

編號：1719448888  
學校代號：040304

## 國立關西高級中學

申請辦理113學年度國教署補助

學生職場參觀校外實習計畫

電話號碼：(03)5872049#502

傳真號碼：(03)5877848

電子郵件：j393949@khvs.hcc.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 113 年 06 月 27 日

## 壹、基本資料

### 一、學制規模

調查基準日：2024-06-27

學制	總班級數	總學生數	備註
專業群科-日間部	15班	478人	
綜合高中	15班	455人	



## 二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2024-06-27

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
農業群	園藝科	專業群科-日間部	1	38	1	33	1	38	3	109
農業群	畜產保健科	專業群科-日間部	1	38	1	37	1	38	3	113
食品群	食品加工科	專業群科-日間部	1	36	1	33	1	33	3	102
綜合	綜合職能科	專業群科-日間部	1	12	1	13	1	14	3	39
家政群	家政科	專業群科-日間部	1	40	1	40	1	35	3	115
無	無	綜合高中	4	140	3	103	2	72	9	315
餐旅群	餐飲服務	綜合高中	0	0	1	9	1	8	2	17
電機與電子群	資訊技術	綜合高中	0	0	1	36	1	31	2	67
商業與管理群	資訊應用	綜合高中	0	0	1	26	1	30	2	56



三、學生畢業進路

調查基準日：2024-06-27

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		日校	夜校	日校	夜校					
				甲級	乙級	丙級	其它					日校	夜校	日校	夜校	
110	綜合高中 電機與電子群/資訊技術	21	0	0	0	18	0	4	0	16	0	95.2%	1	4.8%	0	0.0%
	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	46	0	0	0	38	0	21	0	25	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	11	0	0	0	32	0	3	0	8	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 學術群/自然組	23	0	0	0	0	0	19	0	3	0	95.7%	0	0.0%	1	4.3%
	綜合高中 學術群/社會組	38	0	0	0	0	0	36	0	1	0	97.4%	0	0.0%	1	2.6%
	專業群科-日間部 農業群/園藝科	30	0	0	0	39	0	10	0	18	0	93.3%	1	3.3%	1	3.3%
	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	36	0	0	0	72	0	7	0	29	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	31	0	0	0	55	0	7	0	23	0	96.8%	1	3.2%	0	0.0%
	專業群科-日間部 家政群/家政科	26	0	0	0	57	0	8	0	18	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	專業群科-日間部 綜合/綜合職能科	10	0	0	0	2	0	0	0	2	0	20.0%	3	30.0%	5	50.0%
	合計	272	0	0	0	313	0	115	0	143	0	94.9%	6	2.2%	8	2.9%

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				
				考取證照張數				升學人數				升學率(%)	就業人數	就業率(%)	其它人數	其它比率(%)				
				甲級	乙級	丙級	其它	一般大學		科技大學										
								日校	夜校	日校	夜校									
111	綜合高中 電機與電子群/資訊技術	16	0	0	0	14	0	3	0	13	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%				
	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	30	0	0	0	25	0	6	0	22	1	96.7%	1	3.3%	0	0.0%				
	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	15	0	0	0	52	0	7	0	7	1	100.0%	0	0.0%	0	0.0%				
	綜合高中 無/無	75	0	0	0	0	0	70	0	1	0	94.7%	0	0.0%	4	5.3%				
	專業群科-日間部 農業群/園藝科	34	0	0	0	30	0	7	0	22	0	85.3%	2	5.9%	3	8.8%				
	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	39	0	0	0	64	0	11	0	25	0	92.3%	1	2.6%	2	5.1%				
	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	35	0	0	0	59	0	4	0	28	0	91.4%	1	2.9%	2	5.7%				
	專業群科-日間部 家政群/家政科	32	0	0	0	86	0	8	0	21	0	90.6%	1	3.1%	2	6.3%				
	專業群科-日間部 綜合/綜合職能科	12	0	0	0	3	0	0	0	3	0	25.0%	0	0.0%	9	75.0%				
	合計	288	0	0	0	333	0	116	0	142	2	90.3%	6	2.1%	22	7.6%				



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

-----110學年度-----

-----111學年度-----



## 國立關西高級中學學生校外職場參觀及校外實習實施計畫

107年2月23日實習輔導會議修正通過

108年4月24日實習輔導會議修正通過

109年12月29日實習會議修正通過

111年12月30日課程發展委員會通過

113年1月12日課程發展委員會通過

### 一、依據：

「高級中等學校實習課程實施辦法」與「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校學生校外職場參觀與校外實習及校內併校外實習經費作業要點」辦理。

### 二、目的：

鼓勵本校學生利用學期中或寒暑期至業界見習參訪與實習，提升對於職場的瞭解且充分利用業界及社會資源，藉以結合理論及實務經驗，提升學生學習興趣及效果。

### 三、適用對象：

本校之職業類科學生與綜合高中專門學程學生。

### 四、辦理模式：

1. 校外職場參觀：由各科規劃高一及高二學生至相關產業進行半天或一天的參訪活動，每班每學期以二次為限；綜合高中專門學程高二、高三學生，亦同。
2. 校外實習：由學校安排高二以上學生至業界進行六星期以內的實務實習，每班或每生每學期以一次為限。

### 五、實施方法：

#### 1. 校外職場參觀

- (1) 校外職場參觀以參訪見習活動為主，並應由學校教師與業界廠商安排適當之實務體驗內涵。
- (2) 學校得協同業界見習參訪機構或單位，辦理見習行前座談會或說明會，為參加校外職場參觀學生說明相關注意事項。
- (3) 參加學生應先徵得家長或監護人之同意書，行前必須辦妥平安保險。
- (4) 學生於每次見習參訪後，必須於一週內書寫參觀心得報告，送校內指導教師批閱後，交科主任存檔備查。
- (5) 各科辦理本計畫時，應進行學生滿意度之調查。

