

112 年高教深耕亮點

112 年度本校推動高等教育深耕計畫，全面盤點校內教學與學習之關鍵問題，並結合中長程校務發展策略，循序建構具制度化、可擴散性的教學創新與學習支持體系。

在教學創新與學用合一方面，本校以「取得三照兩證、精準銜接職場」為核心主軸，系統性推動證照輔導課程、術科模擬測驗、分級加強班及教學助理制度。相較 111 年，112 年學生取得專業證照總數整體成長 17.70%，顯著提升學生實務能力與職場競爭力。隨著疫情解封，112 學年學生重返國際技能競賽舞台，於冠軍及亞軍獎項數均有明顯提升，顯示教學品質與學生專業能力已有效轉化為具體成果。

在教學品質與課程品保方面，本校持續落實每學期教師教學評量機制，112 學年專兼任教師平均評量穩定維持於 4.34-4.45 分（5 分制），且無教師低於 3.5 分，展現具穩定性與品質保證之教學環境，符合教學精進與品質確保之目標。同時，教師廣泛導入思維創新、課程互動創新及教學設備創新，學生對創新教學課程之整體滿意度均達 4.3 分以上，有效提升學習意願與學習成效。在跨領域學習與多元適性發展方面，本校整合系科與行政中心資源，規劃高齡照護、文化休閒、長期照護及海洋文化等跨域課程，112 學年跨域修課人次較前期顯著成長，具體落實培養學生跨域能力與多元發展之政策方向。

在善盡大學社會責任（USR）方面，112 年逐步將 USR 精神融入課程設計與教師社群運作，透過地方健康促進、老幼共學、口腔照護及服務學習課程，引導學生以專業知能回應在地需求、實踐高教深耕計畫「大學作為區域發展推動者」之核心理念。

在提升高等教育公共性方面，透過「向陽計畫」支持弱勢學生，其參與學生在學業表現與就學穩定度上皆顯著優於未參與者，具體落實教育部「確保弱勢學生受教權益」之政策目標。

整體而言，112 年為本校高教深耕計畫之「制度奠基與成效初現期」，已初步建構涵蓋教學創新、證照導向、USR 連結及學習支持之核心發展架構，為後續深化與擴展奠定穩固基礎。



DY
HU

德育研發健康餐飲系列商品



DY
HU

德育研發大菁健康餐飲、養膚系列商品



德育學院國中技藝班



基隆市國中技藝班成果展



基隆市國中技藝競賽暨護群



鄰近地區國中來校參訪護群



寒假營隊課程



鄰近地區國中到校參訪餐旅群



基隆市國中技藝班成果展





112年度高等教育系組計畫
2023城市盃
全國餐飲技能競賽

創意吧台組 (有酒精組)

銀牌 五餐三乙 楊家誠

銅牌 五餐三甲 王亞晴 · 進二技五乙 許承均

無酒精組

銅牌 五餐三乙 莊惠婷

佳作 五餐二甲 廖佩琦 · 五餐二乙 方東明
五餐二乙 陳詩璇 · 五餐二乙 杜怡萱

優勝 五餐三乙 詹琇鑾 · 五餐二甲 林少瑜
五餐二甲 朱晏霆 · 五餐二乙 方政勤

餐廚系勇奪1銀2銅4佳作4優勝佳績



德育護理健康學院
Deh Yu College of Nursing and Health

2023
亞太盃
美業交流暨美饌藝術
美學競賽

餐廚系獲1特金4金5銀佳績



德育護理健康學院
Deh Yu College of Nursing and Health

創意茶酒組 勳勞組

特金 五餐三甲 莊惠婷

金牌 五餐三甲 王亞晴 · 五餐三乙 詹琇鑾

銀牌 五餐三乙 楊家誠 · 進二技五乙 許承均

經典調酒傳統組 勳勞組

金牌 進二技五乙 許承均 · 五餐三乙 楊家誠

銀牌 五餐三甲 莊惠婷
五餐三甲 王亞晴
五餐三乙 詹琇鑾

2023第七屆國際廚藝美食大獎 烘焙類組
榮獲 銀牌及佳作

賀



林鈺澄 胡君怡



春暖花開
獎項：銀牌
創作者：四餐三甲
胡君怡
(花蓮高農校友)



玉兔迎春
獎項：佳作
創作者：四餐四甲
林鈺澄
(花蓮高農校友)

經國管理暨健康學院 餐旅廚藝管理系 指導老師：王文才 郭品岑



德育學校財團法人
德育護理健康學院

技職學院 智慧創新應用競賽

大手攜小手

佳作

本校護理系師生
參加第6屆技職校院

大手攜小手智慧創新應用競賽
榮獲佳作成績

