

國立臺南大學附屬高級中學

申請辦理107學年度屬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  
計畫執行成果報告書

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)

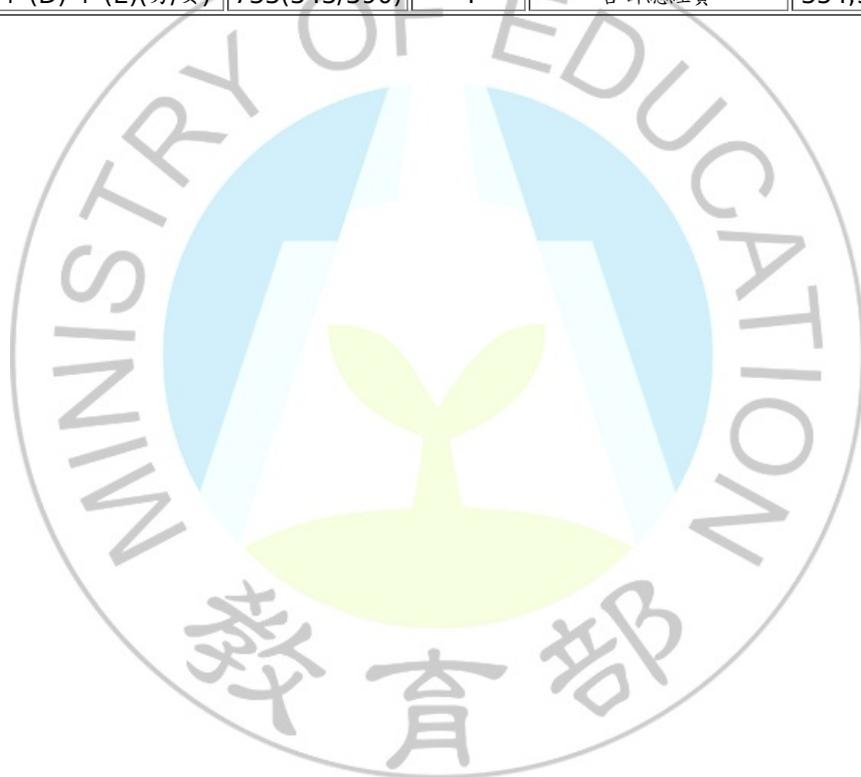
中華民國 108 年 04 月 02 日

壹、學校申請總表

(一)實習材料費(C)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	原住民	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	核定 經費額度	執行 經費額度	辦理 年度
C1	進修部 食品群/食品加工科	一	20 (9/11)	1	食品加工實習 I	11,795	11,790	107
C2	進修部 食品群/食品加工科	一	20 (9/11)	1	穀豆加工實習 I	7,800	7,800	107
C3	進修部 食品群/食品加工科	二	22 (10/12)	0	食品微生物實習 I	12,915	12,895	107
C4	進修部 食品群/食品加工科	二	22 (10/12)	0	果蔬加工實習 I	12,341	12,330	107
C6	進修部 食品群/食品加工科	三	23 (13/10)	0	食化分析實習 I	8,400	8,400	107
C7	進修部 食品群/食品加工科	三	23 (13/10)	0	中式點心實習 I	8,000	8,000	107
C8	進修部 食品群/食品加工科	三	23 (13/10)	0	畜產加工實習 I	13,370	13,370	107
C30	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	40 (24/16)	0	測量實習 I	21,280	21,280	107
C31	綜合高中 土木與建築群/營建技術	二	40 (24/16)	0	材料試驗 I	21,000	21,000	107
C41	綜合高中 農業群/畜產保健	三	41 (19/22)	0	牧場實習 III	28,700	28,700	107
C50	綜合高中 機械群/電腦製圖	二	39 (30/9)	0	機械基礎實習	21,840	21,840	107
C52	綜合高中 機械群/電腦製圖	三	38 (25/13)	0	數值控制實習	18,760	18,760	107
C60	綜合高中 食品群/食品加工	二	37 (20/17)	0	208班中式點心含實習	14,000	14,000	107
C61	綜合高中 食品群/食品加工	二	37 (20/17)	0	208班食品微生物實習 I	8,000	8,000	107
C62	綜合高中 食品群/食品加工	二	37 (17/20)	0	209班食品微生物實習 I	8,000	8,000	107
C65	綜合高中 食品群/食品加工	二	37 (20/17)	0	208食品加工實習 I	15,267	15,267	107
C67	綜合高中 食品群/食品加工	三	39 (7/32)	1	308食品加工實習 III	14,840	14,840	107
C69	綜合高中 食品群/食品加工	二	37 (17/20)	0	209 食品加工實習 I	21,800	21,615	107
C70	綜合高中 農業群/園藝與休閒	二	19 (10/9)	0	農園場實習	17,850	17,850	107
C71	綜合高中 農業群/園藝與休閒	三	20 (8/12)	0	造園	13,790	13,790	107

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	原住民	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	核定 經費額度	執行 經費額度	辦理 年度
C98	綜合高中 食品群/食品加工	三	39 (9/30)	0	309 食品加工實習Ⅲ	27,241	27,015	107
C100	綜合高中 食品群/食品加工	三	80 (16/64)	1	食品化學與分析實習 Ⅱ(308+309)	28,000	27,950	107
合計參加學生人數(C)(男/女)			733(343/390)	4	合計經費	354,989	354,492	
合計參加學生總人數(C) + (D) + (E)(男/女)			733(343/390)	4	合計總經費	354,989	354,492	



## 貳、各場次成果報告

### (一)實習材料費執行成果表

#### 1. 實習材料費(C1)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C1	進修部食品群食品加工科	一年級	40 (20/20)	食品加工實習 I	107
實際辦理	C1	進修部食品群食品加工科	一年級	20 (9/11)	食品加工實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正： <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
麵粉	1,100	1,650	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
葡萄乾	360	600	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶油	925	640	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
紅豆沙	900	1,200	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
黑糖	520	450	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
砂糖	560	800	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
二砂糖	480	600	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
雞蛋	2,800	2,460	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
酵母	600	600	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
泡打粉	1,750	1,050	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶粉	1,200	1,200	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
沙拉油	600	540	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	11,795	11,790	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	本學期的食品加工實習目標是讓學生了解食品加工產品的製作技巧，課程中安排了：黑糖糕、三角豆沙包等，使用到在來麵粉、砂糖、紅豆餡、雞蛋、沙拉油、奶粉、酵母等加工相關材料，執行情況依照課程訓練內容，呈現出該有的學習成效，其具體成果皆已詳述及呈現於佐證資料中。
遭遇問題	部份材料之使用，在課程上與價格上會有些許變動，故在經費核銷上材料名稱、數量與單價較不易與原申請計畫所編列之預算相符。
建議事項(請條列)	希望經費核銷能更有彈性，因任課教師異動或課程內容有所調整，使實習進度內容及使用材料與原本申請之計畫有些許變更，若經費核銷能採彈性方式，以符合現任任課教師實作教學之需求。
計畫佐證資料	1. 課程教案 2. 學生名冊 3. 課程學習單



黑糖糕成品



三角豆沙包成品

教師姓名	陳儒儀	聯絡電話	(06)2338501#803
Email	fish310@tntcsh.tn.edu.tw	手機	0928516336

## 2. 實習材料費(C2)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C2	進修部食品群食品加工科	一年級	40 (20/20)	穀豆加工實習 I	107
實際辦理	C2	進修部食品群食品加工科	一年級	20 (9/11)	穀豆加工實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
沙拉油	570	240	物價波動、課程產品配方量微調
雞蛋	1,400	1,560	物價波動、課程產品配方量微調
黑糖粉	240	330	物價波動、課程產品配方量微調
乾香菇	900	1,200	物價波動、課程產品配方量微調
鋁箔盒	1,185	2,000	物價波動、課程產品配方量微調
白胡椒	400	120	物價波動、課程產品配方量微調
麻油	405	350	物價波動、課程產品配方量微調
烏豆沙	950	800	物價波動、課程產品配方量微調
饅頭紙	150	300	物價波動、課程產品配方量微調
鳳梨醬	0	0	無
核桃	1,600	900	物價波動、課程產品配方量微調
總計	7,800	7,800	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在經費補助之下，減輕學生材料費負擔。</li> <li>2. 充足的經費補助，使課程更具豐富性。</li> <li>3. 學習穀豆加工實習包括：桃酥、丹麥小西餅、水餃、奶油空心餅、大理石蛋糕</li> </ol>
遭遇問題	因配課因素，有些課程寫計畫和執行者並不一致，在材料品項請購，按核定限制，造成執行教師困擾。
建議事項(請條列)	以單筆經費核撥方式由執行計畫教師配合課程進行採購。
計畫佐證資料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 穀豆加工實習課程教案</li> <li>2. 食品一學生名單</li> </ol>

