

●子計畫：109-A3 深化教師教學專業

一、承辦處室	教務處	承辦人	陳坤賀 主任																				
二、計畫目標	1.增進教師教學專業，提升教師新課綱素養導向教學活動設計及創新教學能力。 2.落實教師多元選修專業學習社群，提升教師教學合作能力。 3.鼓勵教師赴企業深度研習，落實教師業界增能，發展務實致用教學。 4.推動教師公開觀課，分享典範教學經驗，增進教師專業成長。																						
三、工作內涵	實施方式和實施內容																						
109-A3-1 素養教學 社群分享	1.實施方式 (1)教學增能強化素養：辦理一般科目教師教學工作坊及增能研習，強化教學技巧，提升各領域素養導向教學之能力。 (2)多元選修深化教材：規劃辦理多元選修特色課程研習，強化教師對新課程專業能力素養，提升教學品質，確保學生學習成效，提升教師教材製作能力，完成的教材上傳至教學平台實施分享。																						
	2.實施內容 (1)教學增能強化素養 A.辦理一般科目教師教學工作坊及增能研習，強化教學技巧，提升各領域素養導向教學之能力。 B.109 學年度一般課目教師專業研習活動，上、下學期各辦理主題活動規劃如下：																						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">辦理時間</th> <th style="width: 30%;">研習主題</th> <th style="width: 30%;">參加對象</th> <th style="width: 20%;">主辦/協辦</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>109 年 11 月 (段考下午實施)</td> <td>資訊科技融入一般科目素養導向教學模式</td> <td>一般科目(國、英、數、社、自、體、藝能)教師</td> <td>教務處</td> </tr> <tr> <td>110 年 04 月 (段考下午實施)</td> <td>新課綱實施後一般科目教師對於「教師專業學習社群」的新認知</td> <td>一般科目(國、英、數、社、自、體、藝能)教師</td> <td>教務處</td> </tr> </tbody> </table>				辦理時間	研習主題	參加對象	主辦/協辦	109 年 11 月 (段考下午實施)	資訊科技融入一般科目素養導向教學模式	一般科目(國、英、數、社、自、體、藝能)教師	教務處	110 年 04 月 (段考下午實施)	新課綱實施後一般科目教師對於「教師專業學習社群」的新認知	一般科目(國、英、數、社、自、體、藝能)教師	教務處							
	辦理時間	研習主題	參加對象	主辦/協辦																			
	109 年 11 月 (段考下午實施)	資訊科技融入一般科目素養導向教學模式	一般科目(國、英、數、社、自、體、藝能)教師	教務處																			
	110 年 04 月 (段考下午實施)	新課綱實施後一般科目教師對於「教師專業學習社群」的新認知	一般科目(國、英、數、社、自、體、藝能)教師	教務處																			
	(2)多元選修深化教材 A.規劃辦理【109 學年度多元選修特色課程研習】，強化教師對新課程專業能力素養，提升教學品質，確保學生學習成效，並規劃將研習科目內容列入未來校內『多元選修課程自編教材』。 B.109 學年度多元選修課程教師專業研習活動每場次 3 小時，各科辦理規劃如下：																						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">辦理期程</th> <th style="width: 20%;">參加對象</th> <th style="width: 15%;">上學期研習科目</th> <th style="width: 15%;">下學期研習科目</th> <th style="width: 35%;">主辦/協辦</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">(1)109 年 11 月 (段考下午實施)</td> <td>餐飲科專業及實習課授課教師</td> <td>咖啡拉花</td> <td>鐵板燒料理</td> <td>實習處</td> </tr> <tr> <td>電商科專業及實習課授課教師</td> <td>雲端軟體</td> <td>企業管理</td> <td>實習處</td> </tr> <tr> <td>(2)110 年 04 月 (段考下午實施)</td> <td>時尚科專業及實習課授課教師</td> <td>時尚美睫</td> <td>藝術美甲</td> <td>實習處</td> </tr> </tbody> </table>				辦理期程	參加對象	上學期研習科目	下學期研習科目	主辦/協辦	(1)109 年 11 月 (段考下午實施)	餐飲科專業及實習課授課教師	咖啡拉花	鐵板燒料理	實習處	電商科專業及實習課授課教師	雲端軟體	企業管理	實習處	(2)110 年 04 月 (段考下午實施)	時尚科專業及實習課授課教師	時尚美睫	藝術美甲	實習處
	辦理期程	參加對象	上學期研習科目	下學期研習科目	主辦/協辦																		
	(1)109 年 11 月 (段考下午實施)	餐飲科專業及實習課授課教師	咖啡拉花	鐵板燒料理	實習處																		
電商科專業及實習課授課教師		雲端軟體	企業管理	實習處																			
(2)110 年 04 月 (段考下午實施)	時尚科專業及實習課授課教師	時尚美睫	藝術美甲	實習處																			

