分為「工程領域」、「休閒餐旅領域」及「設計領域」等並設定主題方向，「工程領域」以提升學生實務技能與學習成效為主題、「休閒餐旅領域」以多元學習教案設計為主題、「設計領域」以創新與創造為方向等進行分享主題。相關紀要如下：

(1)102 學年第一學期績優教師經驗分享(1)-工程領域：

工程領域分別由電通系曾憲威老師以及資工系高玉馨老師進行經驗分享，曾憲威老師分享主題為「淺談大專學生實務教學與技能提升」，透過教師產學合作回饋教學與服務，進而帶領學生學習，提升學生實務能力；高玉馨老師分享主題為「運用數位教學平台，進行分組教學」，透過數位教學平台以及時下流行的 facebook 運用經驗，使教師能進一步了解學生學習狀況。

(2)102 學年第一學期績優教師經驗分享(2)-休閒餐旅領域：

休閒餐旅領域分別由廚藝系孫志祥老師以及餐旅系蕭漢良老師進行經驗分享，孫志祥老師分享主題為「樂活飲食與法式料理實作分享」；蕭漢良老師分享主題為「多元教學融入：以餐旅永續觀光餐旅課程為例」，透過多元學習教案的設計，使課程活潑生動，提高學生學習興趣。

(3)102 學年第一學期績優教師經驗分享(3)-設計領域：

設計領域邀請華夏技術學院室內設計系朱啟銘老師蒞校進行經驗分享，分享主題為「課程設計與教學成果分享」，朱老師除分享如何帶領學生進行實作課程，並透過自身國外的學經歷，分享日本、韓國、泰國學生的學習狀態，使與會老師獲益良多。

透過教師生動精彩的教學分享，落實深耕教學、專業優化、基礎扎根，以提升教學品質為目標，以符合時代趨勢為理想，拓展學生的國際視野，增強學生的就業競爭力，成為優質技職人才，成果相當豐碩。

五、活動花絮



休閒餐旅領域場次簽到



廚藝系孫志祥老師進行分享



廚藝系孫志祥老師法式濃湯實作



廚藝系孫志祥老師法式濃湯實作



作品完成進行享用



參加教師與孫老師合影



教資中心朱莉美主任開場引言



餐旅系蕭漢良老師進行經驗分享



與會教師參與討論



工程領域場次簽到



課務組林益彰組長開場引言



電通系曾憲威老師進行經驗分享



與會教師仔細聆聽



資工系高玉馨老師進行經驗分享



設計領域場次簽到



教資中心朱莉美主任開場引言



華夏技術學院 室內設計系
朱啟銘老師 進行課堂設計與成果分享



頒發感謝狀

六、人數統計

	參與人員	
	教職員	學生
102學年第一學期績優教師經驗分享 (1)-工程領域	60	-
102學年第一學期績優教師經驗分享 (2)-休閒餐旅領域	75	-
102學年第一學期績優教師經驗分享 (2)-設計領域	24	53
合計	159	53

