

國立關西高中

申請辦理105學年度
國教署補助高級中等學校
補助高級中等學校提升學生實習實作能力計畫

承辦人員	歐鳳珍	電話(0)	03-5872049
手機號碼	0911-102-984	傳真機	03-5877848
E-MAIL	element0513@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 105 年 10 月 19 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2016-10-19

學制	總班級數	總學生數	備註
綜合高中	14班	452人	
職業類科-日間部	9班	343人	
產業特殊需求類科	3班	117人	
職業類科-綜合職能班	3班	45人	



二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2016-10-19

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
無	無	綜合高中	4	140	2	83	2	63	8	286
餐旅群	餐飲服 務	綜合高中	0	0	1	20	1	39	2	59
商業與 管理群	資訊應 用	綜合高中	0	0	1	33	1	27	2	60
電機與 電子群	資訊技 術	綜合高中	0	0	1	23	1	24	2	47
農業群	園藝科	職業類科-日 間部	1	39	1	41	1	34	3	114
食品群	食品加 工科	職業類科-日 間部	1	38	1	38	1	39	3	115
家政群	家政科	職業類科-日 間部	1	36	1	38	1	40	3	114
農業群	畜產保 健科	產業特殊需求 類科	1	39	1	40	1	38	3	117
無	無	職業類科-綜 合職能班	1	15	1	15	1	15	3	45

三、學生畢業進路

調查基準日：2016-10-19

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					
102	產業特殊需求類科/農業群/畜產保健科	38	19	0	0	19	0	1	0	32	0	86.8%	2	5.3%	3	7.9%
	綜合高中/電機與電子群/電腦應用	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	綜合高中/商業與管理群/資訊處理	41	41	0	0	82	0	3	0	36	0	95.1%	2	4.9%	0	0%
	綜合高中/餐旅群/餐飲服務	26	26	0	0	83	0	0	0	25	0	96.2%	1	3.8%	0	0%
	綜合高中/無/無	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	綜合高中/學術群/自然組	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	綜合高中/學術群/社會組	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	職業類科-日間部/農業群/園藝科	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	職業類科-日間部/食品群/食品加工科	31	28	0	0	40	0	1	0	30	0	100%	0	0%	2	6.5%
	職業類科-日間部/家政群/家政科	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	職業類科-綜合職能班/無/無	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
合 計	126	114	0	0	224	0	5	0	122	0	94.1%	5	3.7%	5	3.7%	

	合計	130	114	0	0	224	0	3	0	123	0	94.1%	3	3.1%	3	3.1%
103	產業特殊需求類科/農業群/畜產保健科	36	36	0	0	24	0	3	0	32	0	97.2%	0	0%	1	2.8%
	綜合高中/電機與電子群/電腦應用	16	13	0	0	31	0	0	0	16	0	100%	0	0%	0	0%
	綜合高中/商業與管理群/資訊處理	45	45	0	0	89	0	11	0	34	0	100%	0	0%	0	0%
	綜合高中/餐旅群/餐飲服務	31	28	0	0	87	0	6	0	23	0	93.5%	1	3.2%	1	3.2%
	綜合高中/無/無	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	綜合高中/學術群/自然組	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	綜合高中/學術群/社會組	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	職業類科-日間部/農業群/園藝科	35	25	0	0	39	0	1	0	32	0	94.3%	1	2.9%	1	2.9%
	職業類科-日間部/食品群/食品加工科	40	40	0	0	102	0	8	0	29	0	92.5%	1	2.5%	2	5%
	職業類科-日間部/家政群/家政科	39	33	0	0	81	0	4	0	35	0	100%	0	0%	0	0%
	職業類科-綜合職能班/無/無	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	合計	242	220	0	0	453	0	33	0	201	0	96.7%	3	1.2%	5	2.1%
104年度預計		319	230	0	0	460	0	90	0	219	0	96.9%	10	3.1%	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)：

-----102學年度-----

-----103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	
							105 年	106 年
C1	產業特殊 需求類科	農業 群	畜產 保健 科	二	40	畜產加工		V
C3	職業類科- 日間部	食品 群	食品 加工 科	一	38	烘焙工業		V
C4	職業類科- 日間部	食品 群	食品 加工 科	二	38	食品加工實習I	V	
C5	職業類科- 日間部	食品 群	食品 加工 科	二	38	食品加工實習II		V
C6	職業類科- 日間部	食品 群	食品 加工 科	三	38	食品加工綜合實習	V	
C7	職業類科- 日間部	食品 群	食品 加工 科	三	38	食品化學與分析實習進階II		V
E1	產業特殊 需求類科	農業 群	畜產 保健 科	二	40	肉製品加工-顆粒香腸醃漬類(丙 級)	V	
合計學生人數					270			

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	實習課程名稱	辦理 年度
C1	產業特殊 需求類科	農業 群	畜產保健 科	二年 級	40	畜產加工	106
設科目標所對應之職場或 職務內容		證照考試名稱為肉製品加工-顆粒香腸醃漬類(丙級)，為 本科校訂必修實習課：畜產加工(肉製品、乳製品、蛋製 品)中重要一環。 考取本證照後，對畜產加工設備操作均具有相當概念，亦 與產業界中肉製品加工行業相關。					
課程訓練內容		顆粒香腸醃漬類 1. 中式香腸 2. 板鴨 3. 臘肉					
實習課程與職場能力之對 應關係		1. 畜產加工設備操作均具有相當概念 2. 技能與產業界中肉製品加工行業相關 3. 團隊分工合作 4. 配料比例計算 5. 時間管理、工作效率					
C1經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
肉脯肉	50	130	6500	50斤			
背脂	30	83	2490	30斤			
全鴨	80	350	28000	80隻			
腸衣	6	500	3000	6斤			
小計			39990				
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(C3)

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
C3	職業類 科-日間 部	食品 群	食品加工 科	一年 級	38	烘焙工業	106
設科目標所對應之職場或 職務內容		烘焙工業讓學生從食物變成食品的操作過程中，能一貫化作業(SOP)，學習自我規畫製作流程與維持產品品質，培訓後成功考取烘焙麵包丙級證照，最後將產品做良好的包裝，最後學習如何在校內行銷出產品。					
課程訓練內容		1. 圓頂葡萄乾吐司 2. 圓頂奶油吐司 3. 山型白吐司麵包 4. 布丁餡甜麵包 5. 紅豆甜麵包 6. 奶酥甜麵包 7. 橄欖形餐包					
實習課程與職場能力之對 應關係		1. 在時間內完成所有產品，培養時間掌控能力。 2. 學習烘焙麵本基礎操作能力，結合業界SOP製程，提早適應職場作業模式。 3. 由基礎延伸至具有創新產品的思考模式。 4. 產品銷售過程能激發學生行銷能力。					
C3經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
高筋麵粉	20	550	11000	製作麵包土斯最基本的材料(22kg/袋)			
卡式達粉	8	1000	8000	製作布丁餡的材料(5kg/箱)			
無鹽奶油	4	3000	12000	每個麵包吐司都需要的材料(454g*20包)			
紅豆粒餡	15	225	3375	製作紅豆餡的材料(3kg/包)			
奶粉	5	600	3000	除了每個麵包吐司需要，奶酥餡也需要(2.4kg/罐)			
小計			37375				
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(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	職業類 科-日間 部	食品 群	食品加工 科	二年 級	38	食品加工實習I	105
設科目標所對應之職場或 職務內容		節慶產品-蛋黃酥因短時間內需大量生產，能訓練學生分工與團隊合作的精神，且在教學中落實一貫化作業(SOP)，並注意環境之衛生，將產品做良好的包裝，最後學習如何在校內行銷出產品。					
課程訓練內容		蛋黃酥、芋泥酥:配合中秋節，:從原料進行分組開始分工製作(一慣化SOP)，最後烤出來的蛋黃酥進行精美包裝，並學習如何在校內行銷出去。					
實習課程與職場能力之對 應關係		1. 分組作業，需要有良好的團隊精神 2. 吃苦耐勞 3. 時間管理、工作效率					
C4經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
鹹蛋黃	300	7	2100	蛋黃酥內容物			
烏豆沙	25	300	7500	蛋黃酥內餡(6kg)			
芋頭餡	10	300	3000	芋泥酥內餡(3kg)			
無鹽奶油	1	3000	3000	蛋黃酥及芋泥酥使用油(454g*20包)			
中筋麵粉	5	270	1350	蛋黃酥基礎材料			
低筋麵粉	3	240	720	蛋黃酥基礎材料			
豬油	1	1200	1200	蛋黃酥基礎材料			
小計			18870				
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(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	職業類 科-日間 部	食品 群	食品加工 科	二年 級	38	食品加工實習II	106
設科目標所對應之職場或 職務內容		中式麵食為身處客家米食薰陶的學生較為弱勢的一種品 項，麵食操作技巧較為精緻且變化多元，能培養學生由基 礎延伸出創新產品，並利用證照考試，建立學生SOP作業 流程，提高效率。					
課程訓練內容		1. 蛋黃酥 2. 綠豆椪 3. 蘇式月餅 4. 台式月餅 5. 廣式月餅 6. 桃酥 7. 鳳梨酥					
實習課程與職場能力之對 應關係		1. 專業學習、創新求變 2. 時間管理、工作效率 3. 分組作業，需要有良好的團隊精神					
C5經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
中筋麵粉	10	540	5400	油皮油酥及糕漿皮類產品基底 (22kg/袋)			
低筋麵粉	5	480	2400	油皮油酥及糕漿皮類產品基底 (22kg/袋)			
烏豆沙	30	600	18000	蛋黃酥廣式台式月餅內餡			
鹹蛋黃	900	7	6300	蛋黃酥內容物			
豬油	3	1200	3600	油皮油酥及糕漿皮類產品基底			
鳳梨糕	20	110	2200	鳳梨酥內容物			
小計			37900				
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)						
	■ 2. 實習課程進度表						
	■ 3. 學生參與課程名冊						

