

國立臺南大學附屬高級中學

申請辦理106學年度107會計年度
國教署補助高級中等學校
提升學生實習實作能力計畫

承辦人員	陳玟君	電話(0)	06-2338501#253
手機號碼	0937570889	傳真機	06-2026654
E-MAIL	music@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 106 年 12 月 29 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2017-12-29

學制	總班級數	總學生數	備註
進修部	3班	83人	
綜合高中	18班	649人	



二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2017-12-29

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	30	1	30	1	23	3	83
機械群	電腦製圖	綜合高中	0	0	1	38	1	20	2	58
土木與建築 群	營建技術	綜合高中	0	0	1	41	1	40	2	81
商業與管理 群	資訊應用	綜合高中	0	0	2	71	2	73	4	144
餐旅群	餐飲技術	綜合高中	0	0	1	37	1	43	2	80
農業群	畜產保健	綜合高中	0	0	1	41	1	44	2	85
農業群	園藝與休 閒	綜合高中	0	0	1	20	1	24	2	44
食品群	食品加工	綜合高中	0	0	2	80	2	77	4	157

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 他 人 數	其 他 比 率 (%)
				甲 級	乙 級	丙 級	其 他	一般大學		科技大學						
				甲 級	乙 級	丙 級	其 他	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/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%
	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	5.1%	2	2.6%
	綜合高中/農業群/畜產加工	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	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	4.8%	2	4.8%
	綜合高中/農業群/畜產保健	44	21	0	0	21	0	1	0	42	1	100%	0	2.3%	0	0%
	綜合高中/食品群/食品加工	85	114	0	0	114	0	4	0	79	1	98.8%	0	1.2%	4	4.7%
	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%	2	4.5%
	進修部/食品群/食品加工科	24	8	0	0	11	0	0	0	0	6	25%	18	100%	0	0%
	合計	400	394	0	32	550	0	25	0	333	13	92.8%	20	8.3%	12	3%
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/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	1.6%	1	1.6%
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%
綜合高中/農業群/畜產保健	39	21	0	0	21	0	1	0	36	2	100%	0	5.1%	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%
綜合高中/餐旅群/餐飲技術	40	36	0	0	71	0	3	0	33	4	100%	0	10%	0	0%
進修部/食品群/食品加工科	12	5	0	0	6	0	0	0	0	3	25%	7	83.3%	2	16.7%
合計	350	313	0	32	545	0	24	0	294	10	93.7%	13	6.6%	8	2.3%
106年度預計	380	320	0	35	550	0	35	5	310	15	96.1%	10	7.9%	5	1.3%

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-----

貳、申請總表

編號	學制	群別	科別 (學程)	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	綜合高中	機械群	電腦製圖	二	38 (25/13)	數值控制實習	107
C2	綜合高中	機械群	電腦製圖	二	38 (25/13)	電腦輔助繪圖實習 I	107
C3	綜合高中	農業群	園藝與休閒	二	20 (8/12)	農場實習	107
C4	綜合高中	農業群	園藝與休閒	三	24 (13/11)	造園	107
C12	綜合高中	農業群	畜產保健	二	41 (19/22)	畜產品加工實習 I	107
C13	綜合高中	農業群	畜產保健	二	41 (19/22)	牧場實習 I	107
C14	綜合高中	土木與建築群	營建技術	二	41 (21/20)	材料試驗 II	107
C32	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	二	43 (20/23)	中餐烹飪 II	107
C33	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	二	43 (20/23)	西餐烹飪 II	107
C34	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	二	38 (20/18)	飲料調製 II	107
C35	綜合高中	食品群	食品加工	三	77 (25/52)	食品化學與分析實習 III(308 309)	107
C36	綜合高中	食品群	食品加工	二	39 (7/32)	208班食品加工實習 II	107
C39	進修部	食品群	食品加工 科	一	35 (13/22)	食品加工實習 II	107
C40	進修部	食品群	食品加工 科	一	35 (13/22)	穀豆加工實習 II	107
C42	進修部	食品群	食品加工 科	二	24 (14/10)	果蔬加工實習 II	107
C43	進修部	食品群	食品加工 科	二	24 (14/10)	食品微生物實習 II	107