七、問卷調查

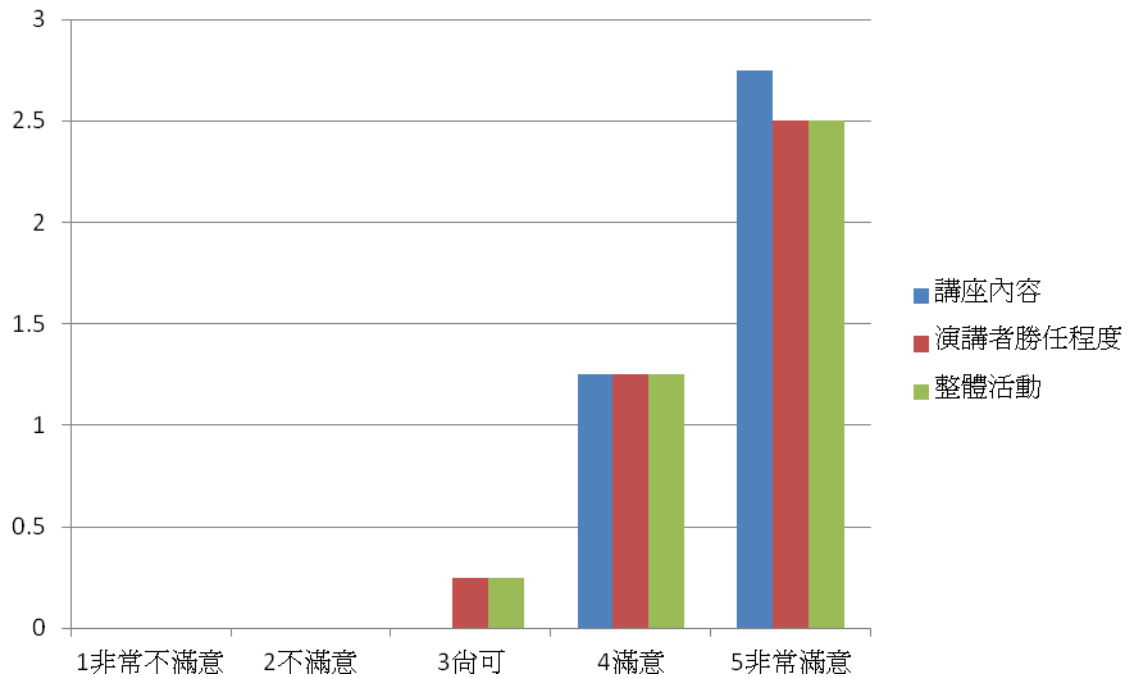
北區技專校院體適能促進計畫課程滿意度調查

壹、問卷形式

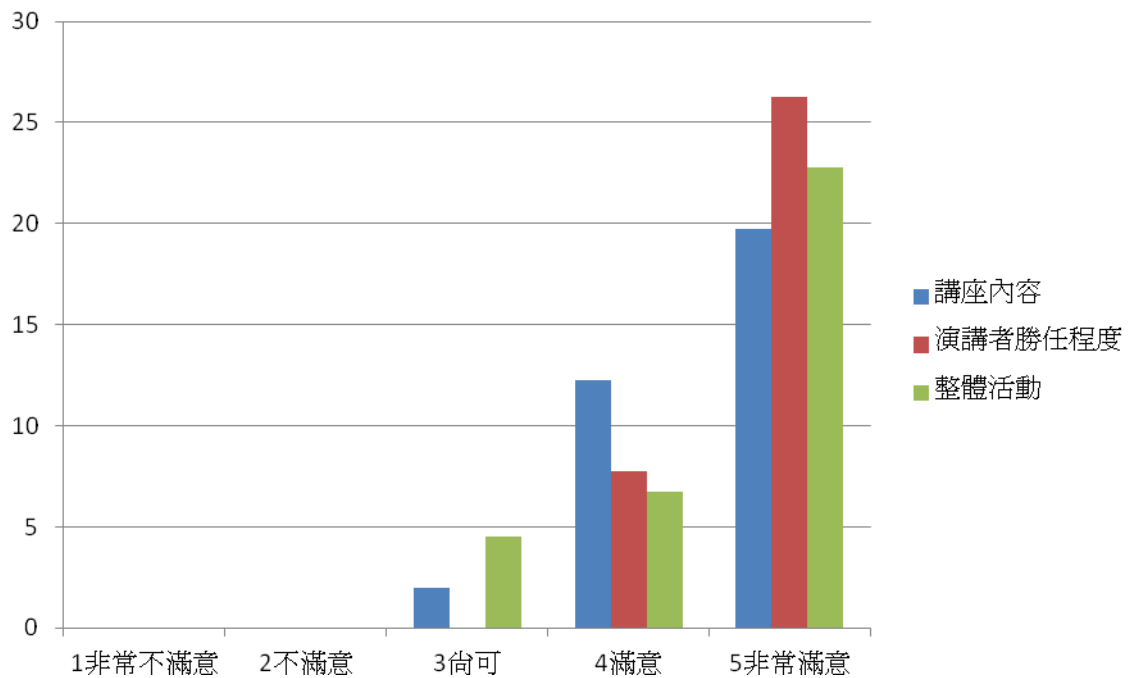
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
一、講座內容					
1-1 此次活動講題對我有所收穫	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-2 就個人而言，講座內容深淺適中	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-3 講義內容編排完整	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-4 講座時數安排適中	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
二、演講者之勝任程度					
2-1 與講座主題相關之專業能力	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2-2 口語表達能力	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2-3 演講態度、精神之熱忱表現	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2-4 對時間的掌握能力	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
三、就整體活動					
3-1 您對於本講座的主題安排	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-2 您對於本講座的流程安排	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-3 您對於本講座的場地安排	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-4 參與此次活動對您有所助益	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-5 您願意再次參加相關活動	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
本次活動，您個人心得或感想為何？					
您對於日後辦理相關活動，有何意見呢？					

