

學校代號：110308

國立臺南大學附屬高級中學
申請辦理108學年度國教署補助
提升學生實習實作能力計畫

承辦人員：郭秀維

電話號碼：06-2338501分機255

手機號碼：0932-714042

傳真號碼：06-2026654

電子郵件：kuowei@mail.tntcsh.tn.edu.tw

單位主管：(請核章)

校 長：(請核章)

☐ 初審版 ☐ 複審版 ☒ 核定版

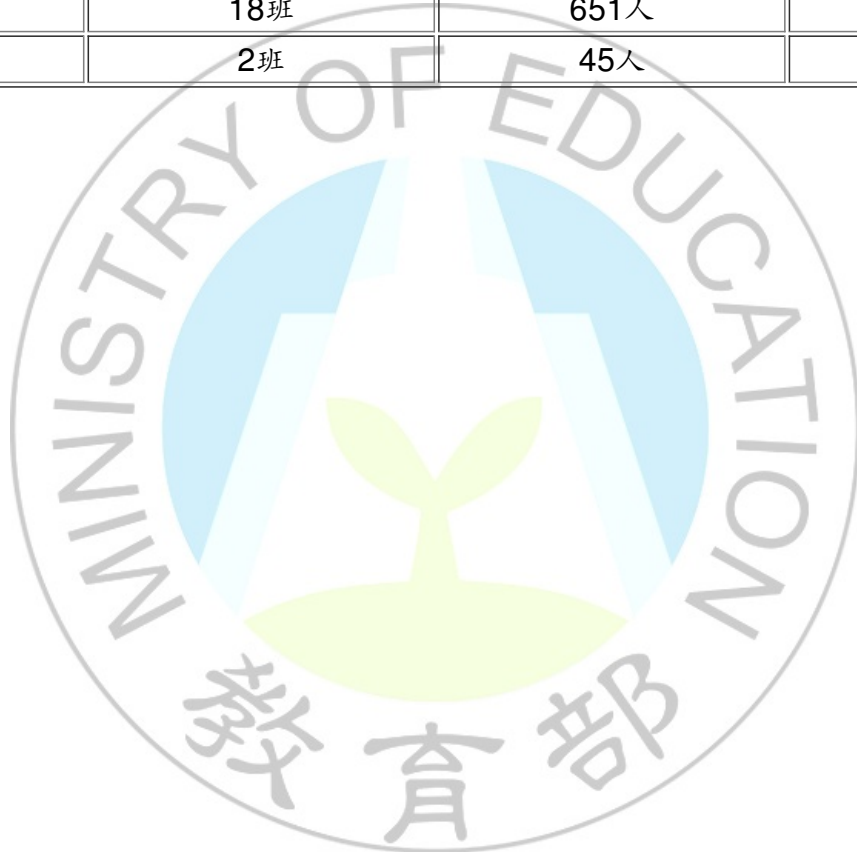
中華民國 108 年 07 月 04 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2019-07-04

學制	總班級數	總學生數	備註
綜合高中	18班	651人	
進修部	2班	45人	



二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2019-07-04

群別	科別 (學程)	所屬 學制	一年級		二年級		三年級		合計	
			班 級	人 數	班 級	人 數	班 級	人 數	班 級	人 數
食品群	食品加工科	進修部	0	0	1	22	1	23	2	45
機械群	電腦製圖	綜合高中	0	0	1	36	1	39	2	75
土木與建築群	營建技術	綜合高中	0	0	1	36	1	40	2	76
商業與管理群	資訊應用	綜合高中	0	0	2	72	2	76	4	148
餐旅群	餐飲技術	綜合高中	0	0	1	36	1	42	2	78
農業群	畜產保健	綜合高中	0	0	1	36	1	37	2	73
農業群	園藝與休閒	綜合高中	0	0	1	36	1	19	2	55
食品群	食品加工	綜合高中	0	0	2	72	2	74	4	146

三、學生畢業進路

調查基準日：2019-07-04

近兩年日間部(含實用技能學程)學生畢業進路與考證概況																
學年度	學制科別	畢業學生人數	考取證照人數	考取證照張數				畢業進路								
								升學人數				升學率 (%)	就業人數	就業率 (%)	其它人數	其它比率 (%)
				甲級	乙級	丙級	其它	日校	夜校	日校	夜校					
105	綜合高中 機械群/電腦製圖	39	39	0	22	73	0	2	0	32	0	87.2%	2	5.1%	3	7.7%
	綜合高中 農業群/畜產保健	39	21	0	0	21	0	1	0	36	2	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 土木與建築群/營建技術	41	40	0	0	40	0	2	0	33	0	85.4%	3	7.3%	2	4.9%
	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	64	64	0	10	182	0	8	0	54	1	98.4%	0	0.0%	1	1.6%
	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	40	36	0	0	71	0	3	0	33	4	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 農業群/園藝與休閒	34	31	0	0	38	0	1	0	33	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 食品群/食品加工	81	77	0	0	114	0	7	0	73	0	98.8%	1	1.2%	0	0.0%
	進修部 食品群/食品加工科	12	5	0	0	6	0	0	0	0	3	25.0%	7	58.3%	2	16.7%
	合計	350	313	0	32	545	0	24	0	294	10	93.7%	13	3.7%	8	2.3%