C45	進修部	食品群	食品加工 科	三	23 (8/15)	食化分析實習Ⅱ	107
C46	進修部	食品群	食品加工 科	三	23 (8/15)	中式點心Ⅱ	107
C52	綜合高中	食品群	食品加工	二	80 (16/64)	食品化學與分析實習 Ⅰ(208 209)	107
C53	綜合高中	食品群	食品加工	三	38 (12/26)	308班食品加工實習 Ⅳ	107
C54	綜合高中	食品群	食品加工	三	39 (13/26)	309班食品加工實習 Ⅳ	107
C57	綜合高中	食品群	食品加工	二	41 (9/32)	209班食品加工實習 Ⅱ	107
C58	綜合高中	食品群	食品加工	二	39 (7/32)	208烘焙食品(含實習)	107
合計學生人數(男/女)					884(349/535)人		

參、規劃表

(一)實習材料費規劃表

1. 實習材料費(C1)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C1	綜合高中	機械群	電腦製圖	二	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、模具設計工程師、CNC技術員、CNC工程師等。					
課程訓練內容		1. 能具備手寫程式之能力。 2. 能具備操作CAM繪圖軟體之能力。 3. 能具備操作數控機器的問題解決能力。 4. 能獨立設計製作加工物品。					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 數值控制乃是各類行業在生產製程中基本加工工具機，學習CNC技術如同學習製造技術，運用範圍非常廣泛。 2. 教授學生學會上機操作與程式撰寫能力，對於未來就業機會是非常廣而實用。					
C1經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
壓克力板		40	70	2800	數控作品小夜燈壓克力板		
5CM木塊		40	20	800	數控程式練習作品		
收納箱		11	800	8800	電子零組件收納箱		
6MM木板		40	50	2000	數控作品小夜燈木板		
電子零組件		20	100	2000	數控作品小夜燈電子零組件		
小計				16400			
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	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C2	綜合高中	機械群	電腦製圖	二	38 (25/13)	電腦輔助繪圖實習 I	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. 能具備閱讀與繪製正投影三視圖之能力。 2. 能具備操作3D繪圖軟體之能力。 3. 能具備操作繪圖時的問題解決能力。 4. 能獨立且正確完成電腦輔助立體製圖丙級檢定題目之能力。 5. 能具備通過電腦輔助立體製圖丙級檢定之能力。 6. 能具備良好的工作態度與習慣。					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 圖面乃是各類行業在生產製程中所需要提供的溝通媒介，例如機械設計製圖、產品設計製圖、建築製圖、造園設計繪圖、電路圖、佈置圖等，學習製圖技術如同學習語言，運用範圍非常廣泛。 2. 教授學生學會識圖與繪圖能力，如同學會一種語言，對於未來就業機會是非常廣而實用。					
C2經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
收納箱		10	600	6000	收納學生圖紙作品		
3D印表機材料		6	1500	9000	繪製立體設計圖時以3D列印機列印成品		
小計				15000			
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	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C3	綜合高中	農業群	園藝與休閒	二	20 (8/12)	農場實習	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解園藝丙級檢定測驗內容，包括玫瑰花高壓繁殖、肥料調製、噴藥操作及資材識別，並協助通過園藝丙級檢定，增加基本農業技能。					
課程訓練內容		1. 噴藥操作 2. 玫瑰高壓繁殖 3. 肥料調製 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礎內容實施，用以培養學生基本農業操作基礎，對將來有意從事農業發展的學生提供一個基礎能力。					
C3經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
水苔		1	2000	2000	玫瑰花高壓繁殖訓練		
玫瑰花		10	300	3000	玫瑰花高壓繁殖訓練		
肥料		3	1000	3000	肥料識別秤重訓練用		
防護衣		10	600	6000	噴藥練習用		
小計				14000			
