學校代號：110308

國立臺南大學附屬高級中學
申請辦理107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#253

手機號碼：0932714042

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 107 年 09 月 03 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2018-09-03

學制	總班級數	總學生數	備註
綜合高中	18班	692人	
進修部	3班	94人	

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

二、學校群別、科別、班級數及學生數 調查基準日：2018-09-03

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	1	40	1	30	1	24	3	94
機械群	電腦製圖	綜合高中	0	0	1	40	1	38	2	78
土木與建築群	營建技術	綜合高中	0	0	1	41	1	41	2	82
商業與管理群	資訊應用	綜合高中	0	0	2	80	2	71	4	151
餐旅群	餐飲技術	綜合高中	0	0	1	40	1	37	2	77
農業群	畜產保健	綜合高中	0	0	1	41	1	41	2	82
農業群	園藝與休閒	綜合高中	0	0	1	40	1	20	2	60
食品群	食品加工	綜合高中	0	0	2	82	2	80	4	162

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

三、學生畢業進路　　調查基準日：2018-09-03

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	日校	夜校					
104	綜合高中 機械群/電腦製圖	41	61	0	22	73	0	5	0	31	0	87.8%	1	2.4%	2	4.9%
	綜合高中 農業群/畜產保健	44	21	0	0	21	0	1	0	42	1	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 土木與建築群/營建技術	42	40	0	0	40	0	2	0	40	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	78	76	0	10	182	0	9	0	65	4	100.0%	0	0.0%	2	2.6%
	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	44	36	0	0	71	0	0	0	42	0	95.5%	0	0.0%	2	4.5%
	綜合高中 農業群/園藝與休閒	42	38	0	0	38	0	4	0	34	1	92.9%	1	2.4%	2	4.8%
	綜合高中 食品群/食品加工	85	114	0	0	114	0	4	0	79	1	98.8%	0	0.0%	4	4.7%
	進修部 食品群/食品加工科	24	8	0	0	11	0	0	0	0	6	25.0%	18	75.0%	0	0.0%
	合計	400	394	0	32	550	0	25	0	333	13	92.8%	20	5.0%	12	3.0%

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

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	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%

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

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

-----104學年度----- -----105學年度-----

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

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
C1	進修部 食品群/食品加工科	一	40 (20/20)	食品加工實習I	107
C2	進修部 食品群/食品加工科	一	40 (20/20)	穀豆加工實習I	107
C3	進修部 食品群/食品加工科	二	30 (10/20)	食品微生物實習I	107
C4	進修部 食品群/食品加工科	二	30 (10/20)	果蔬加工實習I	107
C6	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	食化分析實習I	107
C7	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	中式點心實習I	107
C8	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	畜產加工實習I	107
C9	進修部 食品群/食品加工科	一	40 (20/20)	食品加工實習Ⅱ	108
C21	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	二	41 (18/23)	西餐烹飪I	108
C30	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	42 (21/21)	測量實習I	107
C31	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	42 (21/21)	材料試驗I	107
C32	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	42 (21/21)	測量實習II	108
C33	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	42 (21/21)	材料試驗II	108
C40	綜合高中 農業群/畜產保健	三	41 (19/22)	應用微生物實習	108
C41	綜合高中 農業群/畜產保健	三	41 (19/22)	牧場實習III	107

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
C42	綜合高中 農業群/畜產保健	二	40 (19/21)	牧場實習II	108
C50	綜合高中 機械群/電腦製圖	二	40 (33/7)	機械基礎實習	107
C52	綜合高中 機械群/電腦製圖	三	38 (25/13)	數值控制實習	107
C53	綜合高中 機械群/電腦製圖	二	40 (33/7)	數值控制實習	108
C60	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208班中式點心含實習	107
C61	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208班食品微生物實習I	107
C62	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	209班食品微生物實習I	107
C63	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208班烘焙食品含實習	108
C65	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208食品加工實習 I	107
C66	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208食品加工實習Ⅱ	108
C67	綜合高中 食品群/食品加工	三	39 (7/32)	308食品加工實習Ⅲ	107
C68	綜合高中 食品群/食品加工	三	39 (7/32)	308食品加工實習Ⅳ	108
C69	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	209 食品加工實習I	107
C70	綜合高中 農業群/園藝與休閒	二	38 (19/19)	農園場實習	107
C71	綜合高中 農業群/園藝與休閒	三	20 (8/12)	造園	107

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
C90	進修部 食品群/食品加工科	一	40 (20/20)	穀豆加工實習Ⅱ	108
C91	進修部 食品群/食品加工科	一	30 (10/20)	食品微生物實習II	108
C92	進修部 食品群/食品加工科	二	30 (10/20)	果蔬加工實習Ⅱ	108
C94	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	食化分析實習Ⅱ	108
C95	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	中式點心實習II	108
C96	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	畜產加工實習Ⅱ	108
C97	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	209 食品加工實習Ⅱ	108
C98	綜合高中 食品群/食品加工	三	41 (9/32)	309 食品加工實習Ⅲ	107
C100	綜合高中 食品群/食品加工	三	80 (16/64)	食品化學與分析實習II(308+309)	107
C101	綜合高中 食品群/食品加工	二	82 (20/62)	食品化學與分析實習I(208+209)	108
C102	綜合高中 食品群/食品加工	三	80 (16/64)	食品化學與分析實習III(308+309)	108
合計學生人數(男/女)			1620(642/978)人		

規劃表

(一)實習材料費規劃表

1. 實習材料費(C1)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C1	進修部 食品群/食品加工科	一	40 (20/20)	食品加工實習I	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解食品加工必備之相關專業知識與技能，熟練各種加工產品製作，養成良好衛生及工作習慣，強化食品加工製備能力，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. 各種加工食品的製作技巧。 3. 各式食品加工產品實作。			
實習課程與職場能力 之對應關係		進行食品加工課程後，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。			

(C1)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
麵粉	550	2	1,100	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
葡萄乾	120	3	360	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
奶油	185	5	925	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
紅豆沙	300	3	900	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
黑糖	26	20	520	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
砂糖	40	14	560	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
二砂糖	40	12	480	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
雞蛋	700	4	2,800	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
酵母	150	4	600	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
泡打粉	250	7	1,750	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
奶粉	300	4	1,200	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
沙拉油	150	4	600	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
小計			11,795	

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. 學生參與課程名冊

2. 實習材料費(C2)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C2	進修部 食品群/食品加工科	一	40 (20/20)	穀豆加工實習I	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解穀豆加工必備之相關專業知識與技能，熟練各種穀豆加工產品製作，養成良好衛生及工作習慣，強化食品加工製備能力，增加未來職業發展的選擇。
課程訓練內容	1.瞭解穀豆加工食品的特色。 2.各種穀豆加工食品的製作技巧。 3.各式穀豆加工產品實作。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行穀豆加工課程後，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。

(C2)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
沙拉油	190	3	570	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
雞蛋	700	2	1,400	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
黑糖粉	30	8	240	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
乾香菇	300	3	900	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
鋁箔盒	5	237	1,185	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
白胡椒	100	4	400	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
麻油	135	3	405	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
烏豆沙	190	5	950	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
饅頭紙	150	1	150	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
鳳梨醬	190	0	0	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
核桃	400	4	1,600	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
小計			7,800	