5. 實習材料費(C6)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C6	職業類科- 日間部	食品 群	食品加工 科	三年 級	38	食品加工綜合實 習	105
設科目標所對應之職場或 職務內容		酸桔醬:配合關西客家庄在地特色產品，從酸結去籽標水 隔夜後製作成酸桔降，全程一慣化作業(SOP)，最後製作 來的酸桔降進行精美包裝，並學習如何在校內行銷出去。 另外，將鹹口味酸桔醬改變創新為甜口味甜桔茶並嘗試銷 售與推廣。					
課程訓練內容		1. 學習食品加工製作專業，針對包裝有創新的行銷思 考。 2. 製作酸桔醬果成有許多辛苦的地方，例如:去籽要很有 耐心 3. 在時間內要完成所有產品。 4. 分組作業，需要有良好的團隊精神 5. 創新口味的開發					
實習課程與職場能力之對 應關係		1. 專業學習、創新求變 2. 吃苦耐勞 3. 時間管理、工作效率 4. 分工合作、團隊精神 5. 新產品開發與行銷					
C6經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
酸桔	150	35	5250	酸桔醬原料			
玻璃瓶	0	0	0	鹹酸桔醬製品包裝用			
果醬瓶	0	0	0	甜酸桔茶製品包裝用			
辣椒	50	50	2500	酸桔醬調味用			
小計			7750				
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)						
	■ 2. 實習課程進度表						
	■ 3. 學生參與課程名冊						

6. 實習材料費(C7)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理 年度
C7	職業類 科-日間 部	食品 群	食品加工 科	三年 級	38	食品化學與分析 實習進階II	106
設科目標所對應之職場或 職務內容		透過證照項目，訓練學生食品檢驗能力，目前食品業界廣設檢驗部門，相關實務內容皆與食品檢驗分析項目息息相關，可用培訓過程建立學生SOP檢驗模式、數據分析與判讀能力。					
課程訓練內容		A 實驗器具之認識 B-1 乾熱滅菌及濕熱滅菌之操作 B-2 細菌細胞大小之測定 B-3 酵母菌細胞之觀察 B-4 食品中生菌數檢驗 C-1 標準鹼溶液的配製與標定 C-2 標準酸溶液的配製與標定 C-3 粗脂肪之萃取抽考 1 題 C-4 油脂過氧化價檢驗 D-1 食品中有機酸含量之測定 D-2 罐頭食品之檢驗及pH 計之使用 D-3 果汁之減壓過濾及pH 值測定 D-4 水質之檢驗					
實習課程與職場能力之對 應關係		1. 具備食品檢驗技能，具有獨立操作的能力。 2. 建立實驗操作流程的SOP，符合職場需求。 3. 具備檢驗結果的判讀能力。					
C7經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
酒精	8	1320	10560	微生物殺菌用、粗脂肪萃取用 (500ml)			
碘化鉀	5	2000	10000	測定油脂過氧化價用(500g/瓶)			
醋酸	17	200	3400	測定油脂過氧化價用(500ml/瓶)			
異辛烷	4	3500	14000	測定油脂過氧化價用(4L/瓶)			
小計			37960				
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

(二)專業證照訓練材料費

(三)證照考試報名費

1. 證照考試報名費(E1)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	職類 代號	學生 人數	專業證照訓練名 稱	辦 理 年 度
E1	產業 特殊 需求 類科	農 業 群	畜產保健 科	二 年 級	09400	40	肉製品加工-顆粒 香腸醃漬類(丙 級)	105
證照考試核發單位		勞動部勞動力發展 署		證照考試報名費 用		2800		
預估報名時間		106-03-03		預估考試地點		新竹縣關西高中		
預估考試時間		106-07-01						
證照、考試與所對 應產業別技能相關 性		證照考試名稱為肉製品加工-顆粒香腸醃漬類(丙級)，為本科校訂必修實習課：畜產加工(肉製品、乳製品、蛋製品)中重要一環。 考取本證照後，對畜產加工設備操作均具有相當概念，亦與產業界中肉製品加工行業相關。						
經費概算								
項目名稱	數量	單價		合計		說明		
參與學生	40	1000		40000		40人		
小計				40000				
附件	■ 1. 學生參與名冊							
	■ 2. 單一丙級或單一級別證明							

肆、經費概算

一、105會計年度(105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	18870		
C6	7750		
E1			40000
小計	26620		40000
合計(C)+(D)+(E)			66620
其他費用			0
105會計年度總申請經費			66620

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

二、106會計年度(106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	39990		
C3	37375		
C5	37900		
C7	37960		
小計	153225		
合計(C)+(D)+(E)			153225
其他費用			0
106會計年度總申請經費			153225

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：



附件

附件檔案名稱：課表

適用表單：C1

D1、E1 對照課表(畜產保健科三年課程總表)

課程類別		科目		授課節數						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文 I -VI	16	3	3	3	3	2	2		
			英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I -IV	8	2	2	2	2				
		社會領域	歷史	2		2						
			地理	2		2						
			公民與社會	2					2			
		自然領域	基礎物理	0								
			基礎化學	2	2							
			基礎生物	2	2							
		藝術領域	音樂 I II	2	1	1						
			美術 I II	2	1	1						
			藝術生活	0								
		生活領域	生活科技	0								
			家政	0								
			計算機概論	0								
			生涯規劃	2	2							
			法律與生活	0								
			環境科學概論	2							2	
	健康與體育領域	體育 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	2		
		健康與護理 I II	2	1	1							
		全民國防教育 I II	2	1	1							
			小 計	70	19	17	9	9	8	8	部定必修一般科目 70 學分	
	專業科目	農業概論 I II	4	2	2							
		農業安全衛生	2						2			
		小 計	6	2	2	0	0	2	0		部定必修專業科目 6 學分	
	實習科目	農業資訊管理 I II	4			2	2					
		生物技術概論 I II	4			2	2					
		牧場實習 I II	6			3	3				B3	
		小 計	14	0	0	7	7	0	0		部定必修實習(務) 科目 14 學分	
	專業及實習科目合計		20	2	2	7	7	2	0			
	部定必修科目合計		90	21	19	16	16	10	8		部定必修總計 90 學分	

課程類別		科目		授課節數						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
必修學分	一般科目	健康與護理Ⅳ	2			1	1			
		全民國防教育Ⅵ	4			1	1	1	1	
		小計	6	0	0	2	2	1	1	校訂必修一般科目6學分
	專業科目	禽畜保健衛生ⅠⅡ	4			2	2			
		小計	4	0	0	2	2	0	0	校訂必修專業科目4學分
	實習(科)科目	禽畜解剖生理學ⅠⅡ	6	3	3					
		專題製作ⅠⅡ	4			2	2			
		畜產加工ⅠⅡ	6			3	3			D1、E1
	小計	16	3	3	5	5	0	0	校訂必修實習(科)科目16學分	
	必修學分數合計			26	3	3	9	9	1	1
校訂科目	一般科目	英文表達ⅠⅡ	4					2	2	
		商數ⅠⅡ	4					2	2	
		英文文法Ⅰ-Ⅵ	6	1	1	1	1	1	1	
		英文閱讀指導ⅠⅡ	4					2	2	
		商數演練Ⅰ-Ⅳ	8	2	2	2	2			
		物理	2						2	
		國文閱讀指導Ⅰ-Ⅵ	6	1	1	1	1	1	1	
		數學演練Ⅰ-Ⅳ	4	1	1	1	1			
		數學ⅤⅥ	6						3	3
		應選修學分數小計	22							校訂選修一般科目開設44學分
	專業科目	營養與飼料ⅠⅡ	4			2	2			
		牧場經營	2							2
		家畜生產Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		畜產運銷ⅠⅡ	6						3	3
		家畜育種ⅠⅡ	4						2	2
		家畜病理ⅠⅡ	4						2	2
		家畜各論Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		生命科學ⅠⅡ	4			2	2			
		生物技術概論Ⅳ	4						2	2
		生物精選Ⅰ-Ⅲ	8		2				3	3
		農業概論Ⅵ	10			2	2	3	3	
		健康與護理ⅤⅥ	4						2	2
		動物行為	2		2					
		寵物飼養ⅠⅡ	4			2	2			
		應選修學分數小計	32							校訂選修專業科目開設80學分
實習(科)科目	畜產品利用ⅠⅡ	6						3	3	
	牧場實習ⅠⅡ	6	3	3						
	飼料作物ⅠⅡ	6	3	3						
	飼料分析ⅠⅡ	4			2	2				
	畜產品檢驗ⅠⅡ	4			2	2				
	寵物美容ⅠⅡ	6						3	3	

