

113學年度新進教師研習營

- 教學發展中心 -

報告人：教學發展中心主任 盧信忠



教學發展中心推動之教師活動

為強化教師教學品質及學生學習成效，藉由教育部高等教育深耕計畫經費挹注，推動相關教師教學力計畫，說明如下：

- 創新教學課程實施(必做：每年至少一門課)
- 教學探究社群計畫
 - 教學增能類(必做：113.1學期)
- 獎勵教師申請及執行教學實踐研究計畫(徵件：預計11月收案)
- 教學實務暨教師專業成長諮詢平台
- 教師研習活動



創新教學課程實施

定義及說明

運用**行動研究取向**教學創新發現教學問題，並設法改善。「批判性的自我反思」是教學創新的核心，本校研究發現教師執行深度可再強化。

創新，是為了有效。以「行動研究 - 有效教學」為主軸，協助教師強化「批判性的自我反思」及「有效教學」的評估和改善(全校專任教師100%參與，並**擴及**兼任教師)。

註：**全校專任教師(每年至少做一案)**

創新教學





創新教學課程實施

本校所推動的創新教學，並非要教師產出獨有、世上唯一的教學模式，而是將共通職能的培養廣泛融入，導向符應技職教學任務、適合本校學生特性及能展現教師改善教學實務的教學創新。**(有範本、有說明)**

改變現有教學內涵

(含教學目標、內容、方法或學習評量方式)



優良創新教學課程範例

必修課

研究及實證護理概論- (導入~前導式數位教材翻轉教學手法)

系所名稱：護理系

教師姓名：趙玉環

學分/時數：2/2



優良創新教學課程範例

■ 課程:研究及實證護理概論

數位科技應用

- 1.以**數位動畫影片**代替講述方式，結合臨床情境之動畫教材。
- 2.**前導式數位學習**進行，搭配課程中提問
- 3.應用**分組合作學習**策略，執行小組報告



