

國立臺南大學附屬高級中學

申請辦理106學年度
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	李承穎	電話(0)	06-2338501#252
手機號碼	0910091186	傳真機	06-2026654
E-MAIL	sciencefood9@gmail.com		
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 07 月 26 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2017-07-26

學制	總班級數	總學生數	備註
綜合高中	18班	676人	
進修部	3班	65人	



二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2017-07-26

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
土木與建築 群	營建技術	綜合高中	0	0	1	42	1	41	2	83
機械群	電腦製圖	綜合高中	0	0	1	20	1	40	2	60
食品群	食品加工	綜合高中	0	0	2	79	2	81	4	160
農業群	畜產保健	綜合高中	0	0	1	44	1	43	2	87
農業群	園藝與休閒	綜合高中	0	0	1	24	1	39	2	63
商業與管理 群	資訊應用	綜合高中	0	0	2	74	2	65	4	139
餐旅群	餐飲技術	綜合高中	0	0	1	43	1	41	2	84
食品群	食品加工 科	進修部	1	30	1	23	1	12	3	65

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	日 校	夜 校	日 校	夜 校					
合 計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%	
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年度預計		651	372	0	10	537	0	247	5	351	45	99.5%	0	7.7%	0	0%

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)：

-----103學年度-----

-----104學年度-----

貳、申請總表

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	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
C4	綜合高中	農業群	園藝與休閒	三	24	造園實習	106
C5	綜合高中	農業群	園藝與休閒	二	40	農園場實習	106
C8	綜合高中	食品群	食品加工	二	42	中式點心(含實習)	106
C9	綜合高中	食品群	食品加工	二	42	食品加工實習 I	106
C10	綜合高中	食品群	食品加工	三	39	食品加工實習 III	106
C11	綜合高中	食品群	食品加工	三	39	食品加工實習 III	106
C12	綜合高中	農業群	畜產保健	二	40	畜產加工實習	106
C14	綜合高中	土木與建築群	營建技術	二	42	材料試驗實習	106
C15	綜合高中	土木與建築群	營建技術	二	42	測量實習 I	106
C16	進修部	食品群	食品加工科	一	40	食品加工實習 I	106
C17	進修部	食品群	食品加工科	一	40	穀豆加工實習 I	106
C18	進修部	食品群	食品加工科	二	30	烘焙食品實習 I	106
C19	進修部	食品群	食品加工科	二	30	果蔬加工實習 I	106
C20	進修部	食品群	食品加工科	二	30	食品微生物實習 I	106
C21	進修部	食品群	食品加工科	三	23	畜產加工實習 I	106
C22	進修部	食品群	食品加工科	三	23	食化分析實習 I	106

C23	進修部	食品群	食品加工 科	三	23	中式點心I	106
C29	綜合高中	機械群	電腦製圖	三	20	數值控制實習	106
C30	綜合高中	機械群	電腦製圖	二	40	機械基礎實習	106
C35	綜合高中	食品群	食品加工	三	78	食品化學與分析實習 II	106
C37	綜合高中	土木與建築 群	營建技術	二	42	材料試驗II	106
C38	綜合高中	土木與建築 群	營建技術	二	42	測量實習II	106
C39	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	二	43	中餐烹飪I	106
C40	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	二	43	西餐烹飪I	106
C41	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	三	43	飲料與調酒I	106
C56	綜合高中	食品群	食品加工	二	42	食品加工實習 I	106
合計學生人數					982人		