				禽畜保健衛生Ⅳ	6					3	3	
				獸醫基本技術ⅠⅡ	6					3	3	
				職場實習Ⅰ-Ⅲ	6			2	2	2		
				應選修學分數小計	22							校訂選修實習(科)科目開設 50 學分
				選修學分數合計				76	8	10	7	7
校訂科目學分數總計				102	11	13	16	16	22	24		
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32		
彈性教學節數												
必修 科目	活動科目	18	綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	2	
			班會	6	1	1	1	1	1	1	1	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	35	

	校訂科目學分數合計			92	6	6	15	15	25	25	
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	184-192 依彈性時間變動
彈性教學節數											可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用
必修科目	活動科目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	

附件檔案名稱：105-2教學計畫(畜產品加工)1

適用表單：C1

國立關西高級中學105學年度第2學期 二年級 畜保 科教學計畫 授課教師：黃爰禎

一、科目名稱：畜產加工 (使用教材：復文)					
二、教學目標：					
1. 了解畜產加工的目的, 基本原理與方法					
2. 學習畜產加工技術					
3. 了解畜產加工衛生安全重要性					
三、評量方式：平常上課表現(服儀, 態度, 專注) / 實習報告 / 隨堂測驗					
四、成績計算：平常上課表現(含實習報告, 抽考, 報告) 40% / 期中考 15% 期中考 15% 期末考 30%					
五、對學生期望：					
1. 確實正確計算配方及材料, 能獨立完成一樣產品製作					
2. 學習各種畜產加工的方法					
3. 藉由實習課程各了解基本加工原理及衛生的重要性					
六、教學進度：節/週：3 節					
週	日期起迄	教學內容 (預計授課時數)	作業	融入議題	重要活動
一	2/14-2/20	環境整理/教學大綱介紹	3		2/15 (一) 第二學期開始 2/16 (二) 高一、二始業考 2/18、19 (四、五) 統測模考 3 2/20 (六) 補上 2/12 課程
二	2/21-2/27	香腸製作與包裝	3	測驗 1	2/22 (一) 輔導課開始
三	2/28-3/5	叉燒肉醃漬	3		2/29 (一) 補假一日 3/3、4 (四、五) 指考模考 5
四	3/6-3/12	叉燒肉烘烤	3		3/9 (三) 國語文競賽 3/10 (四) 國文抽考
五	3/13-3/18	禽畜屠宰與評級/肉類營養價值與化學組成			3/15、16 (二、三) 統測模考 4
六	3/20-3/26	第一次期中考	3	測驗 2	3/23-25 (三~五) 第一次期中考
七	3/27-4/2	臘肉醃漬(原味/馬告) 火腿醃漬 (馬告香腸製作與包裝)	3		4/1(五)學校評鑑日
八	4/3-4/9	火腿製作	3		4/4、5 (一、二) 節連假 4/7 (四) 英文抽考
九	4/10-4/16	肉酥 製作	3	測驗 3	4/11、12 (一、二) 統測模考 5、 指考模考 6 4/13-15 (三、五) 高二公訓
十	4/17-4/23	雞塊/豬肉捲餅製作	3		4/20 (三) 英語週-個人賽
十一	4/24-4/30	豬肉乾醃漬/鮮奶茶製作	3	測驗 4	生命教育 4/28 (四) 數學抽考(班會) 4/29 (五) 高三輔導課結束
十二	5/1-5/7	豬肉乾製作 (肉品添加物及香辛料)	3		5/4、5 (三、四) 指考模考 7

十三	5/8-5/14	醃漬與滾動按摩				5/9-11 (一~三) 第二次期中考 5/13(五)會考開放考場下午停課
十四	5/15-5/21	試卷檢討	3			
十五	5/22-5/28	貢丸製作	3			5/23 (一) 高三補考 5/26 (四) 專業 1 抽考 5/26-27 (四、五) 指考模考 8
十六	5/29-6/4	三杯雞製作	3			6/4 (六) 補上 6/10 班
十七	6/5-6/11	放假				6/9、10 (四、五) 端午節連假
十八	6/12-6/18	漢堡肉製作(未漢堡)				6/13 (一) 下午畢業典禮預演 6/14 (二) 上午畢業典禮、週二、 三下午課程對調 6/16 (五) 專業 2 抽考
十九	6/19-6/25	肉品檢驗分析與檢查				6/24 (五) 高一、二輔導課結束
廿	6/26-7/2	期末考				6/27-29 (一~三) 期末考 (含藝能科)

請將電子檔寄給教學組茂葉 myhuangb@gmail.com

附件檔案名稱：學生參與名冊

適用表單：C1

學生參與名冊

年級	2	科系	畜產保健科	人數	40
----	---	----	-------	----	----

序號	姓名	證照訓練			考試報名費		
		D1			E1		
1	王昱凱	◎			◎		
2	王靖傑	◎			◎		
3	邱顯宇	◎			◎		
4	范凱傑	◎			◎		
5	徐茂源	◎			◎		
6	張照則	◎			◎		
7	莊仲遠	◎			◎		
8	陳易暉	◎			◎		
9	陳昱全	◎			◎		
10	陳穎龍	◎			◎		
11	彭啟祐	◎			◎		
12	彭崇裕	◎			◎		
13	葉長鑫	◎			◎		
14	裴慎恩	◎			◎		
15	劉柏瑜	◎			◎		
16	蔡秉洋	◎			◎		
17	鄧宇威	◎			◎		
18	羅際安	◎			◎		
19	王姿宜	◎			◎		
20	田資萍	◎			◎		
21	江儀詒	◎			◎		
22	李秀蓉	◎			◎		
23	林可筑	◎			◎		
24	林珈妤	◎			◎		
25	姚語嫻	◎			◎		

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		D1			E1		
26	徐珮雯	◎			◎		
27	張芑維	◎			◎		
28	莊豔玲	◎			◎		
29	陳育惜	◎			◎		
30	陳容嘉	◎			◎		
31	陳 蕾	◎			◎		
32	陳薇軒	◎			◎		
33	曾 薇	◎			◎		
34	葉郁翎	◎			◎		
35	廖子淇	◎			◎		
36	藍琬婷	◎			◎		
37	嚴昱容	◎			◎		
38	徐惟瑄	◎			◎		
39	張清婷	◎			◎		

附件檔案名稱：C3課程表

適用表單：C3

一、學校編排教學科目、學分數、百分比及每週授課節數參考表

C3 對照課表(食品加工科三年課程總表)

課程類別		科 目		每週授課節數						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名 稱		名 稱	學分	一	二	一	二	一	二	
部 定 必 修 目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A 版
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數 學	8	2	2	2	2			A 版
		歷 史	2	2						A 版
	社會領域	地 理	2				2			A 版
		公民與社會	2		2					A 版
	自然領域	基礎物理	2		2					8 版
		基礎化學	2	2						C 版
		基礎生物	2	2						C 版
	藝術領域	音 樂	4	1	1					
		美 術		1	1					
	藝術生活	藝 術 生 活								
		生活科技	4							
	生活領域	家 政								
		計算機概論								A 版
		生涯規劃			2					
		法律與生活								
		環境科學概論		2						
	健康與體育領域	體 育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1					
	全民國防教育 I II	全 民 國 防 教 育 I II	2	1	1					
		小 計	72	21	19	9	11	6	6	
專 業 科 目	食品加工 I II	4			2	2				
	食品微生物 I II	2			1	1				
	食品化學與分析 I II	4			2	2				
	生物技術概論	2						2		
	小 計	12	0	0	5	5	0	2		
實 習 科 目	食品化學與分析實習 I II	6			3	3				
	食品微生物實習 I II	6			3	3				
	食品加工實習 I II	6			3	3				
	小 計	18			9	9				
專業及實習科目合計		30	0	0	14	14	0	2		
部定必修科目合計		102	21	19	23	25	6	8		

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別			科 目		每週授課節數						備 註	
名稱	學分		名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
校訂科目	必修	一般科目 12學分 6.3%	國文閱讀指導 I - VI	6	1	1	1	1	1	1		
			全民國防教育 III - VI	4			1	1	1	1		
			健康與護理 III - IV	2			1	1				
			小 計	12	1	1	3	3	2	2		
	必修	專業科目 16學分 8.3%	微生物利用 I II	4					2	2		
			食品檢驗分析 I II	4					2	2		
			食品安全衛生	2			2					
			食品概論	3	3							
			食品原料	3		3						
			小 計	16	3	3	2		4	4		
			專題製作	2					2		上課含實習	
			食品檢驗分析實習 I II	4					2	2		
			小 計	6					4	2		
			必修學分數合計			34	4	4	5	3	10	8
	選修	一般科目 20學分 10.4%	化學進階	2		2						
			生物精選 III IV	6					3	3		
			健康與護理 V VI	4					2	2		
			語文表達 I - VI	6	1	1	1	1	1	1		
			數學演練 I - IV	4	1	1	1	1				
			數學 V VI	6					3	3		
			高數演練 I - IV	8	2	2	2	2				
			高數 I II	8					4	4		
			健康與護理 V - VI	4					2	2		
			英文文法 I - VI	6	1	1	1	1	1	1		
			英文閱讀指導 I II	4					2	2		
			應選修學分數小計			20	2	4	2	2	5	5