佐證照片



產品水餃



產品丹麥小西餅

教師姓名	陳曉菁	聯絡電話	(06)2335494#
Email	hsiaochingchen@yahoo.com.tw	手機	



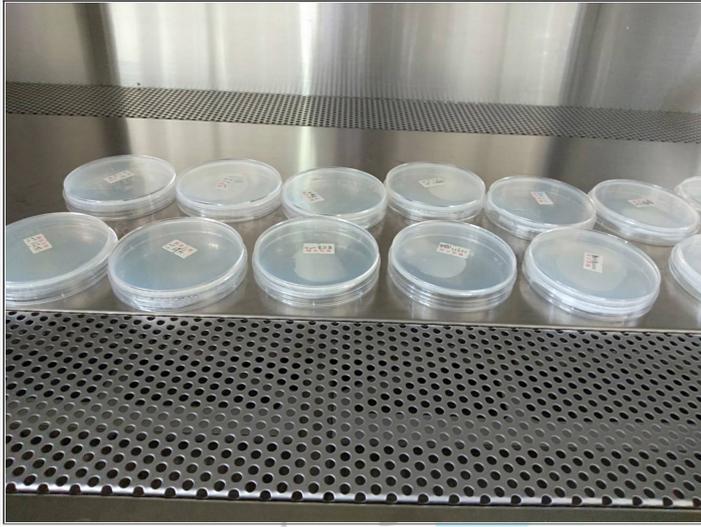
### 3. 實習材料費(C3)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C3	進修部食品群食品加工科	二年級	30 (10/20)	食品微生物實習 I	107
實際辦理	C3	進修部食品群食品加工科	二年級	22 (10/12)	食品微生物實習 I	107

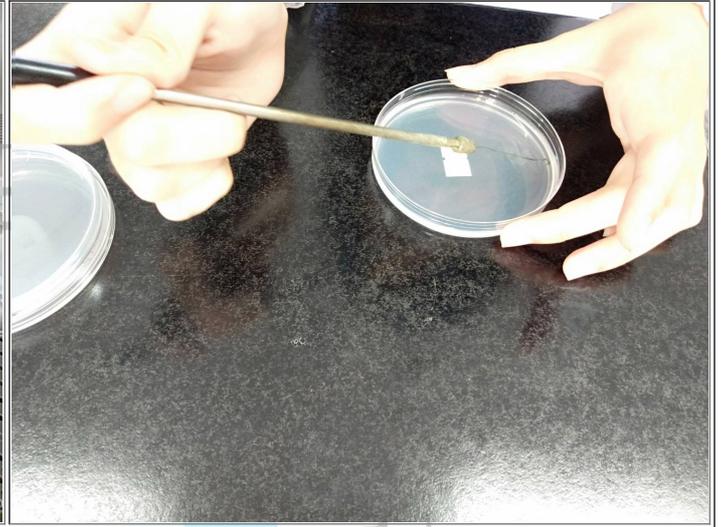
經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
營養肉羹培養基(NB)	2,700	2,500	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
營養瓊脂培養基(NA)	2,500	2,250	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
平板計數瓊脂培養基(PCA)	1,215	2,500	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
磷酸二氫鉀	500	700	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
洋杉油	1,100	1,020	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
95%藥用酒精	1,800	525	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
革蘭式染色	3,100	3,400	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	12,915	12,895	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	本學期的食品微生物實習目標是讓學生了解及熟練各種微生物檢測，課程中安排了75%酒精滅菌、斜面培養、傾注平板法等相關實驗，實驗中使用到營養肉羹培養基(NB)、營養瓊脂培養基(NA)、平板技術瓊脂培養基(PCA)等實驗相關材料，執行情況依照實驗目的、實驗原理呈現出該有的實驗成果，其具體成果皆已詳述及呈現於佐證資料中。
遭遇問題	1. 部分器材及耗材價格較高，無法充分供應。 2. 儀器故障率因使用率高而增加，也相對增加保養費及維修費。
建議事項(請條列)	建議編列耗材費及維修費之預算
計畫佐證資料	1. 課程教案 2. 學生名冊 3. 課程學習單

佐證照片



微生物檢測1



微生物檢測2

教師姓名	陳儒儀	聯絡電話	(06)2338501#803
Email	fish310@tntcsh.tn.edu.tw	手機	0928516336



#### 4. 實習材料費(C4)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C4	進修部食品群食品加工科	二年級	30 (10/20)	果蔬加工實習 I	107
實際辦理	C4	進修部食品群食品加工科	二年級	22 (10/12)	果蔬加工實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
安佳奶油	740	960	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
雞蛋	2,400	3,280	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
泡打粉	1,000	1,050	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶粉	1,200	1,200	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
鮮奶油	1,080	600	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
吉利丁	400	360	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
芝麻粉	960	400	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
砂糖	800	880	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
食醋	960	360	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
洋菜條	301	360	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
麥芽糖	700	480	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
紅豆沙	1,800	2,400	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	12,341	12,330	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	本學期的果蔬加工實習目標是讓學生了解食品加工產品的製作技巧，課程中安排了：台式泡菜、香蕉蛋糕等，使用到奶油、雞蛋、米酒、食醋、醬油、砂糖、食鹽等加工相關材料，執行情況依照課程訓練內容，呈現出該有的學習成效，其具體成果皆已詳述及呈現於佐證資料中。
遭遇問題	部份材料之使用，在課程上與價格上會有些許變動，故在經費核銷上材料名稱、數量與單價較不易與原申請計畫所編列之預算相符。
建議事項(請條列)	希望經費核銷能更有彈性，因任課教師異動或課程內容有所調整，使實習進度內容及使用材料與原本申請之計畫有些許變更，若經費核銷能採彈性方式，以符合現任任課教師實作教學之需求。
計畫佐證資料	1. 課程教案 2. 學生名冊 3. 課程學習單

佐證照片



台式泡菜成品



香蕉蛋糕成品

教師姓名	陳儒儀	聯絡電話	(06)2338501#803
Email	fish310@tntcsh.tn.edu.tw	手機	0928516336



## 5. 實習材料費(C6)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C6	進修部食品群食品加工科	三年級	24 (15/9)	食化分析實習 I	107
實際辦理	C6	進修部食品群食品加工科	三年級	23 (13/10)	食化分析實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
95%藥用酒精	1,800	900	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
氫氧化鈉	1,600	420	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
鄰苯二甲酸氫甲	1,100	2,100	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
酚□	1,100	280	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
碘酸鉀	1,400	2,500	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
碘化鉀	1,400	2,200	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	8,400	8,400	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	本學期的食化分析實習目標是讓學生了解食品檢驗分析方法及檢測分析之技巧，課程中安排了：75%酒精配製、標準溶液配製及標定、酸鹼滴定等實驗，實驗中使用到95%藥用酒精、氫氧化鈉等實驗相關器具，執行情況依照實驗目的、實驗原理呈現出該有的實驗成果，其具體成果皆已詳述及呈現於佐證資料中。
遭遇問題	1. 部分器材及耗材價格較高，無法充分供應。 2. 儀器故障率因使用率高而增加，也相對增加保養費及維修費。
建議事項(請條列)	建議編列耗材費及維修費之預算
計畫佐證資料	1. 課程教案 2. 學生名冊 3. 課程學習單



酒精配製



酸鹼滴定

教師姓名	陳儒儀	聯絡電話	(06)2338501#803
Email	fish310@tntcsh.tn.edu.tw	手機	0928516336

## 6. 實習材料費(C7)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C7	進修部食品群食品加工科	三年級	24 (15/9)	中式點心實習 I	107
實際辦理	C7	進修部食品群食品加工科	三年級	23 (13/10)	中式點心實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
糖	300	400	物價波動、課程產品配方量微調
糖粉	300	120	物價波動、課程產品配方量微調
果醬	480	720	物價波動、課程產品配方量微調
核桃	1,880	1,200	物價波動、課程產品配方量微調
卡式達粉	690	1,000	物價波動、課程產品配方量微調
蛋	2,100	1,560	物價波動、課程產品配方量微調
乳酪絲	1,750	2,400	物價波動、課程產品配方量微調
白芝麻	300	360	物價波動、課程產品配方量微調
黑芝麻	200	240	物價波動、課程產品配方量微調
總計	8,000	8,000	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在經費補助之下，減輕學生材料費負擔。</li> <li>2. 充足的經費補助，使課程有更豐富性。</li> <li>3. 學習中式點心包括：菠蘿麵包、地瓜圓湯圓、桂圓黑糖蛋糕</li> </ol>
遭遇問題	因配課因素，有些課程寫計畫和執行者並不一致，在材料品項請購，按核定限制，造成執行教師困擾。
建議事項(請條列)	以單筆經費核撥方式，由執行計畫教師配合課程進行採購
計畫佐證資料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式點心實習課程檔案</li> <li>2. 食品三學生名單</li> </ol>