創新動畫教材



- 18週的課程中將5週的內容製作成動畫影片，每個章節的課程拆成2-3個小單元，約5-9分鐘。
- 案例使用學術文獻或社會趨勢的例子取代教科書中較舊的研究案例。



課堂進行翻轉教學

- **前導動畫影片課前預習**，學生在上課之前必須先自行觀看影片，影片中將會說明該單元的學習任務，學生可以事先討論或準備



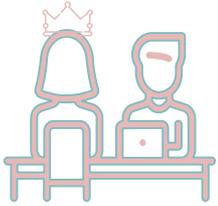
課程中針對影片中重要概念作重點說明與討論



隨機抽出學生代表該組別寫下討論的結果，老師進一步澄清內容的適當性



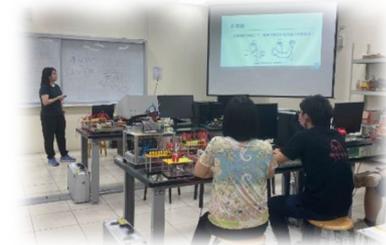
教學探究社群 - 教學增能類



優良教師輔導新進教師



【增能類】餐旅系教師們針對新進教師馬瑞教學過程給予建議



【增能類】醫材系教師們針對新進教師，透過共同觀課方式，注意學生的反應並給予教學過程建議

定義及說明

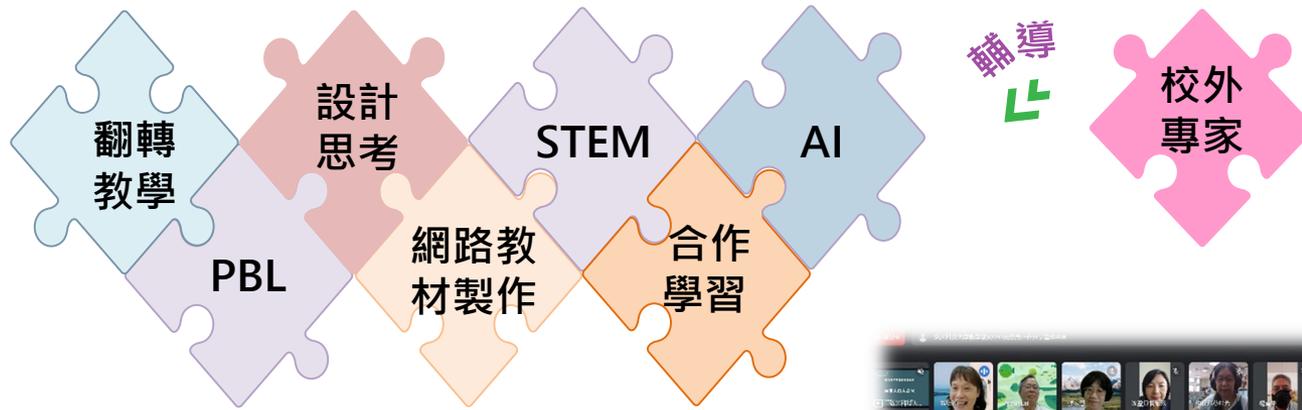
指教師透過教學社群探究，針對**教學目標、內容、方法或其他教學面向**等問題加以解決與改善。由教學優良教師協同參與教師，透過教學錄影、觀察、分析、研討、自我反思、擬定教學計畫及執行改善方案等活動之循環進行，以發現問題及提升教學品質。

註：**新進教師**指擔任大專校院專任教師年資未滿一年之教師，聘任後第一學期做一次

範例、教師教學探究社群－教學增能類申請計畫書



推動創新教學:參加全校性教師社群



針對以上各種創新教學模式，規劃：

- 成立教師社群:跨系、跨域
- 辦理工作坊:精進能力、修改課程計畫
- 聘任校內外專家
- 專家帶領實作、申請計畫(校內外)，甚至寫成期刊



翻轉教學社群座談會，分享校外專家執行之經驗



設計思考社群見面會，師長們交流教學現場所遇問題



獎勵教師申請及執行教學實踐研究計畫

- 由**教師個人提出申請**，填具申請表件(約11月完成)，並完成當年度「教育部補助大專校院教學實踐研究計畫」申請流程，於教學發展中心複核會議審查通過，並經研發處造冊確認後，予以獎勵。

申請公告



申請資格

本校專任教師(含專案人員)且具以下任一經歷者：

1. 曾申請教學實踐研究計畫
2. 近兩年內曾參加教學實踐研究計畫相關研習



檢附文件

填表
上傳

1. 計畫書1份
2. 審查評分項目表2份
3. 研習證明1份(非必要)

紙本
擲回

校外委員審查費領據(至多2份)

獎勵說明

獎勵內容

1. 獎勵金：6,000元
2. 其他：依本校專任教師評鑑實施細則規定採計

獎勵時點

教學發展中心複核會議審查通過，並經研發處造冊確認完成教育部教學實踐研究計畫申請程序後核發。

* 完成獎勵申請後，須至教育部教學實踐研究計畫系統上傳計畫(相關期程請見研發處公告)

- 「教育部補助大專校院教學實踐研究計畫」申請流程請見研發處公告(每年約12月徵件)。



教學實踐研究計畫:鼓勵老師申請

- 獲教育部評選為「**績優計畫**」

計畫名稱	計畫主持人
以擬APP網頁解題工具(DesignSolver)提升環工單元操作課程學生解決設計問題的興趣與能力	環安系 蘇弘毅老師
女性大學生程式設計課程發展與學習成效評量之行動研究	多遊系 段翰文老師
以問題導向教學進行場域設計與行銷課程	文設系 涂 卉老師
「玩」會管理：桌遊創意教學於管理學課程之實踐	健管系 王美玲老師
剪燙染創新教學實踐計畫	美髮系 呂佩芸老師

註：歷年成果報告參考 <https://reurl.cc/MjNKA4>



其他教師支持系統



教學實務暨教師專業成長諮詢平台



針對多元升等、各類教學法、教材製作等疑問的教師提出申請



教發中心協助媒合校內外專家進行一對一諮詢輔導



可透過面談、電話諮詢、郵件諮詢等方式



教師研習活動



依教師需求規劃
充實教師實務能力



各類教學方法



教材製作



班級經營



媒體素養



教學實踐研究



資訊應用



據以投入教學
實踐研究計畫

申請件數
逐年提升





推動全校性課程補助計畫

全校性課程補助計畫執行原則

1. 多階段總整問題實作導向課程
 - ✓ 各系如定位、策略無調整，建議減少異動
2. 實作化課程
 - ✓ 各系依需求，年度整體規劃
3. 深度業師協同教學課程
 - ✓ 各系依需求，年度整體規劃