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. 學生參與課程名冊**

3. 實習材料費(C3)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C3	進修部 食品群/食品加工科	一	30 (10/20)	食品微生物實習I	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解食品微生物之相關專業知識與技能，熟練各種微生物檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職業發展的選擇。			
課程訓練內容		1.瞭解微生物檢測方法。 2.各種微生物檢測之技巧。			
實習課程與職場能力 之對應關係		進行食品微生物實習課程後，至業界食品公司可從事實驗室檢測等品管或研發相關工作。			

(C3)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
營養肉羹培養基(NB)	1,350	2	2,700	液體培養
營養瓊脂培養基(NA)	1,250	2	2,500	斜面培養法
平板計數瓊脂培養基(PCA)	1,215	1	1,215	塗抹平板法
磷酸二氫鉀	250	2	500	稀釋菌液
洋杉油	550	2	1,100	包括食品微生物實驗等相關材料
95%藥用酒精	900	2	1,800	包括食品微生物實驗等相關材料
革蘭式染色	1,550	2	3,100	包括食品微生物實驗等相關材料
小計			12,915	

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. 學生參與課程名冊**

4. 實習材料費(C4)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C4	進修部 食品群/食品加工科	二	30 (10/20)	果蔬加工實習I	107
設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭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，養成良好衛生及工作習慣，強化果蔬加工製備能力，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.各種果蔬加工食品的製作技巧。 3.各式果蔬加工產品實作。				
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。				

(C4)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
安佳奶油	185	4	740	包含蔬果加工製品等相關實習產品
雞蛋	800	3	2,400	包含蔬果加工製品等相關實習產品
泡打粉	250	4	1,000	包含蔬果加工製品等相關實習產品
奶粉	300	4	1,200	包含蔬果加工製品等相關實習產品
鮮奶油	180	6	1,080	包含蔬果加工製品等相關實習產品
吉利丁	100	4	400	包含蔬果加工製品等相關實習產品
芝麻粉	120	8	960	包含蔬果加工製品等相關實習產品
砂糖	40	20	800	包含蔬果加工製品等相關實習產品
食醋	60	16	960	包含蔬果加工製品等相關實習產品
洋菜條	43	7	301	包含蔬果加工製品等相關實習產品
麥芽糖	175	4	700	包含蔬果加工製品等相關實習產品
紅豆沙	300	6	1,800	包含蔬果加工製品等相關實習產品
小計			12,341	

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. 學生參與課程名冊

5. 實習材料費(C6)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C6	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	食化分析實習I	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解食化分析實習之相關專業知識與技能，熟練各種分析檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職業發展的選擇。			
課程訓練內容		1.瞭解食品檢測分析方法。 2.各種檢測分析之技巧。			
實習課程與職場能力 之對應關係		進行食化分析實習課程後，至業界食品公司可從事實驗室檢測等品管或研發相關工作。			

(C6)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
95%藥用酒精	900	2	1,800	包含食品化學…等實驗
氫氧化鈉	400	4	1,600	包含食品化學…等實驗
鄰苯二甲酸氫甲	1,100	1	1,100	包含食品化學…等實驗
酚酞	1,100	1	1,100	包含食品化學…等實驗
碘酸鉀	1,400	1	1,400	包含食品化學…等實驗
碘化鉀	1,400	1	1,400	包含食品化學…等實驗
小計			8,400	

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. 學生參與課程名冊**

6. 實習材料費(C7)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C7	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	中式點心實習I	107

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，強化食品加工製備能力，增加未來職業發展的選擇。
課程訓練內容	1.瞭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。

(C7)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
糖	30	10	300	製作中式點心等實習產品
糖粉	50	6	300	製作中式點心等實習產品
果醬	120	4	480	製作中式點心等實習產品
核桃	470	4	1,880	製作中式點心等實習產品
卡式達粉	230	3	690	製作中式點心等實習產品
蛋	700	3	2,100	製作中式點心等實習產品
乳酪絲	250	7	1,750	製作中式點心等實習產品
白芝麻	100	3	300	製作中式點心等實習產品
黑芝麻	100	2	200	製作中式點心等實習產品
小計			8,000	

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. 學生參與課程名冊**

7. 實習材料費(C8)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C8	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	畜產加工實習I	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解畜產加工實習必備之相關專業知識與技能，熟練各種畜產品製作，養成良好衛生及工作習慣，強化畜產食品製備能力，增加未來職業發展的選擇。			
課程訓練內容		1.瞭解畜產食品的特色。 2.各種畜產加工品的製作技巧。 3.各式畜產品實作。			
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，至業界職場上可更快速與職場工作職位接軌，肉品工廠、食品工廠等從事畜產品生產製作。			

(C8)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
雞蛋	700	6	4,200	包含泡芙、三色蛋…等產品實習
醬油	555	2	1,110	包含香煎豬排…等產品實習
鹽	280	2	560	包含香菇肉燥、紅燒獅子頭…等產品實習
絞肉	200	8	1,600	包含珍珠丸子等產品實習
卡夫軟質乳酪	350	4	1,400	包含乳酪蛋糕等產品實習
香菇	450	6	2,700	包含香菇雞湯…等產品實習
奶油	600	3	1,800	包含香菇雞、烤雞…等產品實習
小計			13,370	

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. 學生參與課程名冊**

8. 實習材料費(C9)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C9	進修部 食品群/食品加工科	一	40 (20/20)	食品加工實習Ⅱ	108
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解食品加工必備之相關專業知識與技能，熟練各種加工產品製作，養成良好衛生及工作習慣，強化食品加工製備能力，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. 各種加工食品的製作技巧。 3. 各式食品加工產品實作。			
實習課程與職場能力 之對應關係		進行食品加工課程後，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。			

(C9)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
黑糖	30	16	480	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
樹薯澱粉	40	8	320	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
泡打粉	150	6	900	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
雞蛋	700	4	2,800	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
砂糖	40	24	960	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
奶粉	300	8	2,400	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
沙拉油	150	3	450	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
布丁粉	80	4	320	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
二砂糖	40	16	640	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
酵母粉	150	2	300	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
紅豆沙	300	8	2,400	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習
小計			11,970	

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. 學生參與課程名冊

9. 實習材料費(C21)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C21	綜合高中 餐旅群/餐飲技術	一	41 (18/23)	西餐烹飪I	108

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.瞭解西餐的起源與特色。 2.各種食物材料切割技巧。 3.西餐各項器具介紹及使用示範。 4.食材認識 5.基本烹調法的運用。 6.西餐專業用語 7.西餐丙級菜餚教學與練習
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。

(C21)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
鱸魚	125	8	1,000	
雞腿肉	80	15	1,200	
豬里肌	100	12	1,200	
草蝦	200	17	3,400	
起司絲	240	5	1,200	
小計			8,000	

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. 學生參與課程名冊**

10. 實習材料費(C30)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C30	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	42 (21/21)	測量實習I	107

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. 測量概論 2. 距離測量 3. 水準測量 4. 角度測量 5. 平面位置測量 6. 平面位置測設放樣
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

(C30)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
鋼釘	200	10	2,000	標示測量位置及記號
噴漆	200	10	2,000	標示測量位置及記號
測針	80	51	4,080	測量照準用
電池	300	29	8,700	測量儀器電力供給用
木樁	30	150	4,500	佈設放樣點位用
小計			21,280	

