

通識中心與高醫、高科大合辦研討會

發表多篇創新教學成果



吳連賞校長親自蒞臨2023永續通識教育國際研討會致詞

為將教學研究成果與各界分享交流，本校通識教育中心分別與高醫、高科大聯合辦理學術研討會，並有多篇精彩發表。第一場係由「臺灣通識教育聯盟暨品質策進會」於民國112年6月14日至6月16日在高雄蓮潭會館主辦之「2023永續通識、醫學人文暨STEAM教育國際研討會」(2023 International Conference on Sustainable General Education, Humanities in Medicine and STEAM Education)，開幕當天並由本校吳連賞校長親自蒞臨致詞，校長表示高師大的通識教育在校訓「誠、敬、宏、遠」的基礎上，搭配核心能力的共同必修、跨域學習的選修通識，已發展穩健的架構。吳校長任內並給予通識教育中心陳竹上主任大力支持，促成的合作成果包括：一、啟用「博雅實作教室」，深耕體驗式教學。二、義賣教學成果，善盡大學社會責任。三、資源共享，與陸軍官校跨校交流。四、推展料理與食農教育，促進性別平等。

通識中心／陳竹上



2023永續通識教育國際研討會於高雄蓮潭會館舉辦



林學志老師（站立者）發表〈通識教育融合陶土技藝之課程實施經驗〉



蔡志宏老師發表〈料理與科學通識課程之規劃〉

本次國際研討會首先有高師大成人教育研究所校友、通識教育中心兼任教師吳玉珍醫師發表『不「醫」樣的白色巨塔：健康醫學與保健學習的個案研究』，深獲好評。爾後並由陳竹上主任邀請高師大四位料理老師聯合組成「料理與科學論壇」，分別由蔡志宏老師發表〈料理與科學通識課程之規劃、執行與反思：專題導向學習（Project Based Learning）之運用〉、王雅貞、黃潔如發表〈自煮學習通識課程之規劃及執行：協同教學及無火料理之運用成效與反思〉、楊世春老師發表〈通識教育料理與科學之課程規劃與成效初探：食安、食農、在地文化及營養教育之融合與反思〉，三篇著作內涵充實精彩，呈現出四位老師用心投入的教學規劃與班級經營，會中並與各校師生深入交流。陳主任於結語時特別分享：料理課的內涵包括科學知識、飲食文化、設備清潔、團隊合作的做中學體驗，也藉此帶領大學生、軍校生跳脫傳統的性別刻板分工，是很重要的性別平等教育。

民國112年6月27日由國立高雄科技大學於楠梓校區主辦之「通識教育理念與實務學術研討會：公民素養的教與學」，高師大通識教育中心亦很榮幸擔任合辦學校，中心陳主任特別邀請陶藝、音樂、醫學三門特色課程的林學志、呂正邦、吳玉珍老師，聯合撰稿並一同前往研討會現場分享課程成果，三篇發表分別是：〈通識教育融合陶土技藝之課程實施經驗與可行性分析〉、〈通識教育融合音樂知能之課程規劃與實施成效初探〉、〈醫學專業融入通識教育之實施經驗初探〉。以第三篇之醫學通識教育為例，作者特別分析學生學習興致並進行性別觀察，發現學生選修110-2學期所開設「性別大學堂－月經與人生」作為第一志願及第二志願的比率合計高達85%，在選上該班的42位學生中男生占15位（36%）、女生27位（64%），其中更有8位男同學選這門課為第一志願，顯示出不受生理性別侷限的學習規劃。此外，由「月經課」的熱門度高於「醫學課」，也呈現出大學生比較期待「議題延伸式」的系列探索，勝過於「學科單元式」的知識講授。未來大學通識教育如何在各學科基礎上持續開發青年世代關注的議題，連結多元觀點和跨領域學習而持續推展創新課程，進而引發學生學習的興趣與熱忱，將是值得努力的方向。（本文作者為通識教育中心主任）