近兩年日間部(含實用技能學程)學生畢業進路與考證概況

學 年 度	學制科別	畢業 學生 人數	考 取 證 照 人 數	考 取 證 照 張 數		畢業進路										
						升學人數				升 學 率 (%)	就 業 人 數	就 業 率 (%)	其 它 人 數	其 它 比 率 (%)		
						一般 大學		科技 大學								
						甲 級	乙 級	丙 級	其它						日 校	夜 校
106	綜合高中 機械群/電腦製圖	18	17	0	0	22	0	0	0	15	1	88.9%	0	0.0%	2	11.1%
	綜合高中 土木與建築群/營建技術	37	40	0	0	40	0	1	0	36	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	73	71	0	4	194	0	15	0	55	0	95.9%	1	1.4%	2	2.7%
	綜合高中 農業群/園藝與休閒	19	21	0	0	21	0	3	0	12	0	78.9%	4	21.1%	0	0.0%
	綜合高中 農業群/畜產保健	40	13	0	0	13	0	1	0	35	0	90.0%	1	2.5%	3	7.5%
	綜合高中 食品群/食品加工	67	64	0	0	73	0	0	1	62	0	94.0%	2	3.0%	2	3.0%
	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	37	41	0	0	77	0	2	0	26	9	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	進修部 食品群/食品加工科	22	19	0	0	19	0	0	0	1	4	22.7%	12	54.5%	5	22.7%
	合計	313	286	0	4	459	0	22	1	242	14	89.1%	20	6.4%	14	4.5%

備註：若考取的證照為其他等級(非甲乙丙級)，請在此備註各科各級別分別考取張數

-----105學年度-----

-----106學年度-----



參、申請總表

編號	學制科別	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	辦理 年度
C30021	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	2	36 (18/18)	西餐烹飪	109
C30022	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	2	36 (18/18)	飲料與調酒	108
C30023	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	3	42 (15/27)	中式點心	108
C30024	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	3	42 (15/27)	西式點心	109
C30030	綜合高中 土木與建築群/營建技術	2	36 (18/18)	測量實習II	109
C30031	綜合高中 土木與建築群/營建技術	2	36 (18/18)	材料試驗II	109
C30032	綜合高中 土木與建築群/營建技術	3	40 (24/16)	工程測量實習I	108
C30033	綜合高中 土木與建築群/營建技術	3	40 (24/16)	電腦繪圖實習I	108
C30040	綜合高中 農業群/畜產保健	2	36 (18/18)	畜產加工	108
C30041	綜合高中 農業群/畜產保健	3	37 (18/19)	動物飼養II	109
C30042	綜合高中 農業群/畜產保健	2	36 (18/18)	飼料與營養	108
C30043	綜合高中 農業群/畜產保健	2	36 (18/18)	動物保健衛生實習II	109
C30050	綜合高中 機械群/電腦製圖	2	36 (26/10)	機械基礎實習	108
C30052	綜合高中 機械群/電腦製圖	2	36 (26/10)	數值控制實習	109
C30060	綜合高中 食品群/食品加工	2	36 (18/18)	中式點心含實習	108

編號	學制科別	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	辦理 年度
C30061	綜合高中 食品群/食品加工	2	36 (18/18)	中式點心含實習	108
C30062	綜合高中 食品群/食品加工	2	36 (18/18)	烘焙食品含實習	109
C30063	綜合高中 食品群/食品加工	2	36 (18/18)	烘焙食品含實習	109
C30064	綜合高中 食品群/食品加工	3	37 (19/18)	食品加工實習Ⅲ	108
C30065	綜合高中 食品群/食品加工	3	37 (17/20)	食品加工實習Ⅲ	108
C30066	綜合高中 食品群/食品加工	3	37 (18/19)	食品化學與分析實習Ⅱ	108
C30067	綜合高中 食品群/食品加工	3	37 (17/20)	食品化學與分析實習Ⅱ	108
C30068	進修部 食品群/食品加工科	2	22 (10/12)	果蔬加工實習Ⅰ	108
C30070	綜合高中 農業群/園藝與休閒	2	32 (16/16)	農園場實習	108
C30071	綜合高中 農業群/園藝與休閒	3	19 (10/9)	造園	108
C30080	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	2	36 (18/18)	數位化資料處理Ⅰ	108
C30081	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	2	36 (18/18)	數位化資料處理Ⅰ	108
C30082	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	2	36 (18/18)	會計資訊系統	109
C30083	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	2	36 (18/18)	會計資訊系統	109
C30090	進修部 食品群/食品加工科	3	22 (8/14)	中式點心實習Ⅰ	108

編號	學制科別	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	辦理 年度
C30091	進修部 食品群/食品加工科	3	18 (8/10)	畜產加工實習 I	108
D40001	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	3	28 (12/16)	會計事務－資訊乙級	108
E50001	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	3	16 (9/7)	會計事務－資訊乙級	108
E50030	綜合高中 土木與建築群/營建技術	3	40 (24/16)	測量－工程測量乙級	108
E50050	綜合高中 機械群/電腦製圖	3	15 (10/5)	銑床－CNC銑床乙級	108
合計學生人數(男/女)			1173(596/577)人		

規劃表

(一)實習材料費規劃表

1. 實習材料費(C30021)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30021	綜合高中餐旅群餐飲技術	2年5班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	西餐烹飪	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解西餐烹調必備之相關專業知識與技能，熟練各種食材材料、刀工及基本烹飪法，進而養成良好衛生習慣及工作習慣，以強化西餐食物製備能力與速度，增加未來職業發展的選擇。
課程訓練內容	1.西式高湯製作與變化 2.西式五大母醬汁製作 3.西式早餐製作、蛋類烹調變化 4.三明治與宴會小點製作 5.各國西式菜餚認識及實作。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行西餐烹調課程後，至業界職場上可更快速與職場工作職位接軌，可於西式廚房內場中，擔任三廚、二廚或領班的職位，快速進行西式菜餚之製作與廚房管理。

(C30021)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	實習用材料
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