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表(續)

課程類別				科 目		每 週 授 課 節 數						備 註	
名稱		學分		名 稱		學分		第一學年		第二學年			第三學年
校訂科目	選修科目	專業科目	16學分 8.3%	畜產加工 I II	4						2	2	
				水產加工 I II	4						2	2	
				穀類加工 I II	4						2	2	
				果蔬加工 I II	4						2	2	
				食品添加物	2						2		
				食品包裝	2							2	
				食品冷藏冷凍	2						2		
				分析化學 I II	4						2	2	
				品質管制	2							2	
				食品營養 I II	4						2	2	
				化學精選 I-IV	8			2	2	2	2		
				應選修學分數小計	16			2	2	6	6		
	實習科目	20學分 10.4%	烘焙工業 I II	10	5	5						上課含實習	
			穀類加工實習 I II	10	5	5							
			麵食加工	5	5								
			食品加工綜合實習 I II	6						3	3		
			製茶學 I II	6						3	3		
			分析化學實習 I II	4						2	2		
			食品化學與分析實習選修 I II	4						2	2		
			應選修學分數小計	20	5	5	0	0	5	5			
	選修學分數合計				56	7	9	4	4	16	16		
校訂科目學分數合計				90	11	13	9	7	26	24			
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	184-192 依彈性時間變動		
彈性教學節數				0-8	0	0	0	0	0	0	0	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用	
必修科目	活動科目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35			

附件檔案名稱：C3教學進度表

適用表單：C3

國立關西高級中學104學年度第2學期一年級食品加工科教學計畫授

課教師：林亦珺謝欣瑜

一、科目名稱：烘焙工業（使用教材：食品加工實習Ⅰ）

二、教學目標：1. 烘焙加工技術操作介紹

2. 烘焙產品的認識

三、評量方式：紙筆測驗、討論發表、術科表現、小論文

四、成績計算：術科表現：40%、學科表現 20%、日常考查：40%

五、對學生期望：了解烘焙技術的概念與應用；認識各項烘焙產品；擁有烘焙麵包丙級的操作能力

六、教學進度：節/週：節

週	日期起訖	教學內容（預計授課時數）	作業	融入議題	重要活動
二	2/14-2/20	環境清潔/課程介紹(2/18)	5	在地消費	2/15（一）第二學期開始 2/16（二）高一、二始業考 2/18、19（四、五）統測模考3 2/20（六）補上 2/12 課程
三	2/21-2/27	圓頂奶油吐司、餐包(2/25)	5	學科題庫	2/22（一）輔導課開始
四	2/28-3/5	奶酥麵包、圓頂葡萄乾吐司(3/3)	5	學科題庫	2/29（一）補假一日 3/3、4（四、五）指考模考5
五	3/6-3/12	布丁麵包、山型白吐司(3/10)	5	學科題庫	3/9（三）國語文競賽 3/10（四）國文抽考
六	3/13-3/18	紅豆麵包、餐包(3/17)	5	學科題庫	3/15、16（二、三）統測模考4
七	3/20-3/26	第一次段考(3/24)	5	學科題庫	3/23-25（三~五）第一次期中考
八	3/27-4/2	實習課程複習/技檢考試相關說明(3/31)	5	學科題庫	4/1(五)學校評鑑日
九	4/3-4/9	個人練習:布/山(一)(4/7)	5	學科題庫	4/4、5（一、二）節連假 4/7（四）英文抽考
十	4/10-4/16	個人練習:布/山(二)+個人練習:紅/圓(一)(4/14)	5	小論文	4/11、12（一、二）統測模考5、 指考模考6 4/13-15（三、五）高二公訓
十一	4/17-4/23	個人練習:紅/圓(二)(4/21)	5	小論文	4/20（三）英語週-個人賽
十二	4/24-4/30	個人練習:奶/圓葡(一)(4/28)	5	小論文	4/28（四）數學抽考(班會) 4/29（五）高三輔導課結束
十三	5/1-5/7	裝飾蛋糕(5/5)	5	小論文	5/4、5（三、四）指考模考7

十四	5/8-5/14	個人練習:奶/圓葡(二)+ 個人練習: 奶/餐(一) (5/12)	5	小論文	5/9-11 (一~三) 第二次期中考 5/13(五)會考開放考場下午停課
十五	5/15-5/21	個人練習:奶/餐(二) (5/19)	5	小論文	
十六	5/22-5/28	個人練習:布+葡(一) (5/26)	5	小論文	5/23 (一) 高三補考 5/26 (四) 專業1 抽考 5/26-27 (四、五) 指考模考 8
十七	5/29-6/4	個人練習:布+葡(一) +全班練習:餐包(一)(6/2)	5	小論文	6/4 (六) 補上 6/10 班
十八	6/5-6/11	端午節	5	小論文	6/9、10 (四、五) 端午節連假
十九	6/12-6/18	大掃除 (6/9)	5	小論文	6/13 (一) 下午畢業典禮預演 6/14 (二) 上午畢業典禮、週二、三下午課程對調 6/16 (五) 專業2 抽考
廿	6/19-6/25	實習課程複習 (6/16)	5	小論文	6/24 (五) 高一、二輔導課結束
廿一	6/26-7/2	期末考/結業式	5		6/27-29 (一~三) 期末考 (含藝能科)

適用表單：C4

課程類別		科目		每週授課節數						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
必修科目	一般科目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A 版
			英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學	8	2	2	2	2			A 版
		社會領域	歷史	2	2						A 版
			地理	2				2			A 版
			公民與社會	2		2					A 版
		自然領域	基礎物理	2		2					8 版
			基礎化學	2	2						C 版
			基礎生物	2	2						C 版
		藝術領域	音樂	4	1	1					
			美術		1	1					
			藝術生活								
		生活領域	生活科技	4							
			家政								
			計算機概論								A 版
			生涯規劃			2					
			法律與生活								
			環境科學概論		2						
		健康與體育領域	體育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
健康與護理 I Ⅱ	2		1	1							
	全民國防教育 I Ⅱ	2	1	1							
	小計	72	21	19	9	11	6	6			
專業科目	食品加工 I Ⅱ	4			2	2					
	食品微生物 I Ⅱ	2			1	1					
	食品化學與分析 I Ⅱ	4			2	2					
	生物技術概論	2						2			
	小計	12	0	0	5	5	0	2			
實習科目	食品化學與分析實習 I Ⅱ	6			3	3					
	食品微生物實習 I Ⅱ	6			3	3					
	食品加工實習 I Ⅱ	6			3	3					
	小計	18			9	9					
合計	專業及實習科目合計	30	0	0	14	14	0	2			
	部定必修科目合計	102	21	19	23	25	6	8			

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別			科 目		每週授課節數						備 註			
名稱	學分		名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年					
					一	二	一	二	一	二				
校 訂 科 目	必修	一般科目	12 學分 6.3%	國文閱讀指導 I - VI	6	1	1	1	1	1	1			
			全民國防教育 III - VI	4				1	1	1	1			
			健康與護理 III - IV	2				1	1					
			小 計	12	1	1	3	3	2	2				
	專業科目	16 學分 8.3%	微生物利用 I II	4					2	2				
			食品檢驗分析 I II	4					2	2				
			食品安全衛生	2			2							
			食品概論	3	3									
			食品原料	3		3								
			小 計	16	3	3	2		4	4				
			專題製作	2					2		上課含實習			
			食品檢驗分析實習 I II	4					2	2				
			小 計	6					4	2				
			必修學分數合計				34	4	4	5	3	10	8	
	選修	一般科目	20 學分 10.4%	化學進階	2		2							
				生物精選 III IV	6					3	3			
				健康與護理 V VI	4					2	2			
				語文表達 I - VI	6	1	1	1	1	1	1			
				數學演練 I - IV	4	1	1	1	1					
				數學 V VI	6					3	3			
				高數演練 I - IV	8	2	2	2	2					
				高數 I II	8					4	4			
				健康與護理 V - VI	4					2	2			
				英文文法 I - VI	6	1	1	1	1	1	1			
				英文閱讀指導 I II	4					2	2			
				應選修學分數小計				20	2	4	2	2	5	5

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表(續)

課程類別				科 目		每 週 授 課 節 數						備 註
名稱		學分		名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年		
校訂科目	選修科目	專業科目 16 學分 8.3%	畜產加工 I II	4					2	2		
			水產加工 I II	4					2	2		
			穀類加工 I II	4					2	2		
			果蔬加工 I II	4					2	2		
			食品添加物	2					2			
			食品包裝	2						2		
			食品冷藏冷凍	2					2			
			分析化學 I II	4					2	2		
			品質管制	2						2		
			食品營養 I II	4					2	2		
			化學精選 I-IV	8			2	2	2	2		
			應選修學分數小計	16			2	2	6	6	校訂選修專業科目開設 16 學分	
	實習科目	20 學分 10.4%	烘焙工業 I II	10	5	5						上課含實習
			穀類加工實習 I II	10	5	5						
			麵食加工	5	5							
			食品加工綜合實習 I II	6					3	3		
			製茶學 I II	6					3	3		
			分析化學實習 I II	4					2	2		
			食品化學與分析實習選修 I II	4					2	2		
			應選修學分數小計	20	5	5	0	0	5	5	校訂選修實習科目開設 20 學分	
	選修學分數合計				56	7	9	4	4	16	16	
校訂科目學分數合計				90	11	13	9	7	26	24		
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	184-192 依彈性時間變動	
彈性教學節數				0-8	0	0	0	0	0	0	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用	
必修科目	活動科目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35		