佐證照片

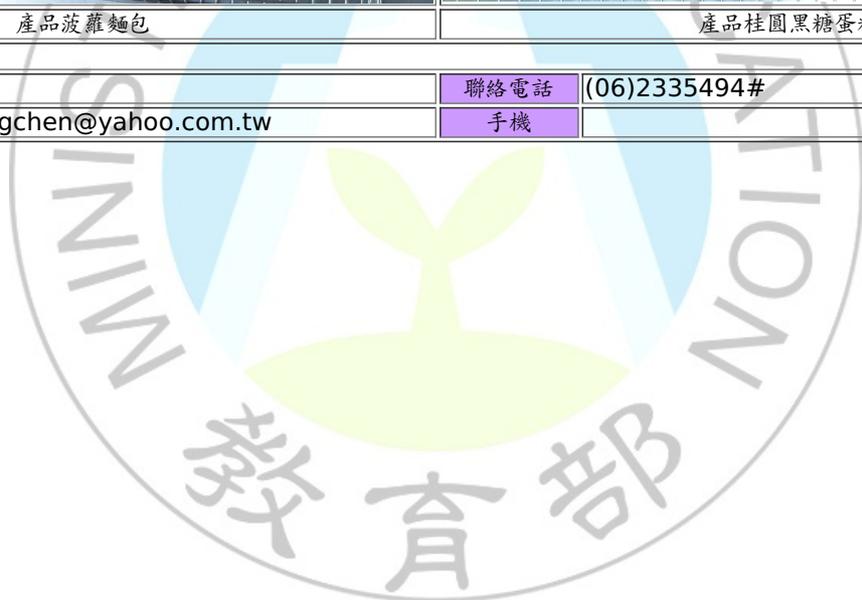


產品波蘿麵包



產品桂圓黑糖蛋糕

教師姓名	陳曉菁	聯絡電話	(06)2335494#
Email	hsiaochingchen@yahoo.com.tw	手機	



## 7. 實習材料費(C8)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C8	進修部食品群食品加工科	三年級	24 (15/9)	畜產加工實習 I	107
實際辦理	C8	進修部食品群食品加工科	三年級	23 (13/10)	畜產加工實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
雞蛋	4,200	4,200	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
醬油	1,110	1,110	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
鹽	560	560	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
絞肉	1,600	1,600	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
卡夫軟質乳酪	1,400	1,400	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
香菇	2,700	2,700	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶油	1,800	1,800	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	13,370	13,370	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在經費補助之下，減輕學生材料費負擔。</li> <li>2. 充足的經費補助，使課程更具豐富性。</li> <li>3. 學習畜產加工實習包括：茶葉蛋、蛋黃酥、冰淇淋、蛋黃醬、滷肉飯、紅燒獅子頭、烤布丁。</li> </ol>
遭遇問題	因配課因素，有些課程寫計畫和執行者並不一致，在材料品項請購，按核定限制，造成執行教師困擾。
建議事項(請條列)	以單筆經費核撥方式由執行計畫教師配合課程進行採購。
計畫佐證資料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生名冊</li> <li>2. 畜產加工課程檔案</li> <li>3. 畜產加工學習單</li> </ol>

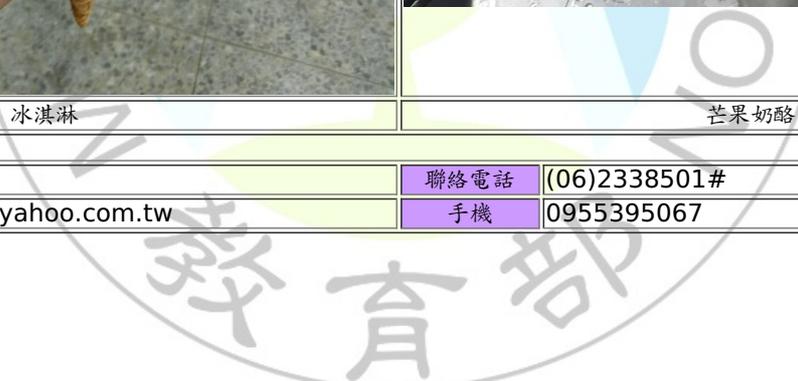


冰淇淋



芒果奶酪

教師姓名	唐茹琄	聯絡電話	(06)2338501#
Email	tan_yu_lan@yahoo.com.tw	手機	0955395067



## 8. 實習材料費(C30)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C30	綜合高中土木與建築群營建技術	二年級	42 (21/21)	測量實習I	107
實際辦理	C30	綜合高中土木與建築群營建技術	二年級	40 (24/16)	測量實習I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
銅釘	2,000	2,000	無
噴漆	2,000	2,000	無
測針	4,080	4,080	無
電池	8,700	8,700	無
木椿	4,500	4,500	無
總計	21,280	21,280	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	<p>目標以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。</p> <p>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</p> <p>具體成果： 1.於實習過程中因有較多測量實習耗材，能增加測量實習的操作次數、熟練度，另外也提升學生對操作流程的認知，並將其收穫反應在學習興趣上。</p>
遭遇問題	無
建議事項(請條列)	無
計畫佐證資料	<p>1. 107學年度202年級學生名單</p> <p>2. 107-1-C30計畫收支明細表</p> <p>3. 107-1-C30教案-測量實習-水準測量(逐差水準測量)</p>

佐證照片



107-1-C30水准測量



107-1-C30角度測量

教師姓名	黃柏儒	聯絡電話	(06)2338501#213
Email	peterh@mail.tntcsh.tn.edu.tw	手機	



## 9. 實習材料費(C31)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C31	綜合高中土木與建築群營建技術	二年級	42 (21/21)	材料試驗I	107
實際辦理	C31	綜合高中土木與建築群營建技術	二年級	40 (24/16)	材料試驗I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正： <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
粗粒料	7,000	7,000	無
細粒料	7,000	7,000	無
滴管	2,000	2,000	無
棉布	3,000	3,000	無
鏟子	2,000	2,000	無
總計	21,000	21,000	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	<p>目標以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。</p> <p>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</p> <p>具體成果： 1. 實習過程中能有較多材料，能增加材料試驗操作之次數、熟練度，另外也提升學生對整體試驗流程的認知，並將其收穫反應在學習成就上。</p>
遭遇問題	無
建議事項(請條列)	無
計畫佐證資料	1. 107學年度202年級學生名單 2. 107-1-C31計畫收支明細表 3. 107-1-C31教案-粗細粒料篩分析法



107-1-C31 學生操作單元一粗粒料吸水率與比重試驗



107-1-C31 學生操作單元二細粒料吸水率與比重試驗

教師姓名	黃柏儒	聯絡電話	(06)2338501#213
Email	peterh@mail.tntcsh.tn.edu.tw	手機	

## 10. 實習材料費(C41)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C41	綜合高中農業群畜產保健	三年級	41 (19/22)	牧場實習III	107
實際辦理	C41	綜合高中農業群畜產保健	三年級	41 (19/22)	牧場實習III	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
飼料	11,700	14,000	飼料受物價上漲因素而價格上會有些許變動。
乾草	11,960	12,000	飼料受物價上漲因素而價格上會有些許變動。
青割玉米種子	5,040	2,700	飼料受物價上漲因素而價格上會有些許變動。
總計	28,700	28,700	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	<p>本學期的牧場實習實作目標是讓學生了解牧場經濟動物的照養與繁殖，課程中安排了：羊隻修蹄、雞隻剪嘴與牛隻去角等，另外包含了照顧上環境須注意的細節以及動物疫苗注射等照顧上須進行的相關防疫工作，執行情況依照課程訓練內容，呈現出該有的學習成效，其具體成果皆已詳述及呈現於佐證資料中。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>減輕學生購買實習材料的負擔。</li> <li>讓實習課程內容更多樣化及豐富性。</li> <li>增加學生實習技能的熟習度及成就感。</li> </ol>
遭遇問題	<ol style="list-style-type: none"> <li>飼料費用之支出費用年年增加，在課程上與價格上會有些許變動，故在經費核銷上材料名稱、數量與單價較不易與原申請計畫所編列之預算相符。</li> <li>只補助材料費用，以致於有些大型、老舊以及特殊器具無法添購更換，以至於仍有部分課程無法順利進行。</li> </ol>
建議事項(請條列)	經費提高，增加課程完成度之進行。
計畫佐證資料	<ol style="list-style-type: none"> <li>牧場實習III教案</li> <li>306學生牧場實習名單</li> <li>牧場實習課表</li> </ol>