#### 2. 校外實習：依據國立關西高級中學學生校外實習實施要點。

- (1) 校外實習合作機構經依前條規定評估通過者，學校應擬訂校外實習計畫，連同前條評估報告及合作契約草案提學校課程發展委員會審查通過；其計畫之內容如下：
  - a. 實習科別、年級、科目及學生數。

- b. 校外實習起迄期間及每日實習時段。
  - c. 校外實習之技能項目與該科目教學綱要之對照表。
  - d. 校外實習合作機構對學生之輔導、師資、公共意外責任保險、住宿或交通安排。
- (2) 學校辦理校外實習前，應組成小組，對校外實習合作機構進行評估，作成評估報告(並附上廠商評估表)，並擬訂合作契約學校與合作廠商雙方用印，確實保障學生權益。
  - (3) 學生至校外實習應經家長提出書面同意書或申請書，實習之單位應為合法之公民營企業，且與學生就讀之科別相關，經學校審核通過後，學生始得至校外實習。
  - (4) 學生於校外實習或教育訓練期間，應定期書寫學習報告，並經專業課程教師評閱，以為成績分數採計之參據。
  - (5) 學生校外實習期間，學校定時辦理輔導訪視，確保學生實習內容與實務課程相符，教師赴業界輔導學生應填寫訪視相關紀錄。
  - (6) 為加強學生校外實習輔導，瞭解學生學習和生活情況(含工作環境)，學校得安排各項相關職能、生活及心理輔導等。
  - (7) 學校辦理本計畫時，應進行學生及事業機構滿意度之調查。
  - (8) 實習成績採計原則：依據國立關西高級中學學生校外學習成就或教育訓練審查及學分採計實施要點。

六、計畫之執行如遇事業機構變更，需變更計畫內容，經學校陳報國民及學前教育署核定後始可辦理。

七、本實施計畫經實習會議與課程發展委員會會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。



## 國立關西高級中學 112 學年度第一學期第二次課程發展委員會會議紀錄

開會事由：112 學年度第一學期第二次課程發展委員會

開會時間：113 年 01 月 12 日（星期五）12 時 10 分

開會地點：簡報室

出席人員：(如開會通知)

主持人：邱宇捷校長

### 宣布開會

壹、主席報告：略

貳、工作報告：

1. 113 學年度技術型、綜合型、服務群課程計畫，目前皆複審中。
2. 彙整各科 112-2 聘(代理/兼課)任教師需求，僅資源班、英文科提出，倘有新增需求科別，請提出。
3. 綜高 112-1、112-2 選課，均無學生選擇適性分組(已完成調查)，故未進行適性分組授課。
4. 各科目編教材的審議表件宜由科召彙整存參並列入移交。

### 參、討論事項

提案一

案由:審查「113 學年度技術型高中課程計畫」修正案，請委員檢視。

說明：

1. 第一次審查結果，校訂課程宜多實施議題融入教學，並於教學大綱中敘明。建議每一專業群科的教學科目所融入之議題於議題融入對應表的"科目數統計"欄位內數值不為 0。
2. 因應課程計畫第一次審查建議結果，19 項議題融入課程計畫詳如附件一。
3. 為利後續作業順利進行，倘無涉及其他科之課務，請授權教務處與相關教學研究會商議進行課務微調，並得依審查建議逕行修正。

**決議：照案通過。**

#### 提案五

案由:審查「112 學年度下學期各科自編教材」,請委員檢視。

說明:

1. 各科教學研究會議時,已進行自編教材初審作業。
2. 各科自編教材初審表詳如附件三。

**決議:照案通過,附件三資料(略)。**

#### 提案六

案由:111 學年度課程評鑑報告,請討論。

說明:

- 1.111 學年度課程評鑑彙整詳如附件四。
2. 其中家政科、園藝科有授課教師提出需要協助或支援,請於科內商議處置。

**決議:照案通過,附件四資料(略)。**

#### 提案七

案由:國立關西高級中學學生校外職場參觀及校外實習實施計畫,請討論。

說明:依「高級中等學校實習課程實施辦法」第 9 條校外實習合作機構經依前條規定評估通過者,學校應擬訂校外實習計畫,連同前條評估報告及合作契約草案提學校課程發展委員會審查通過,如附件五。

**決議:照案通過。**

#### 提案八

案由:國立關西高級中學增調科班案,請討論。

**(一)增班數:**

	增班數	全校班級數	分析	建議
現況	0 班	27 班		
案 1	1 班	30 班		
案 2	2 班	33 班	兼任行政教師基鐘方有效益	✓

1. 依據國立高級中等學校教師每週教學節數標準(民國 111 年 07 月 04 日)
2. 第 5 條兼任行政職務之專任教師,其每週基本教學節數,按學校班級數及擔任之職務,規定如下:

## 參、申請類別

### 一、申請辦理總表

#### (一)職場體驗(A)

方式	編號	學制科別	年級 (班別)	學生 人數 (男/女)	原住民	體驗廠商 廠家名稱	辦理 年度
職場 體驗 (A)	A10001	專業群科-日間部 農業群/園藝科	1	36 (24/12)	1	福源茶業股份有限公司	113
	A10002	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2	33 (19/14)	1	山溪地高爾夫俱樂部	113
	A10003	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1	38 (18/20)	0	尼普頓馬術有限公司	113
	A10004	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2	37 (17/20)	1	洽富實業股份有限公司	113
	A10005	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	1	32 (18/14)	1	郭元益	113
	A10006	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2	32 (18/14)	0	金車股份有限公司	113
	A10007	專業群科-日間部 家政群/家政科	1	40 (5/35)	2	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司	113
	A10008	專業群科-日間部 家政群/家政科	2	40 (3/37)	1	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司	113
	A10009	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	2	20 (10/10)	2	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司	113
	A10010	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	3	8 (4/4)	1	一半生活堂	113
	A10011	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1	38 (18/20)	0	南投縣農產運銷股份有限公司	114
	A10012	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2	37 (17/20)	1	中美嘉吉股份有限公司台中飼料廠	114
	A10013	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	1	32 (18/14)	1	四方乳品工業股份有限公司	114
	A10014	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2	32 (18/14)	0	揚格食品有限股份公司	114
合計參加學生人數(A)(男/女)				455(207/248)(原住民：12)			