2. 實習材料費(C30022)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30022	綜合高中餐旅群餐飲技術	2年5班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	飲料與調酒	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解飲料調製必備之相關專業知識與技能，熟練各種飲料分類、調製方法，進而養成良好衛生習慣及工作習慣，以強化飲料製備的能力與速度，取得丙級證照，並增加未來職業發展的選擇。
課程訓練內容	1.茶類之認識。 2.各類咖啡之調製。 3.其他類飲料之調製 4.吧台作業管理
實習課程與職場能力 之對應關係	課程結束後能 1.具備飲料調製的專業技能與專識。 2.熟悉飲料調製之相關物料及設備。 3.具備顧客服務的禮儀與技巧及危機處理的應變能力。 4.快速了解飲調中英文術語。

(C30022)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	13,300	飲調調製相關耗損之器材及上課用食材

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

3. 實習材料費(C30023)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30023	綜合高中餐旅群餐飲技術	3年5班	42(15/27)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	中式點心	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解中式點心必備之相關專業知識與技能，熟練各種中式點心產品製作，養成良好衛生及工作習慣，強化中式點心製備能力，增加未來職業發展的選擇。
課程訓練內容	1. 瞭解各類加工食品的特色。 2. 各種中式點心食品的製作技巧。 3. 各式中式點心產品實作。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行中式點心課程後，至業界職場上可更快速與職場工作職位接軌，可於食品工廠等工作場所中從事食品生產製作。

(C30023)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	14,250	實習用食材

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

4. 實習材料費(C30024)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30024	綜合高中餐旅群餐飲技術	3年5班	42(15/27)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	西式點心	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	學得烘焙食品相關技能，取得一技之長能順利進入職場，將 理論知識與現場實務操作技能融會貫通，提升教學成效，同時 鼓勵學生訂定職涯目標奮發向上。
課程訓練內容	各蛋糕、麵包及餅乾之製作
實習課程與職場能力 之對應關係	學生畢業後，可經由考取烘焙食品丙級證照順利進入相關職場工作

(C30024)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	14,250	實習用材料

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

5. 實習材料費(C30030)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30030	綜合高中土木與建築群營建技術	2年2班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	測量實習II	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養土木建築工程領域學生必備的測量技能，並熟練各種測量儀器之操作，同時養成愛物惜物的美德及團隊合作精神。另並要求學生能通過勞動部辦理之「測量丙級」技術士檢定。 畢業生在職場上擔任的職務有： 1.工地現場測量人員 2.測量公司測量員 3.地政事務所測量技士 4.工地主任 5.監工工程師
課程訓練內容	1.控制測量 2.間接高程測量 3.應用測量 4.高程測設 5.丙級測量檢定內容及課程之教學 6.丙級測量檢定內容及課程之練習
實習課程與職場能力 之對應關係	測量實習可讓學生從抽象的課本知識結合為實用的技能，是學生學習的必經歷程，學生進入職場方能職場工作迅速接軌。 在職場上可擔任的工作有： 1.營造廠、測量公司測量技術士 2.地政事務所測量員 3.工程放樣與檢測人員

(C30030)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	補助實習課程所需材料費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

6. 實習材料費(C30031)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30031	綜合高中土木與建築群營建技術	2年2班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	材料試驗II	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解工程材料試驗必備之相關專業知識與技能，學習土木建築材料中粒料、混凝土、鋼筋、木材等試驗課程，並遵循國家標準CNS規範進行實習課程，標準與業界同步。進而養成學生能擁有良好的職業道德觀、團隊合作學習與積極負責的工作態度，增加未來職業發展的機會 本實習在職場上所對應的職務有： 1. 工程採購人員 2. TAF材料試驗室認證試驗室人員 3. 工地監造工程師 4. 土木技師、建築師
課程訓練內容	單元六 工地粒料含水率試驗 單元七 混凝土配比設計 單元八 混凝土試拌、坍度試驗、試體製作及養護 單元九 鋼筋抗拉試驗 單元十 混凝土試體蓋平與抗壓試驗 單元十一 鋼筋抗彎試驗
實習課程與職場能力 之對應關係	進行材料試驗實習課程後，因教學過程遵循國家標準CNS規範，在工程材料領域範圍內，學生畢業後可更快速與職場工作職位接軌。 與職場對應關係有： 1. TAF材料試驗室 2. 土木建築相關工程 3. 室內裝修工程

(C30031)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	補助實習課程材料費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

7. 實習材料費(C30032)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30032	綜合高中土木與建築群營建技術	3年2班	40(24/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	工程測量實習I	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養土木建築工程領域學生必備的測量技能，並熟練各種測量儀器之操作，同時養成愛物惜物的美德及團隊合作精神。另並要求學生能通過勞動部辦理之「測量乙級」技術士檢定。 畢業生在職場上擔任的職務有： 1. 工地現場測量人員 2. 測量公司測量員 3. 地政事務所測量技士 4. 工地主任 5. 監工工程師
課程訓練內容	1. 閉合導線測量與計算 2. 經緯儀前方交會測量 3. 光線法及間接高程測量 4. 坐標法空間點位測量 5. 單曲線中心樁坐標之計算及測設 6. 水準儀視準軸誤差之檢查與附合水準測量 7. 閉合水準測量及間視點高程測量 8. 中心樁高程測量及縱斷面圖繪製 9. 縱斷面水準測量與豎曲線設計高程之計算 10. 方格水準測量
實習課程與職場能力 之對應關係	測量實習可讓學生從抽象的課本知識結合為實用的技能，是學生學習的必經歷程，學生進入職場方能職場工作迅速接軌。 在職場上可擔任的工作有： 1. 營造廠、測量公司測量技術士 2. 地政事務所測量員 3. 工程放樣與檢測人員

(C30032)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	補助實習材料費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