參、規劃表

(一)實習材料費規劃表

1. 實習材料費(C4)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C4	綜合高中	農業群	園藝與休閒	三年級	24	造園實習	106
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,對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. 灌木施工 5. 草花施工 6. 草坪施工					
實習課程與職場能力 之對應關係		進行造園施工課程後,可培養學生基本造園施工能力,增加與業界接軌能力.					
C4經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
高壓連鎖磚		160	25	4000	B3大題鋪面施工練習		
襯墊砂		9	150	1350	B1-B5大題練習		
清水磚		160	25	4000	B4大題紅磚立砌練習		
踏石		12	300	3600	B5大題練習		
杉木柱		50	120	6000	B1大題練習		
小計				18950			
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(C5)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C5	綜合高中	農業群	園藝與休閒	二年級	40	農園場實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生了解園藝丙級檢定測驗內容, 包括玫瑰花高壓繁殖, 肥料調配, 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基礎, 將來有意從農發展的學生, 提供一個基本培訓.					
C5經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
防護衣		15	600	9000	噴藥練習		
水苔		4	1600	6400	玫瑰花高壓繁殖練習		
化學肥料		7	1000	7000	肥料識別及秤重練習		
玫瑰花		32	300	9600	玫瑰花高壓繁殖練習		
小計				32000			
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(C8)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C8	綜合高中	食品群	食品加工	二年級	42	中式點心(含實習)	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		學得一技之長已為進入職場準備 將課本知識與現場實作融會貫通，提升學習成就 鼓勵學生設定目標力爭上游					
課程訓練內容		含油皮油酥類、糕漿皮類點心、發粉發麵類、燙麵類、冷水麵、米食米漿類等及各種創意料理					
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 畢業後經由考取中式麵食丙級證照能夠迅速進入職場工作					
C8經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
芋頭餡			9	90	810	中式點心實習材料用	
砂糖			1	600	600	中式點心實習材料用	
雞蛋			1	700	700	中式點心實習材料用	
卡夫奶油乳酪			5	250	1250	實習材料用	
麵粉			1	600	600	中式點心實習材料用	
苦甜巧克力			3	350	1050	實習材料用	
豆沙餡			20	85	1700	中式點心實習材料用	
杏仁粉			3	350	1050	中式點心實習材料用	
鮮奶油			8	180	1440	實習材料用	
檸檬巧克力			1	350	350	實習材料用	
提拉米蘇預拌粉			4	300	1200	實習材料用	
奶油			25	190	4750	實習材料用	
葡萄糖漿			3	80	240	實習材料用	
鏡面果膠			1	300	300	實習材料用	
小計					16040		
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(C9)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C9	綜合高中	食品群	食品加工	二年級	42	食品加工實習 I	106
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		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					
C9經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
糖粉		10	45	450	穀豆類加工實習材料用		
鳳梨糕		30	90	2700	穀類加工實習材料用		
糯米粉		1	600	600	穀類加工實習材料用		
紅豆		8	120	960	豆類加工實習材料用		
卡夫奶油乳酪		5	250	1250	加工實習材料用		
糯米醋		9	80	720	果蔬加工實習材料用		
麥芽糖		20	50	1000	果蔬加工實習材料用		
法國粉		20	80	1600	穀類加工實習材料用		
黑糖		10	40	400	果蔬加工實習材料用		
在來米粉		1	600	600	穀豆類加工實習材料用		
豆沙餡		20	85	1700	果蔬加工實習材料用		
麵粉		1	620	620	穀豆類加工實習材料用		
鋁模		1	600	600	實習材料用		
鹹蛋黃		200	7	1400	穀豆類加工實習材料用		
雞蛋		2	700	1400	穀豆類加工實習材料用		
小計				16000			
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(C10)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C10	綜合高中	食品群	食品加工	三年級	39	食品加工實習Ⅲ	106
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, 、穀類加工原料的主, 搭配業界師傅傳授職場實作經驗, 進行農畜產品加工技能製作					
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					
C10經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
奶粉			3	250	750	乳品加工實習材料用	
可可粉			1	250	250	穀類加工實習材料用	
正香軒特級苦甜巧克力			4	350	1400	穀類加工實習材料用	
正香軒特級純白巧克力			4	350	1400	穀類加工實習材料用	
堅果			6	300	1800	穀類加工實習材料用	
水手牌高筋麵粉			1	850	850	穀類加工實習材料用	
豆沙餡			20	85	1700	穀類加工實習材料用	
後腿瘦肉			10	150	1500	肉品加工實習材料用	
梅花肉			10	150	1500	肉品加工實習材料用	
雞蛋			1	600	600	穀類加工實習材料用	
鹹蛋黃			200	7	1400	穀類加工實習材料用	
含鹽奶油			6	300	1800	肉品加工實習材料用	
酸奶油			3	350	1050	乳品加工實習材料用	
小計					16000		
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(C11)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C11	綜合高中	食品群	食品加工	三年級	39	食品加工實習Ⅲ	106
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 中式點心 肉品加工 蛋糕裝飾 年節禮盒製作					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 強化西點蛋糕、中式點心、肉品加工、蛋糕裝飾、年 節禮盒製作之實力 2. 能力完備後，能快速適應職場能力要求。					
C11經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
三花奶水		23	43	989	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
鮮奶油		10	165	1650	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
桔水		16	35	560	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
吉利丁		1	709	709	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
核桃仁		4	350	1400	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
OREGON藍莓罐		16	170	2720	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
正香軒片狀巧 克力		10	265	2650	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
細砂糖		1	700	700	西點蛋糕、中式麵食、蛋糕裝飾、肉品加工實 習材料用		
安佳奶油		14	235	3290	西點蛋糕、中式麵食、蛋糕裝飾實習材料用		
安佳乳酪		20	135	2700	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
小計				17368			
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(C12)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C12	綜合高中	農業群	畜產保健	二年級	40	畜產加工實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		畜產加工課程實作，成為畜產加工的專家或肉品技術士。					
課程訓練內容		丙級肉品技術士。					
實習課程與職場能力 之對應關係		肉品加工如肉類的乳化，貢丸、熱狗等。					
C12經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
實習肉品(斤)		250	90	22500	肉品檢定用豬肉		
粉料類		2000	1	2000	包含鹽巴、細砂糖、磷酸鹽等....粉料。		
瓦斯		4	800	3200	20公斤瓦斯/桶		
小計				27700			
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(C14)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	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	二年級	42	材料試驗實習	106