(二)業界實習(B)

方式	編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)	原住民	實習課程名稱	業界實習 廠家名稱	學生人數 (男/女)	原住民	辦理 年度
合計參加學生人數(B)(男/女)				0(0/0)(原住民：0)						



## 二、各場次規劃表

### (一)職場體驗

#### 1. 職場體驗(A10001)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10001	專業群科-日間部 農業群/園藝科	1年甲班	36(24/12)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
113	1.培養園藝作物栽培及原產品處理與加工之技術人才。 2.培養農場經營與管理之基礎人才。 3.培養敬業、負責、勤奮與合作等職業道德及良好安全工作衛生之人才。 4.培養農業專業知能且具有終身學習能力之人才。		1
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	福源茶業股份有限公司		桃園市
本班是否為產業特殊需求類科			<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2024-W43
實施目標	1. 了解自營茶園與契作茶園經營模式 2. 了解製茶工廠流程管理 3. 了解商用茶葉生產模式		
實施內容	1. 茶園栽培管理工作 2. 製茶流程操作 3. 商用茶葉生產行銷現況 (以統一茶裏王為例)		
預期效益	1. 學生能了解自營茶園與契作茶園經營模式 2. 學生能了解製茶工廠流程管理 3. 學生能了解商用茶葉生產模式		

廠家資料				
廠家名稱	福源茶業股份有限公司			
廠家產品或性質	茶葉栽培製造與銷售	規模(員工人數)	20	
廠家地址	桃園市龍潭區325桃園市龍潭區凌雲里39鄰竹龍路590巷56號			
廠家聯絡人	黃政偉	職稱	經理	聯絡電話
	03-4792533(手機0910940510)			
與學校課程相關性	1.瞭解自營茶園與契作茶園栽培模式 2.瞭解製茶工廠流程 3.瞭解商用茶葉生產模式			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	8,000	1	8,000	36位學生+2位老師，租一台大巴士。關西至龍潭距離僅約20-30分鐘車程，雖跨縣市，但福源茶廠是鄰近縣市規模較大，且包含茶葉生產與茶廠經營管理的茶廠，因此有參訪需求及必要性。
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	36	3,600	36位學生。
教師雜費	400	2	800	領隊教師雜費。
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費
補充保費	34	1	34	業界專家指導費之補充保費
保險費	40	36	1,440	學生平安保險
雜支	928	1	928	單一場次之經費6%。採購辦公文具、紙張與活動所需費用。
小計			16,402	
附件	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附)</li> <li>■ 2. 廠商(展覽)簡介</li> </ul>			

## 2. 職場體驗(A10002)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10002	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2年甲班	33(19/14)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
113	1. 培養園藝作物栽培及園產品處理與加工之技術人才 2. 培養農場經營及管理之基礎人才 3. 培養敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好安全工作習慣人才 4. 培養學習專業知能之基礎能力且具有繼續進修相關專業能力之人才		1
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
1天	山溪地高爾夫俱樂部		新竹縣
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

<b>學校課程</b>			
<b>帶隊或任課 教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2024-W44
<b>實施目標</b>	1. 了解造園應用於高爾夫球場的景觀規劃與植栽設計。 2. 了解高爾夫球場經營與管理。 3. 培養學生在職場需具備之敬業精神與職業道德的體認。		
<b>實施內容</b>	1. 了解高爾夫球場植栽設計原理與技巧。 2. 學習高爾夫球場草坪播種技術、肥培管理及修剪等維護管理。 3. 認識高爾夫球場景觀草種與造園景觀生態。		
<b>預期效益</b>	1. 學生能了解高爾夫球場在造園的景觀工程與應用。 2. 學生能了解高爾夫球場草坪、植栽維護管理。 3. 能關心造園產業與了解環境變遷對於造園植栽工程相關議題。		

廠家資料				
廠家名稱	山溪地高爾夫俱樂部			
廠家產品或性質	高爾夫球場	規模 (員工人數)	33	
廠家地址	新竹縣關西鎮306新竹縣關西鎮玉山里2鄰13號			
廠家聯絡人	陳玉莉	職稱	會計	聯絡電話 5476288#308
與學校課程相關性	一、高爾夫球場的草坪維護管理，包含：草坪草種的選擇評估、草坪修剪技術、肥培管理等。 二、高爾夫球場的造園景觀規劃：如何將造園設計原理應用於球場，學習造園帶來的景觀效益、生態效益與如何達到植栽與球場經營的永續性。 三、高爾夫球場的景觀生態與造園植栽之維護管理。			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	8,000	1	8,000	33位學生+2位老師，租一台大巴士。
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	33	3,300	33位學生
教師雜費	400	2	800	領隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費
補充保費	34	1	34	業界專家指導費之補充保費
保險費	40	33	1,320	學生平安保險
雜支	903	1	903	單一場次其他經費之6%。採購辦公文具、紙張及活動材料所需。
小計			15,957	
附件	■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附) ■ 2. 廠商(展覽)簡介			



### 3. 職場體驗(A10003)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10003	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1年甲班	38(18/20)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
113	1. 培育學生具備禽畜生產、經營管理、禽畜保健等領域之知能，為國家培育儲備動物科技、畜產與獸醫人才。 2. 加強畜產加工、飼料鏡檢、動物照護之技能，輔導學生考取相關職業技術證照，與產業界無縫接軌。 3. 依學生興趣及生涯規劃，使其升學與就業生涯都能獲得充分的發展。 4. 鼓勵學生參加小論文或專題競賽，提昇學術研究能力與實務發展技能，並培養學生研究、溝通與整合之能力。		0
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
1天	尼普頓馬術有限公司		新竹縣
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