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. 學生參與課程名冊**

11. 實習材料費(C31)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C31	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	42 (21/21)	材料試驗I	107

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	單元一 粗粒料吸水率與比重試驗 單元二 細粒料吸水率與比重試驗 單元三 細粒料篩分析 單元四 粗粒料篩分析 單元五 粗粒料乾搗實單位重試驗
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

(C31)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
粗粒料	7,000	1	7,000	單元一 粗粒料吸水率與比重試驗 單元四 粗粒料篩分析 單元五 粗粒料乾搗實單位重試驗
細粒料	7,000	1	7,000	單元二 細粒料吸水率與比重試驗 單元三 細粒料篩分析
滴管	5	400	2,000	單元一 粗粒料吸水率與比重試驗 單元二 細粒料吸水率與比重試驗
棉布	200	15	3,000	材料試驗吸水用
鑷子	50	40	2,000	材料試驗用
小計			21,000	

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. 學生參與課程名冊**

12. 實習材料費(C32)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C32	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	42 (21/21)	測量實習II	108

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

(C32)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
鋼釘	200	10	2,000	標示測量位置及記號
噴漆	200	10	2,000	標示測量位置及記號
測針	80	19	1,520	測量照準用
水線	25	24	600	應用測量定位用
鐵鎚	200	10	2,000	佈設點位用
小計			8,120	

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. 學生參與課程名冊**

13. 實習材料費(C33)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C33	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	42 (21/21)	材料試驗II	108

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

(C33)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
水泥	200	20	4,000	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
金屬材料	30	119	3,570	包含鋼筋#6、#5、#4號 單元九　鋼筋抗拉試驗、單元十一　鋼筋抗彎試驗
木材材料	200	20	4,000	包含紅豆杉、南洋杉、樟木、紅檜、烏心木等材料
石膏	240	25	6,000	混凝土試體用
小計			17,570	

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. 學生參與課程名冊**

14. 實習材料費(C40)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C40	綜合高中 農業群/畜產保健	三	41 (19/22)	應用微生物實習	108

設科目標所對應之 職場或職務內容	一、乳品加工業現場人員及研發人員 二、環境工程研發人員 三、獸醫師 五、農牧業界研發人員 六、農業資材公司或農業現場管理人員 七、牧場管理人員、環境稽查人員或農業資材公司 八、飼料研發人員及牧場管理人員
課程訓練內容	一、微生物的除菌與滅菌：無菌操作台操作基本技術、火焰滅菌、高壓蒸氣滅菌操作基本技術、紫外線滅菌操作技術、及75%酒精配製與滅菌基本技術。 二、基本培養基的調製；液態培養基之配製(MRS broth、LB broth及NB broth)、深層及斜面培養基之配製、固體培養基(平板計數培養基)之配製 三、顯微鏡的操作：顯微鏡操作基本技術(含油鏡)、顯微鏡保養技術 四、細菌的檢驗：四區劃線平板操作技術、塗抹平板法操作技術、格蘭氏染色操作技術、菌液梯度稀釋技術(配合分光光度儀操作)、細菌大小之測定操作技術。 五、優酪乳製作：以培養之乳酸菌作為菌元並搭配本校自產鮮乳製作優酪乳。
實習課程與職場能力 之對應關係	一、乳品加工業現場人員及研發人員-酪農加工品(如優格、起司或優酪乳)生產所需之菌種培養基礎知識與技能。 二、環境工程研發人員-牛瘤胃微生物應用於各式業界(消化塑膠、消化原油或生質能源)生產所需之菌種培養基礎知識與技能。 三、獸醫師-獸醫病原微生物鑑別所需之菌種培養基礎知識與技能。 五、農牧業界研發人員-實驗研究用微生物管理所需之菌種培養基礎知識與技能。 六、農業資材公司或農業現場管理人員-農業現場微生物肥料製作與管理之先備知識與技能。 七、牧場管理人員、環境稽查人員或農業資材公司-畜牧汙水管理所需菌種鑑別與培養之基礎技能與知識。 八、飼料研發人員及牧場管理人員-牧用益生菌(飼料用益生菌)之生產所需之菌種培養基礎知識與技能。

(C40)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
MRS broth 培養基粉末	6,500	1	6,500	基本培養基的調製；液態培養基之配製(MRS broth)、深層及斜面培養基之配製、固體培養基(平板計數培養基)之配製實習用
				基本培養基的調製；液態培養基

LB broth 培養基粉末	2,500	1	2,500	之配製(MRS broth、LB broth及NB broth)、深層及斜面培養基之配製、固體培養基(平板計數培養基)之配製
95%酒精	1,200	2	2,400	微生物的除菌與滅菌：無菌操作台操作基本技術、火焰滅菌及75%酒精配製與滅菌基本技術實習用。
實驗乳膠拋棄式手套	220	5	1,100	微生物實習全程使用
格蘭氏染色劑	3,500	2	7,000	細菌的檢驗：格蘭氏染色操作技術實習用
拭鏡紙	100	5	500	顯微鏡的操作：顯微鏡操作基本技術(含油鏡)、顯微鏡保養技術實習用
微量吸管用吸管尖	1,200	1	1,200	細菌的檢驗：四區劃線平板操作技術、塗抹平板法操作技術、格蘭氏染色操作技術、菌液梯度稀釋技術(配合分光光度儀操作)實習用
塑膠吸量管	1,500	1	1,500	細菌的檢驗：四區劃線平板操作技術、塗抹平板法操作技術、格蘭氏染色操作技術、菌液梯度稀釋技術(配合分光光度儀操作)實習用
9cm 塑膠培養皿	2,500	1	2,500	基本培養基的調製；液態培養基之配製(MRS broth、LB broth及NB broth)、深層及斜面培養基之配製、固體培養基(平板計數培養基)之配製實習用
小計			25,200	

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. 學生參與課程名冊**

15. 實習材料費(C41)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C41	綜合高中 農業群/畜產保健	三	41 (19/22)	牧場實習III	107

設科目標所對應之職場或職務內容	一、家畜動物現場飼養管理人員，如乳牛、山羊等 二、經濟動物獸醫師 三、牧草生產從業人員 四、反芻動物飼料研發人員
課程訓練內容	一、山羊品種鑑別實習 二、乳牛品種鑑別實習 三、山羊保定與採血實習 四、乳牛場及羊舍防疫-消毒水配置與施用實習 五、青貯料的製作-以本學程自培養之乳酸菌配合本校農場生產之青割玉米進行青貯玉米製作
實習課程與職場能力之對應關係	一、培養家畜動物現場飼養管理人員對於乳牛或山羊品種之鑑別能力，並透過實習課程了解優良種畜之鑑別及判斷標準，有助於場內種畜之汰換。 二、透過山羊的保定及採血培養經濟動物獸醫師之基礎動物保定能力。 三、消毒水配置與施用實習則有助於農牧業現場從業人員之防疫基礎技能及觀念培養，以維持牧場衛生安全。 四、青貯料製作技術與相關微生物操作技能有助於培養學生未來從事飼料或牧草生產之進階技能。

