

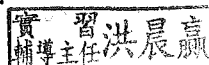
新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫			
執行期程	104 年 9 月 1 日-104 年 10 月 15 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人	實習處洪晨贏主任	
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
行塑鄉鎮特色美食課程	1.地方美食介紹/6 小時	100%	100%	校訂課程(地方美食)施實課程
	2.地方特色小吃教學/12 小時	50%	20%	課程安排與師資規劃
	3.形塑地方美食/12 小時	50%	20%	課程安排與師資規劃
地方美食文化田野普查專題製作課程	1.地方美食專題製作介紹 /48 小時	50%	40%	1. 設計研究議題及研究場域,進行地方美食專題製作介紹。 2. 預計以 10/01~12/30 日為實施期間。校內師資為:李淑卿、吳曼菁師,校外協同為台北城科技大學 鄧溢滿、羅屯元、劉曉慧、黎明科技大學林積萍教授。
	2.地方美食文化資料收集/6 小時	100%	100%	實施日期於 104/09/19,一場共計 6 小時,由新竹教育大學環境與文化資源學系張璋琦教授主講地方美食形塑、地方飲食文化的傳統與創新,課程實施完成。
	3.地方美食文化資料統計分析/12 小時	100%	100%	實施日期於 104/09/26、10/4,二場共計 12 小時,由中央研究院社會科學研究助理胡伯維主講地方美食文化統計分析講師,課程實施完成。
	4.地方美食文化田野普查成果展現/48 小時	80%	50%	1. 設計研究議題及研究場域。 2. 預計以 10/01~11/30 進行田野調查,每班 2 組共計 12 組,每組 4 小時規劃。

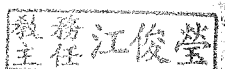
填報人：



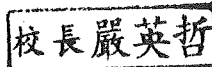
計畫管考：



總管考：



總督導：



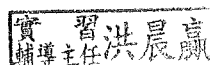
新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫			
執行期程	104 年 10 月 16 日-104 年 11 月 30 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人	實習處洪晨贏主任	
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
行塑鄉鎮特色 美食課程	1.地方美食介紹/6 小時	100%	100%	校訂課程(地方美食)施實課程。
	2.地方特色小吃教 學/12 小時	100%	80%	1. 11/25、11/27 實施共計 2 場 5 小時， 由三重隆源美食 李均翔、張美雲教授 看菜、大華科技大學朱秋樺講師教授 肉圓、肉圓肉醬課程，課程實施完成。 2. 預計 12/09 實施一場 3 小時，由淡水 阿給 李素華老闆教授阿給， 3. 校內課程(地方美食)實施 2 場 4 小時。
	3.形塑地方美食/12 小時	100%	60%	預計 12/02、3、9、10 實施，共計 4 場 12 小時，以三重隆源美食 李均翔、張美雲教 授祭拜麵點，尚醇外燴何岳政教授祭祀捏 麵人，龍鳳堂餅舖楊勝年、李英傑師傅教 授小鄧餅。天元宮老弟草仔粿李釗墉老班 擔任課程講師。
地方美食文 化田野普查 專題製作課 程	1.地方美食專題製 作介紹 /48 小時	80%	80%	以 10/16~12/30 日為課程實施期間。校內 師資為：李淑卿、吳曼菁師，校外協同為台 北城科技大學 鄧溢滿、羅屯元、劉曉慧、 黎明科技大學林積萍教授。
	2.地方美食文化資 料收集/6 小時	100%	100%	實施日期於 104/09/19，一場共計 6 小時， 由新竹教育大學環境與文化資源學系張瑋 琦教授主講地方美食形塑、地方飲食文化 的傳統與創新，課程實施完成。
	3.地方美食文化資 料統計分析/12 小時	100%	100%	實施日期於 104/09/26、10/4，二場共計 12 小時，由中央研究院社會科學研究助理 胡伯維主講地方美食文化統計分析講師， 課程實施完成。
	4.地方美食文化田 野普查成果展現/48 小時	80%	80%	1. 設計訪談大綱， 2. 以 10/01~11/30 安排店家進行田野調 查，每班 2 組共計 12 組，每組 4 小時。