學校課程			
<b>帶隊或任課教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2024-W44
<b>實施目標</b>	1. 透過參訪了解馬之飼養與管理。 2. 對於馬術有進一步之認識。 3. 結合職場實習，了解馬場實習之內容與相關安全事項。		
<b>實施內容</b>	1. 參觀馬舍設置原理及動線設計。 2. 認識馬匹飼料、墊料與日常照護器械。 3. 了解馬術基礎原理及日常訓練。		
<b>預期效益</b>	1. 從課本上之動物飼養管理理論延伸至實地學習，加深對課程之了解。 2. 透過觀摩，反思未來從事農牧相關產業如何兼顧經濟效益。 3. 校內理論課程與校外實務同時促成學生提早試探畜產業的就業市場脈動，師生與企業間的良好互動，幫助學生瞭解自己的性向。		

廠家資料				
廠家名稱	尼普頓馬術有限公司			
廠家產品或性質	馬場	規模(員工人數)	20	
廠家地址	新竹縣竹北市302新竹縣竹北市東興路一段769巷66-1號			
廠家聯絡人	吳泉勳	職稱	理事長	聯絡電話
				0983 666 676
與學校課程相關性	馬術			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	交通租車費
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	38	3,800	學生膳費
教師雜費	400	2	800	帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	講師指導費
補充保費	34	1	34	補充保費
保險費	40	38	1,520	學生平安保險
雜支	1,065	1	1,065	雜支、文具用品等
小計			18,819	
附件	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附)</li> <li>■ 2. 廠商(展覽)簡介</li> </ul>			

#### 4. 職場體驗(A10004)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10004	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2年甲班	37(17/20)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
113	1. 培育學生具備禽畜生產、經營管理、禽畜保健等領域之知能，為國家培育儲備動物科技、畜產與獸醫人才。 2. 加強畜產加工、飼料鏡檢、動物照護之技能，輔導學生考取相關職業技術證照，與產業界無縫接軌。 3. 依學生興趣及生涯規劃，使其升學與就業生涯都能獲得充分的發展。 4. 鼓勵學生參加小論文或專題競賽，提昇學術研究能力與實務發展技能，並培養學生研究、溝通與整合之能力。		1
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
1天	洽富實業股份有限公司		臺中市
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

學校課程			
<b>帶隊或任課教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2024-W44
<b>實施目標</b>	1. 瞭解白肉雞電宰與加工流程，並瞭解產業現況。 2. 認識肉品加工原理及加工過程之管控流程。		
<b>實施內容</b>	1. 參觀屠宰、鮮肉分切部門，和分級的規格，以及後端肉品加工的生產流程。 2. 學習產品品質控管與廠區安全衛生管理要點。 3. 了解肉製品加工之流程規範及各項標準的食品生產檢驗。		
<b>預期效益</b>	1. 透過參訪提供學生專題研究的思考能力，了解如何兼顧傳統與創新，營養與美味的原則，開發健康安全的畜產品。 2. 從課本上之加工理論延伸至現場生產線實地學習，加深對課程之了解。 3. 透過與廠家互動提問的過程，學習如何發現問題並從中學習到更寬更廣;例如肉品加工用配料之製造或加工，冷凍或調理販賣生產線認識等。		

廠家資料				
廠家名稱	洽富實業股份有限公司			
廠家產品或性質	畜產屠宰、加工	規模(員工人數)	300	
廠家地址	臺中市梧棲區435臺中市梧棲區草湳里自立一街183號			
廠家聯絡人	蔡瑞益	職稱	經理	聯絡電話 956678
與學校課程相關性	畜產加工，肉製品加工			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	交通租車費
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	37	3,700	學生膳費
教師雜費	400	2	800	帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界講師指導費
補充保費	34	1	34	補充保費
保險費	40	37	1,480	學生平安保險
雜支	1,056	1	1,056	雜支、文具等
小計			18,670	
附件	■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附) ■ 2. 廠商(展覽)簡介			

## 5. 職場體驗(A10005)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10005	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	1年甲班	32(18/14)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
113	1.食品加工課程,讓學生了解從食物變成食品的生產過程。 2.了解操作過程後,能一貫化作業(SOP),增加產品穩定性,減少成本消耗。 3.操作過程中,注意環境衛生安全,製作出安心之產品。 4.最後在將產品做良好的包裝,學習如何在校內行銷出產品。 5.新產品新口味研發,希望能製作出健康美味之產品。		1
<b>職場體驗</b>			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	郭元益		桃園市
本班是否為產業特殊需求類科			<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

<b>學校課程</b>			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2024-W43
實施目標	1.為增進本科學生實務知能,使教學理論與實務並重。 2.為達成與產業接軌和學用合一之目標。 3.為增進本科與企業的互動關係,使學生培育更能符合產業需求。 4.郭元益是著名傳統糕點食品大廠,並且有自己的檢驗中心,可為出廠的產品做品質的把關,可跟食品檢驗和品質管制課程內容做連結。		
實施內容	1.先介紹公司簡介讓學生了解整個公司運作理念及各項認證。 2.參觀從原料至產品之生產線。 3.交流時間:針對過程中有任何問題可提出發問並更深一層了解。 4.因為郭元益為台灣著名的傳統烘焙產品生產公司,公司除了產品生產外,也有極具規模的檢驗分析實驗室,可讓學生了解到一個企業的責任與食品安全的重要性,因此雖然為外縣市(隔壁縣市),但是卻離本校不遠,相當具參訪價值。		
預期效益	1.透過預先上網瞭解公司簡介,進一步至現場了解,更能抓住重點。 2.從課本上之加工理論延伸至現場生產線實作技術學習,更加深對課程之了解。 3.透過發問過程,學習如何發現問題並從中學學習到更寬更廣。		