8. 實習材料費(C30033)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30033	綜合高中土木與建築群營建技術	3年2班	40(24/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	電腦繪圖實習I	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解電腦繪圖必備之相關專業知識與技能，學習土木建築材料中工程圖、施工圖、結構圖、平面圖、立面圖等課程，並遵循國家標準CNS規範進行教學課程。進而養成學生能擁有良好的職業道德觀、團隊合作學習與積極負責的工作態度，增加未來職業發展的機會 本實習在職場上所對應的職務有： 1.電腦繪圖人員 2.建築設計繪圖人員 3.現場工程人員
課程訓練內容	1. AUTOCAD軟體介紹 2.指令介紹，基本指令練習 3.平面圖解說與練習 4.立面圖解說與練習 5.剖面圖解說與練習
實習課程與職場能力 之對應關係	學習電腦繪圖實習課程後，學生能熟練AUTOCAD繪圖軟體的基本功能，並且獨立完成一班工程圖面的繪製，使學生畢業後可更快速與職場工作職位接軌。 與職場對應關係有： 1.建築師事務所 2.室內設計公司 3.土木建築相關領域

(C30033)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	實習課程之耗材費用
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

9. 實習材料費(C30040)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30040	綜合高中農業群畜產保健	2年6班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	畜產加工	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1. 培育學生從事畜產加工之志趣、正確的職業道德與工作倫理，養成敬業樂群之工作態度及積極進取人生觀。 2. 提昇人文素養及環境倫理觀念，培養健全人格的發展基礎。 3. 能了解各式肉類之品質與判定、營養、規格與標準、加工特性，各種肉品製品之加工技術及衛生安全管理等。 4. 培養繼續進修之興趣與能力，奠定終生學習與生涯發展之基礎。 5. 研發創新口味之肉製加工產品，建立本科特色，提升本科知名度及吸引學生學習意願。
課程訓練內容	肉品加工實習： 屠體分切、醉雞、烤雞、顆粒香腸、臘肉、貢丸、法蘭克福香腸、肉條、肉角、肉絨、肉鬆、滷味、獅子頭、叉燒等
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 肉品加工廠：各式肉製品加工 2. 屠宰場 3. 食品檢驗室 4. 食品廠

(C30040)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	購各式肉品加工品製作時所需材料

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

10. 實習材料費(C30041)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30041	綜合高中農業群畜產保健	3年6班	37(18/19)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	動物飼養II	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	動物飼養相關單位：家禽牧場、家畜牧場、動物園 飼料廠：大成飼料股份有限公司、國興飼料股份有限公司
課程訓練內容	環境工作重視，種蛋孵化，小雞入籠，家禽醫療保健工作，肉雞飼養以及最後人道處理並上市出售。
實習課程與職場能力 之對應關係	使學生熟習並實際操作動物飼養之技能，並從實際操作中獲得扎實的實作技能。能產生對動物飼養工作興趣，未來能投入動物飼養相關產業；亦能養成認真負責的工作態度，為將來職場工作奠定良好基礎。

(C30041)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	購買動物飼養過程所需飼料
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

11. 實習材料費(C30042)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30042	綜合高中農業群畜產保健	2年6班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	飼料與營養	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	動物飼養相關單位：家禽牧場、家畜牧場、動物園 飼料廠：大成飼料股份有限公司、國興飼料股份有限公司
課程訓練內容	飼料種類介紹，飼料種植，飼料鑑別，家禽與家畜所需飼料類別
實習課程與職場能力 之對應關係	使學生熟習並實際操作動物飼養所需的營養來源，並從實際操作中獲得扎實的實作技能。能產生對營養對動物的重要性，未來能投入動物飼養相關產業；亦能養成認真負責的工作態度，為將來職場工作奠定良好基礎。

(C30042)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	11,400	購買動物飼養過程所需飼料

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

12. 實習材料費(C30043)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30043	綜合高中農業群畜產保健	2年6班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	動物保健衛生實習II	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	牧場動物特約獸醫師：協助牧場疾病防疫、疾病處理。 畜牧場：動物飼養管理及保育。 動物園：動物防疫及飼養管理。 檢驗分析職場：菌種確認及各種實驗室基礎分析工作		
課程訓練內容	常見培養基配製(NB、LB及MRS 液態培養液及固態培養基)、不同器材滅菌方式(手術器械之高溫溼熱滅菌、塑膠材UV滅菌及巴斯德滅菌法)、常見細菌培養及動物常見疾病鑑別，動物血液採集、血清血液分離、血球計數等		
實習課程與職場能力 之對應關係	養成現場實務操作所需之職業安全觀念，同時了解常見微生物之型態與傳染機制，未來應用於動物疾病防治與防疫。		
(C30043)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	15,200	購買實習所需培養基及培養皿	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)		
	■ 2. 實習課程進度表		

13. 實習材料費(C30050)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30050	綜合高中機械群電腦製圖	2年1班	36(26/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	機械基礎實習	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	機構設計工程師、產品設計工程師、模具設計工程師、專業繪圖員、個人工作室、繪圖軟體工程師等。		
課程訓練內容	1.能具備車床基礎加工能力。 2.能具備銑床基礎加工能力。 3.能具備鑽床基礎加工能力。 4.能具備鉗工基礎加工能力。		
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 機械基礎實習乃機械群科必修科目。 2. 凡機械工程師、設計師等皆需熟悉機械加工製程，始能設計出符合現場加工實境，不致使設計產品淪為想像，而不具實務。		
(C30050)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	15,200	加工實習材料用(鐵材、刀具、捨棄式刀片等)	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)		
	■ 2. 實習課程進度表		

14. 實習材料費(C30052)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30052	綜合高中機械群電腦製圖	2年1班	36(26/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	數值控制實習	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	機構設計工程師、產品設計工程師、模具設計工程師、專業CNC工作操作人員		
課程訓練內容	1.能具備CNC程式撰寫能力 2.能具備CNC製圖轉程式能力 3.能具備CNC上機操作能力		
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 機械基礎實習乃機械群科必修科目。 2. 凡機械工程師、設計師等皆需熟悉CNC數值化控制，始能適任現今電腦化加工之工作，不致使設計產品淪為想像，而不具實務。		
(C30052)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	15,200	加工實習材料用(壓克力、控制器、燈條、電路線材、刀具、捨棄式刀片等)	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)		
	■ 2. 實習課程進度表		

