

透過全方位學習活動認識科技 發展趨勢

教育局

質素保證分部

全方位學習組

2023年2月16日



與會者守則

1. 整個研討會過程請勿錄影、錄音、拍照、截圖及轉播。
2. 全程應保持「靜音」及「關閉視訊」模式。
3. 參加者可通過文字「問與答」的功能提問，有關講者將於問答環節解答。
4. 持續專業發展時數會以各位的登入、在線和登出的時間作參考。如中途因網絡問題而離線，請立即重新登入，主持人將再次請您加入會議。
5. 請於研討會完結後，登入培訓行事曆完成網上評估。





如有查詢，請致
電 2892 5819 與全
方位學習組聯絡

網上評估

請於簡介會完結後登入培訓
行事曆，完成網上評估。

培訓月曆 COE, TEACHER AM

課程接受網上報名
撤回已遞交之報名
網上報名限期已過

課程內容於發佈後曾作出修改
與成功經驗推廣有關的活動

啟動課程/活動一覽表的轉動

日期	課程編號	場數	課程/活動名稱	參加對象	截止報名日期(第一場/最後一場)
----	------	----	---------	------	------------------

透過全方位學習活動認識科技發展趨勢-- 程序表

時間 (下午)	內容	講者
3:30 - 3:40	全方位學習簡介	黎建勳先生 教育局課程支援主任 (全方位學習) 12
3:40 - 4:00	專家分享： 用戶體驗為本的設計理念	趙子翹先生 「創奇思」創辦人及高級顧問
4:00 - 4:10	SEED Foundation 簡介	羅君本先生 SEED Foundation行政總裁
4:10 - 4:20	課程合作夥伴經驗分享	陳樂軒博士 香港大學專業進修學院助理課程主任
4:20 - 4:45	參與學校經驗分享	馮定聰老師 仁濟醫院王華湘中學教師
		聖母玫瑰書院學生代表
		何玉芬博士 迦密愛禮信中學校長
4:45 - 5:00	Q & A	

QA0020230055

餐飲服務及廚藝技能比賽與 全方位學習活動

日期：2023年3月10日

模式：網上研討會 / 研討會及實地探訪

時間：網上研討會 (2:30 – 4:00 pm)
研討會及實地探訪
(2:30 – 5:00 pm)