全校性課程補助計畫：多階段總整問題實作導向課程

* 基礎課程 (Cornerstone) - 奠基石課程

提供基礎、擴大視野、
建立態度、銜接高教

* 核心課程 (Keystone) - 核心石課程

專業能力、核心模組、
深化課程、問題解決

* 總整課程 (Capstone) - 合頂石課程

整合所學(Integration)、整合
畫下句點(Closure)、收尾
反思不足(Reflection)、反思
過渡未來(Transition)、轉銜



The dank memes formula



全校性課程補助計畫：多階段總整問題實作導向課程

- 銜接**學科內容**與**產業實務**的橋樑
- 縮小學用落差，促進**學用合一**
- 型式: 專案/專題(project)、實習(internship)
模擬(simulation)、專題討論 (seminar)
個案討論 (case discussion) 展演(exhibition)
綜合考試(comprehensive exam)



全校性課程補助計畫：多階段總整問題實作導向課程

- 可納入**總整性能力檢定(系核心能力)**
- 課程實施需透過下列方式進行：
 1. **問題**導向：將**業界核心工作與任務**轉化為須處理的問題
 2. **實作**導向：透過**實作解決問題**（可搭配分組討論、密集式實作工作坊等方式）
 3. **總整**導向：引導學生**回顧過往課程內容**，並用以解決問題
- *培養學生**透過實作方式回顧過往所學**之課程與技能以**解決問題**，避免教師過多的口頭講授。



全校性課程補助計畫：多階段總整問題實作導向課程

導入Rubrics評分量尺

- Rubrics評分量尺：以**學習表現**為基準(**performance-base**)的評量方式，可以反映學生的學習成果有**不同等級**。
- 含**任務描述**、**表現向度**、**表現等級**、**表現描述**
- 聚焦於**學生的學習內容**，學生**完成學習任務**所需要的**行為表現**
- Rubrics以量表方式呈現學生成績，學生看到的是各項標準的加總，還可以透過量表清楚知道自己在**學習的弱點**或**表現不佳**的地方



全校性課程補助計畫：多階段總整問題實作導向課程

導入Rubrics評分量尺

- Rubrics評分：由**評量面向**(Criteria of Dimension)與**表現指標**(Levels of Performance scale)交織的細格
 - * 評量面向：該學習行為所需具備的各個面向，
例如**推甄面談**的評量面向有：**儀態**、**口語表達**、**校系認同**、**書面資料**
 - * 表現指標(評分等第)：各面向表現之優劣指標，如**優異**、**中等**、**待加強**
 - * 評分標準：評量指標達成該等第的評分標準，如**優秀(9-10)**、**良好(6-8)**、**普通(3-5)**、**待改進(1-2)**



全校性課程補助計畫：多階段總整問題實作導向課程

*課程案例



系所名稱：營養系
授課教師：葉恩菱老師
課程名稱：膳食療養學實驗(一)



課程案例:膳食療養學實驗(一)