附件檔案名稱：10401食品加工實習教學進度表

適用表單：C4

國立關西高級中學104學年度第1學期二年級 食品加工科 教學計畫 授課教師：陳凱如

一、科目名稱： 食品加工實習（使用教材：復文）

二、教學目標：（一）瞭解食品加工原理與技術及各類原料之保藏法。

（二）瞭解食品加工機具的操作方法及維修。

（三）進行各類食品加工製品之實際操作。

三、評量方式：1.作業完成度 2.態度3.實習表現 4.術科考試 5.證照練習情況

四、成績計算：期中評量30%；期末評量：30%；日常考查：40%

五、對學生期望：學習團隊合作，各種實作技巧熟練度提升，練習在製作過程中之時間分配，順利考取相關證照。

六、教學進度：節/週：3 節 週二

週	日期起訖	教學內容（預計授課時數）	作業	融入議題	重要活動
一	8/31-9/5	大掃除	3		8/31（一）第一學期開始 9/1（二）始業考
二	9/6-9/12	Pizza、義大利麵等	3		9/7（一）輔導課開始 9/10、11（四、五）學測模考2
三	9/13-9/19	蛋黃酥(一般版)/鳳梨酥	3	報告	9/15、16（二、三）四技二專複習考
四	9/20-9/26	蛋黃酥(一口咬)四健會產品	3		9/25（五）國文抽考
五	9/27-10/3	太陽餅	3	報告	9/28（一）補假（9/27中秋節）
六	10/4-10/10	廣式月餅/台式月餅	3	報告	10/9（五）補假（10/10國慶日）
七	10/11-10/17	第一次段考			10/12-14（一～三）第一次期中考
八	10/18-10/24	甜甜圈/泡芙	3	報告	10/22、23（四、五）四技二專模擬考1
九	10/25-10/31	葡萄乾戚風捲/天使蛋糕	3	報告	10/29（四）英文抽考
十	11/1-11/7	重奶油蛋糕(大理石)	3	報告	11/4（三）數學抽考(班會) 11/5、6（四、五）學測模考3
十一	11/8-11/14	校慶成果展週	3		11/13（五）預演(5-7)16:00 教學 11/14（六）校慶運動會
十二	11/15-11/21	羊羹	3	報告	11/16（一）補假(校慶) 11/19（四）專業1抽考
十三	11/22-11/28	豆花/豆漿/豆腐	3	報告	資訊教育
十四	11/29-12/5	第二次段考週			12/2-4（三～五）第二次期中考 12/4（五）全校英語測驗
十五	12/6-12/12	酸桔醬前處理 /辣椒醬前處理	3	報告	12/12（六）大考中心英語測驗2
十六	12/13-12/19	罐頭拆罐	3	報告	12/14、15（一、二）學測模考4 12/17（四）專業2抽考
十七	12/20-12/26	果醬	3	報告	12/21、22（一、二）四技二專模擬考2
十八	12/27-1/2	火鍋	3		1/1（五）元旦放假
十九	1/3-1/9	術科考試	3	實作考試	資訊教育 1/7、8（四、五）高三甲乙期末考

廿	1/10-1/16	大掃除	3			1/14 (四) 輔導課結束 1/15 (五) 期末考 (含藝能科)
廿一	1/17-1/23	期末考				1/18、19 (二、三) 期末考 (含藝能科)



附件檔案名稱：食品加工科二年級學生名單

適用表單：C4

食品加工科二年級學生名單

1 男	413001	王儀賢	20 女	413020	古佳貽
2	413002	余永淳	21	413021	何文君
3	413003	李茂男	22	413022	何家好
4	413004	林廷諺	23	413023	余雅茹
5	413005	范智鈞	24	413025	李昀縈
6	413006	徐楷軍	25	413027	徐羽萱
7	413007	張凱鳴	26	413028	張心惠
8	413008	張聖馳	27	413029	梁佩蓉
9	413009	陳永霖	28	413030	陳彥筑
10	413010	陳昀甫	29	413031	彭鈺婷
11	413011	陳則愷	30	413032	彭馨慧
12	413012	曾子紘	31	413033	曾柔君
13	413013	黃子倫	32	413034	劉蕙瑄
14	413014	黃鈺凱	33	413035	鄭竹芸
15	413015	黎子安	34	413036	賴芳好
16	413016	戴源伯	35	413037	賴彥伶
17	413017	鍾邵成	36	413038	鍾渝婷
18	413018	魏開善	37	413039	羅昕辰
19	413019	陳昕詳			

適用表單：C5

課程類別		科目		每週授課節數						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
必修科目	一般科目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A 版
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學	8	2	2	2	2			A 版
		社會領域	歷史	2	2						A 版
			地理	2				2			A 版
		公民與社會	2		2					A 版	
		自然領域	基礎物理	2		2					8 版
			基礎化學	2	2						C 版
			基礎生物	2	2						C 版
		藝術領域	音樂	4	1	1					
			美術		1	1					
		生活領域	藝術生活								
			生活科技	4							
			家政								
	計算機概論									A 版	
	生涯規劃				2						
	法律與生活										
	健康與體育領域	環境科學概論		2							
		體育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
		健康與護理 I II	2	1	1						
全民國防教育 I II		2	1	1							
小計		72	21	19	9	11	6	6			
專業科目	食品加工 I II	4			2	2					
	食品微生物 I II	2			1	1					
	食品化學與分析 I II	4			2	2					
	生物技術概論	2						2			
	小計	12	0	0	5	5	0	2			
實習科目	食品化學與分析實習 I II	6			3	3					
	食品微生物實習 I II	6			3	3					
	食品加工實習 I II	6			3	3					
	小計	18			9	9					
合計	專業及實習科目合計	30	0	0	14	14	0	2			
	部定必修科目合計	102	21	19	23	25	6	8			

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科 目		每週授課節數						備 註	
名稱		學分	名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
校訂科目	必修	一般科目 12學分 6.3%	國文閱讀指導 I - VI	6	1	1	1	1	1	1			
			全民國防教育 III - VI	4			1	1	1	1			
			健康與護理 III - IV	2			1	1					
			小 計	12	1	1	3	3	2	2			
	必修	專業科目 16學分 8.3%	微生物利用 I II	4					2	2			
			食品檢驗分析 I II	4					2	2			
			食品安全衛生	2			2						
			食品概論	3	3								
			食品原料	3		3							
			小 計	16	3	3	2		4	4			
			專題製作	2					2		上課含實習		
			食品檢驗分析實習 I II	4					2	2			
			小 計	6					4	2			
	必修學分數合計				34	4	4	5	3	10	8		
	選修	一般科目 20學分 10.4%	化學進階	2		2							
			生物精選 III IV	6					3	3			
			健康與護理 V VI	4					2	2			
			語文表達 I - VI	6	1	1	1	1	1	1			
			數學演練 I - IV	4	1	1	1	1					
			數學 V VI	6					3	3			
			高數演練 I - IV	8	2	2	2	2					
			高數 I II	8					4	4			
			健康與護理 V - VI	4					2	2			
			英文文法 I - VI	6	1	1	1	1	1	1			
			英文閱讀指導 I II	4					2	2			
			應選修學分數小計				20	2	4	2	2	5	5

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表(續)

課程類別				科 目		每 週 授 課 節 數						備 註
名稱		學分		名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年		
校訂科目	選修科目	專業科目 16學分 8.3%		畜產加工 I II	4					2	2	校訂選修專業科目開設 16學分
				水產加工 I II	4					2	2	
				穀類加工 I II	4					2	2	
				果蔬加工 I II	4					2	2	
				食品添加物	2					2		
				食品包裝	2						2	
				食品冷藏冷凍	2					2		
				分析化學 I II	4					2	2	
				品質管制	2						2	
				食品營養 I II	4					2	2	
				化學精選 I-IV	8			2	2	2	2	
				應選修學分數小計	16				2	2	6	
	實習科目	20學分 10.4%		烘焙工業 I II	10	5	5					上課含實習
				穀類加工實習 I II	10	5	5					
				麵食加工	5	5						
				食品加工綜合實習 I II	6					3	3	
				製茶學 I II	6					3	3	
				分析化學實習 I II	4					2	2	
				食品化學與分析實習選修 I II	4					2	2	
				應選修學分數小計	20	5	5	0	0	5	5	
	選修學分數合計				56	7	9	4	4	16	16	校訂選修實習科目開設 20學分
校訂科目學分數合計					90	11	13	9	7	26	24	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	184-192 依彈性時間變動
彈 性 教 學 節 數					0-8	0	0	0	0	0	0	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用
必修科目	活動科目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

附件檔案名稱：10402食品加工實習新

適用表單：C5

國立關西高級中學104學年度第2學期 二年級 加工 科教學計畫 授課教師：陳凱如

一、科目名稱：食品加工實習 II (使用教材：復文 食品加工實習 II)