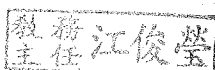
填報人：



計畫管考：



總管考：



總督導：



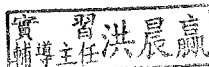
新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫			
執行期程	104 年 12 月 1 日-105 年 1 月 15 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人	實習處洪晨贏主任	
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
行塑鄉鎮特色 美食課程	1.地方美食介紹/6 小時	100%	100%	校訂課程(地方美食)施實課程。
	2.地方特色小吃教 學/12 小時	100%	100%	1. 11/25、11/27、12/09 實施共計 3 場 8 小時，由三重隆源美食 李均翔、張美雲教授看菜、大華科技大學朱秋樺講師教授肉圓、肉圓肉醬課程、淡水阿給 李素華老闆教授阿給，課程實施完成。 2. 校內課程(地方美食)實施 2 場 4 小時。
	3.形塑地方美食/12 小時	100%	100%	實施日期 12/02、3、9、10，共計 4 場 12 小時，以三重隆源美食 李均翔、張美雲教授祭拜麵點，尚醇外燴何岳政教授祭祀捏麵人，龍鳳堂餅舖楊勝年、李英傑師傅教授小鄧餅。天元宮老弟草仔粿李劍墉老班擔任課程講師，課程實施完成
地方美食文 化田野普查 專題製作課 程	1.地方美食專題製 作介紹 /48 小時	100%	100%	以 10/16~12/30 日為課程實施期間。校內師資為：李淑卿、吳曼菁師，校外協同為台北城科技大學 鄧溢滿、羅屯元、劉曉慧、黎明科技大學林積萍教授，課程實施完成
	2.地方美食文化資 料收集/6 小時	100%	100%	實施日期於 104/09/19，一場共計 6 小時，由新竹教育大學環境與文化資源學系張瑋琦教授主講地方美食形塑、地方飲食文化的傳統與創新，課程實施完成。
	3.地方美食文化資 料統計分析/12 小時	100%	100%	實施日期於 104/09/26、10/4，二場共計 12 小時，由中央研究院社會科學研究助理胡伯維主講地方美食文化統計分析講師，課程實施完成。
	4.地方美食文化田 野普查成果展現/48 小時	100%	100%	實施日期 10/01~11/30 進行田野調查、瑛家訪談觀察，每班 2 組共計 12 組，每組 4 小時，實施完成。

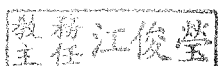
填報人：



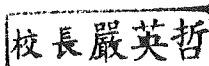
計畫管考：



總管考：



總督導：



新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫			
執行期程	105 年 1 月 16 日-105 年 3 月 31 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人	實習處洪晨贏主任	
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
行塑鄉鎮特色美食課程	1.創新地方美食研發/6 小時	80%	80%	預計實施日期, 105/04/8、15、22 , 3 場次共計 12 小時, 聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點(發麵類)研發製作。
辦理地方特色美食文化介紹	1.多元餐飲研發與製作/12 小時	100%	100%	實施日期, 105/03/3、4、10、11 , 4 場次共計 12 小時, 聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點研發製作, 課程實施完成。
	2.地方特色食文化研習課程/12 小時	100%	100%	實施日期, 105/03/17、18、24、25 , 4 場次共計 12 小時, 聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點(糕漿類、酥皮類)研發製作, 課程實施完成。
	3.淡水地區美食製作/12 小時	60%	60%	課程設計與規劃淡水地區美食, 預計實施日期 4/11、13 四場次共計 12 小時, 聘請福華飯店江南村主廚 劉宜嘉師傅及台北王朝大飯店 主廚駱林榮師傅, 擔任課程講師。
	4.三芝地區美食製作/12 小時	60%	60%	課程設計與規劃三芝地區美食, 預計實施日期 4/12、18、5/5 四場次共計 12 小時, 聘請台北職能發展學院 張紫屋師傅、成旅觀光 唐文俊主廚、台北喜來登大飯店主廚 張華九師傅, 擔任課程講師。
	5.金山地區美食製作/12 小時	60%	60%	課程設計與規劃金山地區美食, 預計實施日期 4/7、15 四場次共計 12 小時, 聘請澎湖科技大學 吳烈慶師教授、成旅觀光 唐文俊主廚, 擔任課程講師。