評分等第(Levels of Performance -Scale)	相對應系核心能力	職場共通職能	優秀 (Excellent) (9-10)	良好 (Good) (6-8)	普通 (Mediocre) (3-5)	待改進 (To be improved) (1-2)	權重	得分
評量面向(Criteria of Dimensions)								
一、在臨床門診與病房的營養照護工作，如何針對病人的病例資訊給予正確的疾病營養計畫？詢問病人實際飲食攝取並適當的調整病人飲食攝取量之技巧？及每日攝取熱量計算需注意哪些事項？	1.具備從事「營養及生醫」專業所需之能力 2.終身學習及人文素養之能力 臨床營養技能	資訊科技運用 溝通表達 問題解決	30分鐘內完成疾病的正確且完整營養計畫以及每日需求量與實際攝取量之計算。	60分鐘內完成疾病的正確且完整營養計畫以及每日需求量與實際攝取量之計算。	120分鐘內完成疾病的正確且完整營養計畫以及每日需求量與實際攝取量之計算。	無法於120分鐘內完成疾病的正確且完整營養計畫以及每日需求量與實際攝取量之計算。	3	2.6
二、當不同疾病之病人需要營養介入時，依營養介入方式之不同而異，由口進食時應如何給予適切的食材質地？經由管灌食則其濃度應如何調整與製備之注意事項？	1.具備從事「營養及生醫」專業所需之能力 2.終身學習及人文素養之能力 臨床營養技能	問題解決 創新 團隊合作	30分鐘內完成粉狀商業配方計算。且能在實作課程正確完成不同質地的疾病膳食餐，以及成功製備三種不同濃度之管灌餐並完成灌食操作練習。	60分鐘內完成粉狀商業配方計算。且能在實作課程正確完成不同質地的疾病膳食餐，以及成功製備兩種不同濃度之管灌餐並完成灌食操作練習。	120分鐘內完成粉狀商業配方計算。且能在實作課程正確完成不同質地的疾病膳食餐，但只成功製備一種濃度之管灌餐並完成灌食操作練習。	無法於120分鐘內完成粉狀商業配方計算。且無法在實作課程正確完成不同質地的疾病膳食餐，以及無法成功製備至少一種濃度之管灌餐並完成灌食操作練習。	2	1.7
三、給予病人營養計畫設計時，應如何考量病人的飲食習慣及病人對飲食設計成品之接受度？	1.具備從事「營養及生醫」專業所需之能力 2.終身學習及人文素養之能力 臨床營養技能	溝通表達 問題解決 創新 團隊合作	30分鐘內完成依病人飲食習慣而設計的個人營養計畫。且在實作課程品嚐實作成品並給予互評，明確說出飲食設計成品之優缺點。	60分鐘內完成依病人飲食習慣而設計的個人營養計畫。且在實作課程品嚐實作成品並給予互評，大致說出飲食設計成品之優缺點。	120分鐘內完成依病人飲食習慣而設計的個人營養計畫。且在實作課程品嚐實作成品並給予互評，稍微說出飲食設計成品之優缺點。	無法於120分鐘內完成依病人飲食習慣而設計的個人營養計畫。且在實作課程未品嚐實作成品與互評，無法說出飲食設計成品之優缺點。	2	1.7
四、完成病人個人營養計畫後，應如何指導病人及家屬正確的執行疾病飲食以延緩或改善疾病的病程發展？	1.具備從事「營養及生醫」專業所需之能力 2.終身學習及人文素養之能力 臨床營養技能	資訊科技運用 溝通表達 問題解決	30分鐘內完成正確且完整的門診病人營養計畫紀錄表。明確的確認個案病例資料、飲食內容與習慣，且能給予適切的疾病飲食計畫及飲食原則之指導。	60分鐘內完成正確且完整的門診病人營養計畫紀錄表。大致的確認個案病例資料、飲食內容與習慣，且大致能給予適切的疾病飲食計畫及飲食原則之指導。	120分鐘內完成正確且完整的門診病人營養計畫紀錄表。稍微的確認個案病例資料、飲食內容與習慣，且稍微能給予適切的疾病飲食計畫及飲食原則之指導。	無法於120分鐘內完成正確且完整的門診病人營養計畫紀錄表。無法確認個案病例資料、飲食內容與習慣，且無法給予適切的疾病飲食計畫及飲食原則之指導。	3	2.6
總分							10	8.6



課程案例:膳食療養學實驗(一)

■ 業界核心問題對應過往所學課程

希望學生
探究及解
決的業界
實務核心
問題

- ✧ 所規劃的問題應為本課程擬引導學生探究與解決的問題，請以條列方式**具體**列出，並須敘寫於教學大綱。
- ✧ 所列出的**問題乃由業界實務核心工作項目與任務轉化**，旨在引導修課學生統整相對應學年/學期及過往專業課程修讀成果，並能實際用以完成業界實務核心工作項目與任務。

1. 在臨床門診與病房的營養照護工作，如何針對病人的病例資訊給予正確的疾病營養計畫？詢問病人實際飲食攝取並適當的調整病人飲食攝取量之技巧？及每日攝取熱量計算需注意哪些事項？

相對應的專業必選修課程

(請**具體**列出學生在解決問題的過程，希望學生能統整運用過往或正在修習的專業必選修課程名稱及其重要內容)