佐證照片



乳牛餵飼



仔牛照養工作

教師姓名	劉毓婷	聯絡電話	(06)2338501#222
Email	cteilit@hotmail.com	手機	0978679232

## 11. 實習材料費(C50)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C50	綜合高中機械群電腦製圖	二年級	40 (33/7)	機械基礎實習	107
實際辦理	C50	綜合高中機械群電腦製圖	二年級	39 (30/9)	機械基礎實習	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
圓棒鐵桿	2,240	3,140	學生練習材料增加
車床刀具	5,500	6,600	新添購切斷車刀，金額增加
銑床刀具	7,500	5,400	銑刀刀片尚有庫存
方型鐵塊	4,100	6,700	學生練習材料增加
壓克力塊	2,500	0	實習課學生進度超前，直接用鐵塊實習，無用到壓克力塊
總計	21,840	21,840	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	1. 添購鐵材增加學生練習次數，設定不同工作圖給予學生練習，學生精度控制更加準確。 2. 添購刀具，替換損毀刀具，改善加工表面粗糙度與精度。
遭遇問題	1. 學生練習堂數過少，學習深度較淺，對機械基礎實習考科許多加工內容都不甚熟悉。 2. 車床、銑床購進年代久遠，震動較大，手輪在震動中會鬆脫，導致精度控制不易。機器原廠皆已倒閉，更換零件不易。
建議事項(請條列)	1. 利用影片協助講解，使學生加廣學習。 2. 運用技職再造設備經費，逐步替換現有機台。
計畫佐證資料	1. 學生名冊 2. 教學進度表

佐證照片



銑床實習照片



鉗工實習

教師姓名	呂彥勤	聯絡電話	(06)2338501#219
Email	guanema@gmail.com	手機	0910374789



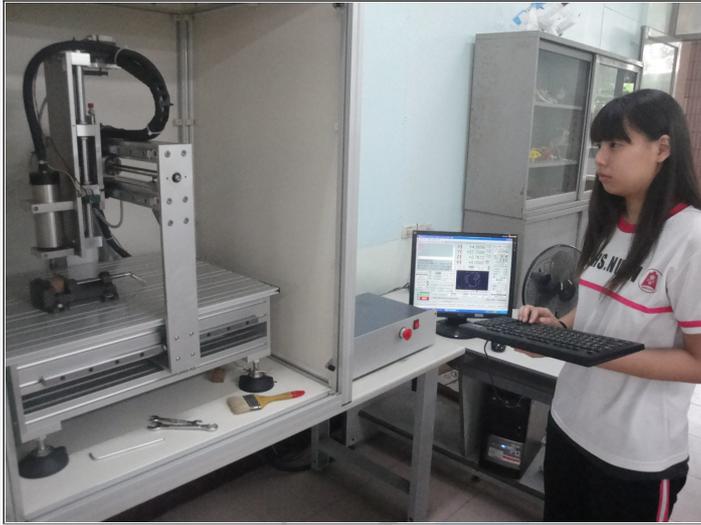
## 12. 實習材料費(C52)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C52	綜合高中機械群電腦製圖	三年級	38 (25/13)	數值控制實習	107
實際辦理	C52	綜合高中機械群電腦製圖	三年級	38 (25/13)	數值控制實習	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正： <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
壓克力板	1,800	0	實習材料尚有庫存
6mm密集木板	1,760	5,135	學生練習材料增加
LED光條控制器	3,200	5,000	學生練習材料增加
電子零組件(開關、單芯線等)	6,000	6,000	無短缺
壓克力塊	6,000	2,625	實習材料尚有庫存
總計	18,760	18,760	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	1. 添購切削素材增加學生練習次數，設定不同工作圖給予學生練習，學生精度控制更加準確。 2. 添購刀具，替換損毀刀具，改善加工表面粗糙度與精度。
遭遇問題	銑床購進年代久遠，疑因馬達阻力較大，和線材交互干擾，導致機台故障率高
建議事項(請條列)	申請充實設備計畫逐步汰換維修
計畫佐證資料	1. 學生名冊 2. 教學進度表

佐證照片



CNC上機操作



雷射切割成品

教師姓名	呂彥勤	聯絡電話	(06)2338501#219
Email	guanema@gmail.com	手機	0910374789



### 13. 實習材料費(C60)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C60	綜合高中食品群食品加工	二年級	41 (10/31)	208班中式點心含實習	107
實際辦理	C60	綜合高中食品群食品加工	二年級	37 (20/17)	208班中式點心含實習	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正： ○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
鹹蛋黃	800	650	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
烏豆沙	450	570	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
綠豆沙	320	600	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
鳳梨膏	360	330	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
奶油	3,000	3,000	無
砂糖	600	35	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
奶粉	1,200	1,770	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
堅果	560	1,800	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
雞蛋	1,400	760	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
沙拉油	400	110	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
芝麻	160	82	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
燕麥片	300	168	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
乾香菇	1,000	950	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
酵母	240	115	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
鮮奶油	110	185	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
糖粉	300	260	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
胡椒粉	30	90	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
醬油	160	35	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
咖哩塊	150	160	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
甜辣醬	140	90	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
白醋	120	120	無
豆漿過濾布	160	400	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
鋁箔模	900	1,450	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
保鮮膜	120	60	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
矽膠毛刷	1,020	210	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
總計	14,000	14,000	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	1、依照原申請計畫執行，成效良好，且確實有減輕學生購買食材費用之負擔。 2、在材料費用補助下，可增加學生操作次數，增進學生操作熟練度及興趣。
遭遇問題	可能有部份食材在價格上會有波動，故在經費核銷上較不易與原申請計畫所編列之預算相符。
建議事項(請條列)	希望經費核銷能彈性些，原本申請之補助費用可能因任課教師異動或課程內容依學生操作熟練度會有所調整而造成實習進度或產品有些微的不同，所以希望經費核銷能彈性些，以符合現任任課教師之需求。
計畫佐證資料	1. 教學課程教案 2. 參與學生名冊 3. 學習單

佐證照片

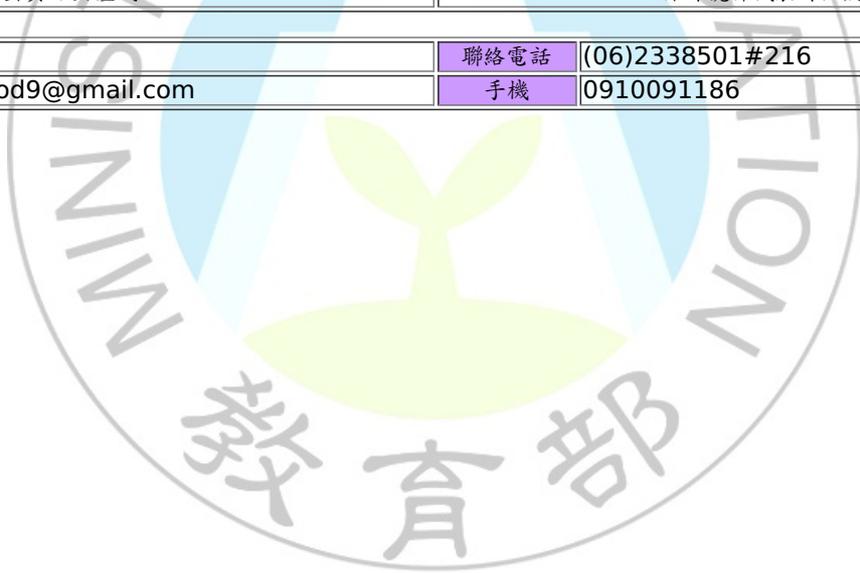


蛋黃酥出爐成品



操作攪拌機製作油皮油酥

教師姓名	李承穎	聯絡電話	(06)2338501#216
Email	sciencefood9@gmail.com	手機	0910091186



## 14. 實習材料費(C61)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C61	綜合高中食品群食品加工	二年級	41 (10/31)	208班食品微生物實習 I	107
實際辦理	C61	綜合高中食品群食品加工	二年級	37 (20/17)	208班食品微生物實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
藥用酒精	2,700	3,600	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
載玻片	140	90	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
蓋玻片	140	90	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
安全吸球	600	640	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
拭鏡紙	500	480	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
塑膠滴管	80	200	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
酒精燈	600	600	無
革蘭氏染色試劑	1,800	1,700	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
塑膠手套	440	300	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
耐熱矽膠手套	1,000	300	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
總計	8,000	8,000	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	1、依照原申請計畫執行，成效良好，且確實有減輕學生購買食材費用之負擔。 2、在材料費用補助下，可增加學生操作次數，增進學生操作熟練度及興趣。
遭遇問題	可能有部份食材在價格上會有波動，故在經費核銷上較不易與原申請計畫所編列之預算相符。
建議事項(請條列)	希望經費核銷能彈性些，原本申請之補助費用可能因任課教師異動或課程內容依學生操作熟練度會有所調整而造成實習進度或產品有些微的不同，所以希望經費核銷能彈性些，以符合現任任課教師之需求。
計畫佐證資料	1. 教學課程教案 2. 參與學生名冊 3. 學習單