廠家資料				
廠家名稱	郭元益			
廠家產品或性質	穀類加工業、糖果製造業、烘焙炊蒸食品製造	規模(員工人數)	600	
廠家地址	桃園市楊梅區32661桃園市楊梅區幼獅工業區青年路9巷1號			
廠家聯絡人	張麟平	職稱	館長	聯絡電話 (03)496-2201分機1
與學校課程相關性	1.穀類製造業：是食品加工基礎課程。 2.烘焙生產線:由原料品管檢驗、產品研發、產品製作、檢驗、包裝等一系列的操作流程，可以建立學生對加工SOP概念的建立 3.郭元益有自己的檢驗中心，可為出廠的產品做品質的把關，可跟食品檢驗和品質管制課程做連結。			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	關西到桃園市交通車一部,雖為外縣市廠商,但新竹縣鄰近缺少具規模或願意開放參觀的烘焙廠
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	32	3,200	學生午餐膳費
教師雜費	400	2	800	帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費用
補充保費	34	1	34	業界專家指導費補充保費
保險費	40	32	1,280	學生平安保險
雜支	1,014	1	1,014	辦理活動需耗材
小計			17,928	
附件	■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附) ■ 2. 廠商(展覽)簡介			

## 6. 職場體驗(A10006)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10006	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2年甲班	32(18/14)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
113	1.食品加工課程,讓學生了解從食物變成食品的生產過程。 2.了解操作過程後,能一貫化作業(SOP),增加產品穩定性,減少成本消耗。 3.操作過程中,注意環境衛生安全,製作出安心之產品。 4.最後在將產品做良好的包裝,學習如何在校內行銷出產品。 5.新產品新口味研發,希望能製作出健康美味之糕點。		0
<b>職場體驗</b>			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	金車股份有限公司		桃園市
本班是否為產業特殊需求類科			<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2024-W43
實施目標	1.增進本科學生實務知能,使教學理論與實務並重。並將操作技巧延伸在職場上創新之應用。 2.為達成與產業接軌和學用合一之目標。 3.為增進本科與企業的互動關係,使學生培育更能符合產業需求。 4.金車食品為飲料大廠,在加工生產流程SOP之建立與食品檢驗分析之品管方面均具規模,可讓學生與所學結合,並對業界有更進一步認識。		
實施內容	1.學生了解整個公司運作理念及各項認證。 2.參觀從原料至產品之生產線,尤其難得的啤酒釀造產線製程。 3.交流時間:針對過程中有任何問題可提出發問並更深一層了解。 4.金車食品在加工生產流程SOP之建立與食品檢驗分析之品管方面相當先進,可讓學生學理結合,增長見聞。		
預期效益	1.先介紹公司簡介讓學生了解整個公司運作理念及各項認證。 2.參觀從原料至產品之生產線。 3.交流時間:針對過程中有任何問題可提出發問並更深一層了解。 4.畢業校友的經驗分享與交流,強化學生對食品職業發展的認識。		

廠家資料				
廠家名稱	金車股份有限公司			
廠家產品或性質	食品製造	規模 (員工人數)	1000	
廠家地址	桃園市平鎮區324中興路平鎮段527號			
廠家聯絡人	李添財	職稱	負責人	聯絡電話 03-4194303
與學校課程相關性	工一：穀類加工實習 I 烘焙工業II 工二：食品加工實習 I.II 工三：食品加工綜合實習 I.II			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	關西到桃園市交通車一部,雖為外縣市廠商,但新竹縣鄰近缺少具規模且建立良好製程SOP的飲料廠,各種內容與食品加工息息相關
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	32	3,200	學生午餐膳費
教師雜費	400	2	800	帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費用
補充保費	34	1	34	業界專家指導費補充保費
保險費	40	32	1,280	學生平安保險
雜支	1,014	1	1,014	辦理活動所需耗材
小計			17,928	
附件	■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附) ■ 2. 廠商(展覽)簡介			



## 7. 職場體驗(A10007)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10007	專業群科-日間部 家政群/家政科	1年甲班	40(5/35)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
113	1.培育符合服裝、幼保、餐飲及家政相關職場之基層人才的能力。 2.奠定學習專業知能之基礎能力。 3.培育學生具有繼續進修相關專業領域的能力。		2
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
半天	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司		新竹市
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

學校課程			
<b>帶隊或任課 教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2024-W40
<b>實施目標</b>	1.增進本科學生實務知能，使教學理論與實務並重。 2.為達成與產業接軌和學用合一之目標。 3.為增進本科與企業的互動關係，使學生培育更能符合產業需求。		
<b>實施內容</b>	1.學生修習膳食營養、烹飪、輕食料理及餐桌禮儀等課程，參觀飯店軟硬體設施，讓學生認識餐飲業的經營現況。 2.透過飯店專業人員實務操作讓學生觀摩，啟發學生的學習興趣與熱情。 3.結合課程多媒材創作、家政美學、餐旅資訊等課程，增進學生對相關產業認識及未來投入。		
<b>預期效益</b>	1.讓學生餐飲業與服務業現況。 2.從教學中與實務驗證，了解餐飲、美學、餐桌禮儀實務運作。 3.透過參訪過程，增進學生視野，學習相關技術發展情形並從中學習到跨領域知識。		

廠家資料				
廠家名稱	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司			
廠家產品或性質	觀光旅館/新竹分公司	規模 (員工人數)	100	
廠家地址	新竹市東區300光復路一段227號			
廠家聯絡人	林清波	職稱	經理	聯絡電話 03-5631122
與學校課程相關性	與學校課程中烹飪課程、食品衛生與營養以及家政概論課程密切相關 1.家政職業的類別 2.餐廳的類別與營運模式 3.廚房的管理 4.用餐的禮儀			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	半日活動車資
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	40	4,000	40位學生膳費
教師雜費	400	2	800	2位老師
業界指導費	800	2	1,600	飯店人資解說
補充保費	34	1	34	講師保費
保險費	40	40	1,600	40位學生
雜支	1,082	1	1,082	雜費6%
小計			19,116	
附件	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附)</li> <li>■ 2. 廠商(展覽)簡介</li> </ul>			

## 8. 職場體驗(A10008)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10008	專業群科-日間部 家政群/家政科	2年甲班	40(3/37)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
113	1.培育符合服裝、幼保、餐飲及家政相關職場之基層人才的能力。 2.奠定學習專業知能之基礎能力。 3.培育學生具有繼續進修相關專業領域的能力。		1
<b>職場體驗</b>			
辦理天數	廠家名稱		地點
半天	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司		新竹市
本班是否為產業特殊需求類科			<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