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	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C4	綜合高中	農業群	園藝與休閒	三	24 (13/11)	造園	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解造園施工必備之相關專業知識與技能，熟練砌磚、石材鋪面及植物栽培的施工方式，培養基本的造園施工技能，對未來從事造園景觀提供一個基礎施工能力。					
課程訓練內容		1. 磚作施工。 2. 鋪面施工。 3. 喬木種植。 4. 灌木種植。 5. 草花種植。 6. 草坪種植。					
實習課程與職場能力 之對應關係		進行造園施工課程後，可培養基本的造園施作能力，增加與業界的接軌能力。					
C4經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
襯墊砂		3	1500	4500	B1-B5施工練習用		
杉木柱		40	120	4800	B1大題紅磚立砌練習用		
高壓連鎖磚		100	25	2500	B3大題紅磚立砌練習用		
清水磚		80	25	2000	B4大題紅磚立砌練習用		
踏石		10	300	3000	B5大題紅磚立砌練習用		
小計				16800			
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(C12)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C12	綜合高中	農業群	畜產保健	二	41 (19/22)	畜產品加工實習I	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		畜產加工課程實作，成為畜產加工專家或肉品技術士					
課程訓練內容		肉品加工：貢丸、熱狗及臘肉 蛋品加工：皮蛋、鴨蛋及茶葉蛋 乳品加工：優酪乳、霜淇淋、乳品品質分析					
實習課程與職場能力 之對應關係		肉品加工市場：貢丸、熱狗及臘肉或肉品加工技術士 蛋品加工市場：皮蛋、鴨蛋及茶葉蛋 乳品加工市場：優酪乳、霜淇淋、乳品品質分析					
C12經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
瓦斯				2	850	1700	
鹽				2	20	40	
磷酸鹽				1	300	300	
豬肉				100	40	4000	
奶油				2	110	220	
醬油				1	70	70	
小計						6330	
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(C13)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C13	綜合高中	農業群	畜產保健	二	41 (19/22)	牧場實習I	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		家禽、家畜飼養管理，培養良好牧場經營者。					
課程訓練內容		家禽(蛋雞)、家畜(山羊、肉豬及乳牛)飼養、牧場防疫及家禽剪嘴、閹雞、動物保定、骨骼標本製作、採血。					
實習課程與職場能力 之對應關係		牧場動物飼養與管理、動物疾病防疫基礎觀念。					
C13經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
飼料(公斤)				900	18	16200	
血球計數盤				1800	2	3600	
雜支耗材				1	1000	1000	
小計						20800	
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(C14)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C14	綜合高中	土木與建築群	營建技術	二	41 (21/20)	材料試驗Ⅱ	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		本學程在職場上所對應的職務及工作內容有： 1. 傢俱木工技術員、木工師傅 2. 木作材料採購人員 3. TAF材料試驗室試驗室員 4. 木構造工地監造工程師 5. 土木、建築、室內裝修等工程人員 6. 土木技師、建築師、室內設 計師等設計師 7. 建築材料買賣 8. 政府建設局處等公職					
課程訓練內容		第 11、15、16週-工程材料課程：CHAP8 木材 木材分類及組織、 木材性質、製材及乾燥法、木材之腐蝕及 保存法、木材品質、木材材積計算 實習第十二單元：木材識別與各項性質試驗 實習第十三單元：木作實習					
實習課程與職場能力 之對應關係		透過木工實習讓學生體驗材的各項性質，期在實務上能注意木 構造的相關細節。 與職場對應關係有： 1. 大木作、細木製作 2. TAF材料試驗室木材性質試驗員 3. 木構造古蹟修復工程 4. 傢俱製作 5. 室內裝修 6. 土木建築相關工程之設計、施工、監造					
C14經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
板材		41	300	12300	單元十二木材識別與各項性質試驗、 單元十三木作實習		
角材		41	230	9430	單元十二木材識別與各項性質試驗、 單元十三木作實習		
小計				21730			
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(C32)