現正報名



教師培訓預告

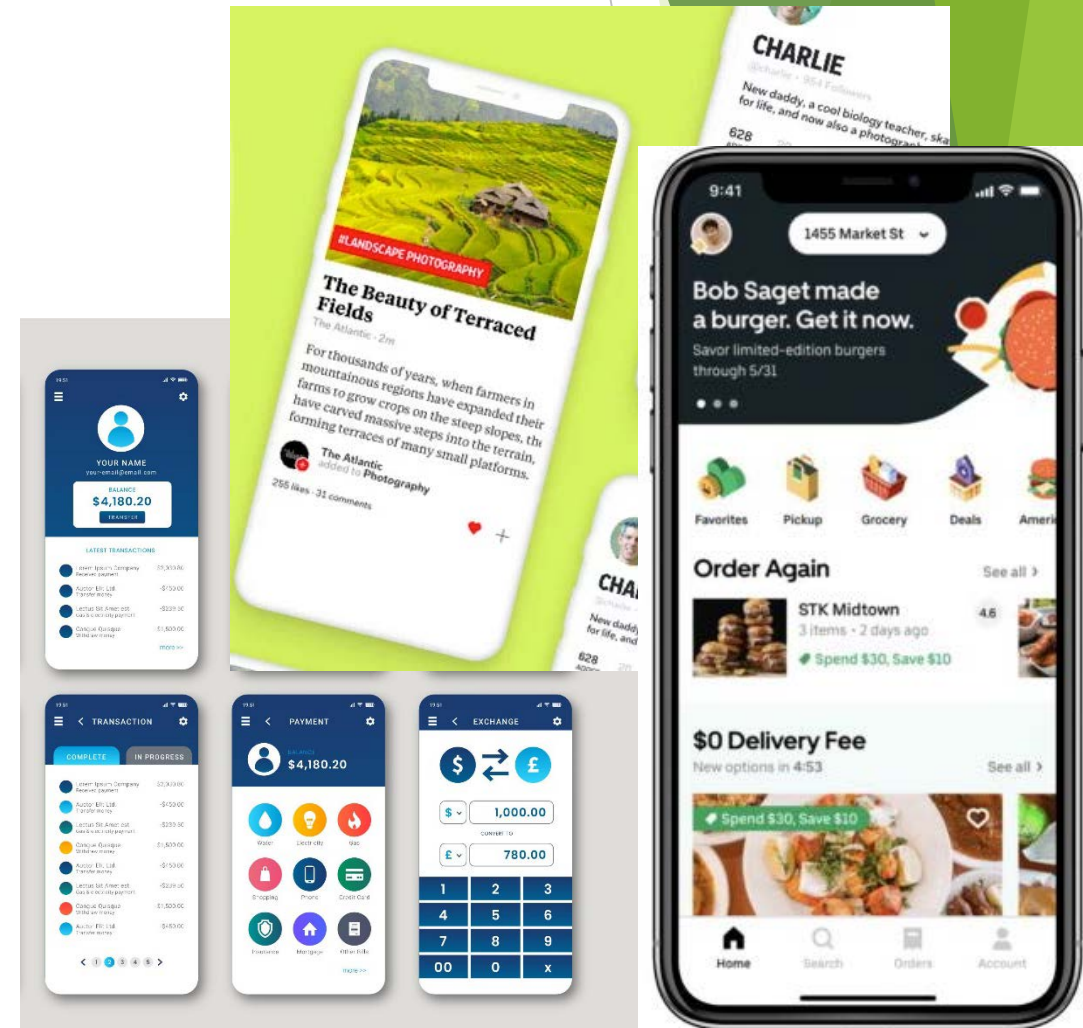
時間 (下午) Time (pm)	內容 Content	講者 Speaker
2:15 - 2:30	網上登入 / 現場登記 Logon (online) / Registry (onsite)	
2:30 - 2:45	全方位學習簡介 Introduction to Life-wide Learning	黎建勳先生 教育局 課程支援主任 (全方位學習) 12 Mr Edward LAI Curriculum Support Officer (Life-wide Learning) 12 Education Bureau
2:45 - 3:00	世界技能大賽簡介 Introduction to WorldSkills Competition (WSC)	李翠茵女士 職業訓練局 香港技能大賽辦事處項目經理 Ms Tori LEE Project Manager of the Office of WorldSkills Hong Kong, Vocational Training Council
3:00 – 3:10	比賽項目簡介 - 餐飲服務 Introduction to Competition Trade – Restaurant Service	張家榮先生 職業訓練局 餐飲服務專家 Mr Nelson CHEUNG Expert in Restaurant Service, Vocational Training Council
3:10 - 3:20	比賽項目簡介 - 西式烹調 Introduction to Competition Trade – Cooking	梁義忠先生 職業訓練局 西式烹調專家 Mr Boris LEUNG Expert in Cooking, Vocational Training Council
3:20 - 3:30	比賽項目簡介 - 西點製作 Introduction to Competition Trade – Pâtisserie and Confectionery	霍耀文先生 職業訓練局 西點製作專家 Mr Roger FOK Expert in Pâtisserie and Confectionery, Vocational Training Council
3:30 – 3:45	介紹酒店及旅遊學院、中華廚藝 學院、國際廚藝學院及相關課程 資訊 Introduction to Hotel and Tourism Institute/ Chinese Culinary Institute/ International Culinary Institute and respective programmes	職業訓練局 酒店及旅遊學院、中華廚藝學院及 國際廚藝學院代表 Representative from Hotel and Tourism Institute, Chinese Culinary Institute & International Culinary Institute Vocational Training Council

STEAM 教育

- ▶ 普及化、趣味化、多元化
- ▶ 為STEAM統籌人員和教師舉辦具創新科技元素的培訓課程
- ▶ 於STEAM相關科目的培訓，加入創科學習元素
 - ▶ 例如生物工程、新興物料科學和能源科技
- ▶ 可善用教育局提供的「全方位學習津貼」，支援學校推展STEAM相關的學習活動

科技發展趨勢—用戶體驗(UX)的重要

- ▶ 可觀?
- ▶ 易學易用?
- ▶ 清晰明確?
- ▶ 目標為本?
- ▶ WYSIWYG



專家分享

羅君本先生

SEED Foundation行政總裁