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，讓學生步出校門即可為企業界所用。					
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，如可至材料試驗室、水泥製品工廠等。					
C14經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
細粒料	12	1400	16800	單元二 細粒料吸水率與比重試驗、 單元三 細粒料篩分析			
粗粒料	12	1400	16800	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			
小計			33600				
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(C15)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C15	綜合高中	土木與建築群	營建技術	二年級	42	測量實習I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解土木建築領域之工程測量必備的相關專業知識與技能，熟練各種測量儀器之操作，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，並指導學生通過勞動部技術士「測量丙級」檢定，增加未來職業發展的選擇。					
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					
實習課程與職場能力 之對應關係		進行測量實習與工程測量實習課程後，至業界職場上可更快速與職場工作職位接軌，可於業界擔任測量員，亦可考取公家機關之測量工程人員。					
C15經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
道釘鋼釘		16	200	3200	測量用具		
測針		60	80	4800	測量照準用		
木椿		160	60	9600	經緯儀對點照準用		
小計				17600			
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(C16)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C16	進修部	食品群	食品加工科	一年級	40	食品加工實習 I	106
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。					
C16經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
沙拉油	4	190	760	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
雞蛋	32	40	1280	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
糯米粉	10	40	400	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
奶油	7	130	910	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			
砂糖	4	580	2320	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
馬芬蛋糕杯	310	3	930	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
奶粉	8	250	2000	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			
麵粉	3	800	2400	包含蛋糕、餅乾、西點、麵食、米食產品實習			
小計			12800				
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(C17)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C17	進修部	食品群	食品加工科	一年級	40	穀豆加工實習I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生了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. 了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。					
C17經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
雞蛋		2	800	1600	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
糯米粉		5	40	200	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
糖粉		8	50	400	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
杏仁片		2	520	1040	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
馬芬蛋糕杯		200	3	600	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
葡萄乾		1	240	240	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
乳酪絲		4	250	1000	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
烏豆沙		8	190	1520	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
奶油		8	150	1200	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
水果乾		2	500	1000	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
砂糖		2	580	1160	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
核桃		2	400	800	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
鋁箔盒		208	5	1040	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
蔓越莓乾		2	500	1000	包含中式麵食、烘焙等實習產品		
小計				12800			
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(C18)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C18	進修部	食品群	食品加工科	二年級	30	烘焙食品實習 I	106
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		西點蛋糕麵包餅乾及烘焙食品丙級檢定訓練 山形白吐司、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁甜麵包、圓頂奶油吐司、圓頂葡萄乾吐司、橄欖型餐包、戚風蛋糕、餅乾、烤布丁、巧克力派等					
實習課程與職場能力 之對應關係		學習一技之長，畢業後經由考取丙級證照有能力進入職場工作					
C18經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
烤焙紙	5	150	750	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
自黏袋	3	50	150	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品之包裝			
小蘇打	1	80	80	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
泡打粉	1	70	70	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
布丁粉	1	1000	1000	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
餅乾袋	2	30	60	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品之包裝			
吐司袋	3	40	120	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品之包裝			
雞蛋	50	40	2000	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
砂糖	1	550	550	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
蔓越莓	5	120	600	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
可可粉	1	85	85	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
堅果	5	200	1000	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
葡萄乾	3	100	300	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
鮮奶油	3	130	390	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
奶粉	6	280	1680	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
酵母	5	120	600	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
乳酪	6	150	900	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
奶油	30	150	4500	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
紅豆餡	3	95	285	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			
沙拉油	2	140	280	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品			