佐證照片

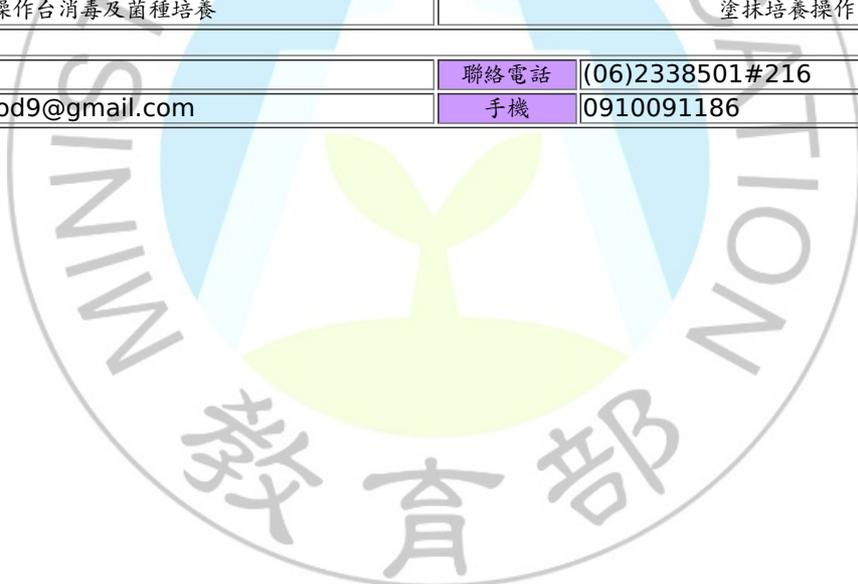


無菌操作台消毒及菌種培養



塗抹培養操作

教師姓名	李承穎	聯絡電話	(06)2338501#216
Email	sciencefood9@gmail.com	手機	0910091186



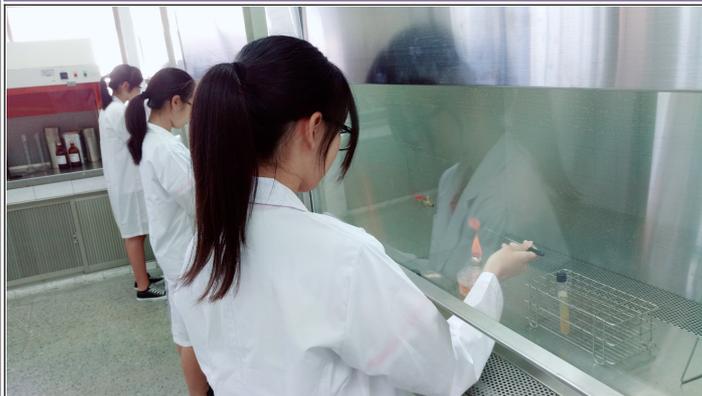
## 15. 實習材料費(C62)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C62	綜合高中食品群食品加工	二年級	41 (10/31)	209班食品微生物實習 I	107
實際辦理	C62	綜合高中食品群食品加工	二年級	37 (17/20)	209班食品微生物實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
藥用酒精	2,700	3,600	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
載玻片	140	100	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
蓋玻片	140	90	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
安全吸球	600	640	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
拭鏡紙	300	480	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
塑膠滴管	80	200	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
變性酒精	1,200	1,200	無
拋棄式培養皿	1,600	1,270	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
噴霧瓶	240	120	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
耐熱矽膠手套	1,000	300	物價波動，規格及數量配合學生實際上課需求
總計	8,000	8,000	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	1、依照原申請計畫執行，成效良好，且確實有減輕學生購買食材費用之負擔。 2、在材料費用補助下，可增加學生操作次數，增進學生操作熟練度及興趣。
遭遇問題	可能有部份食材在價格上會有波動，故在經費核銷上較不易與原申請計畫所編列之預算相符。
建議事項(請條列)	希望經費核銷能彈性些，原本申請之補助費用可能因任課教師異動或課程內容依學生操作熟練度會有所調整而造成實習進度或產品有些微的不同，所以希望經費核銷能彈性些，以符合現任任課教師之需求。
計畫佐證資料	1. 教學課程教案 2. 參與學生名冊 3. 學習單

佐證照片



無菌操作台消毒及菌種移植



取菌劃線培養操作

教師姓名	李承穎	聯絡電話	(06)2338501#216
Email	sciencefood9@gmail.com	手機	0910091186



## 16. 實習材料費(C65)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C65	綜合高中食品群食品加工	二年級	41 (10/31)	208食品加工實習 I	107
實際辦理	C65	綜合高中食品群食品加工	二年級	37 (20/17)	208食品加工實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
紅豆	960	960	無
奶油	2,015	1,950	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
蔓越莓乾	500	350	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶油乳酪	1,250	1,270	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
麥芽糖	500	445	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶粉	750	885	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
杏仁粉	300	335	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
鳳梨糕	2,700	2,700	無
糯米粉	450	418	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
豆沙餡	1,200	1,140	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
動物鮮奶油	1,260	1,480	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
果醬瓶	1,000	1,000	無
鹹蛋黃	1,400	1,300	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
雞蛋	682	869	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
海藻糖	300	165	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	15,267	15,267	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	<p>本學期的食品加工實習實作目標是讓學生了解食品加工產品的製作技巧與技術，課程中安排了：蛋黃酥、麻糬與橘子果醬等，使用紅豆餡、鹹蛋黃、砂糖、橘子果肉、糯米粉等加工相關材料，執行情況依照課程訓練內容，呈現出該有的學習成效，其具體成果皆已詳述及呈現於佐證資料中</p> <p>1、依照原申請計畫執行，成效良好，且確實有減輕學生購買食材費用之負擔。</p> <p>2、在材料費用補助下，可增加學生操作次數，增進學生操作熟練度及興趣。</p>
遭遇問題	<p>1.只補助材料費用，以致於有些特殊器具無法購買，製作產品受到限制</p> <p>2.因工廠內器具老舊與現在業界的器具有所差異而與業界有所落差。</p>
建議事項(請條列)	<p>1.增加實習材料費的補助，以讓學生更能於課程多樣化學習。</p> <p>2.補助特殊器具購買</p>
計畫佐證資料	<p>1. C65 佐證資料 佐證資料 1-208學生名冊</p> <p>2. C65 佐證資料 2實習課程教案</p> <p>3. C65 佐證資料 3實習課程學單</p>

佐證照片



月餅



菜肉包

教師姓名	唐茹瑤	聯絡電話	(06)2338501#216
Email	tan_yu_lan@yahoo.com.tw	手機	0955395067

## 17. 實習材料費(C67)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C67	綜合高中食品群食品加工	三年級	39 (7/32)	308食品加工實習Ⅲ	107
實際辦理	C67	綜合高中食品群食品加工	三年級	39 (7/32)	308食品加工實習Ⅲ	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
奶油	1,550	1,650	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
帕瑪森乳酪粉	700	550	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶粉	500	590	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
鮮奶油	1,600	1,665	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶油乳酪	1,500	1,530	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
夏威夷豆	1,600	1,350	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
法國麵粉	800	780	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
豆沙餡	1,020	855	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
後腿瘦肉	1,500	1,500	無
梅花肉	1,500	1,500	無
雞蛋	700	760	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
鹹蛋黃	1,470	1,300	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
高融點起司丁	400	810	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	14,840	14,840	