貳、問卷分析

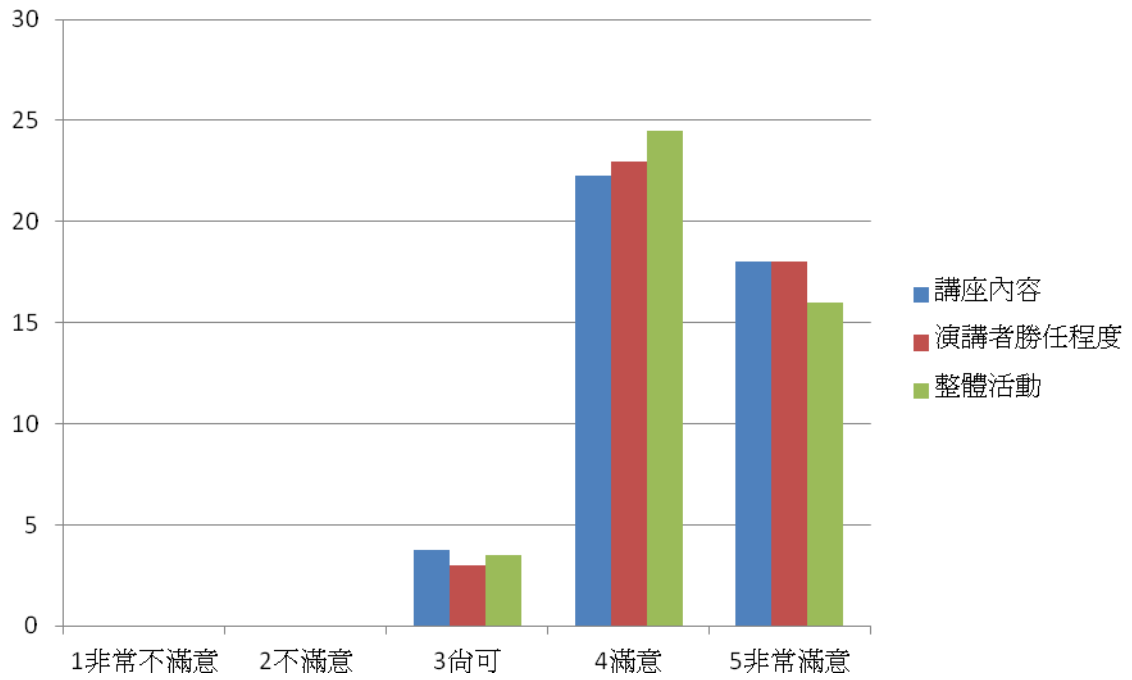
(1)102學年第一學期績優教師經驗分享(1)-工程領域
出席人數60人，問卷回收43份，問卷回收率73%。



(2)102學年第一學期績優教師經驗分享(2)-休閒餐旅領域
出席人數75人，問卷回收60份，問卷回收率80%。



(3)102學年第一學期績優教師經驗分享(3)-設計領域
出席人數77人，問卷回收63份，問卷回收率83%。



八、附件資料

海報(1)：

 **德霖技術學院**
DE LIN INSTITUTE OF TECHNOLOGY

 **102學年第一學期**
績優教師經驗分享

2013年10月29日 **工程領域**
埤琪樓B1微型教室

 **淺談大專生實務教學
與技能提升**
曾憲威 老師

 **運用社群平台
提升教學績效**
高玉馨 老師

指導單位 |  北區技專校院教學資源中心
主辦單位 |  德霖技術學院 教學資源中心



海報(2)：



102學年第一學期

績優教師經驗分享

休閒餐旅領域

2013年10月29日

商學館藝文教室



樂活飲食與法式料理
實作分享

孫志祥 老師



多元教學融入：
以永續觀光餐旅課程為例
蕭漢良 老師



指導單位 | 北區技專校院教學資源中心
主辦單位 | 德霖技術學院 教學資源中心



海報(3)



102學年第一學期 績優教師經驗分享

2013年11月13日

設計領域

思賢樓402教室

華夏技術學院
室內設計系

朱啟銘 老師

指導單位 | 北區技專校院教學資源中心
主辦單位 | 德霖技術學院 教學資源中心