(C41)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
飼料	18	650	11,700	飼養山羊及乳牛用
乾草	5	2,392	11,960	飼養山羊及乳牛用
青割玉米種子	18	280	5,040	種植製作青貯料用之青割玉米
小計			28,700	

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. 學生參與課程名冊**

16. 實習材料費(C42)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C42	綜合高中 農業群/畜產保健	一	40 (19/21)	牧場實習II	108
設科目標所對應之 職場或職務內容	一、培養豬隻現場飼養管理人員 二、經濟動物獸醫師 三、培養豬隻人工授精及採精人員 四、飼料研發人員				
課程訓練內容	一、豬品種鑑別實習 二、豬保定及體圍、體重測量實習 三、種豬體態鑑別實習 四、豬場防疫-消毒水配置與施用實習 五、種公豬採精實習及種母豬人工授精實習 六、豬隻防疫注射及定耳標實務實習				
實習課程與職場能力 之對應關係	一、透過豬品種鑑別、保定及、體重測量實習、豬隻防疫注射及定耳標實務實習，培養豬場現場管理人員之基本從業技能。 二、透過種豬體態鑑別實習、種公豬採精實習及種母豬人工授精實習，培養種豬人工育種專長，以勝任種豬場育種工作。 三、透過豬隻保定及採血培養經濟動物獸醫師之基礎從業技能。				

(C42)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
飼料(肉豬前期)	17	800	13,600	
飼料(肉豬後期)	14	800	11,200	
疫苗	100	24	2,400	
消毒水	800	1	800	
小計			28,000	

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. 學生參與課程名冊

17. 實習材料費(C50)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C50	綜合高中 機械群/電腦製圖	一	40 (33/7)	機械基礎實習	107

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。

(C50)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
圓棒鐵桿	80	28	2,240	
車床刀具	500	11	5,500	
銑床刀具	500	15	7,500	
方型鐵塊	100	41	4,100	
壓克力塊	100	25	2,500	
小計			21,840	

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. 學生參與課程名冊**

18. 實習材料費(C52)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C52	綜合高中 機械群/電腦製圖	三	38 (25/13)	數值控制實習	107
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. 數值控制十乃機械群科重要之選修科目。 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。			

(C52)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
壓克力板	60	30	1,800	A4 2 mm壓克力板
6mm密集木板	880	2	1,760	240*120cm
LED光條控制器	200	16	3,200	
電子零組件(開關、單芯線等)	150	40	6,000	
壓克力塊	150	40	6,000	100*100*35cm壓克力塊
小計			18,760	

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. 學生參與課程名冊**

19. 實習材料費(C53)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C53	綜合高中 機械群/電腦製圖	一	40 (33/7)	數值控制實習	108

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. 數值控制十乃機械群科重要之選修科目。 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。

(C53)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
壓克力板	40	20	800	A4 2 mm壓克力板
6mm密集木板	880	0	0	240*120cm
LED光條控制器	100	20	2,000	
電子零組件(開關、單芯線等)	200	37	7,400	
壓克力塊	200	40	8,000	100*100*35cm壓克力塊
小計			18,200	

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. 學生參與課程名冊**

20. 實習材料費(C60)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C60	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208班中式點心含實習	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	學得一技之長進入職場，課本知識與現場實作融會貫通後，提升教學成就，鼓勵學生設定目標力爭上游。
課程訓練內容	中式點心含油皮油酥類、發粉發麵類、燙麵類、冷水麵、米食米漿類，蛋黃酥、中式月餅、桃酥、鳳梨酥、中式蛋塔、芋頭酥，中式餐包、蔥油餅、鍋貼、包子饅頭、發糕、年糕、湯圓、碗粿，油飯等產品實作訓練。
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，強化中式點心的製作技能，理論與實作互相配合，啟發學生學習製作中式點心的興趣，培養進入職場之能力。

(C60)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
保鮮膜	120	1	120	中式點心製作實習產品鬆弛或發酵使用
矽膠毛刷	170	6	1,020	中式點心製作實習刷蛋黃液刷糖漿使用
醬油	80	2	160	中式點心製作實習材料用
豆漿過濾布	80	2	160	中式點心製作實習漿糰或漿液過濾使用
鋁箔模	3	300	900	中式點心蛋塔椰子塔等製作實習材料用
鹹蛋黃	8	100	800	中式點心製作實習材料用
烏豆沙	150	3	450	中式點心製作實習材料用
綠豆沙	160	2	320	中式點心製作實習材料用
鳳梨膏	180	2	360	中式點心製作實習材料用
奶油	150	20	3,000	中式點心製作實習材料用
砂糖	600	1	600	中式點心製作實習材料用
乾香菇	1,000	1	1,000	中式點心製作實習材料用
酵母	120	2	240	中式點心製作實習材料用
鮮奶油	110	1	110	中式點心製作實習材料用
奶粉	300	4	1,200	中式點心製作實習材料用
糖粉	30	10	300	中式點心製作實習材料用
胡椒粉	30	1	30	中式點心製作實習材料用
堅果	280	2	560	中式點心製作實習材料用
雞蛋	700	2	1,400	中式點心製作實習材料用
沙拉油	200	2	400	中式點心製作實習材料用
芝麻	80	2	160	中式點心製作實習材料用
燕麥片	150	2	300	中式點心製作實習材料用

咖哩塊	75	2	150	中式點心製作實習材料用
甜辣醬	70	2	140	中式點心製作實習材料用
白醋	60	2	120	中式點心製作實習材料用
小計			14,000	

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. 學生參與課程名冊**

21. 實習材料費(C61)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C61	綜合高中 食品群/食品加工	一	41 (10/31)	208班食品微生物實習I	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解食品微生物之相關專業知識與技能，熟練各種微生物檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職場就業能力。
課程訓練內容	各種微生物檢測、培養之技巧及實驗方法，包含乾熱滅菌、濕熱滅菌、穿刺培養、斜面培養、液體培養、無菌操作、劃線培養、塗抹培養、傾注培養、微生物染色、顯微鏡鏡檢等實作訓練。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行食品微生物實習課程後，至業界食品公司等職場上可從事實驗室商品檢測、品管或研發等相關工作。

(C61)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
載玻片	70	2	140	食品微生物鏡檢用材料
革蘭氏染色試劑	1,800	1	1,800	食品微生物實驗用材料
酒精燈	60	10	600	食品微生物實驗用材料
耐熱矽膠手套	500	2	1,000	食品微生物實驗用材料
塑膠手套	220	2	440	食品微生物實驗用材料
藥用酒精	900	3	2,700	食品微生物實驗用材料
蓋玻片	70	2	140	食品微生物鏡檢用材料
安全吸球	150	4	600	食品微生物實驗用材料
拭鏡紙	100	5	500	食品微生物鏡檢用材料
塑膠滴管	80	1	80	食品微生物實驗用材料
小計			8,000	

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. 學生參與課程名冊**

22. 實習材料費(C62)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C62	綜合高中 食品群/食品加工	一	41 (10/31)	209班食品微生物實習I	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解食品微生物之相關專業知識與技能，熟練各種微生物檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職場就業能力。
課程訓練內容	各種微生物檢測、培養之技巧及實驗方法，包含乾熱滅菌、濕熱滅菌、穿刺培養、斜面培養、液體培養、無菌操作、劃線培養、塗抹培養、傾注培養、微生物染色、顯微鏡鏡檢等實作訓練。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行食品微生物實習課程後，至業界食品公司等職場上可從事實驗室商品檢測、品管或研發等相關工作。