實際執行情形	
實際情形與具體成果	<p>本學期的食品加工實習實作目標是讓學生了解食品加工產品的製作技巧與技術，課程中安排了：香腸、臘肉、蛋黃醬與冰淇淋等，使用豬後腿肉、雞蛋、食鹽、沙拉油、動物性鮮奶油、砂糖等加工相關材料，執行情況依照課程訓練內容，呈現出該有的學習成效，其具體成果皆已詳述及呈現於佐證資料中。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>減輕學生購買實習材料的負擔。</li> <li>讓實習課程內容更多樣化及豐富性。</li> <li>增加學生實習技能的熟習度及成就感。</li> </ol>
遭遇問題	<ol style="list-style-type: none"> <li>部份材料之使用，在課程上與價格上會有些許變動，故在經費核銷上材料名稱、數量與單價較不易與原申請計畫所編列之預算相符。</li> <li>只補助材料費用，以致於有些特殊器具無法購買與老舊的器材無法更換，製作產品受到限制</li> </ol>
建議事項(請條列)	<ol style="list-style-type: none"> <li>增加實習材料費的補助，以讓學生更能於課程多樣化學習。</li> </ol>
計畫佐證資料	<ol style="list-style-type: none"> <li>C67佐證資料 佐證資料 1-308學生名冊</li> <li>C67佐證資料2.實習課程教案</li> <li>C67 佐證資料 3實習課程學習單</li> </ol>

佐證照片

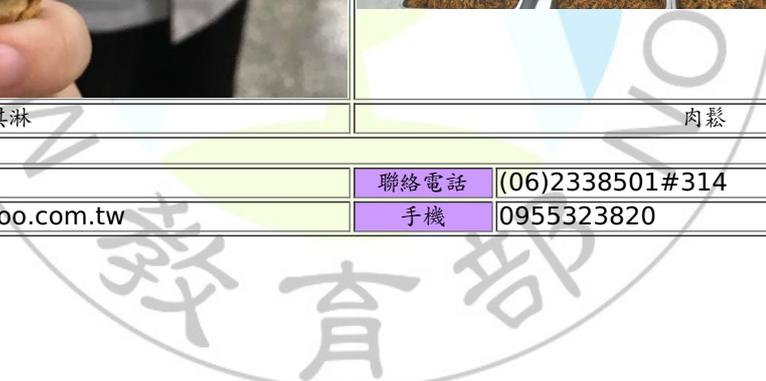


冰淇淋



肉鬆

教師姓名	許瑛珺	聯絡電話	(06)2338501#314
Email	l37891115@yahoo.com.tw	手機	0955323820



## 18. 實習材料費(C69)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C69	綜合高中食品群食品加工	二年級	41 (10/31)	209 食品加工實習 I	107
實際辦理	C69	綜合高中食品群食品加工	二年級	37 (17/20)	209 食品加工實習 I	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
全蛋	2,100	2,940	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
桔子水	175	120	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
沙拉油	954	110	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
安佳奶油	2,562	2,400	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
馬卡龍專用杏仁粉	2,100	1,005	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
正香軒苦甜巧克力	2,800	2,385	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總統牌動物鮮奶油	900	1,480	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
長春鮮奶油	2,640	3,335	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
鮮奶	360	0	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
砂糖	710	2,100	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
安佳乳酪	1,750	1,380	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
可可粉	850	1,160	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶水	500	0	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
橄欖油	880	900	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
義式番茄醬	1,808	260	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
乳酪絲	711	2,040	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	21,800	21,615	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	經費補助用於購買相關實習材料。 具體成果 1.減輕學生購買實習材料的負擔。 2.實習課程內容更多樣化及豐富性。 3.增加學生實習技能的熟習度及成就感。
遭遇問題	因材料補助費用不足，且常因材料價格變動，以致於有些實習內容的數量減少。
建議事項(請條列)	增加實習材料費的補助，以讓學生更能於課程多樣化學習。
計畫佐證資料	1. 課程教案 2. 學生名冊 3. 學生課程學習單



馬卡龍製作



經典巧克力蛋糕製作

教師姓名	林鴻崇	聯絡電話	(06)2338501#216
Email	luntiger2338501@yahoo.com.tw	手機	0920409111

## 19. 實習材料費(C70)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C70	綜合高中農業群園藝與休閒	二年級	38 (19/19)	農園場實習	107
實際辦理	C70	綜合高中農業群園藝與休閒	二年級	19 (10/9)	農園場實習	107

### 經費執行情形

是否曾經申請計畫修正：○是 ●否

經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
水苔	2,400	2,400	無
化學肥料	2,000	2,000	無
介質	2,250	2,250	無
玫瑰花	4,000	4,000	無
苗木	7,200	7,200	無
總計	17,850	17,850	

### 實際執行情形

實際執行情形與具體成果	學生確實操作相關檢定項目的實際練習 六月分在校檢定應有不錯成績
遭遇問題	無
建議事項(請條列)	1.經費如能再增加應更理想 2.防護衣取修補助,希望能恢復.因為防護衣售價不便宜,如能補助將可減輕科內負擔
計畫佐證資料	1.教學進度表 2.教學檔案 3.教學檔案 4.學生名冊

佐證照片

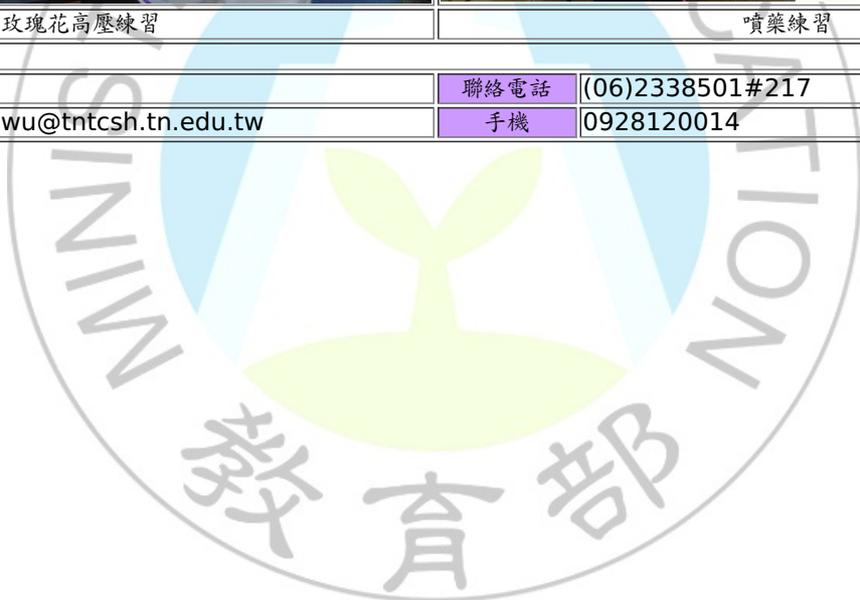


玫瑰花高壓練習



噴藥練習

教師姓名	吳亮宏	聯絡電話	(06)2338501#217
Email	lianghungwu@tntcsh.tn.edu.tw	手機	0928120014



## 20. 實習材料費(C71)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C71	綜合高中農業群園藝與休閒	三年級	20 (8/12)	造園	107
實際辦理	C71	綜合高中農業群園藝與休閒	三年級	20 (8/12)	造園	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
高壓連鎖磚	3,200	3,200	無
清水磚	3,200	3,200	無
襯墊砂	810	810	無
踏石	2,400	2,400	無
草花苗	2,100	2,100	無
台北草	2,080	2,080	無
總計	13,790	13,790	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	皆利用實習課將檢定項目練習數次
遭遇問題	由於學制關係本學程二年級考園藝丙檢，需三年級才能考造園丙檢而在校生丙檢多於六月中實施，學生已畢業因此報名並不踴躍，今年更無人報名
建議事項(請條列)	1. 補助材料費希望能多一些 2. 建議檢定單位可以將檢定安排於寒假實施，一來天后不會太熱，二來學生還在校學習，或許可增加報名誘因
計畫佐證資料	1. 教學進度表 2. 教學檔案 3. 學生名冊

佐證照片



造園施工練習



造園施工練習

教師姓名	陳嬋	聯絡電話	(06)2338501#217
Email	uuu0105@hotmail.com	手機	0981426707



## 21. 實習材料費(C98)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C98	綜合高中食品群食品加工	三年級	41 (9/32)	309 食品加工實習Ⅲ	107
實際辦理	C98	綜合高中食品群食品加工	三年級	39 (9/30)	309 食品加工實習Ⅲ	107

經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
細砂	1,750	700	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
二砂糖	200	280	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
安佳奶油	3,700	3,000	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
沙拉油	620	110	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
紅豆沙	480	0	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
蛋	1,400	1,520	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
安佳奶粉	241	0	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
鳳梨醬	1,440	0	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
檸檬巧克力	880	810	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
杏仁片	520	670	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
杏仁粉	2,100	670	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
正香軒苦甜巧克力	1,890	1,795	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
動物鮮奶油	900	925	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
植物鮮奶油	1,980	3,625	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
蜂蜜	350	130	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
榛果奶油	370	0	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
吉利丁	400	0	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
核桃	700	700	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
軟質乳酪	500	1,020	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
奶水	500	0	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
前腿瘦肉	1,680	6,300	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
背脂肥肉	640	560	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
五花肉	4,000	4,200	物價波動，各項材料購買數量配合學生操作需求調整。
總計	27,241	27,015	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	經費補助用於購買相關實習材料。 具體成果 1.減輕學生購買實習材料的負擔。 2.實習課程內容更多樣化及豐富性。
遭遇問題	因材料補助費用不足，且常因材料價格變動，以致於有些實習內容的數量減少。
建議事項(請條列)	增加實習材料費的補助，以讓學生更能於課程多樣化學習。
計畫佐證資料	1. 課程教案 2. 學生名冊 3. 學生課程學習單