課程名稱	重要內容
營養學	人體的營養需求
生理學	腸胃道的生理功能
營養與藥物	藥物作用、副作用及注意事項
營養評估	依照個案醫療病例紀錄完成營養評估
膳食計畫	個人膳食營養計畫之規劃



課程案例:膳食療養學實驗(一)

- 問題情境模擬-各類疾病(臨床問題情境模擬)營養計畫練習-分組討論學習單

110_1 膳食療養學實驗

【作業5實作5】-肝臟疾病肝硬化合併肝臟病變的病人低蛋白飲食一日菜單設計

此次實驗的主題及學習目標: 請依據「行政院衛生福利部國民健康署」公告之標準來判定個人體保/不同工作量-肝臟疾病肝硬化合併肝臟病變的病人低蛋白飲食一日菜單設計建議熱量, 低蛋白飲食及少量多餐, 練習菜單設計流程, 依順序完成練習(1)熱量-方法2在三大營養素計算(2)食物代換表計算+所需配方(3)餐次分配表(4)菜單內容設計(注意低蛋白飲食原則與禁忌。【Exp5作業】每組共同完成計算繳交給老師批註, 之後則由組員各自完成菜單內容設計的肝臟疾病肝硬化合併肝臟病變的病人低蛋白飲食一日菜單設計, 實驗後進行修正討論並完成【結果報告】繳交給老師。

繳交日期: 110 / /
組別: 第 2 組
學生姓名: _____

U1085228 黃小鈺
U1085214 陳曉慈
U1085241 廖子淇
U1085217 陳柏沅
U1085205 江錦昇
U1085201 黃昭賢

肝臟疾病-肝硬化合併肝臟病變的病人低蛋白飲食菜單設計的對象條件:

題目: 男性 退休已無工作

1. 身高 (cm)	165
2. 體重 (Kg)	55
3. 生活活動強度:	<input type="checkbox"/> 輕度工作 / <input type="checkbox"/> 中度工作 / <input type="checkbox"/> 重度工作

110_1 膳食- 熱量及三大營養素計算

一、熱量及三大營養素計算:

1. IBW計算: 身高(m)² × 22 = IBW(%) = 現有體重 ÷ IBW × 100

2. BMI計算: 體重 ÷ 身高(m)²

身高	IBW	IBW(%)	BMI(Kg/m ²)
165	59.9	91.8	> 0.2

3. 熱量計算: BW × 每公斤需要的 Kcal

BW	每公斤需要的 Kcal	每日熱量
55	35	1925

三大營養素	2018年新版每日飲食指南成人百分比的範圍	蛋白質(g)	
		百分比	克數
蛋白質	10-20%	10%	50
脂肪	20-30%	30%	64
醣類	50-60%	60%	289
三大營養素百分比加總 (100%)		100	

克數計算說明:
 熱量 = 蛋白質百分比 × 4Kcal/g
 熱量 = 脂肪百分比 × 9Kcal/g
 熱量 = 醣類百分比 × 4Kcal/g

實施提示: 需依據菜單設計對象, 分別計算每日建議熱量及三大營養素百分比, 即可算出三大營養素所需的克數。

110_1 膳食實驗-食物代換表計算及餐次分配表

二、食物代換表計算:

食物類別	Ex	蛋白質	蛋白質計算	脂肪	脂肪計算	醣類	醣類計算	熱量	熱量計算
商業配方 (糖漿)	2	0.16	1.2	8.15	11	32.2	64.4	> 20	406
蔬菜類	3	1	3			5	15	25	
水果類	2	+				15	30	60	
全穀雜糧類	12	3.52	24	+		15	15	70	
豆魚蛋肉類 (低脂)	1	7	7	3	3	+		55	
豆魚蛋肉類 (中脂)	2	7	14	5	10	+		75	
豆魚蛋肉類 (高脂)		7		10		+		120	
油類與堅果種子類	0.15			5	2.15			45	
精製糖(g)									
三大營養素(克數, g)			24.2		62.15		289.4		1916.9
換算三大營養素(百分比, %)			10.2		27.3		60.7		99.8