填報人：

餐飲科主任江裕春

計畫管考

實習處主任洪晨贏

總管考：

教務主任江俊瑩

總督導：

校長嚴英哲

新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫			
執行期程	105 年 4 月 1 日-105 年 5 月 15 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人	實習處洪晨羸主任	
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
行塑鄉鎮特色 美食課程	1.創新地方美食研發/6 小時	100%	100%	實施日期，105/04/8、15、22，3 場次共計 12 小時，聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點(發麵類)研發製作，課程實施完成。
辦理地方特 色美食文化 介紹	1.多元餐飲研發與製作/12 小時	100%	100%	實施日期，105/03/3、4、10、11，4 場次共計 12 小時，聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點研發製作，課程實施完成。
	2.地方特色食文化研習課程/12 小時	100%	100%	實施日期，105/03/17、18、24、25，4 場次共計 12 小時，聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點(糕漿類、酥皮類)研發製作，課程實施完成。
	3.淡水地區美食製作/12 小時	100%	100%	實施日期 4/11、13 四場次共計 12 小時，聘請福華飯店江南村主廚 劉宜嘉師傅及台北王朝大飯店 主廚 駱林榮師傅，擔任淡水地區美食課程講師，課程實施完成。
	4.三芝地區美食製作/12 小時	100%	100%	實施日期 4/12、18、5/5 四場次共計 12 小時，聘請台北職能發展學院 張紫屋師傅、成旅觀光 唐文俊主廚、台北喜來登大飯店主廚 張華九師傅，擔任三芝地區美食，課程講師，課程實施完成。
	5.金山地區美食製作/12 小時	100%	100%	實施日期 4/7、15 四場次共計 12 小時，聘請澎湖科技大學 吳烈慶師教授、成旅觀光 唐文俊主廚，擔任金山地區美食課程講師，課程實施完成。

填報人：

餐飲科主任江裕春

計畫管考

實習洪晨羸
輔導主任

總管考：

教務主任江俊瑩

總督導：

校長嚴英哲

新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫			
執行期程	105 年 5 月 16 日-105 年 6 月 30 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人 實習處洪晨贏主任		
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
行塑鄉鎮特色 美食課程	1.創新地方美食研發/6 小時	100%	100%	實施日期，105/04/8、15、22，3 場次共計 12 小時，聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點(發麵類)研發製作，課程實施完成。
辦理地方特色 美食文化 介紹	1.多元餐飲研發與製作/12 小時	100%	100%	實施日期，105/03/3、4、10、11，4 場次共計 12 小時，聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點研發製作，課程實施完成。
	2.地方特色食文化研習課程/12 小時	100%	100%	實施日期，105/03/17、18、24、25，4 場次共計 12 小時，聘請雅力根坊主廚何國熙 講師示範教學傳統糕點(糕漿類、酥皮類)研發製作，課程實施完成。
	3.淡水地區美食製作/12 小時	100%	100%	實施日期 4/11、13 四場次共計 12 小時，聘請福華飯店江南村主廚 劉宜嘉師傅及台北王朝大飯店 主廚駱林榮師傅，擔任淡水地區美食課程講師，課程實施完成。
	4.三芝地區美食製作/12 小時	100%	100%	實施日期 4/12、18、5/5 四場次共計 12 小時，聘請台北職能發展學院 張紫屋師傅、成旅觀光 唐文俊主廚、台北喜來登大飯店主廚 張華九師傅，擔任三芝地區美食，課程講師，課程實施完成。
	5.金山地區美食製作/12 小時	100%	100%	實施日期 4/7、15 四場次共計 12 小時，聘請澎湖科技大學 吳烈慶師教授、成旅觀光 唐文俊主廚，擔任金山地區美食課程講師，課程實施完成。

填報人：

餐飲科主任江裕春

計畫管考

實習處主任洪晨贏

總管考：

教務主任江俊瑩

總督導：

校長嚴英哲

新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-2「糕點藝術大師」養成課程計畫			
執行期程	104 年 9 月 1 日-104 年 10 月 15 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人	實習處洪晨羸主任	
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
翻糖藝術製作課程	1. 塑糖的製作/12 小時	80%	60%	1. 翻糖藝術製作課程內容編排與規劃 2. 實施日期 10/03、18、24 共計 3 場 20 小時，聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕。
	2. 翻糖的特性 /6 小時	80%	60%	1. 課程內容編排與規劃 2. 聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕。
	3. 顏色調和/12 小時	80%	60%	1. 課程內容編排與規劃 2. 聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕。
蛋糕裝飾藝術製作課程	1. 傳統蛋糕裝飾藝術 /12 小時	60%	60%	1. 蛋糕裝飾藝術製作課程內容編排與規劃 2. 實施日期 10/25、11/22、28 共計 3 場 20 小時，聘請 3 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程。
	2. 西式蛋糕裝飾藝術 /6 小時	60%	60%	1. 蛋糕裝飾藝術製作課程內容編排與規劃 2. 聘請 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程。
	3. 卡通蛋糕裝飾藝術/12 小時	60%	60%	1. 蛋糕裝飾藝術製作課程內容編排與規劃 2. 聘請 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程。