糖粉	20	30	600	包含餅乾、麵包、西點、蛋糕…等實習產品
小計			16000	
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(C19)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C19	進修部	食品群	食品加工科	二年級	30	果蔬加工實習 I	106
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		蜜餞、果醬、果蔬點心等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					
C19經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
玻璃瓶	1	960	960	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品容器			
雞蛋	30	40	1200	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
香油	1	50	50	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
米酒	10	120	1200	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
龍眼乾	6	200	1200	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
蜂蜜	2	300	600	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
食鹽	5	20	100	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
醬油	2	80	160	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
食醋	5	90	450	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
砂糖	1	580	580	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
奶油	10	150	1500	包含蜜餞、果醬、蔬果加工製品…等實習產品			
小計			8000				
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(C20)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C20	進修部	食品群	食品加工科	二年級	30	食品微生物實習 I	106
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。					
C20經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
營養肉羹培養基(NB)				2	1625	3250	液體培養
營養瓊脂培養基(NA)				2	1800	3600	斜面培養法
平板計數瓊脂培養基(PCA)				2	895	1790	塗抹平板法
磷酸二氫鉀				2	300	600	稀釋菌液
小計						9240	
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(C21)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C21	進修部	食品群	食品加工科	三年級	23	畜產加工實習 I	106
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		烤雞、烤鴨、肉丸、肉燥、滷味、奶烙等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					
C21經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
香菇	1	700	700	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
胡椒粒	3	30	90	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
烤肉醬	2	50	100	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
雞蛋	20	40	800	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
肉片	1	1000	1000	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
起司	3	220	660	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
枸杞	1	300	300	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
塑膠袋	5	60	300	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品包裝			
甜辣醬	6	50	300	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
滷包	7	40	280	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
紅棗	1	300	300	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
胡椒粉	3	30	90	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
醬油	3	60	180	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
蒜頭	6	60	360	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
番茄醬	2	70	140	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
雞腿	20	80	1600	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
豬絞肉	10	80	800	包含烤雞、肉丸、滷味、餡餅…等實習產品			
小計			8000				
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(C22)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C22	進修部	食品群	食品加工科	三年級	23	食化分析實習 I	106
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。					
C22經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
95%藥用酒精		8	970	7760	包含食品化學…等實驗		
氫氧化鈉		2	400	800	包含食品化學…等實驗		
小計				8560			
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(C23)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C23	進修部	食品群	食品加工科	三年級	23	中式點心I	106
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。					
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。					
C23經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
奶油		8	150	1200	中式點心實習產品		
杏仁片		2	520	1040	中式點心實習產品		
水果乾		2	500	1000	中式點心實習產品		
葡萄乾		2	240	480	中式點心實習產品		
糯米粉		10	40	400	中式點心實習產品		
乳酪絲		4	250	1000	中式點心實習產品		