佐證照片



香蕉巧克力蛋糕製作



生日蛋糕製作

教師姓名	林鴻崇	聯絡電話	(06)2338501#216
Email	luntiger2338501@yahoo.com.tw	手機	0920409111



## 22. 實習材料費(C100)

辦理計畫	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	課程名稱	辦理年度
申報計畫	C100	綜合高中食品群食品加工	三年級	80 (16/64)	食品化學與分析實習II(308+309)	107
實際辦理	C100	綜合高中食品群食品加工	三年級	80 (16/64)	食品化學與分析實習II(308+309)	107

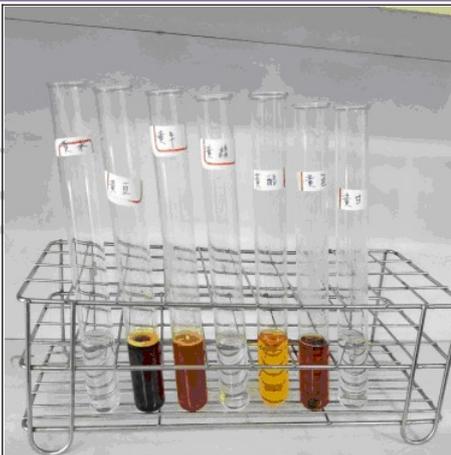
經費執行情形			
是否曾經申請計畫修正：○是 ●否			
經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
95%藥用酒精	2,700	3,600	依實價修正並調整數量
氫氧化鉀	2,000	1,000	依實價修正並調整數量
多倫試液	2,000	2,000	依實價修正
碘酸鉀	2,000	2,100	依實價修正
維生素C	900	1,050	依實價修正
2,6-二氯靛酚	4,000	4,300	依實價修正
異辛烷	5,600	5,760	依實價修正
寧海準	1,510	1,465	依實價修正
碘化鉀	2,100	1,950	依實價修正
冰醋酸	1,000	825	依實價修正
硫酸銅	1,000	920	依實價修正
硫酸	370	360	依實價修正
圓筒濾紙	2,400	1,920	依實價修正
磷酸鈉	420	700	依實價修正
總計	28,000	27,950	

實際執行情形	
實際執行情形與具體成果	1. 補助經費應用於食品化學實習藥品之購置。 2. 因藥品較充足而增加學生實作練習之機會及學習成就感。 3. 透過實際講解及操作練習和問題討論,有助於學生對學理的認識及操作技能之提升
遭遇問題	1. 部分器材及耗材價格較高,無法充分供應 2. 儀器使用率提高,故障率也提高,保養及維修費支出增加 3. 廢液處理經費支出增加
建議事項(請條列)	1. 建議可編列耗材費用及維修費 2. 建議可編列廢液處理費
計畫佐證資料	1. 課程教案活動相片及學習單

佐證照片

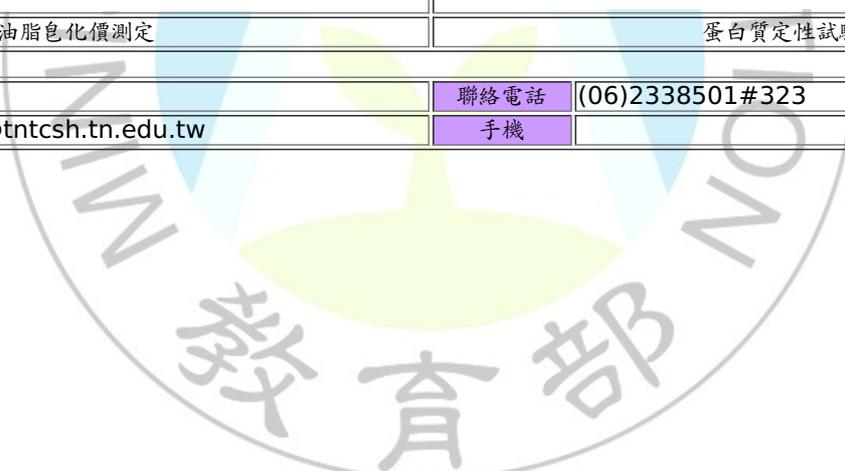


油脂皂化價測定



蛋白質定性試驗

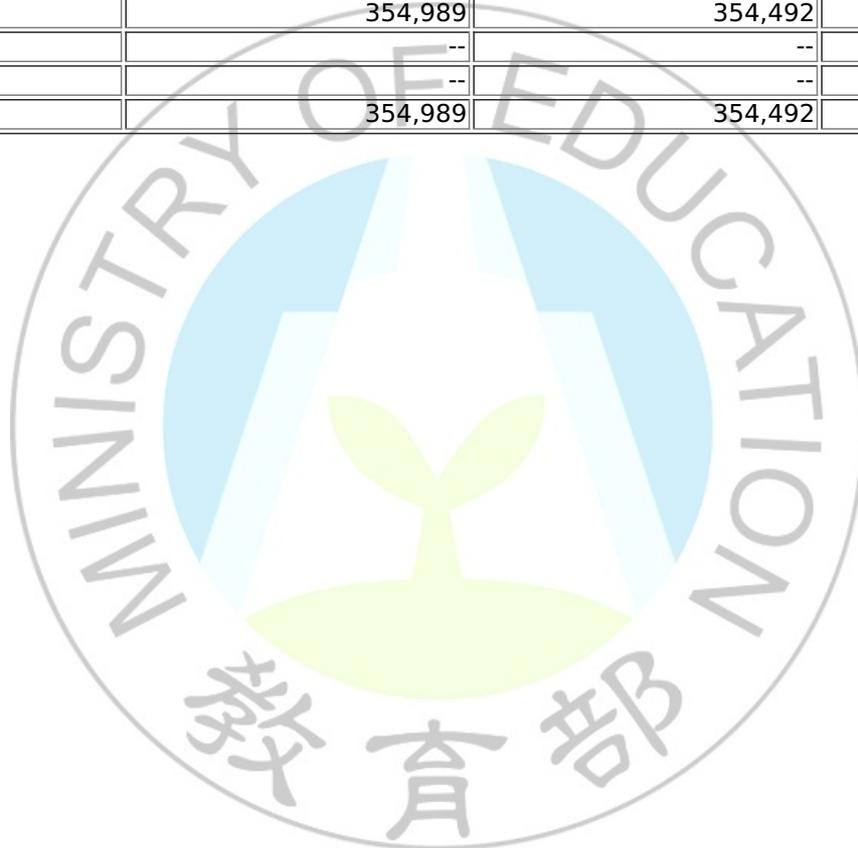
教師姓名	周婉萍	聯絡電話	(06)2338501#323
Email	wping50@tntcsh.tn.edu.tw	手機	



## 貳、總經費執行率

單位：元

經費項目	107學年度		執行率
	核定經費	執行經費	
實習材料費	354,989	354,492	99.86%
證照訓練費	--	--	--
證照考試費	--	--	--
合計	354,989	354,492	99.86%



## 參、計畫執行績效指標

C1績效指標	
質化指標	量化指標
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.增加學生於實習課程中之實作能力，學習更多技能。</li> <li>2.藉由於實作經驗學習一技之長，奠定進入職場的基礎</li> <li>3.使學生更加了解食品相關產業的工作性質與內容。</li> </ol>	增加學生對於實作有更多的練習機會，提升對於實作產品的熟練度。

C2績效指標	
質化指標	量化指標
由於經費的運用，使課程更豐富，提高學生學習興趣	藉由經費的補助，並且有更多的練習次數，增加產品熟練度，學生有較好並多元的呈現

C3績效指標	
質化指標	量化指標
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.增加學生於實習課程中之實作能力，學習更多技能。</li> <li>2.藉由於實作經驗學習一技之長，奠定進入職場的基礎</li> <li>3.使學生更加了解食品相關產業的工作性質與內容。</li> </ol>	增加實習實作內容及操作次數，使學生提高之實習實作能力。