<b>學校課程</b>			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2024-W40
實施目標	1.增進本科學生實務知能，使教學理論與實務並重。 2.為達成與產業接軌和學用合一之目標。 3.為增進本科與企業的互動關係，使學生培育更能符合產業需求。		
實施內容	1.學生修習膳食營養、烹飪、輕食料理及餐桌禮儀等課程，參觀飯店軟硬體設施，讓學生認識餐飲業的經營現況。 2.透過飯店專業人員實務操作讓學生觀摩，啟發學生的學習興趣與熱情。 3.結合課程多媒材創作、家政美學、餐旅資訊等課程，增進學生對相關產業認識及未來投入。		
預期效益	1.讓學生餐飲業與服務業現況。 2.從教學中與實務驗證，了解餐飲、美學、餐桌禮儀實務運作。 3.透過參訪過程，增進學生視野，學習相關技術發展情形並從中學習到跨領域知識。		

廠家資料				
廠家名稱	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司			
廠家產品或性質	觀光旅館/新竹分公司	規模 (員工人數)	100	
廠家地址	新竹市東區300光復路一段227號			
廠家聯絡人	林清波	職稱	經理	聯絡電話 03-5631122
與學校課程相關性	與學校課程中烹飪課程、食品衛生與營養以及家政概論課程密切相關 1.家政職業的類別 2.餐廳的類別與營運模式 3.廚房的管理 4.用餐的禮儀			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	關西高中往返老爺酒店遊覽車一部
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	40	4,000	40位學生膳費
教師雜費	400	2	800	2位帶隊老師
業界指導費	800	2	1,600	老爺人資業界指導
補充保費	34	1	34	講師補充保費
保險費	40	40	1,600	40位學生保險
雜支	1,082	1	1,082	雜費6%
小計			19,116	
附件	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附)</li> <li>■ 2. 廠商(展覽)簡介</li> </ul>			

## 9. 職場體驗(A10009)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10009	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	2年丙餐班	20(10/10)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
113	1.具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。 2.具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。 3.具備餐旅服務技巧之基本能力。 4.具備餐旅產品製作之基礎能力。 5.具備餐旅英文與會話之基礎能力。 6.具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。		2
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
半天	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司		新竹市
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

<b>學校課程</b>			
<b>帶隊或任課 教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2024-W40
<b>實施目標</b>	1.讓學生瞭解餐旅業現場服務與觀光餐旅業導論課程結合。 2.實際參觀飯店設施與房型，更貼近餐旅服務課程。 3.透過參訪讓學生明白餐旅英語重要性。		
<b>實施內容</b>	1.國際禮儀用餐禮儀課程教學。 2.瞭解業界房務課程操作方式。 3.飯店組織認識。		
<b>預期效益</b>	1.提升學生對於餐飲業的認識。 2.加深加廣學生考取證照的動力。 3.讓學生更加認真於專業科目。 4.建立餐飲業專業形象與認知。		

廠家資料				
廠家名稱	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司			
廠家產品或性質	觀光旅館/新竹分公司	規模 (員工人數)	100	
廠家地址	新竹市東區300光復路一段227號			
廠家聯絡人	林清波	職稱	經理	聯絡電話 03-5631122
與學校課程 相關性	與學校課程中烹飪課程、食品衛生與營養以及家政概論課程密切相關 1.家政職業的類別 2.餐廳的類別與營運模式 3.廚房的管理 4.用餐的禮儀			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	往返新竹老爺車資
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	20	2,000	20位學生用膳
教師雜費	400	2	800	2位帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	老爺人資部講師
補充保費	34	1	34	講師補充保費
保險費	40	20	800	20位學生保費
雜支	914	1	914	6%
小計			16,148	
附件	■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附) ■ 2. 廠商(展覽)簡介			

## 10. 職場體驗(A10010)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10010	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	3年丙餐班	8(4/4)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
113	1.具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。 2.具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。 3.具備餐旅服務技巧之基本能力。 4.具備餐旅產品製作之基礎能力。 5.具備餐旅英文與會話之基礎能力。 6.具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。		1
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
半天	一半生活堂		新竹縣
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

學校課程			
<b>帶隊或任課 教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2024-W40
<b>實施目標</b>	1.提升學生對於餐飲業的認識。 2.加深加廣學生考取證照與升學的動力。 3.讓學生更加認真於專業科目與業界操作之結合。 4.建立餐飲業專業形象與認知。		
<b>實施內容</b>	1.國際禮儀用餐禮儀課程教學 2.業界西餐、烘焙、飲調體驗操作方式瞭解。 3.餐飲組織認識與工作之分工。		
<b>預期效益</b>	1.讓學生瞭解餐旅業現場服務與觀光餐旅業導論課程結合。 2.實際參訪餐飲設施，更貼近餐旅服務課程。 3.透過參訪讓學生明白餐旅服務產業重要性。		

廠家資料				
廠家名稱	一半生活堂			
廠家產品或性質	餐飲業	規模(員工人數)	6	
廠家地址	新竹縣芎林鄉307新竹縣芎林鄉上山村文德二街67號1樓			
廠家聯絡人	宋佳融	職稱	負責人	聯絡電話 667-3168
與學校課程相關性	1.一半稱活堂提供體驗課程，可以啟發學生的學習興趣，增廣相關知識技能。 2.參觀一半生活堂，從餐廳外場到廚房內場，進一步瞭解餐飲業的經營現況。 3.提升學生在生活中飲食原料的選擇能力及膳食營養的知能。 4.讓業界與學校實務課程接軌，拓展學生視野!			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	往返一半生活堂車資
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	8	800	8位學生膳費
教師雜費	400	2	800	2位帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	一半生活堂店長講師費
補充保費	34	1	34	講師補充保費
保險費	40	8	320	8位學生保費
雜支	813	1	813	6%
小計			14,367	
附件	■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附) ■ 2. 廠商(展覽)簡介			