※Ex: 最小到小數點後1位(不可到小數第2位), 須參照2018年新版每日飲食指南建議「均衡飲食」的份數
 ※精製糖(g): 不一定要使用精製糖, 不需Ex, 直接將精製糖的克數在醣類計算內
 ※+: 代表數量

110_1 膳食實驗-食物代換表計算

三、餐次分配表: 此次餐次以早餐+午餐+晚餐來設計, 加早點+午點+晚點共六餐。

食物類別	份數	早餐	早點	午餐	午點	晚餐	晚點	換算
商業配方 (糖漿)	2		1					2
蔬菜類	3			1.5		1.5		3
水果類	2	1						2
全穀雜糧類	12	3		4	1	4		12
豆魚蛋肉類 (低脂)	1			1				1
豆魚蛋肉類 (中脂)	2							2
豆魚蛋肉類 (高脂)								
油類與堅果種子類	0.15		1.15		2	1	2	0.15
精製糖(g)								

糖類量俱備

糖類量俱備



課程案例:膳食療養學實驗(一)

■ 實作練習-各類疾病(臨床問題)營養計畫實作練習-分組實作

補維生素 A+優纖
419 Kcal/100g → 4.19 Kcal/g

1500 Kcal/day / 補維生素 A+優纖
秤多少克?
→ $1500 \text{ Kcal/day} \div 4.19 \text{ Kcal/g}$
= 358 g/day
→ $358 \text{ g/day} \div 6 \text{ meal/day}$
= 60 g /meal

1500 Kcal/day / 補維生素 A+優纖
1.0Kcal/cc, 泡多少水?
→ $1500 \text{ Kcal/day} \div 6 \text{ meal/day}$
= 250 cc ÷ 1.0 Kcal/cc
= 250cc /meal

各組找一個商業配方
(營養標示)

商品名:
? Kcal/100g → ? Kcal/g

1800 Kcal/day / 商品名:
秤多少克?
→ $1800 \text{ Kcal/day} \div ? \text{ Kcal/g}$
= ? g/day
→ ? g/day ÷ 6 meal/day
= ? g /meal

1800 Kcal/day / 商品名:
1.2 Kcal/cc, 泡多少水?
→ $1800 \text{ Kcal/day} \div 6 \text{ meal/day}$
= 300 cc ÷ ? Kcal/cc
= ? cc /meal





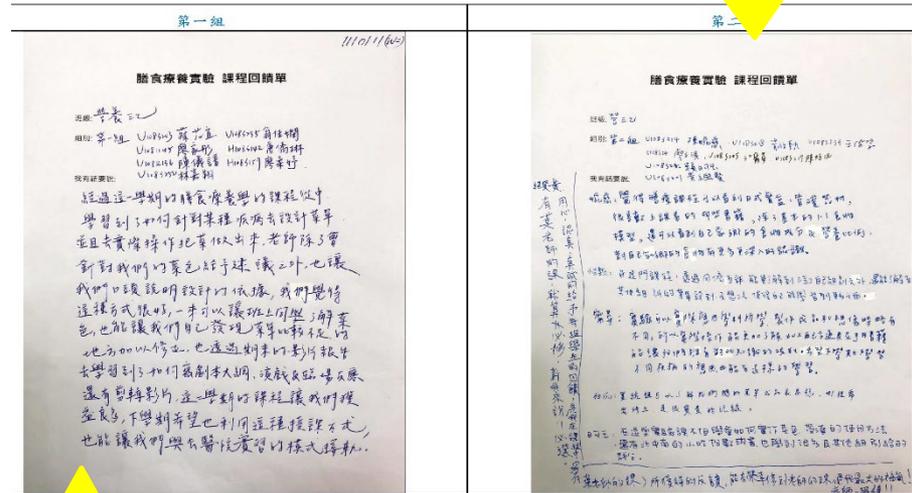
課程案例:膳食療養學實驗(一)

實作評核-老師針對作品作優缺點說明 &同儕評分



學生課程反饋

實驗可以實際應用學科所學，製成品和想像時略有不同，所以**實際操作能更加瞭解**，加上配合道具及手冊書籍能讓我們擁有對此知識的汲取。



老師除了會**針對我們的菜色給予建議之外**，也讓我們**口頭說明設計的依據**，我們覺得這種方式很好，一來可以讓班上同學了解菜色，也能讓我們自己發現菜單比較不足的地方加以修正。...這一學期獲益良多，**下學期希望也利用這種授課方式**，也能讓我們與去醫院實習的模式接軌。