15. 實習材料費(C30060)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30060	綜合高中食品群食品加工	2年8班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	中式點心含實習	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	使學生學得一技之長進入職場，加速職場適應的能力，鼓勵學生力爭上游，可從事食品業、糕餅業或餐飲業生產作業人員、師傅、主廚、主管等職務。
課程訓練內容	中式點心含蛋黃酥、鳳梨酥、台式月餅、廣式月餅、桃酥、芋頭酥、菊花酥、太陽餅、咖哩餃、中式餐包、蔥油餅、鍋貼、燒餅、中式喜餅、湯圓、發酵麵食等產品實作訓練。
實習課程與職場能力 之對應關係	熟悉各種中式點心材料之特性，強化中式點心的實務操作技能，理論與實作互相配合，啟發學生學習製作中式點心的興趣，培養進入職場之基本能力。

(C30060)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	中式點心實作產品材料費
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

16. 實習材料費(C30061)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30061	綜合高中食品群食品加工	2年9班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	中式點心含實習	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培養學生了解中式點心必備之相關專業知識與技能 2.熟練各種中式點心產品製作，養成良好衛生習慣 3.強化食品加工製備能力 4.增加未來職業發展的選擇。 5.對應職場職務包含1.加工操作2.衛生品管3.產品開發4.產品行銷
課程訓練內容	1. 了解中式點心食品的種類與特色。 2. 各種中式點心食品的製作過程與技巧。 3. 學會各式中式點心實作。中式點心含蛋黃酥、鳳梨酥、台式月餅、廣式月餅、桃酥、芋頭酥、菊花酥、太陽餅、咖哩餃、中式餐包、蔥油餅、鍋貼、燒餅、中式喜餅、湯圓、發酵麵食等產品實作訓練。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行中式點心課程後，至業界職場上可快速與職場工作職位接軌，可於食品工廠等工作場所中從事食品生產製作。 1.加強個人操作及工廠衛生要求 2.熟悉各類中式點心及加工操作 3.培養團隊合作與職場倫理 4.強化中式點心的實務操作技能，理論與實作互相配合，啟發學生學習製作中式點心的興趣

(C30061)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	中式點心材料費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

17. 實習材料費(C30062)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30062	綜合高中食品群食品加工	2年8班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	烘焙食品含實習	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	使學生學得烘焙食品相關技能，取得一技之長順利進入職場，鼓勵學生訂定職涯目標奮發向上，可從事食品業、烘焙業或餐飲業生產作業人員、開發人員、西點蛋糕麵包師傅、烘焙坊或點心房主廚、主管等職務。
課程訓練內容	紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包、圓頂奶油吐司、橄欖型餐包、圓頂葡萄乾吐司、山形白吐司、裝飾西點蛋糕、擠花小西餅、塔派類、布丁膠凍類等烘焙食品產品實作訓練。
實習課程與職場能力 之對應關係	使學生能熟悉各種烘焙食品材料之特性，加強烘焙食品的實務操作技能，理論與實務操作技能融會貫通，可經由考取烘焙食品丙級證照順利進入相關職場工作，發揮所學技能專長，加速進入職場的適應能力。

(C30062)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	烘焙食品實作產品材料費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

18. 實習材料費(C30063)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30063	綜合高中食品群食品加工	2年9班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	烘焙食品含實習	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.使學生習得烘焙食品技能，取得一技之長順利進入職場 2.鼓勵學生設定目標努力積極向上，未來可考慮從事烘焙業、擔任西點蛋糕麵包師傅、烘焙坊或點心房主廚、主管及食品業、食品開發研究人員、或餐飲業操作人員、等職務。
課程訓練內容	1.吐司類:圓頂奶油吐司、圓頂葡萄乾吐司、山形白吐司 2.甜麵包:紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包、橄欖型餐包 3.裝飾西點蛋糕 4.餅乾、蛋糕等烘焙食品產品訓練
實習課程與職場能力 之對應關係	1.使學生能熟悉各種烘焙食品材料之種類與特性 2.增加烘焙食品的實際操作技能 3.期許理論與實務操作技能融會貫通 4.順利考取丙級證照烘焙食品助於相關職場，發揮所學技能專長，提升進入職場的適應能力。

(C30063)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	烘焙食品實作產品材料費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

19. 實習材料費(C30064)

編號	科別課程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30064	綜合高中食品群食品加工	3年8班	37(19/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	食品加工實習Ⅲ	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	職場職務包含 1. 食品加工操作技術從業人員 2. 食品衛生品管執行從業人員 3. 食品產品開發從業人員 4. 食品產品行銷從業人員 5. 食品物流從業人員
課程訓練內容	主要以年節禮盒製作、肉品加工、乳品加工、蛋品加工、穀類加工原料為主，進行 農畜產品加工技能製作
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 強化年節禮盒製作、乳品加工、蛋類加工、肉類加工之實力 2. 能力完備後，能快速適應職場能力要求 3. 培養學生負責勤勞敬業態度及團隊合作的□□ 4. 在職場中建立良好的人際關係，發揮所學專長 畢業後可快速與職場工作接軌，可於食品工廠等工作場所中從事食品生產製作。

(C30064)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	食品加工實習Ⅲ材料用

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

20. 實習材料費(C30065)

編號	科別課程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30065	綜合高中食品群食品加工	3年9班	37(17/20)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	食品加工實習Ⅲ	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.食品加工業從業人員 2.食品科技業從業人員 3.食品物流從業人員 4.食品行銷從業人員 5.食品安全與衛生執行從業人員
課程訓練內容	1.年節禮盒製作 2.西點蛋糕製作與裝飾 3.酒類製作 4.中式麵食製作 5.蛋類加工 6.肉類加工
實習課程與職場能力 之對應關係	1.強化年節禮盒製作、西點蛋糕與蛋糕裝飾、酒類製作、中式麵食、蛋類加工、肉類加工之實力 2.能力完備後，能快速適應職場能力要求 3.培養學生負責勤勞敬業態度及團隊合作的□□ 4.在職場中建立良好的人際關係，發揮所學專長