二、教學目標：

複習學生果蔬、釀造、乳、畜水產加工的基礎課程，將課堂教學與日常生活中隨處可見的食品結合，加強學生明瞭產品的特性與加工品的多樣性，並透過資料蒐集與實習經驗使學生激發出具創意的新產加工品。**另外，加強培訓學生中式麵食證照訓練項目**

三、評量方式：1. 作業完成度 2. 上課表現 3. 複習考表現 4. 證照練習狀況

四、成績計算：1. 作業完成度(20%) 2. 上課表現(20%) 3. 模擬考與複習考表現(20%) 4. 證照練習狀況(40%)

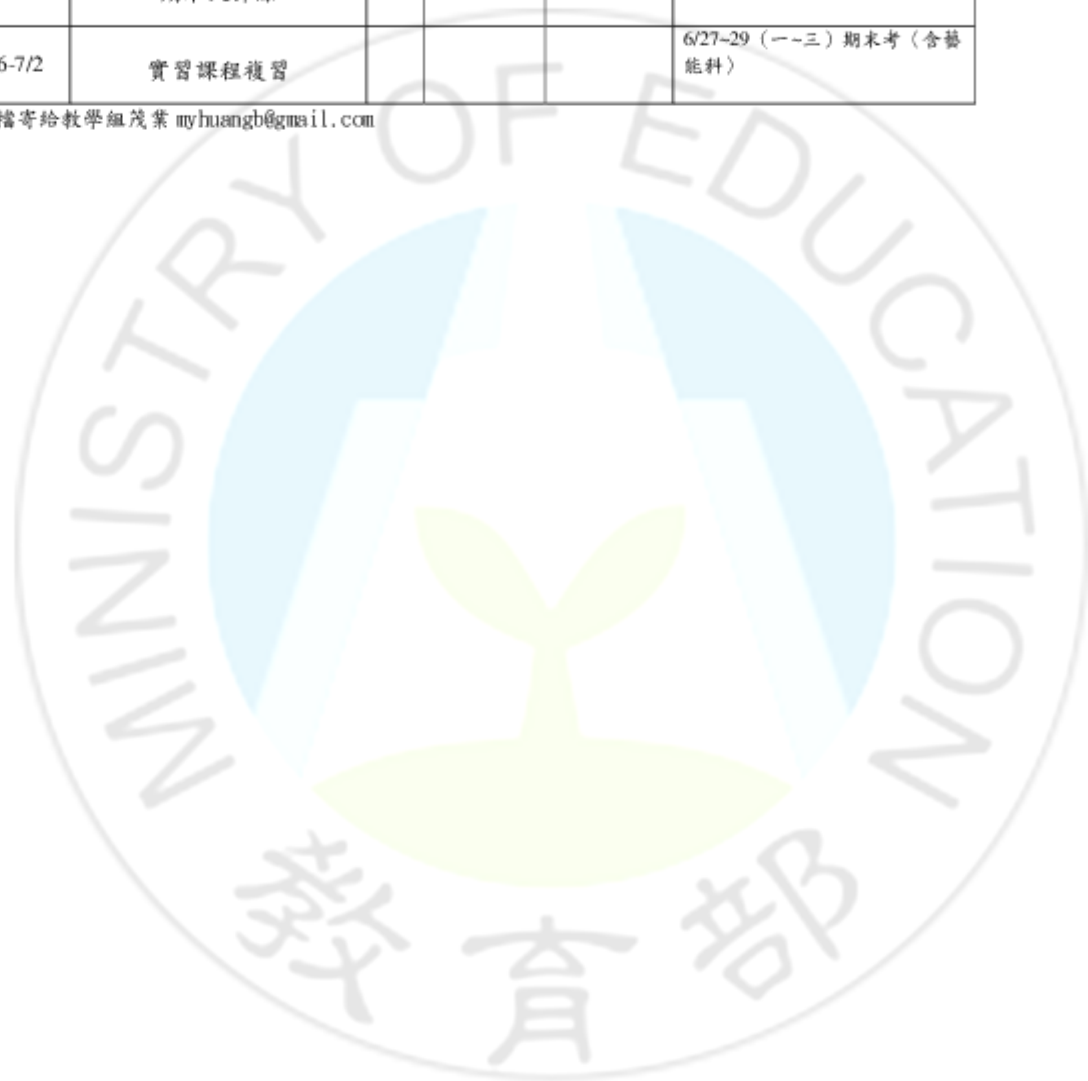
五、對學生期望：1. 複習果蔬、釀造、乳、畜水產產品的特性 2. 了解釀造、乳、畜水產加工品的多樣性 3. 學習將市售產品與實習經驗結合創新出新的加工品 4. 專業證照訓練

六、教學進度：節/週：3節

週	日期起訖	教學內容(預計授課時數)	作業	融入議題	重要活動
二	2/14-2/20	教學預定進度表			2/15 (一) 第二學期開始 2/16 (二) 高一、二始業考 2/18、19 (四、五) 統測模考 3 2/20 (六) 補上 2/12 課程
三	2/21-2/27	安全衛生講習			2/22 (一) 輔導課開始
四	2/28-3/5	蕃茄醬	報告		2/29 (一) 補假一日 3/3、4 (四、五) 指考模考 5
五	3/6-3/12	葡萄酒 檸檬醋	報告		3/9 (三) 國語文競賽 3/10 (四) 國文抽考
六	3/13-3/18	蛋黃醬 沙拉醬 鹹蛋	報告		3/15、16 (二、三) 統測模考 4
七	3/20-3/26	貢丸	報告		3/23-25 (三~五) 第一次期中考
八	3/27-4/2	泡菜	報告	資訊應用	4/1(五)學校評鑑日
九	4/3-4/9	脆梅	報告		4/4、5 (一、二) 節連假 4/7 (四) 英文抽考
十	4/10-4/16	放假(清明節)			4/11、12 (一、二) 統測模考 5、 指考模考 6 4/13-15 (三、五) 高二公訓
十一	4/17-4/23	乳醃飲料 冰淇淋	報告		4/20 (三) 英語週-個人賽
十二	4/24-4/30	粽子練習	報告	米食推廣	4/28 (四) 數學抽考(班會) 4/29 (五) 高三輔導課結束
十三	5/1-5/7	包粽祈福	報告		5/4、5 (三、四) 指考模考 7
十四	5/8-5/14	母親節蛋糕	報告		5/9-11 (一~三) 第二次期中考 5/13(五)會考開放考場下午停課
十五	5/15-5/21	第二次段考			
十六	5/22-5/28	中麵個人練習一			5/23 (一) 高三補考 5/26 (四) 專業 1 抽考 5/26-27 (四、五) 指考模考 8
十七	5/29-6/4	中麵個人練習二			6/4 (六) 補上 6/10 班
十八	6/5-6/11	中麵個人練習三			6/9、10 (四、五) 端午節連假
十九	6/12-6/18	實習操作考	測驗		6/13 (一) 下午畢業典禮預演 6/14 (二) 上午畢業典禮、週二、

					三下午課程對調 6/16 (五) 專業 2 抽考
廿	6/19-6/25	期末大掃除			6/24 (五) 高一、二輔導課結束
廿一	6/26-7/2	實習課程複習			6/27-29 (一-三) 期末考 (含藝能科)

請將電子檔寄給教學組茂葉 myhuangb@gmail.com



附件檔案名稱：食品加工科二年級學生名單

適用表單：C5

食品加工科二年級學生名單

1 男	413001	王儀賢	20 女	413020	古佳貽
2	413002	余永淳	21	413021	何文君
3	413003	李茂男	22	413022	何家好
4	413004	林廷諺	23	413023	余雅茹
5	413005	范智鈞	24	413025	李昀縈
6	413006	徐楷軍	25	413027	徐羽萱
7	413007	張凱鳴	26	413028	張心惠
8	413008	張聖馳	27	413029	梁佩蓉
9	413009	陳永霖	28	413030	陳彥筑
10	413010	陳昀甫	29	413031	彭鈺婷
11	413011	陳則愷	30	413032	彭馨慧
12	413012	曾子紘	31	413033	曾柔君
13	413013	黃子倫	32	413034	劉蕙瑄
14	413014	黃鈺凱	33	413035	鄭竹芸
15	413015	黎子安	34	413036	賴芳好
16	413016	戴源伯	35	413037	賴彥伶
17	413017	鍾邵成	36	413038	鍾渝婷
18	413018	魏開善	37	413039	羅昕辰
19	413019	陳昕詳			

適用表單：C6

課程類別		科目		每週授課節數						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
必修科目	一般科目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A 版
			英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學	8	2	2	2	2			A 版
		社會領域	歷史	2	2						A 版
			地理	2				2			A 版
			公民與社會	2		2					A 版
		自然領域	基礎物理	2		2					8 版
			基礎化學	2	2						C 版
			基礎生物	2	2						C 版
		藝術領域	音樂	4	1	1					
			美術		1	1					
			藝術生活								
	生活領域	生活科技	4								
		家政									
		計算機概論								A 版	
		生涯規劃			2						
		法律與生活									
		環境科學概論		2							
	健康與體育領域	體育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
		健康與護理 I II	2	1	1						
全民國防教育 I II	2	1	1								
小計		72	21	19	9	11	6	6			
專業科目	食品加工 I II	4			2	2					
	食品微生物 I II	2			1	1					
	食品化學與分析 I II	4			2	2					
	生物技術概論	2						2			
	小計	12	0	0	5	5	0	2			
實習科目	食品化學與分析實習 I II	6			3	3					
	食品微生物實習 I II	6			3	3					
	食品加工實習 I II	6			3	3					
	小計	18			9	9					
專業及實習科目合計			30	0	0	14	14	0	2		
部定必修科目合計			102	21	19	23	25	6	8		