蔓越莓乾		1	500	500	中式點心實習產品		
雞蛋		1	800	800	中式點心實習產品		
砂糖		2	580	1160	中式點心實習產品		
鋁箔盒		250	5	1250	中式點心實習產品		
馬芬蛋糕杯		150	3	450	中式點心實習產品		
核桃		4	400	1600	中式點心實習產品		
糖粉		8	50	400	中式點心實習產品		
烏豆沙		8	190	1520	中式點心實習產品		
小計				12800			
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(C29)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C29	綜合高中	機械群	電腦製圖	三年級	20	數值控制實習	106
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。					
C29經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
壓克力板			40	40	1600	平面繪圖轉程式練習工件	
LED光條控制器			15	200	3000	小夜燈學期作品電子組件	
壓克力塊			25	50	1250	浮凸加工作品所需工件	
6MM木板			3	800	2400	平面繪圖轉程式練習工件	
電子零組件(開關、單芯線等)			20	200	4000	小夜燈學期作品電子組件	
小計					12250		
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(C30)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C30	綜合高中	機械群	電腦製圖	二年級	40	機械基礎實習	106
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。					
C30經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
圓棒鐵桿			80	40	3200	車床用	
車床刀具			20	500	10000	車床用	
銑床刀具			10	500	5000	銑床用	
壓克力塊			40	50	2000	銑床用	
方型鐵塊			40	60	2400	銑床用	
小計					22600		
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(C35)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C35	綜合高中	食品群	食品加工	三年級	78	食品化學與分析實習II	106
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		學習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		
酚酞		1	1600	1600	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
硝酸銀		2	2000	4000	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
碘酸鉀		2	2000	4000	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
氫氧化鈉		3	500	1500	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
95%藥用酒精		6	900	5400	包含酸鹼滴定、pH測定…等實驗		
小計				16500			
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(C37)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C37	綜合高中	土木與建築群	營建技術	二年級	42	材料試驗II	106
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，讓學生步出校門即可為企業界所用。					
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，如可至材料試驗室、水泥製品工廠等。					
C37經費概算							
項目 名稱	數量	單價	合計	說明			
木材材料	5	5000	25000	包含紅豆杉、南洋杉、樟木、紅檜等材料			
水泥	5	200	1000	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	380	20	7600	包含鋼筋#6、#5、#4，單元九 鋼筋抗拉試驗、單元十一 鋼筋抗彎試驗			
小計			33600				
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(C38)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C38	綜合高中	土木與建築群	營建技術	二年級	42	測量實習II	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		培養學生瞭解土木建築領域之工程測量必備的相關專業知識與技能，熟練各種測量儀器之操作，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，並指導學生通過勞動部技術士「測量丙級」檢定，增加未來職業發展的選擇。					
課程訓練內容		7. 控制測量 8. 間接高程測量 9. 應用測量 10. 高程測設 11. 丙級測量檢定內容及課程之教學 12. 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		進行測量實習與工程測量實習課程後，至業界職場上可更快速與職場工作職位接軌，可於業界擔任測量員，亦可考取公家機關之測量工程人員。					
C38經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
噴漆		20	200	4000	標註點位記號用		
小計				4000			
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(C39)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C39	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	二年級	43	中餐烹飪I	106
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. 刀工認識 2. 食材認識 3. 檢定內容及課程之教學 4. 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。					
C39經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
猪瘦肉				25	90	2250	
葉菜類蔬菜				10	46	460	
根莖類蔬菜				10	40	400	
蝦仁				13	180	2340	
雞蛋				5	40	200	
小排骨				25	90	2250	
乾香菇				2	500	1000	
鱸魚				5	110	550	
小計						9450	
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(C40)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C40	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	二年級	43	西餐烹飪I	106
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。					
C40經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
雞腿肉				10	80	800	
草蝦				16	200	3200	
牛腩				4	180	720	
猪里肌				13	100	1300	
鱸魚				9	125	1125	
起司絲				3	240	720	
小計					7865		