1.實施方式

(1)訂定主題各群辦理：訂定本校「教師組織教師專業學習社群」實施要點，供各教師專業社群據以辦理。

(2)持續推動分享鼓勵：持續推動教師社群運作，開啟社群教師對話與討論，經由分享與鼓勵，達成教師共同成長之目標。

2.實施內容

(1)訂定主題各群辦理

1-1 主辦單位：教務處。

1-2 協辦單位：實習處、各教師專業學習社群。

1-3 參加對象：全校專業群科教師。

1-4 辦理期程：109 年 08 月 01 日~110 年 07 月 31 日。

1-5 辦理方式：每學期至少辦理 5 次社群活動，並得邀請校內或校外專家指導。活動結束後，二週內將活動討論過程、成果照片等相關資料繳回教務處存查。

A.食尚料理實務社群

(A)研討「咖啡拉花、鐵板燒料理」專業，一起討論 18 週教學進度及課程內容，發展出每週教學內容及評量學生的規準。

(B)109 學年教師專業學習社群規劃如下。

對應 109 課綱開課課程名稱	社群成員/人數	社群類型	具體作為
創意料理 ■跨領域/群科	餐飲管理科任課教師、社會科、自然科教師等，共 12 人。	■跨領域/群	■教材研發與編撰 ■公開觀課與議課

B.電商實務社群

(A)研討「雲端軟體、網路行銷與新媒體應用」專業，一起討論 18 週教學進度及課程內容，發展出每週教學內容及評量學生的規準。

(B)109 學年教師專業學習社群規劃如下。

對應 109 課綱開課課程名稱	社群成員/人數	社群類型	具體作為
微型創業經營管理 ■跨領域/群科	電子商務科、時尚造型科、餐飲管理科任課教師共 12 人。	■跨領域/群	■教材研發與編撰 ■公開觀課與議課

C.時尚美學實務社群

(A)研討「時尚美睫、藝術美甲」專業，一起討論 18 週教學進度及課程內容，發展出每週教學內容及評量學生的規準。

(B)109 學年教師專業學習社群規劃如下：

對應 109 課綱開課課程名稱	社群成員/人數	社群類型	具體作為
整體造型設計與實務 ■跨領域/群科	時尚造型科任課教師、藝術領域、語文領域教師共 10 人。	■跨領域/群	■教材研發與編撰 ■公開觀課與議課

D.其他各社群規劃

序	社群名稱	對應 109 課綱 開課課程名稱	社群成員/人數	社群類型	具體作為
01	轉角遇見蘇格拉底社群	國語文、地理、 歷史、公民 ■一般科目 ■跨領域/群科	國文科、社會科任 課教師共 7 人	■跨科目/科別 ■跨領域/群 ■跨年級	■教學共備與研討 ■公開觀課與議課 ■多元評量與成效
02	數理學思【答】社群	統整數學 化學、生物 ■一般科目 ■跨領域/群科	數學科、化學科、 生物科任課教師 共 7 人。	■跨科目/科別 ■跨領域/群 ■跨年級	■教學共備與研討 ■公開觀課與議課 ■多元評量與成效
03	英日情境對話社群	日文、英文 ■一般科目 ■跨領域/群科	英文科、日文科任 課教師共 5 人。	■跨科目/科別 ■跨年級	■教學共備與研討 ■公開觀課與議課 ■多元評量與成效
04	民宿實務微型創業社群	專題實作 ■專業群科 ■跨領域/群科	實習主任、實習組 長、教學組長、餐 飲管理科主任、電 子商務科主任、時 尚造型科主任等 6 人。	■跨領域/群	■課程研發與規劃 ■教材研發與編撰