## 11. 職場體驗(A10011)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10011	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1年甲班	38(18/20)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
114	1. 培育學生具備禽畜生產、經營管理、禽畜保健等領域之知能，為國家培育儲備動物科技、畜產與獸醫人才。 2. 加強畜產加工、飼料鏡檢、動物照護之技能，輔導學生考取相關職業技術證照，與產業界無縫接軌。 3. 依學生興趣及生涯規劃，使其升學與就業生涯都能獲得充分的發展。 4. 鼓勵學生參加小論文或專題競賽，提昇學術研究能力與實務發展技能，並培養學生研究、溝通與整合之能力。		0
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
1天	南投縣農產運銷股份有限公司		南投縣
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

<b>學校課程</b>			
<b>帶隊或任課教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2025-W13
<b>實施目標</b>	1. 瞭解肉豬電宰與加工流程，並瞭解產業現況。 2. 認識肉品加工原理及加工過程之管控流程。		
<b>實施內容</b>	1. 參觀屠宰、鮮肉分切部門，和分級的規格，以及後端肉品加工的生產流程。 2. 學習產品品質控管與廠區安全衛生管理要點。 3. 了解肉製品加工之流程規範及各項標準的食品生產檢驗。		
<b>預期效益</b>	1. 透過參訪提供學生專題研究的思考能力，了解如何兼顧傳統與創新，營養與美味的原則，開發健康安全的畜產品。 2. 從課本上之加工理論延伸至現場生產線實地學習，加深對課程之了解。 3. 透過與廠家互動提問的過程，學習如何發現問題並從中學習到更寬更廣;例如肉品加工用配料之製造或加工，冷凍或調理販賣生產線認識等。		

廠家資料				
廠家名稱	南投縣農產運銷股份有限公司			
廠家產品或性質	豬隻屠宰、拍賣、肉品販售	規模(員工人數)	100	
廠家地址	南投縣名間鄉551南投縣名間鄉仁和村彰南路256號			
廠家聯絡人	簡寬宇	職稱	課長	聯絡電話
				2734305
與學校課程相關性	畜產加工-肉豬屠宰、肉製品加工等			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	交通租車費
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	38	3,800	學生膳費
教師雜費	400	2	800	帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費
補充保費	34	1	34	補充保費
保險費	40	38	1,520	學生平安保險
雜支	1,065	1	1,065	辦公文具、職場體驗相關用具
小計			18,819	
附件	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附)</li> <li>■ 2. 廠商(展覽)簡介</li> </ul>			

## 12. 職場體驗(A10012)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10012	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2年甲班	37(17/20)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
114	1. 培育學生具備禽畜生產、經營管理、禽畜保健等領域之知能，為國家培育儲備動物科技、畜產與獸醫人才。 2. 加強畜產加工、飼料鏡檢、動物照護之技能，輔導學生考取相關職業技術證照，與產業界無縫接軌。 3. 依學生興趣及生涯規劃，使其升學與就業生涯都能獲得充分的發展。 4. 鼓勵學生參加小論文或專題競賽，提昇學術研究能力與實務發展技能，並培養學生研究、溝通與整合之能力。		1
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
1天	中美嘉吉股份有限公司台中飼料廠		臺中市
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

<b>學校課程</b>			
<b>帶隊或任課教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2025-W13
<b>實施目標</b>	1. 提升學生對於飼料生產流程的認識。 2. 學生對於飼料原料及成品能有效使用於正確的禽畜飼養。 3. 藉由參訪提升學生實作能力，加強飼料鑑別術科的技藝能力。 4. 提升學生對於飼料產業之學習或就業之興趣。		
<b>實施內容</b>	1. 實際走入飼料生產線並學習飼料品質之鑑別。 2. 藉由參觀飼料生產線，學習粉狀或粒狀飼料之製造方式。 3. 了解飼料調配原理，以及如何判斷飼料的優劣。		
<b>預期效益</b>	1. 認識單味飼料種類與飼料生產流程。 2. 了解如何選擇及製造飼料並應用於畜牧業。 3. 了解飼料相關產業發展現況及趨勢。		

廠家資料				
廠家名稱	中美嘉吉股份有限公司台中飼料廠			
廠家產品或性質	飼料	規模 (員工人數)	100	
廠家地址	臺中市大肚區432沙田路三段245巷60號			
廠家聯絡人	張惠怡	職稱	主任	聯絡電話 04-26992726
與學校課程相關性	合作參訪廠商中美嘉吉有限公司為專業飼料生產廠，市占率前三名，本廠家職場體驗內容為單味飼料鑑別、飼料調配、飼料生產、品質鑑別、飼料工廠設備認識等，與高職二年級校訂實習科目<飼料分析>內容具有高度相關，藉由課程參訪，使學生瞭解畜產業的涵蓋範圍及與企業建立良好互動，提升學生考取相關證書及從事此行業之興趣			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	交通租車費
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	37	3,700	學生膳費
教師雜費	400	2	800	帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費
補充保費	34	1	34	補充保費
保險費	40	37	1,480	學生平安保險
雜支	1,056	1	1,056	辦公文具、職場體驗相關用具
小計			18,670	
附件	■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附)			
	■ 2. 廠商(展覽)簡介			

### 13. 職場體驗(A10013)

<b>編號</b>	<b>學制科別</b>	<b>班級</b>	<b>學生人數(男/女)</b>
A10013	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	1年甲班	32(18/14)
<b>辦理年度</b>	<b>設科目標</b>		<b>原住民學生數</b>
114	1.食品加工課程,讓學生了解從食物變成食品的生產過程。 2.了解操作過程後,能一貫化作業(SOP),增加產品穩定性,減少成本消耗。 3.操作過程中,注意環境衛生安全,製作出安心之產品。 4.最後在將產品做良好的包裝,學習如何在校內行銷出產品。 5.新產品新口味研發,希望能製作出健康美味之吐司麵包。		1
<b>職場體驗</b>			
<b>辦理天數</b>	<b>廠家名稱</b>		<b>地點</b>
1天	四方乳品工業股份有限公司		苗栗縣
<b>本班是否為產業特殊需求類科</b>			<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