(C62)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
拋棄式培養皿	8	200	1,600	食品微生物實驗用材料
耐熱矽膠手套	500	2	1,000	食品微生物實驗用材料
載玻片	70	2	140	食品微生物鏡檢用材料
蓋玻片	70	2	140	食品微生物鏡檢用材料
安全吸球	150	4	600	食品微生物實驗用材料
拭鏡紙	100	3	300	食品微生物鏡檢用材料
塑膠滴管	80	1	80	食品微生物實驗用材料
變性酒精	1,200	1	1,200	食品微生物實驗用材料
噴霧瓶	60	4	240	食品微生物實驗用材料
藥用酒精	900	3	2,700	食品微生物實驗用材料
小計			8,000	

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. 學生參與課程名冊**

23. 實習材料費(C63)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C63	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208班烘焙食品含實習	108

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	紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁甜麵包、圓頂奶油吐司、橄欖型餐包、圓頂葡萄乾吐司、山形五峰白吐司、西點蛋糕、裝飾餅乾、塔派類、布丁膠凍類等烘焙食品丙級實作訓練。
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。

(C63)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
餅乾盒	10	100	1,000	烘焙食品製作實習包裝材料用
廚房紙巾	40	20	800	烘焙食品製作實習衛生清潔用
可可粉	100	1	100	烘焙食品製作實習材料用
果醬	70	2	140	烘焙食品製作實習材料用
泡打粉	100	1	100	烘焙食品製作實習材料用
燕麥片	150	2	300	烘焙食品製作實習材料用
砂糖	600	1	600	烘焙食品製作實習材料用
吉利丁	500	1	500	烘焙食品製作實習材料用
麥芽糖	150	1	150	烘焙食品製作實習材料用
馬芬紙杯	4	200	800	烘焙食品製作實習產品容器用
吐司袋	50	2	100	烘焙食品製作實習包裝材料用
烤焙紙	3	100	300	烘焙食品製作實習產品烤焙用
奶油	150	20	3,000	烘焙食品製作實習材料用
酵母	120	2	240	烘焙食品製作實習材料用
糖粉	30	10	300	烘焙食品製作實習材料用
布丁粉	1,000	1	1,000	烘焙食品製作實習材料用
奶粉	300	6	1,800	烘焙食品製作實習材料用
葡萄乾	180	4	720	烘焙食品製作實習材料用
紅豆餡	200	4	800	烘焙食品製作實習材料用
雞蛋	700	1	700	烘焙食品製作實習材料用
堅果	260	2	520	烘焙食品製作實習材料用
食鹽	30	1	30	烘焙食品製作實習材料用
小計			14,000	

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. 學生參與課程名冊

24. 實習材料費(C65)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C65	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208食品加工實習 I	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	鼓勵學生設定目標力爭上游，提升學生學習成就 結合課本知識與現場實作經驗後，融會貫通後學得一技之長，勝任職場工作
課程訓練內容	主要以果蔬、穀類、豆類加工原料的主，搭配業界師傅傳授職場實作經驗，進行農產品加工技能製作
實習課程與職場能力 之對應關係	熟悉各種食品加工材料之特性，強化加工產品的製作技能 結合理論與實作互相配合，啟發學生學習的興趣 培養學生有一技之長，經由考取烘焙、米食、麵食等丙級證照，畢業後 能夠迅速進入職場工作

(C65)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
紅豆	120	8	960	豆類加工實習材料用
奶油	155	13	2,015	穀豆類加工實習材料用
蔓越莓乾	250	2	500	果蔬加工實習材料用
奶油乳酪	250	5	1,250	加工實習材料用
麥芽糖	50	10	500	果蔬加工實習材料用
奶粉	250	3	750	穀類加工實習材料用
杏仁粉	300	1	300	果蔬加工實習材料用
鳳梨糕	90	30	2,700	穀類加工實習材料用
糯米粉	50	9	450	穀類加工實習材料用
豆沙餡	40	30	1,200	果蔬加工實習材料用
動物鮮奶油	180	7	1,260	穀豆類加工實習材料用
果醬瓶	25	40	1,000	果蔬實習材料用
鹹蛋黃	200	7	1,400	穀豆類加工實習材料用
雞蛋	682	1	682	穀豆類加工實習材料用
海藻糖	300	1	300	
小計			15,267	

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. 學生參與課程名冊**

25. 實習材料費(C66)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C66	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	208食品加工實習Ⅱ	108

設科目標所對應之 職場或職務內容	鼓勵學生設定目標力爭上游，提升學生學習成就 結合課本知識與現場實作經驗後，融會貫通後學得一技之長，勝任職場工作
課程訓練內容	主要以果蔬罐頭醃漬、穀類、豆類加工原料的主，進行農產品加工技能製作
實習課程與職場能力 之對應關係	熟悉各種食品加工材料之特性，強化加工產品的製作技能 結合理論與實作互相配合，啟發學生學習的興趣 培養學生有一技之長，經由考取烘焙、米食、麵食等丙級證照，畢業後 能夠迅速進入職場工作

(C66)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
長糯米	50	30	1,500	穀類加工實習材料用
香菇	500	1	500	穀類加工實習材料用
胛心肉	153	8	1,224	穀類加工實習材料用
比薩絲	240	6	1,440	穀類加工實習材料用
愛玉子	700	1	700	果蔬加工實習材料用
鮮奶油	200	7	1,400	穀類加工實習材料用
黃豆	30	12	360	豆類加工實習材料用
蜂蜜瓶	40	40	1,600	果蔬加工實習材料用
醬菜瓶	30	40	1,200	豆類加工實習材料用
葡萄乾	150	2	300	
在來米粉	50	8	400	穀類加工實習材料用
糯米粉	50	9	450	穀類加工實習材料用
雞蛋	700	2	1,400	穀類加工實習材料用
核桃	255	1	255	果蔬加工實習材料用
奶油	155	4	620	
小計			13,349	

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. 學生參與課程名冊**

26. 實習材料費(C67)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C67	綜合高中 食品群/食品加工	三	39 (7/32)	308食品加工實習Ⅲ	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	鼓勵學生設定目標力爭上游，提升學生學習成就 結合課本知識與現場實作經驗後，融會貫通後學得一技之長，勝任職場工作
課程訓練內容	主要以肉品加工,乳品加工,、穀類加工原料的主，搭配業界師傅傳授職場實作經驗，進行農畜穀類產品加工、中西點原料的主技能製作
實習課程與職場能力 之對應關係	畢業後可快速與職場工作接軌經由中式麵食丙級證照及烘焙丙級證照強化實習技能

(C67)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
高融點起司丁	400	1	400	穀類加工實習材料用
奶油	155	10	1,550	肉品加工實習材料用
帕瑪森乳酪粉	700	1	700	乳品加工實習材料用
奶粉	250	2	500	乳品加工實習材料用
鮮奶油	200	8	1,600	穀類加工實習材料用
奶油乳酪	250	6	1,500	穀類加工實習材料用
夏威夷豆	800	2	1,600	穀類加工實習材料用
法國麵粉	800	1	800	穀類加工實習材料用
豆沙餡	85	12	1,020	穀類加工實習材料用
後腿瘦肉	150	10	1,500	肉品加工實習材料用
梅花肉	150	10	1,500	肉品加工實習材料用
雞蛋	700	1	700	乳品加工實習材料用
鹹蛋黃	7	210	1,470	中點加工實習材料用
小計			14,840	