(C30065)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	年節產品、西點蛋糕及裝飾、蛋類加工、肉類加工等實習材料費用

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

21. 實習材料費(C30066)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30066	綜合高中食品群食品加工	3年8班	37(18/19)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	食品化學與分析實習II	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.食品工廠品管人員 2.食品分析檢驗人員 3.食品衛生管理人員
課程訓練內容	1.醣類定性及還原糖定量 2.蛋白質定量與定性分析 3.脂質物性與特性值分析 4.礦物質分析 5.維生素分析
實習課程與職場能力 之對應關係	1.訓練學生食品檢驗分析能力 2.能力完備後，能快速適應職場能力要求 3.培養學生負責勤勞敬業態度及團隊合作的□□ 4.在職場中建立良好的人際關係，發揮所學專長

(C30066)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	實驗用藥品及耗材費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

22. 實習材料費(C30067)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30067	綜合高中食品群食品加工	3年9班	37(17/20)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	食品化學與分析實習II	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.食品工廠品管人員 2.食品分析檢驗人員 3.食品衛生管理人員
課程訓練內容	1.醣類定性及還原糖定量 2.蛋白質定量與定性分析 3.脂質物性與特性值分析 4.礦物質分析 5.維生素分析
實習課程與職場能力 之對應關係	1.訓練學生食品檢驗分析能力 2.能力完備後，能快速適應職場能力要求 3.培養學生負責勤勞敬業態度及團隊合作的□□ 4.在職場中建立良好的人際關係，發揮所學專長

(C30067)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	實驗用藥品及耗材費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

23. 實習材料費(C30068)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30068	進修部食品群食品加工科	2年1班	22(10/12)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	果蔬加工實習 I	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生了解果蔬加工必備之相關專業知識與技能，熟練各種 果蔬加工產品製作，養成良好衛生與工作習慣，強化果蔬加工 製備能力，增加未來就業發展的選擇。
課程訓練內容	各類果蔬加工食品的製作技巧、各式果蔬加工產品實際操作。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行果蔬加工課程後，至業界可快速與職場接軌，可於食品工 廠中從事食品加工生產製作。

(C30068)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	12,540	各類材料及耗材費用

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

24. 實習材料費(C30070)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30070	綜合高中農業群園藝與休閒	2年7班	32(16/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	農園場實習	校訂必修	0

設科目目標所對應之 職場或職務內容	1.培養學生具有作物栽培管理及繁殖能力 2.培養學生具有景觀設計與施工基本能力 3.輔導學生取得丙級檢定證照 未來工作 公部門 教師、農業試驗機關、各級政府農業單位 準公部門 農會、水利會、基金會 私部門 農企公司、農場(休閒農場)、景觀公司、自行創業等
課程訓練內容	1.植物繁殖 2.噴藥技術 3.肥料調配 4.植物識別
實習課程與職場能力 之對應關係	1.植物繁殖:農業生產,育種研發等 2.噴藥技術:農場生產管理 3.肥料調配:農場生產管理 4.植物識別:農業生產,育種研發等

(C30070)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	訓練相關資材

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程) ■ 2. 實習課程進度表
----	--

25. 實習材料費(C30071)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30071	綜合高中農業群園藝與休閒	3年7班	19(10/9)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	造園	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培養學生具有作物栽培管理能力 2.培養學生基本景觀設計與施工能力 3.輔導訓練學生取得丙級證照
課程訓練內容	1.植物及資材識別 2.鋪面施工 3.磚做施工 4.植物種植技術
實習課程與職場能力 之對應關係	造園景觀公司,綠化工程施作,庭園維護管理工作

(C30071)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	10,830	訓練用相關資材費用

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

26. 實習材料費(C30080)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30080	綜合高中商業與管理群資訊應用	2年3班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	數位化資料處理 I	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	設科目標： (1) 傳授有關資料處理之實用技術與基本知識。 (2) 培養資料蒐集、處理、分析及操作商業資訊系統之應用知能。 (3) 培養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。 畢業後可從事電腦操作人員、文書處理人員、資料輸入人員、秘書助理、會計人員、金融銀行或保險等各行業。
課程訓練內容	電腦檔案的管理與文書處理的相關技巧，包含 (1) 檔案的管理 (2) 文書中文字、段落、表格、圖片的基本操作 (3) 文書版面的調控 (4) 長篇文件目錄的編製 (5) 合併列印的應用
實習課程與職場能力 之對應關係	現今職場上的辦公室作業皆已電腦化，數位化資料處理是現代人必備的基本技能。無論從事任何工作，熟悉並應用辦公室軟體，可以增加工作的效率。

(C30080)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	13,680	實習材料費用、電腦維修費用

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

27. 實習材料費(C30081)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30081	綜合高中商業與管理群資訊應用	2年4班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	數位化資料處理 I	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	設科目標： (1) 傳授有關資料處理之實用技術與基本知識。 (2) 培養資料蒐集、處理、分析及操作商業資訊系統之應用知能。 (3) 培養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。 畢業後可從事電腦操作人員、文書處理人員、資料輸入人員、秘書助理、會計人員、金融銀行或保險等各行業。
課程訓練內容	電腦檔案的管理與文書處理的相關技巧，包含 (1) 檔案的管理 (2) 文書中文字、段落、表格、圖片的基本操作 (3) 文書版面的調控 (4) 長篇文件目錄的編製 (5) 合併列印的應用
實習課程與職場能力 之對應關係	現今職場上的辦公室作業皆已電腦化，數位化資料處理是現代人必備的基本技能。無論從事任何工作，熟悉並應用辦公室軟體，可以增加工作的效率。