<b>學校課程</b>			
<b>帶隊或任課 教師姓名</b>		<b>預估辦理日期</b>	2025-W15
<b>實施目標</b>	1.食品加工課程中包含乳品加工原理。 2.食品加工實習中,乳品前處理加工包裝與冷凍冷藏至販售一貫之作業,皆能從此生產線觀察到過程。 3.食品安全與衛生,乳製品在前處理環境溫度與衛生條件需相當嚴格,至產線上能了解如何保有乳品新鮮與安全性。		
<b>實施內容</b>	1.先介紹公司簡介讓學生了解整個公司運作理念及各項認證。 2.參觀從原料至產品之生產線。 3.交流時間:針對過程中有任何問題可提出發問並更深一層了解。 4.四方乳品工業股份有限公司創立於民國83年,以四方鮮乳品牌行銷全國。此次參訪結合烘焙食品加工課程中原物料的了解,由生乳生產至乳製品加工流程以及產品販售行銷。		
<b>預期效益</b>	1.透過預先上網瞭解公司簡介,進一步至現場了解,更能抓住重點。 2.從課本上之加工理論延伸至現場生產線實作技術學習,更加深對課程之了解。 3.透過發問過程,學習如何發現問題並從中學習到更寬更廣。		

廠家資料				
廠家名稱	四方乳品工業股份有限公司			
廠家產品或性質	乳品製造業	規模 (員工人數)	50	
廠家地址	苗栗縣竹南鎮350苗栗縣竹南鎮大厝里大厝59之13號			
廠家聯絡人	服務人員	職稱	服務員	聯絡電話 472609
與學校課程相關性	乳品製造業			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	1	10,000	關西到苗栗交通車一部,該牧場從產地到加工品,建立完善的流程,且具有國內少見的起司熟成室
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	32	3,200	學生午餐
教師雜費	400	2	800	帶隊老師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費用
補充保費	34	1	34	業界專家指導費補充保費
保險費	40	32	1,280	學生平安保險
雜支	1,014	1	1,014	辦理活動所需耗材
小計			17,928	
附件	■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附) ■ 2. 廠商(展覽)簡介			

## 14. 職場體驗(A10014)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10014	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2年甲班	32(18/14)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.食品加工課程,讓學生了解從食物變成食品的生產過程。 2.了解操作過程後,能一貫化作業(SOP),增加產品穩定性,減少成本消耗。 3.操作過程中,注意環境衛生安全,製作出安心之產品。 4.最後在將產品做良好的包裝,學習如何在校內行銷出產品。 5.新產品新口味研發,希望能製作出健康美味之食品。		0
<b>職場體驗</b>			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	揚格食品有限股份公司		新竹縣
本班是否為產業特殊需求類科			<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

<b>學校課程</b>			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2025-W15
實施目標	1.為增進本科學生實務知能,使教學理論與實務並重。 2.為達成與產業接軌和學用合一之目標。 3.為增進本科與企業的互動關係,使學生培育更能符合產業需求。4.揚格為中型發酵食品工業,在食品加工與食品檢驗分析方面均具規模,可讓學生與所學結合,並對業界有更進一步認識。		
實施內容	1.先介紹公司簡介讓學生了解整個公司運作理念及各項認證。 2.參觀從原料至產品之生產線。 3.交流時間:針對過程中有任何問題可提出發問並更深一層了解。4.揚格具有一致化的生產線操作,且具規模的檢驗分析實驗室,可讓學生了解到一個企業的責任與食品安全的重要性。		
預期效益	1.透過預先上網瞭解公司簡介,進一步至現場了解,更能抓住重點。2.從課本上之加工理論延伸至現場生產線實作技術學習,更加深對課程之了解。 3.透過發問過程,學習如何發現問題並從中學習到更寬更廣。		

廠家資料				
廠家名稱	揚格食品有限股份公司			
廠家產品或性質	食品發酵製造	規模 (員工人數)	30	
廠家地址	新竹縣新豐鄉304新竹縣新豐鄉埔和村埔頂179號			
廠家聯絡人	黎重利	職稱	負責人	聯絡電話 5686896
與學校課程相關性	1.乳品生產線：在食品加工，乳品的操作與檢驗均較一般加工品嚴謹，由收乳.入場檢驗.調配.充填.殺菌等一系列操作流程，可建立學生對加工SOP概念的建立。 2.飲料用利樂包裝瓶.可以跟課程的無菌充填作連結。 3.相關檢測可跟食品檢驗所學連結。			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	8,000	1	8,000	關西到新竹縣交通車一部
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	32	3,200	學生午餐膳費
教師雜費	400	2	800	帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費
補充保費	34	1	34	業界專家指導費補充保費
保險費	40	32	1,280	學生平安保險
雜支	894	1	894	辦理活動所需耗材
小計			15,808	
附件	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1. 廠商合法立案證明資料(展覽則免附)</li> <li>■ 2. 廠商(展覽)簡介</li> </ul>			



## 二、各場次規劃表

### (二) 業界實習



## 肆、經費總概算

### 一、職場體驗(A)

單價：元

職場體驗編號	113會計年度(113年08月至12月)	114會計年度(114年01月至07月)
A10001	16,402	0
A10002	15,957	0
A10003	18,819	0
A10004	18,670	0
A10005	17,928	0
A10006	17,928	0
A10007	19,116	0
A10008	19,116	0
A10009	16,148	0
A10010	14,367	0
A10011	0	18,819
A10012	0	18,670
A10013	0	17,928
A10014	0	15,808
小計	174,451	71,225
合計		245,676

承辦人：

代理教師兼實習組長 王衛智

承辦主任：

教師兼實習主任 吳建勳

主(會)計主任：

主計室主任 彭湘

校長：

國立關西高級中學校長 邱宇捷

主計室主任 劉素華

113.7.1