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. 學生參與課程名冊**

27. 實習材料費(C68)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C68	綜合高中 食品群/食品加工	三	39 (7/32)	308食品加工實習Ⅳ	108

設科目標所對應之 職場或職務內容	學得一技之長快速與職場工作接軌 課本知識與現場實作融會貫通後,提升教學成果 鼓勵學生設定目標力爭上游
課程訓練內容	主要以肉品加工、乳品加工、蛋品加工、中西點原料的主，進行農產品加工、畜產品加工技能製作
實習課程與職場能力 之對應關係	熟悉各種食品加工材料之特性，強化加工產品的製作技能畢業後可快速與職場工作接軌，結合理論與實作互相配合，啟發學生學習的興趣強化實習技能。

(C68)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
核桃	280	1	280	中西點加工實習材料用
奶油	155	8	1,240	中西點加工實習材料用
後腿瘦肉	150	10	1,500	肉品加工實習材料用
梅花肉	150	10	1,500	肉品加工實習材料用
背脂	40	5	200	肉品加工實習材料用
鴨肉	300	8	2,400	肉品加工實習材料用
鮮奶油	170	8	1,360	乳品加工實習材料用
可可粉	300	1	300	中西點加工實習材料用
奶粉	255	2	510	乳品加工實習材料用
德麥提拉米蘇預拌粉	350	2	700	中西點加工實習材料用
雞蛋	700	2	1,400	蛋品加工實習材料用
鴨蛋	1,000	1	1,000	蛋品加工實習材料用
小計			12,390	

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. 學生參與課程名冊**

28. 實習材料費(C69)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C69	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	209 食品加工實習I	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	學得一技之長進入職場 課本知識與現場實作融會貫通後，提升教學成就 鼓勵學生設定目標力爭上游
課程訓練內容	西點蛋糕 中式麵食 蛋糕裝飾 年節禮盒製作 豆類加工 果蔬加工
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 強化西點蛋糕、中式麵食、蛋糕裝飾、豆類加工、果蔬加工、年節禮盒製作之實力 2. 熟悉各種食品加工材料之特性，強化加工產品的製作技能 3. 結合理論與實作互相配合，能力完備後，能快速適應職場能力要求。

(C69)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
全蛋	700	3	2,100	烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食品加工實習材料用
桔子水	35	5	175	烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食品加工實習材料用
沙拉油	159	6	954	烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食品加工實習材料用
安佳奶油	183	14	2,562	烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食品加工實習材料用
馬卡龍專用杏仁粉	700	3	2,100	烘焙食品加工. 穀類食品加工實習材料用
正香軒苦甜巧克力	280	10	2,800	烘焙食品加工. 穀類食品加工實習材料用
總統牌動物鮮奶油	180	5	900	烘焙食品加工. 穀類食品加工實習材料用
長春鮮奶油	165	16	2,640	烘焙食品加工. 穀類食品加工實習材料用
鮮奶	45	8	360	烘焙食品加工. 穀類食品加工實習材料用
砂糖	710	1	710	烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食品加工實習材料用
安佳乳酪	250	7	1,750	烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食品加工實習材料用
				烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食

可可粉	425	2	850	品加工實習材料用
奶水	50	10	500	烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食品加工實習材料用
橄欖油	440	2	880	烘焙食品加工. 蛋品加工. 穀類食品加工實習材料用
義式番茄醬	226	8	1,808	烘焙食品加工 . 穀類食品加工實習材料用
乳酪絲	237	3	711	烘焙食品加工. . 穀類食品加工實習材料用
小計			21,800	

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. 學生參與課程名冊**

29. 實習材料費(C70)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C70	綜合高中 農業群/園藝與休閒	一	38 (19/19)	農園場實習	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生了解園藝丙檢測驗內容,包括玫瑰花高壓,肥料調配,噴藥操作及資材作物識別,並協助通過園藝丙級檢定,提升基本農業技能
課程訓練內容	1.噴藥操作 2.玫瑰花高壓繁殖 3.肥料調配 4.植物及資材識別
實習課程與職場能力 之對應關係	農場實習課程主要針對作物栽培管理的基本內容實施,用以培養學生基本農業操作能力,為將來有意從農的學生提供一個基本培訓

(C70)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
水苔	1,200	2	2,400	玫瑰花高壓繁殖練習用
化學肥料	1,000	2	2,000	肥料調配練習用
介質	450	5	2,250	資材識別練習用
玫瑰花	400	10	4,000	玫瑰花高壓繁殖練習用
苗木	60	120	7,200	植物識別用
小計			17,850	

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. 學生參與課程名冊**

30. 實習材料費(C71)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C71	綜合高中 農業群/園藝與休閒	三	20 (8/12)	造園	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生了解造園施工必備知識與技能,熟練砌磚,石材鋪面及植物栽培等施工方式,培養基本造園施工技能,為未來從事造園景觀提供一個基本技能
課程訓練內容	1.磚作施工 2.鋪面施工 3.喬木施工 4.灌木及草花施工 5.草坪施工 6.植物及資材識別
實習課程與職場能力 之對應關係	進行造園施工課程,可培養學生基本造園施工能力,增加與業界接軌能力

(C71)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
高壓連鎖磚	40	80	3,200	
清水磚	40	80	3,200	
襯墊砂	135	6	810	
踏石	300	8	2,400	
草花苗	15	140	2,100	
台北草	416	5	2,080	
小計			13,790	

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. 學生參與課程名冊**

31. 實習材料費(C90)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C90	進修部 食品群/食品加工科	一	40 (20/20)	穀豆加工實習Ⅱ	108
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解穀豆加工必備之相關專業知識與技能，熟練各種穀豆加工產品製作，養成良好衛生及工作習慣，強化食品加工製備能力，增加未來職業發展的選擇。			
課程訓練內容		1. 瞭解穀豆加工食品的特色。 2. 各種穀豆加工食品的製作技巧。 3. 各式穀豆加工產品實作。			
實習課程與職場能力 之對應關係		進行穀豆加工課程後，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。			

(C90)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
沙拉油	190	3	570	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
雞蛋	40	15	600	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
黑糖粉	30	10	300	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
乾香菇	300	5	1,500	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
鋁箔盒	5	402	2,010	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
鹹蛋黃	6	218	1,308	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
紅豆餡	170	6	1,020	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
烏豆沙	190	6	1,140	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
綠豆沙	180	6	1,080	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
鳳梨餡	190	6	1,140	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
核桃	400	9	3,600	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習
小計			14,268	

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. 學生參與課程名冊

32. 實習材料費(C91)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C91	進修部 食品群/食品加工科	一	30 (10/20)	食品微生物實習II	108

設科目標所對應之職場或職務內容	培養學生瞭解食品微生物之相關專業知識與技能，熟練各種微生物檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職業發展的選擇。
課程訓練內容	1.瞭解微生物檢測方法。 2.各種微生物檢測之技巧。
實習課程與職場能力之對應關係	進行食品微生物實習課程後，至業界食品公司可從事實驗室檢測等品管或研發相關工作。