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別			科 目		每週授課節數						備 註		
名稱	學分		名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
					一	二	一	二	一	二			
校 訂 科 目	必修	一般科目	12 學分 6.3%	國文閱讀指導 I -VI	6	1	1	1	1	1	1		
			全民國防教育III - VI	4				1	1	1	1		
			健康與護理III - IV	2				1	1				
			小 計	12	1	1	3	3	2	2			
	專業科目	16 學分 8.3%	微生物利用 I II	4					2	2			
			食品檢驗分析 I II	4					2	2			
			食品安全衛生	2				2					
			食品概論	3	3								
			食品原料	3		3							
			小 計	16	3	3	2		4	4			
			專題製作	2					2		上課含實習		
			食品檢驗分析實習 I II	4					2	2			
			小 計	6					4	2			
			必修學分數合計				34	4	4	5	3	10	8
	選修	一般科目	20 學分 10.4%	化學進階	2		2						
				生物精選III IV	6					3	3		
				健康與護理 V VI	4					2	2		
				語文表達 I -VI	6	1	1	1	1	1	1		
				數學演練 I -IV	4	1	1	1	1				
				數學 V VI	6					3	3		
				高數演練 I -IV	8	2	2	2	2				
				高數 I II	8					4	4		
				健康與護理 V-VI	4					2	2		
				英文文法 I -VI	6	1	1	1	1	1	1		
				英文閱讀指導 I II	4					2	2		
				應選修學分數小計				20	2	4	2	2	5

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表(續)

課程類別				科 目		每 週 授 課 節 數						備 註							
名稱		學分		名 稱		學分		第一學年		第二學年			第三學年						
								一		二		一		二					
校訂科目	選修科目	專業科目	16學分 8.3%	畜產加工 I II	4							2	2						
				水產加工 I II	4							2	2						
				穀類加工 I II	4									2	2				
				果蔬加工 I II	4										2	2			
				食品添加物	2										2				
				食品包裝	2												2		
				食品冷藏冷凍	2										2				
				分析化學 I II	4										2	2			
				品質管制	2												2		
				食品營養 I II	4										2	2			
				化學精選 I-IV	8						2	2		2	2				
				應選修學分數小計	16						2	2		6	6				校訂選修專業科目開設 16學分
	實習科目	20學分 10.4%	烘焙工業 I II	10	5	5												上課含實習	
			穀類加工實習 I II	10	5	5													
			麵食加工	5	5														
			食品加工綜合實習 I II	6									3	3					
			製茶學 I II	6									3	3					
			分析化學實習 I II	4										2	2				
			食品化學與分析實習選修 I II	4										2	2				
			應選修學分數小計	20	5	5		0	0		0	0		5	5			校訂選修實習科目開設 20學分	
	選修學分數合計				56	7	9	4	4		16	16							
校訂科目學分數合計				90	11	13	9	7		26	24								
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	32				184-192 依彈性時間變動				
彈性教學節數				0-8	0	0	0	0	0	0	0					可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用			
必修科目	活動科目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	1	1				必修科目不計學分			
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	2	2				必修科目不計學分			
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	35								

附件檔案名稱：C6 教學進度表

適用表單：C6

C6 教學進度表

國立關西高級中學 104 學年度第 1 學期 三年級食品加工綜合實習教學計畫

授課教師：謝欣瑜

一、科目名稱：食品加工綜合實習 (使用教材：食品加工實習 II/復文圖書/劉厚蘭著)

二、教學目標：1.食品加工技術操作介紹

三、評量方式：紙筆測驗、討論發表、作業

四、成績計算：報告 30%；術科操作考：30%；日常考查：40%

五、對學生期望：了解食品加工技術地概念與應用

六、教學進度：節/週：3 節

週	日期起訖	教學內容	時數	作業	融入議題	重要活動
一	8/31-9/5	安全衛生講習/大掃除/認識器具				8/31 (一) 第一學期開始 9/1 (二) 始業考
二	9/6-9/12	烤雞/蛋捲/辣椒醬發酵		V	環境教育	9/7 (一) 輔導課開始 9/10、11 (四、五) 學測模考 2
三	9/13-9/19	四技二專複習考				9/15、16 (二、三) 四技二專複習考
四	9/20-9/26	蛋黃酥				9/25 (五) 國文抽考
五	9/27-10/3	乳酪蛋糕		V		9/28 (一) 補假 (9/27 中秋節)
六	10/4-10/10	奶酥皮水果塔		V		10/9 (五) 補假 (10/10 國慶日)
七	10/11-10/17	第一次段考				10/12~14 (一~三) 第一次期中考
八	10/18-10/24	四技二專模擬考				10/22、23 (四、五) 四技二專模擬考 1
九	10/25-10/31	貢丸		V		10/29 (四) 英文抽考
十	11/1-11/7	香腸		V		11/4 (三) 數學抽考(班會) 11/5、6 (四、五) 學測模考 3
十一	11/8-11/14	校慶成果展製品				11/13 (五) 預演(5-7)16:00 放學 11/14 (六) 校慶運動會
十二	11/15-11/21	燻製品		V		11/16 (一) 補假 (校慶) 11/19 (四) 專業 1 抽考
十三	11/22-11/28	蚵仔煎		V		
十四	11/29-12/5	第二次段考				12/2~4 (三~五) 第二次期中考 12/4 (五) 全校英語測驗
十五	12/6-12/12	酸柑醬		V		12/12 (六) 大考中心英語測驗 2
十六	12/13-12/19	魚丸/天婦羅		V		12/14、15 (一、二) 學測模考 4 12/17 (四) 專業 2 抽考
十七	12/20-12/26	四技二專模擬考討論				12/21、22 (一、二) 四技二專模擬考 2

十八	12/27-1/2	炸蝦排/辣椒醬調味		v		1/1 (五) 元旦放假
十九	1/3-1/9	大掃除				1/7、8 (四、五) 高三甲乙期末考
廿	1/10-1/16	課程複習				1/14 (四) 輔導課結束 1/15 (五) 期末考 (含藝能科)
廿一	1/17-1/23	第三次段考				1/18、19 (一、二) 期末考 (含藝能科)

請將電子檔寄給教學組茂葉 myhuangb@gmail.com

附件檔案名稱：學生名單

適用表單：C6

食品加工科 工三學生名單

序號	姓名	序號	姓名
1	史景任	20	李佩樺
2	田哲瑋	21	李欣芸
3	田家峻	22	林欣玟
4	吳浚豪	23	范庭嘉
5	李懷軒	24	范瑜軒
6	邱群航	25	徐維伶
7	范淇發	26	陳萬紋
8	徐承濤	27	彭沛禎
9	郭仁豪	28	彭家儀
10	陳宏桀	29	黃莞瑤
11	陳賢安	30	蔣珍
12	彭弘全	31	鄭郁汶
13	湯浩葳	32	鄭雅云
14	蔡竣博	33	謝旭柔
15	蕭元杰	34	謝佩樺
16	謝朋洋	35	簡詩慈
17	鍾尚哲	36	魏鈺沂
18	蘇展弘	37	蘇佳妤
19	蘇澤恩	38	蘇品仔

適用表單：C7

課程類別		科 目		每週授課節數						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名 稱	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 科 目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A 版
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數 學	8	2	2	2	2			A 版
		歷 史	2	2						A 版
	社會領域	地 理	2				2			A 版
		公民與社會	2		2					A 版
	自然領域	基礎物理	2		2					B 版
		基礎化學	2	2						C 版
		基礎生物	2	2						C 版
	藝術領域	音 樂	4	1	1					
		美 術		1	1					
	生活領域	藝術生活								
		生活科技	4							
		家 政								
		計算機概論								A 版
		生涯規劃			2					
		法律與生活								
		環境科學概論		2						
	健康與體育領域	體 育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1					
全 民國防教育 I II	2	1	1							
小 計		72	21	19	9	11	6	6		
專 業 科 目	食品加工 I II	4			2	2				
	食品微生物 I II	2			1	1				
	食品化學與分析 I II	4			2	2				
	生物技術概論	2						2		
	小 計	12	0	0	5	5	0	2		
實 習 科 目	食品化學與分析實習 I II	6			3	3				
	食品微生物實習 I II	6			3	3				
	食品加工實習 I II	6			3	3				
	小 計	18			9	9				
專業及實習科目合計		30	0	0	14	14	0	2		
部定必修科目合計		102	21	19	23	25	6	8		

