

新北市穀保家商 104 學年度優質化輔助方案進度報告管制單

| 計畫項目                     | 103-3 紮根培力-專業領航計畫                                             |         |     |                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------|---------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 執行期程                     | 104 年 09 月 01 日~104 年 10 月 15 日                               |         |     |                                                                                                                                                                                         |
| 填表人                      | 餐飲科 江裕春主任<br>時尚科 張雅嫻主任<br>多媒科 郭見昌主任<br>資處科 徐麗娟主任<br>商經科 尹麗珠主任 | 管考人     |     | 實習處 洪晨羣主任                                                                                                                                                                               |
| 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  |                                                                                                                                                                                         |
| 廚藝技能雙師<br>協同教學計畫         | 辦理烘焙食品課程。                                                     | 80%     | 80% | 1. 104 年 10/01、10/2、10/5、10/6、10/7、10/8、10/23 開辦 8 場課程，邀請 2 名飯店、2 名麵包坊、2 名食品公司、1 名個人工作室、1 名烘焙世界級比較共計 8 位講師授課，課程進行中。                                                                     |
|                          | 辦理日本料理課程。                                                     | 50%     | 60% | 1. 預計 104 年 10/21、10/23、10/29 開辦共計 5 場課程，邀請 2 名飯店、1 名餐廳主廚授課，課程計畫實施進行中。                                                                                                                  |
|                          | 辦理西餐烹調課程。                                                     | 50%     | 60% | 1. 預計 104 年 10/27、10/28、10/29、10/30 開辦共計 6 場課程，邀請 3 名飯店主廚授課，課程計畫實施進行中。                                                                                                                  |
| 藝術美甲產學<br>創新課程與雙<br>師教學  | 邀請曲姿穎業師協<br>同合作教學                                             | 30%     | 30% | 1. 預計 104 年 10/19、10/21、10/26、10/28、11/9、11/11、11/23、11/25、2/14、12/16 辦理共計 10 場課程，課程計畫實施進行中。                                                                                            |
| 3D 動畫產學<br>特色課程與雙<br>師教學 | 師資與授課時間安<br>排                                                 | 20%     | 20% | 1. 與醒吾科大、城市科大及黎明技術學院協調可安排之師資，俟時間敲定後即進行。<br>2. 預計 104/12/5 進行校外教學活動。                                                                                                                     |
| 雙師協同教學<br>專題製作           | 商經科雙師協同教<br>學專題製作                                             | 20%     | 20% | 1. 相關教學活動已簽辦完成，預計於 104/10/19~12/11 進行。                                                                                                                                                  |
|                          | 資處科雙師協同教<br>學專題製作                                             | 30%     | 30% | 1. 本年度雙師教學合作主題與上年度不同，有助於多元專題發展。<br>2. 資處科業師及科技校院協同指導專題製作已辦理兩項主題完畢，預計 10 月底將再辦理最後一項主題。<br>3. 規劃校外教學活動參訪微軟企業及技專院校觀摩優良專題作品，參訪成果可運用於專題研究取材。<br>4. 借用科技院校設備進行雙師教學，將於 104/12/4 資處科校外學校活動一併辦理。 |

填報人：

餐飲科江裕春  
主任

計畫管考：

實習  
輔導主任洪晨贏

時尚造型科張雅姝  
主任

多媒體設計科郭見昌  
主任

資料處理科徐麗娟  
主任

商業經營科尹麗珠  
主任

管考：

試務組  
組長陳莉諄

總執行：

教務主任江俊瑩

總督導：

校長嚴英哲