填報人：

餐飲科 主任 江裕春

計畫管考：

實習 輔導主任 洪晨羸

總管考：

教務主任 江俊瑩

總督導：

校長 嚴英哲

新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-2「糕點藝術大師」養成課程計畫			
執行期程	104 年 10 月 16 日-104 年 11 月 30 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人 實習處洪晨羸主任		
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
翻糖藝術製作課程	1. 塑糖的製作	100%	100%	實施日期 10/03、18、24 共計 3 場 20 小時，聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕。課程實施完成。
	2. 翻糖的特性	100%	100%	聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕，課程實施完成。
	3. 顏色調和	100%	100%	聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕，課程實施完成。
蛋糕裝飾藝術製作課程 翻糖藝術製作課程	1. 傳統蛋糕裝飾藝術	100%	100%	實施日期 10/25、11/22、28 共計 3 場 20 小時，聘請 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程，課程實施完成。
	2. 西式蛋糕裝飾藝術	100%	100%	聘請 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程，課程實施完成。
	3. 卡通蛋糕裝飾藝術	100%	100%	聘請 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程，課程實施完成。

填報人：

餐飲科
主任 江裕春

計畫管考：

實習
輔導主任 洪晨羸

總管考：

教務
主任 江俊瑩

總督導：

校長 嚴英哲

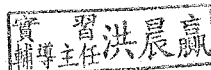
新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-2「糕點藝術大師」養成課程計畫			
執行期程	104 年 12 月 1 日-104 年 1 月 15 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人	實習處洪晨羸主任	
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
翻糖藝術製作課程	1. 塑糖的製作	100%	100%	實施日期 10/03、18、24 共計 3 場 20 小時，聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕。課程實施完成。
	2. 翻糖的特性	100%	100%	聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕，課程實施完成。
	3. 顏色調和	100%	100%	聘請 32 小小翻糖造型蛋糕 李沐璇講師，教授翻糖蛋糕，課程實施完成。
蛋糕裝飾藝術課程 翻糖藝術製作課程	1. 傳統蛋糕裝飾藝術	100%	100%	實施日期 10/25、11/22、28 共計 3 場 20 小時，聘請 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程，課程實施完成。
	2. 西式蛋糕裝飾藝術	100%	100%	聘請 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程，課程實施完成。
	3. 卡通蛋糕裝飾藝術	100%	100%	聘請 雅力根坊何國熙講師，教授蛋糕裝飾藝術課程，課程實施完成。

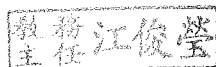
填報人：



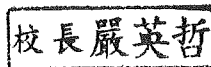
計畫管考：



總管考：



總督導：



新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-2「糕點藝術大師」養成課程計畫			
執行期程	105 年 1 月 16 日-105 年 3 月 31 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人	實習處洪晨贏主任	
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
翻糖藝術課程	黏膠的製作比例/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/4、5 日兩場共計 12 小時，聘請 孫媽媽烘焙工作室 黃明華講師，示範教學翻糖蛋糕製作。實施完成。
蛋糕裝飾藝術課程	仿真蛋糕裝飾藝術 /6 小時	100%	100%	實施日期 105/01/30 日 1 場共計 6 小時，聘請雅力根坊何國熙主廚擔任講師，示範教學仿真蛋糕裝飾藝術，實施完成。
巧克力工藝設計課程	1.認識可可豆與巧克力/12 小時	100%	80%	1. 實施日期 105/02/21、日 1 場共計 6 小時，聘請收拉生活股份有限公司 西點主廚劉瑞峰擔任講師，示範教學巧克力工藝設計課程。 2. 預計 4/21 場共計 6 小時，聘請神旺飯店西點主廚 余振堯主廚範教學巧克力工藝設計課程。
	2.巧克力製作基本技術/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/2、3 日 2 場共計 12 小時，聘請台中全國大飯店 黃士華主廚擔任講師，示範巧克力工藝設計課程，實施完成
	3.球殼型、模型巧克力工藝設計製作/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/27、28 日 2 場共計 12 小時，聘請神旺飯店西點主廚 余振堯主廚範教學巧克力工藝設計課程，實施完成
	4.巧克力工藝設計 /12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/01、03/15、22 日 3 場共計 12 小時，聘請雅力根坊何國熙主廚擔任講師，示範教學巧克力工藝實作研習，實施完成。