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科 目		每週授課節數						備 註		
名稱		學分		名 稱		學分		第一學年		第二學年			第三學年	
								一	二	一	二		一	二
校 訂 科 目	必 修 科 目	一般科目	12 學分 6.3%	國文閱讀指導 I - VI	6	1	1	1	1	1	1			
			全民國防教育 III - VI	4				1	1	1	1			
			健康與護理 III - IV	2				1	1					
			小 計	12	1	1	3	3	2	2				
	專 業 科 目	16 學分 8.3%	微生物利用 I II	4						2	2			
			食品檢驗分析 I II	4						2	2			
			食品安全衛生	2				2						
			食品概論	3	3									
			食品原料	3		3								
			小 計	16	3	3	2			4	4			
			專題製作	2						2		上課含實習		
			食品檢驗分析實習 I II	4						2	2			
			小 計	6						4	2			
			必修學分數合計				34	4	4	5	3	10	8	
	選 修 科 目	一般科目	20 學分 10.4%	化學進階	2		2							
			生物精選 III IV	6						3	3			
			健康與護理 V VI	4						2	2			
			語文表達 I - VI	6	1	1	1	1	1	1	1			
			數學演練 I - IV	4	1	1	1	1						
			數學 V VI	6						3	3			
			高數演練 I - IV	8	2	2	2	2						
			高數 I II	8						4	4			
			健康與護理 V - VI	4						2	2			
			英文文法 I - VI	6	1	1	1	1	1	1	1			
			英文閱讀指導 I II	4						2	2			
			應選修學分數小計	20	2	4	2	2	5	5		校訂選修一般科目開設 20 學分		

食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表(續)

課程類別				科 目		每 週 授 課 節 數						備 註	
名稱		學分		名 稱		學分		第一學年		第二學年			第三學年
校訂科目	選修科目	專業科目	16學分 8.3%	畜產加工 I II	4						2	2	
				水產加工 I II	4					2	2		
				穀類加工 I II	4					2	2		
				果蔬加工 I II	4					2	2		
				食品添加物	2					2			
				食品包裝	2						2		
				食品冷藏冷凍	2					2			
				分析化學 I II	4					2	2		
				品質管制	2						2		
				食品營養 I II	4					2	2		
				化學精選 I-IV	8			2	2	2	2		
				應選修學分數小計	16			2	2	6	6	校訂選修專業科目開設 16學分	
	實習科目	20學分 10.4%	烘焙工業 I II	10	5	5						上課含實習	
			穀類加工實習 I II	10	5	5							
			麵食加工	5	5								
			食品加工綜合實習 I II	6					3	3			
			製茶學 I II	6					3	3			
			分析化學實習 I II	4					2	2			
			食品化學與分析實習進階 I II	4					2	2			
			應選修學分數小計	20	5	5	0	0	5	5	校訂選修實習科目開設 20學分		
	選修學分數合計				56	7	9	4	4	16	16		
校訂科目學分數合計				90	11	13	9	7	26	24			
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	184-192 依彈性時間變動		
彈性教學節數				0-8	0	0	0	0	0	0	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用		
必修科目	活動科目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35			

附件檔案名稱：10402食品化學與分析實習進階II

適用表單：C7

國立關西高級中學104學年度第2學期 二年級 加工 科教學計畫 授課教師：陳凱如

一、科目名稱：食品化學與分析實習進階 II (台科大 食品化學與分析實習上下冊)

二、教學目標：

- 1.瞭解食品化學與分析實習的原理。
- 2.熟練食品化學與實習的基礎操作方法。
- 3.熟練分析儀器的操作及維護。
- 4.熟練食品檢驗分析丙級檢定相關術科的操作，以取得證照。

三、評量方式：1.報告2.上課表現3.術科考表現 4.學科理論

四、成績計算：1.報告 30% 2.上課表現 30% 3.術科考表現 30% 4.學科理論 10%

五、對學生期望：學習食品化學與技術並順利考取證照

六、教學進度：節/週：2節

週	日期起訖	教學內容(預計授課時數)	作業	融入議題	重要活動
二	2/14-2/20	1.實驗室安全規則認識。 2.事故發生之預防及緊急處理步驟。 3.廢棄物之正確處理方法。 4.實驗器具之認識。			2/15 (一) 第二學期開始 2/16 (二) 高一、二始業考 2/18、19 (四、五) 統測模考 3 2/20 (六) 補上 2/12 課程
三	2/21-2/27	標準鹼溶液配置與標定 C-1	報告		2/22 (一) 輔導課開始
四	2/28-3/5	標準酸容易配置與標定 C-2	報告		2/29 (一) 補假一日 3/3、4 (四、五) 指考模考 5
五	3/6-3/12	練習	報告		3/9 (三) 國語文競賽 3/10 (四) 國文抽考
六	3/13-3/18	初脂肪之萃取 C-3	報告		3/15、16 (二、三) 統測模考 4
七	3/20-3/26	一段	報告		3/23-25 (三~五) 第一次期中考
八	3/27-4/2	油質 POV 檢驗 C-4	報告		4/1(五)學校評鑑日
九	4/3-4/9	食品中有機酸含量之測定 D-1			4/4、5 (一、二) 節連假 4/7 (四) 英文抽考
十	4/10-4/16	罐頭食品之檢驗及 pH 計之始用 D-2	報告		4/11、12 (一、二) 統測模考 5、 指考模考 6 4/13-15 (三、五) 高二公訓
十一	4/17-4/23	練習測驗	報告	資訊應用	4/20 (三) 英語週-個人賽
十二	4/24-4/30	果之減壓過濾及 pH 值測定 D-3			4/28 (四) 數學抽考(班會) 4/29 (五) 高三輔導課結束
十三	5/1-5/7	D-4	報告		5/4、5 (三、四) 指考模考 7
十四	5/8-5/14	停課			5/9-11 (一~三) 第二次期中考 5/13(五)會考開放考場下午停課
十五	5/15-5/21	個人練習 1			

十六	5/22-5/28	個人練習 2				5/23 (一) 高三補考 5/26 (四) 專業 1 抽考 5/26-27 (四、五) 指考模考 8 6/4 (六) 補上 6/10 班
十七	5/29-6/4	個人練習 3				
十八	6/5-6/11	放假		測驗		6/9、10 (四、五) 端午節連假
十九	6/12-6/18	畢業				6/13 (一) 下午畢業典禮預演 6/14 (二) 上午畢業典禮、週二、 三下午課程對調 6/16 (五) 專業 2 抽考
廿	6/19-6/25	畢業				6/24 (五) 高一、二輔導課結束
廿一	6/26-7/2	畢業				6/27-29 (一-三) 期末考 (含藝能科)

請將電子檔寄給教學組茂葉 myhuangb@gmail.com

附件檔案名稱：學生名單

適用表單：C7

食品加工科 工三學生名單

序號	姓名	序號	姓名
1	史景任	20	李佩樺
2	田哲瑋	21	李欣芸
3	田家峻	22	林欣玟
4	吳浚豪	23	范庭嘉
5	李懷軒	24	范瑜軒
6	邱群航	25	徐維伶
7	范淇發	26	陳萬紋
8	徐承濤	27	彭沛禎
9	郭仁豪	28	彭家儀
10	陳宏桀	29	黃莞瑤
11	陳賢安	30	蔣珍
12	彭弘全	31	鄭郁汶
13	湯浩葳	32	鄭雅云
14	蔡竣博	33	謝旭柔
15	蕭元杰	34	謝佩樺
16	謝朋洋	35	簡詩慈
17	鍾尚哲	36	魏鈺沂
18	蘇展弘	37	蘇佳妤
19	蘇澤恩	38	蘇品仔

附件檔案名稱：學生參與名冊

適用表單：E1

學生參與名冊

年級	2	科系	畜產保健科	人數	40
----	---	----	-------	----	----

序號	姓名	證照訓練			考試報名費		
		D1			E1		
1	王昱凱	◎			◎		
2	王靖傑	◎			◎		
3	邱顯宇	◎			◎		
4	范凱傑	◎			◎		
5	徐茂源	◎			◎		
6	張照則	◎			◎		
7	莊仲遠	◎			◎		
8	陳易暉	◎			◎		
9	陳昱全	◎			◎		
10	陳穎龍	◎			◎		
11	彭啟祐	◎			◎		
12	彭崇裕	◎			◎		
13	葉長鑫	◎			◎		
14	裴慎恩	◎			◎		
15	劉柏瑜	◎			◎		
16	蔡秉洋	◎			◎		
17	鄧宇威	◎			◎		
18	羅際安	◎			◎		
19	王姿宜	◎			◎		
20	田資萍	◎			◎		
21	江儀詒	◎			◎		
22	李秀蓉	◎			◎		
23	林可筑	◎			◎		
24	林珈妤	◎			◎		
25	姚語嫻	◎			◎		

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		D1			E1		
26	徐珮雯	◎			◎		
27	張芑維	◎			◎		
28	莊豔玲	◎			◎		
29	陳育惜	◎			◎		
30	陳容嘉	◎			◎		
31	陳 蕾	◎			◎		
32	陳薇軒	◎			◎		
33	曾 薇	◎			◎		
34	葉郁翎	◎			◎		
35	廖子淇	◎			◎		
36	藍琬婷	◎			◎		
37	嚴昱容	◎			◎		
38	徐惟瑄	◎			◎		
39	張清婷	◎			◎		

附件檔案名稱：105 年度在校生丙(單一)級專案技能檢定辦理職類

適用表單：E1