(C30081)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	13,680	實習材料費用、電腦維修費用

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

28. 實習材料費(C30082)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30082	綜合高中商業與管理群資訊應用	2年3班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	會計資訊系統	校訂選修	0

設科目目標所對應之 職場或職務內容	資訊應用學程設科目目標： 1、傳授有關資料處理之實用技術與基本知識。 2、培養資料蒐集、處理、分析及操作商業資訊系統之應用知能。 3、培養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。
課程訓練內容	本課程於高二上、下學期各課一學分，學生已有會計基本能力，借有本課程加強學生會計資訊軟體系統之操作能力。以達通過會計資訊丙級檢定之近程目標，培養學生守法的觀念與良好的職業道德。 第一階段 企業資源規劃系統 1、簡介企業資源規劃系統內容、企業導入之好處 2、會計資訊系統安裝、基本設定 3、會計資訊系統操作說明 第二階段 財務管理系統 1、會計總帳開帳 2、傳票登錄 3、財務報表列印 4、財務比率分析 第三階段 庫存管理系統 1、庫存管理系統操作目的 2、庫存管理系統操作流程 3、庫存管理系統相關報表功能 4、庫存相關單據應用說明 第四階段 採購管理系統與付款 1、採購管理系統的功能與目的 2、採購管理系統操作流程 3、付款 4、票據管理 5、報表列示 第五階段 銷售管理系統與收款 1、銷售管理系統的功能與目的 2、銷售管理系統操作流程 3、收款 4、票據管理 5、報表列示
實習課程與職場能力 之對應關係	本實習課程主要培養學生下列職場能力，期許學生在人工智慧時代來臨，仍保有人文素養及繼續進修之能力。 1、有關會計資訊系統之實用技能。 2、培養記帳、出納、報稅之基本知能。 3、涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。 4、學生能取得會計資訊丙級檢定證照。 5、以培育國民營機構之會計事務基層人才為目標。 6、培養學生守法的觀念與良好的職業道德。

(C30082)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	會計資訊系統電腦維修費、會計資訊系統材料費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

29. 實習材料費(C30083)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30083	綜合高中商業與管理群資訊應用	2年4班	36(18/18)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
109	會計資訊系統	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	資訊應用學程設科目標： 1、傳授有關資料處理之實用技術與基本知識。 2、培養資料蒐集、處理、分析及操作商業資訊系統之應用知能。 3、培養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。
課程訓練內容	本課程於高二上、下學期各課一學分，學生已有會計基本能力，借有本課程加強學生會計資訊軟體系統之操作能力。以達通過會計資訊丙級檢定之近程目標，培養學生守法的觀念與良好的職業道德。 第一階段 企業資源規劃系統 1、簡介企業資源規劃系統內容、企業導入之好處 2、會計資訊系統安裝、基本設定 3、會計資訊系統操作說明 第二階段 財務管理系統 1、會計總帳開帳 2、傳票登錄 3、財務報表列印 4、財務比率分析 第三階段 庫存管理系統 1、庫存管理系統操作目的 2、庫存管理系統操作流程 3、庫存管理系統相關報表功能 4、庫存相關單據應用說明 第四階段 採購管理系統與付款 1、採購管理系統的功能與目的 2、採購管理系統操作流程 3、付款 4、票據管理 5、報表列示 第五階段 銷售管理系統與收款 1、銷售管理系統的功能與目的 2、銷售管理系統操作流程 3、收款 4、票據管理 5、報表列示
實習課程與職場能力 之對應關係	本實習課程主要培養學生下列能力，期許學生在人工智慧時代來臨，仍保有人文素養及繼續進修之能力。 1、有關會計資訊系統之實用技能 2、培養記帳、出納、報稅之基本知能。 3、涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。 4、學生能取得會計資訊丙級檢定證照。 5、以培育國民營機構之會計事務基層人才為目標 6、培養學生守法的觀念與良好的職業道德。

(C30083)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,200	會計資訊系統電腦維修費、會計資訊系統材料費

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

30. 實習材料費(C30090)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30090	進修部食品群食品加工科	3年1班	22(8/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	中式點心實習I	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生了解中式點心必備之相關專業知識與技能，熟練各種中式點心產品製作，養成良好衛生習慣，強化食品加工製備能力，增加未來職業發展的選擇。對應職場職務包含1.加工操作2.衛生品管3.產品開發4.產品行銷
課程訓練內容	1. 了解中式點心食品的特色。 2. 各種中式點心食品的製作技巧。 3. 各式中式點心實作。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行中式點心課程後，至業界職場上可快速與職場工作職位接軌，可於食品工廠等工作場所中從事食品生產製作。 1.加強個人操作及工廠衛生要求 2.熟悉各類中式點心及加工操作 3.培養團隊合作與職場倫理

(C30090)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	12,540	各類材料及耗材費用

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

31. 實習材料費(C30091)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30091	進修部食品群食品加工科	3年1班	18(8/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
108	畜產加工實習 I	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生了解畜產加工實習必備之相關專業知識與技能，熟練各種畜產加工產品製作，養成良好衛生與工作習慣，強化畜產加工製備能力，增加未來就業發展的選擇。
課程訓練內容	各類畜產加工食品的製作技巧、各式畜產加工產品實際操作。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行畜產加工實習課程後，至業界可快速與職場接軌，可於肉品工廠、食品工廠等從事畜產肉製品乳製品加工生產製作。

(C30091)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	10,260	各類材料及耗材費用

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表 (請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

(二)專業證照訓練材料費

1. 專業證照訓練材料費(D40001)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
D40001	綜合高中商業與管理群資訊應用	3	28(12/16)
辦理年度	專業證照訓練名稱		原住民學生數
108	14902 會計事務－資訊乙級		0

