

私立穀保家商 102 學年度優質化輔助方案進度報告與管制單

計畫項目	101-1 技職雙師教學計劃			
執行期程	103 年 04 月 01 日～103 年 05 月 15 日			
填表人	餐飲科 江裕春主任	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	
烘焙食品組雙師教學課程	課程開辦	100	100	1. 102學年度第1學期共開辦八梯次，上課時間及課程內容為： ● 102/12/03-歐式點心。 ● 102/12/04-創意裝飾薑餅。 ● 102/12/13-歐式麵包。 ● 102/12/17-巧克力捏塑。 ● 102/12/18-傳統歐式蛋糕製作。 ● 102/12/19~20-創意杯子蛋糕/工藝糖花蛋糕。 ● 102/12/23-現代彩繪蛋糕。 2. 102學年度第2學期共開辦八梯次，上課時間及課程內容為： ● 103/04/03-義式點心 ● 103/04/14-地方伴手禮 ● 103/04/15-歐式麵包/天然酵母 ● 103/04/16-歐式點心 ● 103/04/21-慕斯蛋糕 ● 103/04/23-法式點心 ● 103/04/24~25 拉糖工藝 已實施辦理完成。
旅服務組雙師教學課程	課程開辦	50	50	102學年度第1學期共開辦四梯次，上課時間及課程內容為： ● 102/12/2、12/3 -茶藝文化。 ● 102/12/7- 北京烤鴨示範服務。 ● 102/12/9、12/10-茶席展演。 ● 102/12/5、12/12-桌邊烹調。
西餐烹調組雙師教學課程	課程開辦	100	100	1. 102學年度第1學期共開辦四梯次，上課時間及課程內容為： ● 102/11/11加州風味餐。 ● 102/11/14西班牙料理。 ● 102/11/18法式料理。 ● 102/11/21義大利餐。 2. 102學年度第2學期共開辦6梯次，上課時間及課程內容為： ● 103/03/30 西餐檢定課程

西餐烹調組雙 師教學課程				● 103/04/12 西餐檢定課程 ● 103/04/13 西餐檢定課程 ● 103/04/19 西餐檢定課程 ● 103/04/26 西餐檢定課程 ● 103/04/27 西餐檢定課程 已實施辦理完成。
-----------------	--	--	--	--

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：

試務
組長 陳莉諄

總執行：

教務
主任 江俊瑩

總督導：

校長 嚴英哲