全校性課程補助計畫：實作化課程

為提升學生實作能力，透過課程目標、內容、實施方式及評量作為調整「實作化」主軸，以實作能力解決問題。於畢業128學分中，佔專業課程8-12%，強化學生於專業知能中的實作能力。為釐清實作課程之定義，請各科系依下列標準自我檢核：

實作課程調整項目：

- 課程目標：將非實作性專業課程融入實作技能/練習培養為核心目標。(學習後能展現的能力)
- 課程內容：以專業知能並搭配實作技能/練習為學習主軸。
- 課程實施：**課程「實作化」調整**，可輔以：
 1. 實作技能/練習與反思
 2. 問題解決實作(學生須對實務/案例進行分析或提出問題解決方案，而不是只聽取教師解析和示範)
 3. 業界師資協同教學並包含學生實作。
- 業界實務參訪並包含學生實作課程成效評量：以業界實務的理解及實作技能學習成效為評量焦點
 1. 實作紀錄或實作成果展現
 2. 實務/案例解析報告或問題解決方案
 3. 參訪業界實務之實作體驗報告作表現評分



全校性課程補助計畫：實作化課程

實作化課程精進建議

1.實作化蘊含業界實務的要旨，但較非著重於業界師資授課或業界參訪

授課教師可依據業界問題、業界實務，透過材料費的支持，帶領學生課堂實際操作、課後實作作業練習或至實務場域實作練習

2.課程內容實作化部分應與課程目標連結

3.課程內容實作化部分與課程評量(如Rubrics)之連結及具體成果之呈現



全校性課程補助計畫：實作化課程

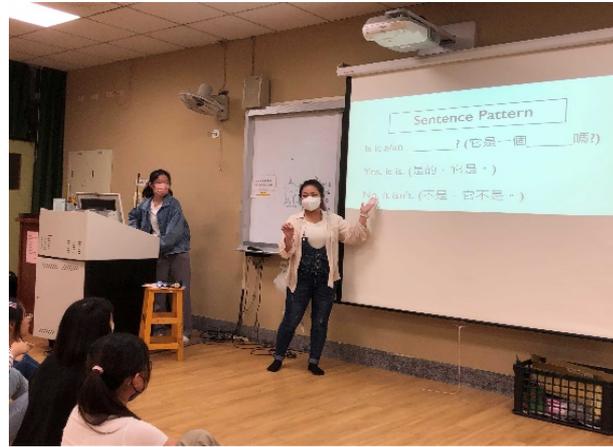
實作化課程(實務不等於實作、但實作仍需蘊含實務)