109-A3-2
多元選修
社群跨域

(2)持續推動分享鼓勵

- A.依據「教師組織教師專業學習社群」實施要點，持續推動教師社群運作，開啟社群教師對話與討論，經由分享與鼓勵，達成教師共同成長之目標。
- B.每學期辦理 1 次以全校跨專業領域社群工作坊，邀請學者專家協助指導如何推動跨領域教師專業社群，讓跨領域專業社群能夠順利推動。

1.實施方式

(1)課餘期間主動參與：教師利用寒、暑假期間，規劃赴公民營研習網站辦理餐飲管理、電子商務、時尚造型相關研習場次，每次以 2-5 天為原則。

(2)認真學習實務應用：利用寒、暑假期間主動報名赴業界深度研習，融入創課概念，提升教學成效。

2.實施內容

(1)課餘期間主動參與

1-1 主辦單位：實習處。

1-2 協辦單位：各科科主任。

1-3 參加對象：專業群科教師。

1-4 辦理期程：109 學年度寒、暑假期間。

1-5 辦理方式：

A.餐飲管理科：教師利用寒、暑假期間，規劃赴公民營研習網站辦理餐飲領域相關研習場次，每次以 2-5 天為原則。

B.電子商務科：教師利用寒、暑假期間，規劃赴公民營研習網站辦理電子商務領域相關研習場次，每次以 2-5 天為原則。

C.時尚造型科：教師利用寒、暑假期間，規劃赴公民營研習網站辦理時尚造型領域相關研習場次，每次以 2-5 天為原則。

(2)認真學習實務應用

A.餐飲管理科：教師透過參加教育部辦理公民營研習，學習餐飲管理相關知識與技藝，在相關授課中可以融入餐飲界未來發展趨勢，使餐飲理論與實務能夠更緊密。

B.電子商務科：教師透過參加教育部辦理公民營研習，學習電子商務相關知識與技藝，在相關授課中可以融入電子商務平台現行發展狀況及未來發展趨勢，使教學理論與實務相結合。

C.時尚造型科：教師透過參加教育部辦理公民營研習，學習美容美髮、時尚造型等相關知識與技藝，在相關授課中可以融入國際流行趨勢，使學生對於流行時尚更能增廣見聞。

109-A3-4
公開觀課
議課研討

1.實施方式

(1)訂定辦法據以推展：依據本校教師公開備、觀、議課實施辦法辦理。

(2)跨域學習提供回饋：受觀教師可邀請同領域或跨領域教師共同實施備、觀、議課，觀課教師提供回饋，提升教學成效。

2.實施內容

(1)訂定辦法據以推展

1-1 主辦單位：教務處。

1-2 參加對象：各科教學研究會、全校教師。

1-3 辦理期程：109 年 09 月~110 年 05 月。

1-4 辦理方式：

A.依據本校教師公開備、觀、議課實施辦法辦理。

B.由各領域召集人於 109 學年度上學期期初教學研究會回報教學組，當學期實施公開觀課教師名單（各領域須二分之一以上），其餘教師於 109 學年度下學期實施。

C.由教學組公告受觀教師排定之日期、時間、上課教室地點。

(2)跨域學習提供回饋

A.受觀教師可邀請同領域或跨領域教師共同實施備、觀、議課。

B.請參加觀課教師於觀課期間協助受觀教師填寫共同備課、觀課及議課紀錄表，以提供觀課後參考之依據，並於觀課完成後二週內將備、觀、議課等紀錄表繳回教務處存查。

1.強化教師專業，提升教學專業及素養教學能力，強化教學廣度與深度。

2.深化教師多元選修專業社群功能，激發教學創意思維，經驗交流分享。

3.落實教師業界增能，提升教師的務實致用教學能力，深化專業群科與產業的鏈結。

4.能持續加強教師共同備課、觀課及議課的能力，達成教師自我精進目標。

四、預期效益

指標項目		109 學年度		110 學年度		111 學年度	
		目標	績效	目標	績效	目標	績效
方案量化指標	A3-1 跨科目/領域/專業群科的教師專業社群數	4		5		6	
	A3-2 教師參與跨科目/領域/專業群科的教師專業社群比率	80%		83%		85%	
	A3-3 教師參加研習平均時數	22 時 / 人		24 時 / 人		26 時 / 人	
	A3-4 學校每學年校長及每年教師公開授課的人次	62 人 次		62 人 次		62 人 次	
學校自選量化指標	S6 教師赴產業界實習比率	82%		83%		84%	