(C91)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
95%藥用酒精	900	2	1,800	包括食品微生物等相關實驗材料
磷酸二氫鉀	245	2	490	包括食品微生物等相關實驗材料
結晶紫	290	2	580	包括食品微生物等相關實驗材料
酵母麥芽液體培養基(YM broth)	1,650	1	1,650	酵母菌檢驗
酵母麥芽瓊脂培養基(YM agar)	1,150	2	2,300	酵母菌檢驗
大腸桿菌及大腸桿菌群快速檢驗測試片(3M)	1,265	1	1,265	檢驗大腸桿菌及大腸桿菌群實驗
小計			8,085	

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. 學生參與課程名冊**

33. 實習材料費(C92)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C92	進修部 食品群/食品加工科	二	30 (10/20)	果蔬加工實習Ⅱ	108

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭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，養成良好衛生及工作習慣，強化果蔬加工製備能力，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. 各種果蔬加工食品的製作技巧。 3. 各式果蔬加工產品實作。
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。

(C92)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
玻璃空瓶	24	114	2,736	包含果蔬加工實習等相關產品材料
雞蛋	700	2	1,400	包含果蔬加工實習等相關產品材料
砂糖	40	15	600	包含果蔬加工實習等相關產品材料
食醋	60	8	480	包含果蔬加工實習等相關產品材料
奶粉	300	2	600	包含果蔬加工實習等相關產品材料
奶油	185	4	740	包含果蔬加工實習等相關產品材料
鮮奶油	180	4	720	包含果蔬加工實習等相關產品材料
葡萄乾	121	2	242	包含果蔬加工實習等相關產品材料
耐熱布丁杯	7	163	1,141	包含果蔬加工實習等相關產品材料
小計			8,659	

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. 學生參與課程名冊**

34. 實習材料費(C94)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C94	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	食化分析實習Ⅱ	108

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解食化分析實習之相關專業知識與技能，熟練各種分析檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職業發展的選擇。
課程訓練內容	1.瞭解食品檢測分析方法。 2.各種檢測分析之技巧。
實習課程與職場能力 之對應關係	進行食化分析實習課程後，至業界食品公司可從事實驗室檢測等品管或研發相關工作。

(C94)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
廣用試紙	350	2	700	包含食品化學…等實驗
三氯醋酸	1,680	1	1,680	包含食品化學…等實驗
聚矽酮油	520	2	1,040	包含食品化學…等實驗
殘氯測定套組	580	2	1,160	包含食品化學…等實驗
苯甲酸	980	2	1,960	包含食品化學…等實驗
氫氧化鉀	1,050	2	2,100	包含食品化學…等實驗
無水硫酸鈉	1,150	2	2,300	包含食品化學…等實驗
95%藥用酒精	900	2	1,800	包含食品化學…等實驗
小計			12,740	

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. 學生參與課程名冊**

35. 實習材料費(C95)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C95	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	中式點心實習II	108
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。			

(C95)經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
酵母	100	3	300	製作中式點心等實習產品
糯米粉	40	10	400	製作中式點心等實習產品
沙拉油	150	6	900	製作中式點心等實習產品
香菇	1,000	2	2,000	製作中式點心等實習產品
蛋	40	20	800	製作中式點心等實習產品
奶油	150	24	3,600	製作中式點心等實習產品
小計			8,000	

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. 學生參與課程名冊**

36. 實習材料費(C96)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C96	進修部 食品群/食品加工科	三	24 (15/9)	畜產加工實習Ⅱ	108

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養學生瞭解畜產加工實習必備之相關專業知識與技能，熟練各種畜產品製作，養成良好衛生及工作習慣，強化畜產食品製備能力，增加未來職業發展的選擇。
課程訓練內容	1.瞭解畜產食品的特色。 2.各種畜產加工品的製作技巧。 3.各式畜產品實作。
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，至業界職場上可更快速與職場工作職位接軌，肉品工廠、食品工廠等從事畜產品生產製作。

(C96)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
雞蛋	700	2	1,400	包含滷蛋茶葉蛋…等產品實習
乳酪絲	150	4	600	包含乳酪蛋糕等產品實習
腸衣	300	4	1,200	包含香腸…等產品實習
香菇	250	2	500	包含香菇肉羹…等產品實習
滷包	200	4	800	包含肉燥、肉丸…等產品實習
黑胡椒	100	4	400	包含肉燥、肉丸…等產品實習
小計			4,900	

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. 學生參與課程名冊**

37. 實習材料費(C97)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C97	綜合高中 食品群/食品加工	二	41 (10/31)	209 食品加工實習Ⅱ	108

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.學得一技之長快速與職場工作接軌 2.課本知識與現場實作融會貫通後，提升教學成就 3.鼓勵學生設定目標力爭上游
課程訓練內容	烘焙食品 豆類加工 罐頭加工 果蔬加工 中式麵食加工 米食加工 果醬加工
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 強化西點蛋糕、中式麵食、罐頭加工、豆類加工、果蔬加工 製作之實力 2. 熟悉各種食品加工材料之特性，強化加工產品的製作技能 3. 結合理論與實作互相配合，能力完備後，能快速適應職場能力要求。

(C97)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
生紅豆	120	18	2,160	罐頭加工.豆類加工實習材料用
砂糖	50	18	900	烘焙食品.豆類加工.罐頭加工.果蔬加工.中式麵食加工實習材料用
麥芽糖	150	2	300	果醬加工.豆類加工.中式麵食加工實習材料用
長糯米	110	5	550	米食加工.中式麵食加工實習材料用
沙拉油	65	1	65	烘焙食品.豆類加工.罐頭加工.果蔬加工.中式麵食加工實習材料用
鹹蛋黃	8	75	600	米食加工.中式麵食加工實習材料用
非基改大豆	80	6	480	豆類加工實習材料用
玻璃瓶	19	155	2,945	果醬加工.罐頭加工實習材料用
小計			8,000	

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. 學生參與課程名冊**

38. 實習材料費(C98)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C98	綜合高中 食品群/食品加工	三	41 (9/32)	309 食品加工實習Ⅲ	107

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.學得一技之長進入職場 2.課本知識與現場實作融會貫通後，提升教學成就 3.鼓勵學生設定目標力爭上游
課程訓練內容	肉品加工 烘焙加工 蛋糕裝飾 乳品加工 中式麵食加工
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 強化肉品加工、西點蛋糕、蛋糕裝飾、乳品加工、中式麵食、年節禮盒製作之實力 2. 熟悉各種食品加工材料之特性，強化加工產品的製作技能 3. 結合理論與實作互相配合，能力完備後，能快速適應職場能力要求。