編號	學制	群別	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	餐旅群	餐飲技術	二	43 (20/23)	中餐烹飪Ⅱ	107
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解中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、團隊 合作學習與積極負責的工作態度，並通過中餐烹飪丙級檢定， 增加未來職業發展的選擇。					
課程訓練內容		1. 刀工進階訓練 2. 檢定內容及課程之教學 3. 檢定內容及課程之練習					
實習課程與職場能力 之對應關係		進行中餐烹飪課程後，至業界職場上可更快速與職場職位接 軌，若於廚房內場中，能進行中餐菜餚之製作。					
C32經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
鱸魚			2	110	220	課程使用	
花枝			12	60	720	課程使用	
蛤蜊			15	50	750	課程使用	
雞蛋			40	40	1600	課程使用	
根莖類蔬菜			25	30	750	課程使用	
乾香菇			1	500	500	課程使用	
雞胸			12	70	840	課程使用	
蝦仁			5	180	900	課程使用	
豬腿肉			35	80	2800	課程使用	
小排骨			35	90	3150	課程使用	
小計					12230		
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(C33)

編號	學制	群別	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	餐旅群	餐飲技術	二	43 (20/23)	西餐烹飪Ⅱ	107
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。					
C33經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
鮮奶油			5	400	2000	課程使用	
雞腿肉			40	80	3200	課程使用	
草蝦			2	200	400	課程使用	
鱸魚			15	110	1650	課程使用	
燻鮭魚			2	300	600	課程使用	
豬里肌			28	100	2800	課程使用	
奶油塊			13	150	1950	課程使用	
小計					12600		
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(C34)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C34	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	二	38 (20/18)	飲料調製Ⅱ	107
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. 釀造酒、蒸餾酒。合成酒與國產酒之認識。 2. 雞尾酒之調製。 3. 賓治調製 4. 吧台作業					
實習課程與職場能力 之對應關係		課程結束後能 1. 具備飲調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。					
C34經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
威士忌				1	400	400	課程使用
琴酒				1	400	400	課程使用
特調熱咖啡豆				7	200	1400	課程使用
蜂蜜				1	200	200	課程使用
義式咖啡豆				6	250	1500	課程使用
果糖				9	200	1800	課程使用
特調冰咖啡豆				9	200	1800	課程使用
小計					7500		
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(C35)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C35	綜合高中	食品群	食品加工	三	77 (25/52)	食品化學與分析實習 III(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。				
C35經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
六次甲基四胺		2	700	1400	包含色素分離、水質測定…等實驗		
殘氯測定套組		3	900	2700	包含色素分離、水質測定…等實驗		
廣用試紙		4	500	2000	包含色素分離、水質測定…等實驗		
荼乙二胺鹽酸鹽		2	2000	4000	包含色素分離、水質測定…等實驗		
乙醯丙酮		1	2100	2100	包含色素分離、水質測定…等實驗		
三氯醋酸		1	2000	2000	包含色素分離、水質測定…等實驗		
變色酸		1	2100	2100	包含色素分離、水質測定…等實驗		
次氯酸鈉		2	200	400	包含色素分離、水質測定…等實驗		
對-胺基苯磺酸		2	2000	4000	包含色素分離、水質測定…等實驗		
聚矽酮油		2	600	1200	包含色素分離、水質測定…等實驗		
小計				21900			
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(C36)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C36	綜合高中	食品群	食品加工	二	39 (7/32)	208班食品加工實習Ⅱ	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					
C36經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
黃豆		15	40	600	豆類加工實習材料用		
醬菜瓶		40	25	1000	豆類加工實習材料用		
安佳奶油		6	150	900	穀類類加工實習材料用		
德麥果膠粉		1	400	400	果蔬類加工實習材料用		
蜂蜜瓶		40	40	1600	果蔬加工實習材料用		
胛心肉		4	240	960	穀類加工實習材料用		
鮮奶油		6	180	1080	穀類加工實習材料用		
比薩絲		5	240	1200	穀類加工實習材料用		
愛玉子		1	600	600	果蔬加工實習材料用		
雞蛋		2	700	1400	穀類加工實習材料用		
長糯米		30	50	1500	穀類加工實習材料用		
香菇		1	760	760	穀類加工實習材料用		
小計				12000			
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(C39)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C39	進修部	食品群	食品加工科	一	35 (13/22)	食品加工實習Ⅱ	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。					
C39經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
馬芬蛋糕杯	200	3	600	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
奶油	10	150	1500	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
雞蛋	20	30	600	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