C4績效指標	
質化指標	量化指標
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.增加學生於實習課程中之實作能力，學習更多技能。</li> <li>2.藉由於實作經驗學習一技之長，奠定進入職場的基礎</li> <li>3.使學生更加了解食品相關產業的工作性質與內容。</li> </ol>	增加學生對於實作有更多的練習機會，提升對於實作產品的熟練度。

C6績效指標	
質化指標	量化指標
1.增加學生於實習課程中之實作能力，學習更多技能。 2.藉由於實作經驗學習一技之長，奠定進入職場的基礎 3.使學生更加了解食品相關產業的工作性質與內容。	增加實習實作內容及操作次數，使學生提高之實習實作能力。

C7績效指標	
質化指標	量化指標
由於經費的運用，使課程更豐富，提高學生學習興趣	藉由經費的補助，並且有更多的練習次數，增加產品熟練度，學生有較好並多元的呈現

C8績效指標	
質化指標	量化指標
1.增加學生於實習課程中之實作能力，學習更多技能。 2.藉由於實作經驗學習一技之長，奠定進入職場的基礎 3.使學生更加了解食品相關產業的工作性質與內容。	增加學生對於實作有更多的練習機會，提升對於實作產品的熟練度。

C30績效指標	
質化指標	量化指標
1.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。 2.能增加學生更多動手操作的興趣。 3.學生能對於測量概論、距離測量、水準測量、角度測量、平面位置測量、平面位置測設有知識上的增長。 4.經由動手操作使得學生能有成就感，且對於相關領域能有所認知。 5.養成學生能擁有良好的職業道德觀 6.培養學生能有團隊合作學習與積極負責的工作態度 7.學生能通過勞動部技術士「測量丙級」檢定，增加未來職業發展的選擇。	1.每位同學都能夠透過小組合作完成測量任務。 2.每位同學都能認真操作試驗。 3.每位同學都能完成各項觀測。 4.大部分同學都因此而得到成就感。

## C31 績效指標

質化指標	量化指標
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能對於工程材料中的粗粒料與細粒料的吸水率試驗、比重試驗、篩分析試驗、單位重試驗能有所認識。</li> <li>2. 能增加學生更多動手操作的興趣。</li> <li>3. 學生能對於符合TAF認證與CAS國家標準的材料試驗流程與規定有初步的認識。</li> <li>4. 經由動手操作使得學生能有成就感，且對於相關領域能有所認知。</li> <li>5. 養成學生能擁有良好的職業道德觀</li> <li>6. 培養學生能有團隊合作學習與積極負責的工作態度</li> <li>7. 使學生增加未來職業發展的機會，步出校門即可為企業界所用。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大部分同學都能夠透過小組合作完成整個試驗。</li> <li>2. 每位同學都能認真操作試驗。</li> <li>3. 大部分同學都因此而得到成就感。</li> </ol>

## C41 績效指標

質化指標	量化指標
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 增加學生實作能力與項目，與課本結合理論基礎更強並提升技能。</li> <li>2. 了解各類群不同畜牧動物飼養過程與生理學，對牧場相關產業或市場有更濃厚的學習興趣。</li> <li>3. 藉由於實作經驗學習一技之長，奠定之後進入職場的有一定的基礎。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 增強學生對於牧場實習的熟悉度。</li> <li>2. 增加學生從事畜牧相關產業就業與實習技能技巧。</li> <li>3. 增加實習教材、教案及配方講義的數量。</li> </ol>

## C50 績效指標

質化指標	量化指標
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生練習機會增多，上課操作學習時間提升。</li> <li>2. 學得一技之長進入職場</li> <li>3. 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</li> <li>4. 讓學生從做中學增強學生的興趣，提升學生日後的產業競爭力</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參與課程學生39人。</li> <li>2. 每人產出車床件3件、銑床件2件、綜合鉗工工件1件。</li> </ol>

## C52 績效指標

質化指標	量化指標
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生練習機會增多，上課操作學習時間提升。</li> <li>2. 學得一技之長進入職場</li> <li>3. 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</li> <li>4. 讓學生從做中學增強學生的興趣，提升學生日後的產業競爭力</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參與學生38人</li> <li>2. 學生每人產出CNC作品3件，練習手寫程式5張工作圖，產出雷射切割作品一件。</li> </ol>

C60績效指標	
質化指標	量化指標
1. 學生練習操作的機會增加許多，上課操作學習時間提升，讓學生能學得一技之長進入職場。 2. 學生從做中學增強學生對實務操作的興趣，提升學生日後的產業競爭力。 3. 從中式點心實習各項產品的製作過程，對於糕餅及點心相關產業或市場有更濃厚的學習興趣，更加了解中式點心相關產業的工作內容。	1. 中式點心實習每週3節課的實作課程，每次課程約製作1~2種實習產品。 2. 增加實習教材、配方講義數量。腰果酥、辣醬燒餅、咖哩鍋貼、奶油餡餅等。

C61績效指標	
質化指標	量化指標
1. 學生練習操作的機會增加許多，上課操作學習時間提升，讓學生能學得一技之長進入職場。 2. 學生從做中學增強學生對實務操作的興趣，提升學生日後的產業競爭力。 3. 從食品微生物實習各項實驗的操作過程，對於食品衛生檢驗及安全有更進一步的了解，從實作學習中產生興趣，更加了解食品相關產業之微生物檢驗工作內容。	1. 食品微生物實習每週3節課的實作課程，每次課程約操作1~2種微生物之培養及觀察。 2. 食品微生物實習評量及格率提高。

C62績效指標	
質化指標	量化指標
1. 學生練習操作的機會增加許多，上課操作學習時間提升，讓學生能學得一技之長進入職場。 2. 學生從做中學增強學生對實務操作的興趣，提升學生日後的產業競爭力。 3. 從食品微生物實習各項實驗的操作過程，對於食品衛生檢驗及安全有更進一步的了解，從實作學習中產生興趣，更加了解食品相關產業之微生物檢驗工作內容。	1. 食品微生物實習每週3節課的實作課程，每次課程約操作1~2種微生物之培養及觀察。 2. 食品微生物實習評量及格率提高。

C65績效指標	
質化指標	量化指標
1. 學生練習操作的機會增加許多，上課操作學習時間提升，讓學生能學得一技之長進入職場。 2. 學生從實作中學增強學生對實務操作的興趣，提升學生日後在產業方面有一定的競爭力。	1. 增強學生對於市場相關產品的認知度。 2. 增加學生食品相關產品的研發能力與技能技巧。 3. 增加實習教材、教案及配方講義的數量。 4. 增加學生對於實作有更多的練習機會，提升對於實作產品的熟練度。

## C67績效指標

質化指標	量化指標
1.增加學生實作能力與項目，與課本結合理論基礎更強並提升技能。 2.了解各項產品的製作過程，對食品相關產業或市場有更濃厚的學習興趣。 3.藉由於實作經驗學習一技之長，奠定之後進入職場的有一定的基礎。	1.增強學生對於市場相關產品的認知度。 2.增加學生食品相關產品的研發能力與技能技巧。 3.增加實習教材、教案及配方講義的數量。

## C69績效指標

質化指標	量化指標
1.增加學生實作能力與項目，學習更多技能。 2.提升學生實務操作的興趣及日後進入職場的基礎與競爭力。 3.了解各項產品的製作過程，對食品相關產業或市場有更濃厚的學習興趣。	1.增強學生對於市場相關產品的熟悉度。 2.增加學生食品相關產品的研發能力。 3.增加實習教材、教案及配方講義的數量。

## C70績效指標

質化指標	量化指標
1.學生確實練習操作檢定項目，如玫瑰花高壓，噴藥練習，肥料條配等	1.各項操作19位學生均確實參與實際操作 2.本年度園藝學生共19人，全部皆完成報名園藝丙級檢定

## C71績效指標

質化指標	量化指標
1.全班皆有實際操作檢定項目數次，應具參加檢定基本能力	1.本計畫參加練習學生共20人 2.本年度無學生報名造園丙級檢定

C98績效指標

質化指標	量化指標
1.增加學生實作能力與項目，學習更多技能。 2.提升學生實務操作的興趣及日後進入職場的基礎與競爭力。 3.了解各項產品的製作過程，對食品相關產業或市場有更濃厚的學習興趣。	1.增強學生對於市場相關產品的熟悉度。 2.增加學生食品相關產品的研發能力。 3.增加實習教材、教案及配方講義的數量。

C100績效指標

質化指標	量化指標
1.學生實作材料較充足，每人均有練習操作之機會 2.學生實作練習次數增加，實作能力提升 3.透過實際操作，強化食品□驗分析理論及技術之學習	1.學生對食品檢驗分析之興趣提升，有約25人加入社團鑽求精進 2.學生本實習課程之及格率提高 3.學生報考丙檢之信心提升