(C98)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
細砂	50	35	1,750	肉品加工、西點蛋糕、蛋糕裝飾、乳品加工、中式麵食實習材料用
二砂糖	50	4	200	肉品加工、中式麵食實習材料用
安佳奶油	185	20	3,700	西點蛋糕、蛋糕裝飾、乳品加工、中式麵食實習材料用
沙拉油	155	4	620	肉品加工、西點蛋糕、蛋糕裝飾、乳品加工、中式麵食實習材料用
紅豆沙	60	8	480	中式麵食實習材料用
蛋	700	2	1,400	西點蛋糕、蛋糕裝飾、乳品加工、中式麵食實習材料用
安佳奶粉	241	1	241	西點蛋糕、蛋糕裝飾、乳品加工、中式麵食實習材料用
鳳梨醬	180	8	1,440	中式麵食實習材料用
檸檬巧克力	220	4	880	西點蛋糕、蛋糕裝飾、乳品加工實習材料用
杏仁片	520	1	520	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用
杏仁粉	700	3	2,100	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用
正香軒苦甜巧克力	270	7	1,890	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用
動物鮮奶油	180	5	900	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用
植物鮮奶油	165	12	1,980	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用

蜂蜜	350	1	350	肉品加工、西點蛋糕、蛋糕裝飾、乳品加工、中式麵食實習材料用
榛果奶油	185	2	370	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用
吉利丁	400	1	400	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用
核桃	350	2	700	西點蛋糕、蛋糕裝飾、中式麵食實習材料用
軟質乳酪	250	2	500	西點蛋糕、蛋糕裝飾、中式麵食實習材料用
奶水	50	10	500	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用
前腿瘦肉	70	24	1,680	肉品加工實習材料用
背脂肥肉	80	8	640	肉品加工實習材料用
五花肉	100	40	4,000	肉品加工實習材料用
小計			27,241	

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. 學生參與課程名冊**

39. 實習材料費(C100)

編號	科別 學程	年級	學生人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理年度
C100	綜合高中 食品群/食品加工	三	80 (16/64)	食品化學與分析實習II(308+309)	107
設科目標所對應之職場或職務內容		培養學生瞭解食化分析實習之相關專業知識與技能，熟練各種分析檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職業發展的選擇。			
課程訓練內容		1.瞭解食品檢測分析方法。 2.各種檢測分析之技巧。			
實習課程與職場能力之對應關係		進行食化分析實習課程後，至業界食品公司可從事實驗室檢測等品管或研發相關工作。			

(C100)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
磷酸鈉	210	2	420	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
95％藥用酒精	900	3	2,700	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
氫氧化鉀	500	4	2,000	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
多倫試液	2,000	1	2,000	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
碘酸鉀	2,000	1	2,000	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
維生素C	900	1	900	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
2,6二氯靛酚	4,000	1	4,000	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
異辛烷	700	8	5,600	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
寧海準	1,510	1	1,510	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
碘化鉀	2,100	1	2,100	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
冰醋酸	200	5	1,000	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
硫酸銅	250	4	1,000	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
硫酸	185	2	370	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
圓筒濾紙	150	16	2,400	包含醣類測定、油脂定性…等實驗
小計			28,000	

■ **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)**

附件	■ 2. 實習課程進度表
	■ 3. 學生參與課程名冊

40. 實習材料費(C101)

編號	科別 學程	年級	學生人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理年度
C101	綜合高中 食品群/食品加工	二	82 (20/62)	食品化學與分析實習I(208+209)	108
設科目標所對應之職場或職務內容		培養學生瞭解食化分析實習之相關專業知識與技能，熟練各種分析檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職業發展的選擇。			
課程訓練內容		1.瞭解食品檢測分析方法。 2.各種檢測分析之技巧。			
實習課程與職場能力之對應關係		進行食化分析實習課程後，至業界食品公司可從事實驗室檢測等品管或研發相關工作。			

(C101)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
氫氧化鈉	500	6	3,000	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗
95％藥用酒精	900	6	5,400	
酚酞	1,600	1	1,600	
硝酸銀	2,200	2	4,400	
碘酸鉀	2,100	2	4,200	
碳酸鈉	300	2	600	
雙氧水	250	2	500	
鉻黑T	2,000	1	2,000	
拋棄式光析管	800	2	1,600	
高錳酸鉀	300	2	600	
氯化鈉	230	2	460	
硫代硫酸鈉	200	4	800	
pH校正液	500	4	2,000	
鄰苯二甲酸氫鉀	1,250	1	1,250	
鹽酸	200	6	1,200	
小計			29,610	

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. 學生參與課程名冊

41. 實習材料費(C102)

編號	科別 學程	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C102	綜合高中 食品群/食品加工	三	80 (16/64)	食品化學與分析實習III(308+309)	108
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解食化分析實習之相關專業知識與技能，熟練各種分析檢測，養成良好衛生及工作態度，增加未來職業發展的選擇。			
課程訓練內容		1.瞭解食品檢測分析方法。 2.各種檢測分析之技巧。			
實習課程與職場能力 之對應關係		進行食化分析實習課程後，至業界食品公司可從事實驗室檢測等品管或研發相關工作。			

(C102)經費概算

項目名稱	單價	數量	合計	說明
變色酸	2,200	1	2,200	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
次氯酸鈉	200	2	400	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
殘氯測定套組	1,000	4	4,000	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
殘氯測試劑	500	2	1,000	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
定量濾紙	500	6	3,000	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
三氯醋酸	2,000	1	2,000	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
乙醯丙酮	2,100	1	2,100	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
對-胺基苯磺酸	2,000	1	2,000	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
萘乙二胺鹽酸鹽	1,800	1	1,800	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
六次甲基四胺	500	1	500	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
聚矽酮油	700	1	700	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
硫酸鈦	600	1	600	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
廣用試紙	800	6	4,800	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
層析濾紙	800	2	1,600	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗
碘化鉀	2,000	1	2,000	包含色素分離、水質測定、添加物檢驗…等實驗

小計	28,700	

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. 學生參與課程名冊

(二)專業證照訓練材料費

MINISTRY OF EDUCATION
教育部

(三)證照考試報名費

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

肆、經費總概算

107會計年度(107年08月至12月) 單價：元

場次編號	經費項目		
	實習材料費(C)	專業證照訓練材料費(D)	證照考試報名費(E)
C1	11,795	0	0
C2	7,800	0	0
C3	12,915	0	0
C4	12,341	0	0
C6	8,400	0	0
C7	8,000	0	0
C8	13,370	0	0
C30	21,280	0	0
C31	21,000	0	0
C41	28,700	0	0
C50	21,840	0	0
C52	18,760	0	0
C60	14,000	0	0
C61	8,000	0	0
C62	8,000	0	0
C65	15,267	0	0
C67	14,840	0	0
C69	21,800	0	0
C70	17,850	0	0
C71	13,790	0	0
C98	27,241	0	0
C100	28,000	0	0
小計	354,989	0	0
合計(C) + (D) + (E)			354,989
其它費用			0
合計			354,989

承辦人： 承辦主任： 主(會)計主任： 校長：

肆、經費總概算

108會計年度(108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)
C9	11,970	0	0
C21	8,000	0	0
C32	8,120	0	0
C33	17,570	0	0
C40	25,200	0	0
C42	28,000	0	0
C53	18,200	0	0
C63	14,000	0	0
C66	13,349	0	0
C68	12,390	0	0
C90	14,268	0	0
C91	8,085	0	0
C92	8,659	0	0
C94	12,740	0	0
C95	8,000	0	0
C96	4,900	0	0
C97	8,000	0	0
C101	29,610	0	0
C102	28,700	0	0
小計	279,761	0	0
合計(C) + (D) + (E)			279,761
其它費用			0
合計			279,761

承辦人： 承辦主任： 主(會)計主任： 校長：