

107 年度教育部技專校院高教深耕計畫執行成果摘要表

活動/會議名稱	教師專業社群成果				
主 軸 計 畫	A 教學創新・學習增能計畫		子 計 畫	A1 強化教學專業知能	
工 作 項 目	A1-2 補助教師專業社群				
執 行 單 位	教學發展中心		執行人/分機	蔡雯如/757	
舉 辦 時 間	107 年 3 月-8 月		舉 辦 地 點		
講座 (主持人)					
參 與 人 員	男	女	合 計	滿 意 度 分 析	
校 內 教 師	6 人	24 人	30 人	項 目	分 數(最高 5 分)
校 外 教 師	0 人	0 人	0 人	A.研習內容規劃	分
校 內 學 生	0 人	0 人	0 人	B.講師授課情形	分
校 外 學 生	0 人	0 人	0 人	C.學員自我幫助	分
其他(如職員、助理...)	0 人	0 人	0 人	D.服務品質	分
合 計	6 人	24 人	30 人	E.整體平均	分
跨校參與/使用率			0%		
活 動 摘 述 (簡要條列說明活動情形、質量化成果...)					
<p>一、107 年共補助 30 件社群，每組社群至少五位教師組成，參與教師達近兩百人次，依據申請計畫品質及重點分三級，補助分為 6,000 元、9,000 元、15,000 元。</p> <p>二、利用彈性金額補助的方式，激發教師跨領域或跨系科組成社群踴躍爭取獲補助機會。提升跨領域相關課程內涵與教學品質改善，促進教師問題導向學習教學能力，導引教師指導學生創意能量深化教學。</p> <p>三、跨領域社群於國際大賽奪金：餐旅系系主任帶領學生參加韓國釜山舉辦的 2018AF 韓國國際技能人廚藝大賽，使用臺灣在地食材，如洛神花搭配關廟鳳梨做成的醬汁「鳳神醬」，並搭配佳里牛蒡、將軍胡蘿蔔、西港胡麻、安定蘆筍、新化地瓜、七股虱目魚、鹽水蕃茄…等極具臺灣特色食材融入菜餚，命名為「仙島珍饌耀臺灣」、「八仙過海齊獻瑞」、「鳳鳴玉山躍金枝」、「蓬萊仙島珍菓豐」等，獲得評審委員的青睞，在參賽隊伍中脫穎而出，榮獲展示菜餚 4 金 2 銀 1 銅的佳績。</p>					
活 動 照 片					



說明：2018AF 韓國國際技能人廚藝大賽奪金

填 表 人 蔡雯如



說明：中西調理保健職業技能社群

填 表 日 期 108 年 1 月 16 日