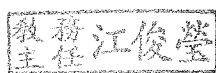
填報人：



計畫管考：



總管考：



總督導：



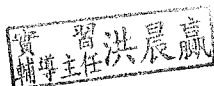
新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-2「糕點藝術大師」養成課程計畫			
執行期程	105 年 4 月 1 日-105 年 5 月 15 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人 實習處洪晨羸主任		
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
翻糖藝術課程	黏膠的製作比例/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/4、5 日兩場共計 12 小時，聘請 孫媽媽烘焙工作室 黃明華講師，示範教學翻糖蛋糕製作。實施完成。
蛋糕裝飾藝術課程	仿真蛋糕裝飾藝術 /6 小時	100%	100%	實施日期 105/01/30 日 1 場共計 6 小時，聘請雅力根坊何國熙主廚擔任講師，示範教學仿真蛋糕裝飾藝術，實施完成。
巧克力工藝設計課程	1.認識可可豆與巧克力/12 小時	100%	100%	1. 實施日期 105/02/21、4/21 日 2 場共計 12 小時，聘請收拉生活股份有限公司 西點主廚劉瑞峰、神旺飯店西點主廚 余振堯主廚擔任講師，示範教學巧克力工藝設計課程，實施完成。
	2.巧克力製作基本技術/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/2、3 日 2 場共計 12 小時，聘請台中全國大飯店 黃士華主廚擔任講師，示範巧克力工藝設計課程，實施完成
	3.球殼型、模型巧克力工藝設計製作/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/27、28 日 2 場共計 12 小時，聘請神旺飯店西點主廚 余振堯主廚示範教學巧克力工藝設計課程，實施完成
	4.巧克力工藝設計 /12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/01、03/15、22 日 3 場共計 12 小時，聘請雅力根坊何國熙主廚擔任講師，示範教學巧克力工藝實作研習，實施完成。

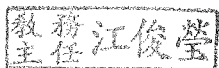
填報人：



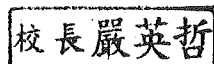
計畫管考：



總管考：



總督導：



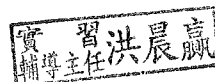
新北市穀保家商 104 學年新北市高中職旗艦計畫進度報告管制單

計畫項目	104-B-2「糕點藝術大師」養成課程計畫			
執行期程	105 年 5 月 16 日-105 年 6 月 30 日			
填表人	餐飲科主任江裕春	管考人 實習處洪晨贏主任		
工作要項	執行狀況摘要	工作進度 (%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	
翻糖藝術課程	黏膠的製作比例/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/4、5 日兩場共計 12 小時，聘請 孫媽媽烘焙工作室 黃明華講師，示範教學翻糖蛋糕製作。實施完成。
蛋糕裝飾藝術課程	仿真蛋糕裝飾藝術 /6 小時	100%	100%	實施日期 105/01/30 日 1 場共計 6 小時，聘請雅力根坊何國熙主廚擔任講師，示範教學仿真蛋糕裝飾藝術，實施完成。
巧克力工藝設計課程	1.認識可可豆與巧克力/12 小時	100%	100%	1. 實施日期 105/02/21、4/21 日 2 場共計 12 小時，聘請收拉生活股份有限公司 西點主廚劉瑞峰、神旺飯店西點主廚 余振堯主廚擔任講師，示範教學巧克力工藝設計課程，實施完成。
	2.巧克力製作基本技術/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/2、3 日 2 場共計 12 小時，聘請台中全國大飯店 黃士華主廚擔任講師，示範巧克力工藝設計課程，實施完成
	3.球殼型、模型巧克力工藝設計製作/12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/27、28 日 2 場共計 12 小時，聘請神旺飯店西點主廚 余振堯主廚示範教學巧克力工藝設計課程，實施完成
	4.巧克力工藝設計 /12 小時	100%	100%	實施日期 105/02/01、03/15、22 日 3 場共計 12 小時，聘請雅力根坊何國熙主廚擔任講師，示範教學巧克力工藝實作研習，實施完成。

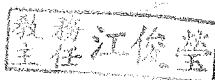
填報人：



計畫管考：



總管考：



總督導：