黑糖粉	15	40	600	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
葡萄乾	10	80	800	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
紅豆餡	4	130	520	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
奶粉	10	100	1000	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
酵母	4	120	480	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
麵粉	4	800	3200	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
沙拉油	2	150	300	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
砂糖	4	400	1600	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
小計			11200				
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	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C40	進修部	食品群	食品加工科	一	35 (13/22)	穀豆加工實習Ⅱ	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。					
C40經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
杏仁片	5	190	950	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習			
黑糖粉	10	30	300	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習			
沙拉油	5	190	950	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習			
安佳奶油	20	190	3800	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習			
鋁箔盒	400	5	2000	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習			
雞蛋	20	40	800	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習			
核桃	6	400	2400	包含發麵類、酥油皮類、各類麵食等產品實習			
小計			11200				
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(C42)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C42	進修部	食品群	食品加工科	二	24 (14/10)	果蔬加工實習Ⅱ	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。					
C42經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
食鹽	20	20	400	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
吉利T	3	120	360	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
米酒	8	120	960	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
吉利丁	3	120	360	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
雞蛋	20	40	800	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
果凍杯	200	2	400	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
食醋	10	40	400	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
耐熱布丁杯	200	4	800	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
葡萄乾	8	120	960	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
奶粉	14	250	3500	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
砂糖	5	452	2260	包含果凍蜜餞、蔬果餅乾、醃漬品等產品實習			
小計			11200				
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(C43)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C43	進修部	食品群	食品加工科	二	24 (14/10)	食品微生物實習II	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。					
C43經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
95%藥用酒精				7	200	1400	微生物等實驗
大腸桿菌及大腸桿菌群快速檢驗測試片(3M)				5	1400	7000	檢驗大腸桿菌及大腸桿菌群實驗
小計					8400		
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(C45)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C45	進修部	食品群	食品加工科	三	23 (8/15)	食化分析實習Ⅱ	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。					
C45經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
95%藥用酒精		12	200	2400	包含食品化學…等實驗		
氫氧化鈉		6	800	4800	包含食品化學…等實驗		
小計				7200			
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(C46)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C46	進修部	食品群	食品加工科	三	23 (8/15)	中式點心II	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。					
C46經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
奶油		20	150	3000	製作中式點心等實習產品		
蛋		20	40	800	製作中式點心等實習產品		
糖		9	40	360	製作中式點心等實習產品		
酵母		3	100	300	製作中式點心等實習產品		
小計				4460			
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(C52)