護理系-江令君老師

【實證護理概論】

經過階段性學習單思考問題、討論、進行文獻搜尋、製成海報並參加模擬競賽



國際語言系-吳軒老師
【兒童英語活動教學與實務】

經過學習、實地觀摩、業師示範教學與討論後，學生完成上台教學活動



幼保系-黃齡瑩老師

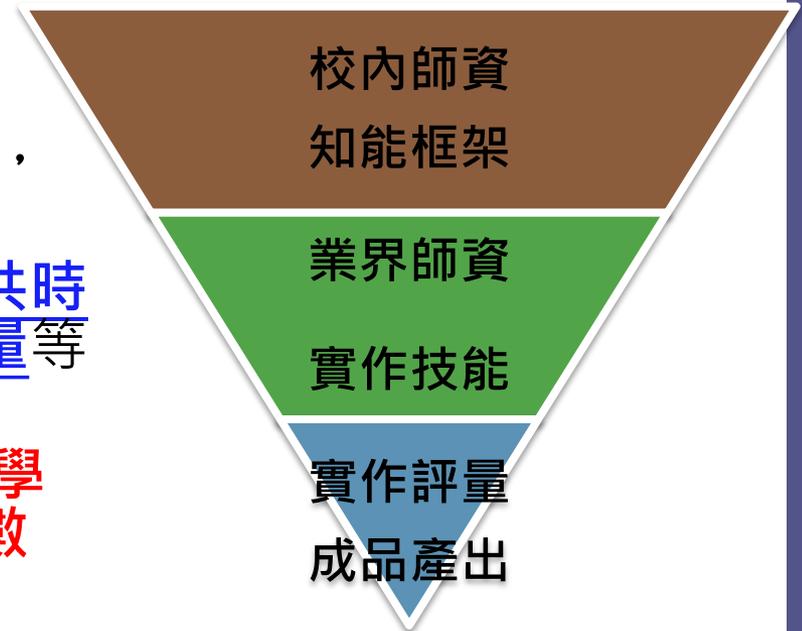
【兒童遊戲與玩具應用】

授課後請學生實際動手實作，介紹自製教玩具成果



全校性課程補助計畫：深度業師協同教學課程

- 為強化產學協同人才培育深度及廣度，深化學生實作力以增進就業競爭力
 - ✓ 業師與參與專業課程，包含可採共時備課、授課、教材製作、參與評量等。
 - ✓ 業師參與課程授課總時數須達1/3學期，實作時數至少占業師授課時數1/2以上。
 - ✓ 相關遴聘業界專家協同教學實施請參閱「弘光科技大學遴聘業界專家協同教學實施要點」，採「持續性課程」類型實行。





深度業師協同教學課程精進建議

宜



- 校內外師資課程銜接、互補性
- 不同業師有初階、進階之延續
- 符合時數的具體產出

不宜



- 本系、外系校內師資可教授之內容
- 不同業界師資廣泛性主題
- 只有心得、滿意度調查...



全校性課程補助計畫：深度業師協同教學課程

表 1 課程規劃與教材製作規劃表

時數	業界專家	主題	執行方式	內容	成效
開課前 (8/25) /2 小時	楊鳳凰 李合幼 張靖嫻 張之蘋	課程諮詢會議	共時備課	3、依授課大綱討論業師協同週次並確認各業師授課內容之銜接性與排除重複內容。 4、討論並確認課程成果報告檢核方式。	課程會議記錄(附件 1)及照片(圖 1)。
4 小時		製作教材 3、居家式長期照顧服務機構評鑑 4、緊急能力分級評定	製作教材	3、與業師共同討論製作實作檢核表。 4、課程 PPT 共同協作。	課程會議記錄(附件 2)、照片(圖 1)及課程 PPT(附件 3、附件 4 及附件 5、附件 6)。

健管系-李怡慶老師

【醫院評鑑】

學期中實際導入**12小時業師共同授課及觀課(均含實作內容)**，並於學生實際產出報告後，**業師給予講評回饋**



協同教學(含共時授課及觀課)過程



檢視課程教學目標及內容



討論如何讓授課方式更精進



協同教學(含共時授課及觀課)過程



學生深度實作業例



學生深度實作討論-1



學生深度實作討論-2

健管系-李怡慶老師 【醫院評鑑】

透過學期開始前**召集業師共同討論教育目標、授課內容及相關教材製作**。



想知道更多的教發中心業務？

教學發展中心

CENTER FOR TEACHING AND LEARNING DEVELOPMENT

最新消息 徵件專區 中心簡介 單位執掌 教師專業成長組 課程品質精進組 學生學習促進組 設備資源 開放式資源專區

高等教育深耕計畫專區 列管文件 教育部相關規範 活動相簿 112年度教發中心業務推動說明一覽表

學生資訊 徵件專區 最新消息

2024年8月12日 弘光教發中心蔡嘉維

★113-1學期 技優生技術精進長期輔導計畫開放申請囉！

中心公告 徵件專區 教師資訊

2024年6月25日 教學發展中心

(第2次公告)【徵件】113-1學期教學探究社群(教學精進/實習增能類)計畫

徵件專區 教師資訊 最新消息

- 中文(台灣)

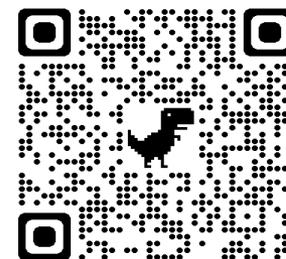
- English

搜尋...

搜尋

分類

選取分類



教學發展中心網址：
<https://ctl.hk.edu.tw/>



感謝您的聆聽！