證照考試與 所對應產業別 技能相關性	1.培養學生會計實務的處理方法，結合現行的會計軟體操作，以達理論與實務結合之技能 2.培養學生會計總帳系統之操作能力，並加以靈活運用，以具備擔任一般公司及公民營機構記帳能力。 3.熟諳稅法規定下會計實務的處理，及具有所得稅、營業稅軟體申報之實務能力。 4.瞭解現行相關法令之規定，培養學生守法的觀念與良好的職業道德。				
證照 訓練內容	1.會計資訊乙級檢定範圍講授 2.會計資訊乙級檢定範圍軟體操作練習				
預估訓練 實施時間	2019-08 ~ 2019-11	預估 考試時間	2019-11	預估 訓練地點	南大附中

D40001經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
訓練材料費	950	28	26,600	會計資訊乙及證照檢定教材及操作軟體
附件	■ 1. 訓練課程進度表			
	■ 2. 學生參與名冊			

(三)證照考試報名費

1. 證照考試報名費(E50001)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
E50001	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	3	16 (9/7)
辦理年度	專業證照 訓練名稱	原住民學生數	
108	14902會計事務－資訊乙級	0	

證照考試 報名費用	16,000	是否申請過 訓練材料費 補助	否
預估報名時間	2019-08-28	預估考試時間	2019-11-23
近2年 報考人數	107年：5 106年：5	近2年取得 證照人數	107年：4 106年：4
證照考試與 所對應產業別 技能相關性	1.培養學生會計實務的處理方法，結合現行的會計軟體操作，以達理論與實務結合之技能 2.培養學生會計總帳系統之操作能力，並加以靈活運用，以具備擔任一般公司及公民營機構記帳能力。 3.熟諳稅法規定下會計實務的處理，及具有所得稅、營業稅軟體申報之實務能力。 4.瞭解現行相關法令之規定，培養學生守法的觀念與良好的職業道德。		

E50001經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
會計事務－資訊乙級	1,000	16	16,000	16名學生參加乙級定

附件	■ 1. 學生參與名冊
----	-------------

2. 證照考試報名費(E50030)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
E50030	綜合高中 土木與建築群/營建技術	3	40 (24/16)
辦理年度	專業證照 訓練名稱	原住民學生數	
108	04202測量－工程測量乙級	0	

證照考試 報名費用	40,000	是否申請過 訓練材料費 補助	否
預估報名時間	2019-08-28	預估考試時間	2019-11-03
近2年 報考人數	107年：24 106年：0	近2年取得 證照人數	107年：14 106年：0
證照考試與 所對應產業別 技能相關性	通過工程測量乙級能具備土木工程施工上所需的測量能力，包含：高程的測量與測設、點位的測量與放樣、距離的量測等。工程測量為各工程施工初期重要的工序，培養學生能具備工程測量能力是重要的。		

E50030經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
測量－工程測量乙級	1,000	40	40,000	補助報名費

附件	■ 1. 學生參與名冊
----	-------------

3. 證照考試報名費(E50050)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
E50050	綜合高中 機械群/電腦製圖	3	15 (10/5)
辦理年度	專業證照 訓練名稱	原住民學生數	
108	18201銑床－CNC銑床乙級	0	

證照考試 報名費用	15,000	是否申請過 訓練材料費 補助	否
預估報名時間	2019-09-06	預估考試時間	2019-11-03
近2年 報考人數	107年：0 106年：0	近2年取得 證照人數	107年：0 106年：0
證照考試與 所對應產業別 技能相關性	CNC銑床乙級顯現CAD/CAM 設計製圖轉程式能力 應用CNC產業車銑床、磨床、線切割等CNC操作及程式撰寫人員		

E50050經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
銑床－CNC銑床乙級	1,000	15	15,000	報名費補助

附件	■ 1. 學生參與名冊
----	-------------

肆、經費總概算

108會計年度(108年08月至12月)

單價：元

場次編號	經費項目				
	實習 材料費(C)	專業證照 訓練費(D)	證照考試 報名費(E)	訓練 指導費(F)	國手培訓 材料費(G)
C30022	13,300	0	0	0	0
C30023	14,250	0	0	0	0
C30032	15,200	0	0	0	0
C30033	15,200	0	0	0	0
C30040	15,200	0	0	0	0
C30042	11,400	0	0	0	0
C30050	15,200	0	0	0	0
C30060	15,200	0	0	0	0
C30061	15,200	0	0	0	0
C30064	15,200	0	0	0	0
C30065	15,200	0	0	0	0
C30066	15,200	0	0	0	0
C30067	15,200	0	0	0	0
C30068	12,540	0	0	0	0
C30070	15,200	0	0	0	0
C30071	10,830	0	0	0	0
C30080	13,680	0	0	0	0
C30081	13,680	0	0	0	0
C30090	12,540	0	0	0	0
C30091	10,260	0	0	0	0
D40001	0	26,600	0	0	0
E50001	0	0	16,000	0	0
E50030	0	0	40,000	0	0
E50050	0	0	15,000	0	0
小計	279,680	26,600	71,000	0	0
合計(C) + (D) + (E) + (F) + (G)					377,280

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

肆、經費總概算

109會計年度(109年01月至07月)

單價：元

場次編號	經費項目		
	實習材料費(C)	專業證照訓練材料費(D)	證照考試報名費(E)
C30021	15,200	0	0
C30024	14,250	0	0
C30030	15,200	0	0
C30031	15,200	0	0
C30041	15,200	0	0
C30043	15,200	0	0
C30052	15,200	0	0
C30062	15,200	0	0
C30063	15,200	0	0
C30082	15,200	0	0
C30083	15,200	0	0
小計	166,250	0	0
合計(C) + (D) + (E)			166,250
合計			166,250

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：