編號	學制	群別	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	食品群	食品加工	二	80 (16/64)	食品化學與分析實習 I (208 209)	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。				
C52經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
pH校正液		6	500	3000	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
鄰苯二甲酸氫鉀		1	1200	1200	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
碘化鉀		2	2100	4200	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
拋棄式光析管		2	800	1600	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
滴定管		10	500	5000	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
碘酸鉀		2	2100	4200	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
硝酸銀		1	2200	2200	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
95%藥用酒精		2	900	1800	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
氫氧化鈉		8	400	3200	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
酚酞		1	1600	1600	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
小計				28000			
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(C53)

編號	學制	群別	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	食品群	食品加工	三	38 (12/26)	308班食品加工實習IV	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。					
C53經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
梅花肉			9	240	2160	肉品加工實習材料用料用	
奶油			10	150	1500	中西點加工實習材料用	
後腿瘦肉			10	240	2400	肉品加工實習材料用料用	
背脂			10	80	800	肉品加工實習材料用料用	
雞蛋			1	700	700	蛋品加工實習材料用	
奶粉			2	250	500	乳品加工實習材料用	
鴨肉			8	300	2400	肉品加工實習材料用料用	
德麥果膠粉			1	400	400	中西點加工實習材料用	
鮮奶油			8	180	1440	乳品加工實習材料用	
德麥提拉米蘇預拌粉			5	350	1750	中西點加工實習材料用	
鴨蛋			1	1000	1000	蛋品加工實習材料用	
小計					15050		
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(C54)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C54	綜合高中	食品群	食品加工	三	39 (13/26)	309班食品加工實習IV	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		烘焙食品 蛋品加工 肉品加工					
實習課程與職場能力 之對應關係		加強烘焙食品，油皮油酥類，肉品加工實作技能，因應職場能力需求。					
C54經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
胛心肉				10	150	1500	實習材料用
背脂絞肉				21	40	840	實習材料用
魚露				1	160	160	實習材料用
安佳乳酪				6	235	1410	實習材料用
韓國辣椒細粒粉				1	250	250	實習材料用
玉米粉				2	51	102	實習材料用
地球牌可可粉				1	420	420	實習材料用
鮮乳				2	260	520	實習材料用
後腿瘦肉				24	80	1920	實習材料用
蝦膏				1	200	200	實習材料用
生核桃粒				1	450	450	實習材料用
韓國辣椒粗粒粉				1	250	250	實習材料用
安佳奶油				4	145	580	實習材料用
雞蛋				2	800	1600	實習材料用
鴨蛋				1	1250	1250	實習材料用
小計						11452	
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(C57)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C57	綜合高中	食品群	食品加工	二	41 (9/32)	209班食品加工實習II	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		烘焙食品 豆類加工 罐頭加工 果蔬加工					
實習課程與職場能力 之對應關係		加強培養學生烘焙食品，豆類加工，罐頭加工，果蔬加工實作 技能，並養成良好的衛生及工作習慣，因應職場能力需求，增 加未來職業發展的選擇。					
C57經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
有機黃豆				20	80	1600	實習材料用
糯米粉				10	51	510	實習材料用
雞蛋				2	800	1600	實習材料用
馬口鐵空罐 3 號				98	25	2450	實習材料用
圓形鋁模 6 吋				100	8	800	實習材料用
玻璃空瓶200cc				100	20	2000	實習材料用
烏豆沙				10	60	600	實習材料用
長糯米				20	65	1300	實習材料用
粽葉				10	90	900	實習材料用
小計						11760	
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(C58)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱	辦理 年度
C58	綜合高中	食品群	食品加工	二	39 (7/32)	208烘焙食品(含實習)	107
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、布丁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					
C58經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
砂糖		1	600	600	烘焙食品實習材料用		
奶油		10	180	1800	烘焙食品實習材料用		
堅果		1	450	450	烘焙食品實習材料用		
鋁箔盒		100	5	500	烘焙食品實習材料用		
酵母		3	130	390	烘焙食品實習材料用		
紅酒		2	300	600	烘焙食品實習材料用		
紅豆餡		2	150	300	烘焙食品實習材料用		
糖粉		9	40	360	烘焙食品實習材料用		
布丁粉		1	1000	1000	烘焙食品實習材料用		
沙拉油		1	150	150	烘焙食品實習材料用		
葡萄乾		6	120	720	烘焙食品實習材料用		
烤焙紙		100	3	300	烘焙食品實習材料用		
奶粉		3	300	900	烘焙食品實習材料用		
雞蛋		1	700	700	烘焙食品實習材料用		
小計				8770			
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

(三)證照考試報名費

肆、經費概算

一、106會計年度(106年8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)
小計			
合計(C)+(D)+(E)			0
其他費用			0
106會計年度總申請經費			0

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：



二、107會計年度(107年1月至7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	16400		
C2	15000		
C3	14000		
C4	16800		
C12	6330		
C13	20800		
C14	21730		
C32	12230		
C33	12600		
C34	7500		
C35	21900		
C36	12000		
C39	11200		
C40	11200		
C42	11200		
C43	8400		
C45	7200		
C46	4460		
C52	28000		
C53	15050		
C54	11452		
C57	11760		
C58	8770		
小計	305982		
合計(C)+(D)+(E)			305982
其他費用			0
107會計年度總申請經費			305982

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：