註：預期效益中指標項目之撰寫，請參照高職優質化輔助方案中，附錄「高職優質化方案量化指標及學校自選量化指標之內容」。

109-A3 深化教師教學專業

單位：仟元

名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
(一)經常門						
業務費	講座鐘點費	節	3	1.6	4.8	A3.1 1.6×3 一般科目教師增能研習
	講座鐘點費	節	9	1.6	14.4	A3.1 1.6×3×3 多元選修科目教師研習
	諮詢費	人次	3	2	6	A3.2 2×3 精進教師專業社群
	全民健康保險補充保費	式	1	0.481	0.481	鐘點費、諮詢費×1.91%=0.481
	印刷費	冊	100	0.1	10	A3.1 0.1×60 一般科目教師增能研習講義手冊 A3.2 0.1×40 教師專業社群講義手冊
	國內旅費	人次	8	0.29	2.32	A3.1 0.29×2×1 一般科目領域課程研習 A3.2 0.29×2×3 教師專業社群
	膳宿費	人次	260	0.08	20.8	A3.1 0.08×1×30 一般科目領域課程研習 A3.1 0.08×1×30 專業科目領域課程研習 A3.2 0.08×5×40 教師專業社群
	設備維護費	式	1	10	10	執行子計畫設備器具維護
	物品費	式	1	26.06	26.06	A3.1 玉子燒鍋 1.1×2、耐熱刮刀(中)0.45×4、醬料鍋 1.8×2、平底鍋 2.5×2、沖茶器 0.55×2、公杯(300ml) 0.11×2、耐熱玻璃壺 0.45×2、雪平鍋(16~18cm)0.38×2、榨汁器 0.88×2、吧檯瀝水墊 0.35×4、儲水桶 0.18×2、水桶 0.18×2、電子式磅秤 1.2×2、寬口咖啡杯 0.55×2、計時秤(2kg)1.55×2
	雜支	式	1	8.139	8.139	文具、紙張、資訊耗材、郵票、開會用品等
小計					103	
獎補助費						
	小計					0
經常門小計					103	
(二)資本門						
設備費	鐵板燒桌邊台	式	1	255	255	A3.1 餐飲管理科多元選修課程實作實習設備
	鐵板燒吸油煙機(含安裝)	台	1	55	55	A3.1 餐飲管理科多元選修課程實作實習設備

109 會計年度概算表

	手持式均質機	台	2	25	50	A3.1 餐飲管理科多元選修課程實作實習設備
	資本門小計				360	
	109 會計年度合計(109 年 8 月至 12 月)				463	
	名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
	(一)經常門					
110 會計 年度 概算 表	講座鐘點費	節	3	1.6	4.8	A3.1 1.6×6 一般科目教師增能研習
	講座鐘點費	節	9	1.6	14.4	A3.1 1.6×3×3 多元選修科目教師研習
	諮詢費	人次	3	2	6	A3.2 2×3 精進教師專業社群
	全民健康保險補充保費	式	1	0.481	0.481	鐘點費、諮詢費×1.91%=0.481
	印刷費	冊	100	0.1	10	A3.1 0.1×60 一般科目教師增能研習講義手冊 A3.2 0.1×40 教師專業社群講義手冊
	國內旅費	人次	8	0.29	2.32	A3.1 0.29×2×2 一般科目領域課程研習 A3.2 0.29×2×2 教師專業社群
	膳宿費	人次	260	0.08	20.8	A3.1 0.08×1×30 一般科目領域課程研習 A3.1 0.08×1×30 專業科目領域課程研習 A3.2 0.08×5×40 教師專業社群
	設備維護費	式	1	10	10	執行子計畫設備器具維護
	物品費	式	1	16.42	16.42	A1.1 玉子燒鍋 1.1×2、耐熱刮刀(中)0.45×4、醬料鍋 1.8×4、平底鍋 2.5×2、公杯(300ml)0.11×2
	雜支	式	1	7.779	7.779	文具、紙張、資訊耗材、郵票、開會用品等
	小計				93	
獎補助費						
	小計				0	
	經常門小計				93	
	(二)資本門					
設備費						
	資本門小計				0	
	110 會計年度合計(110 年 1 月至 7 月)				93	

承辦人: **教學組 戴盛文** 承辦主任: **教務主任 陳坤賀** 主計主任: **代理會計主任 鄒蕙如** 校長: **校長 甘能賓**