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(C41)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C41	綜合高中	餐旅群	餐飲技術	三年級	43	飲料與調酒I	106
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. 飲料店的分類及經營。 2. 茶之分類、特性及沖泡方法。 3. 調味茶、養生茶之認識及調製。 4. 咖啡的種類、特性及沖煮法。 5. 特調熱咖啡及冰咖啡的製作。 6. 果汁飲料與冰沙的調製。 7. 調飲丙級檢定教學					
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。					
C41經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
伯爵紅茶葉				4	150	600	
黑森林果粒茶				2	200	400	
義式咖啡豆				4	250	1000	
虹吸咖啡壺				5	2000	10000	
特調冰咖啡豆				4	200	800	
阿薩姆紅茶葉				4	150	600	
紫羅蘭花茶				1	150	150	
茉莉綠茶葉				3	200	600	
特調熱咖啡豆				4	200	800	
小計						14950	
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(C56)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C56	綜合高中	食品群	食品加工	二年級	42	食品加工實習 I	106
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 中式點心 肉品加工 蛋糕裝飾 年節禮盒製作					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 強化西點蛋糕、中式點心、肉品加工、蛋糕裝飾、年 節禮盒製作之實力 2. 能力完備後，能快速適應職場能力要求。					
C56經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
雞蛋		4	800	3200	西點蛋糕、中式麵食、蛋糕裝飾實習材料 用		
安佳奶油		6	235	1410	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
大成沙拉油		1	159	159	西點蛋糕、中式麵食、蛋糕裝飾實習材料 用		
安佳乳酪		22	135	2970	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
核桃仁		3	350	1050	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
美國《CAMPOS》馬卡 龍專用杏仁粉		3	500	1500	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
細砂糖		1	700	700	西點蛋糕、中式麵食、蛋糕裝飾、豆類加 工、果蔬加工實習材料用		
正香軒片狀巧克力		4	265	1060	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
法國保虹冷凍無糖芒 果果泥		2	529	1058	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
鮮奶油		17	165	2805	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
三花奶水		5	50	250	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
桔子水(蜜柑汁)		4	35	140	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
金礦水蜜桃罐		12	100	1200	西點蛋糕、蛋糕裝飾實習材料用		
小計				17502			

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)
C4	18950		
C5	32000		
C8	16040		
C9	16000		
C10	16000		
C11	17368		
C12	27700		
C14	33600		
C15	17600		
C16	12800		
C17	12800		
C18	16000		
C19	8000		
C20	9240		
C21	8000		
C22	8560		
C23	12800		
C29	12250		
C30	22600		
C35	16500		
C37	33600		
C38	4000		
C39	9450		
C40	7865		
C41	14950		
C56	17502		
小計	422175		
合計(C)+(D)+(E)			422175

其他費用	0
106會計年度總申請經費	422175

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)
小計			
合計(C)+(D)+(E)			0
其他費用			0
107會計年度總申請經費			0

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

