

編號：1785806939
學校代號：040304

國立關西高級中學

申請辦理115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：wenhua.tsai0202@khvs.hcc.edu.tw

單位主管：

教師兼實習主任 楊雪慈

(請核章)

校 長：

國立關西高級中學 邱宇捷

(請核章)

☐ 初審版 ☐ 複審版 ☒ 核定版

中華民國 115 年 08 月 04 日

編號：1785806939
學校代號：040304

國立關西高級中學

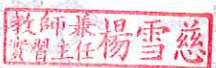
申請辦理115學年度國教署補助

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：wenhua.tsai0202@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

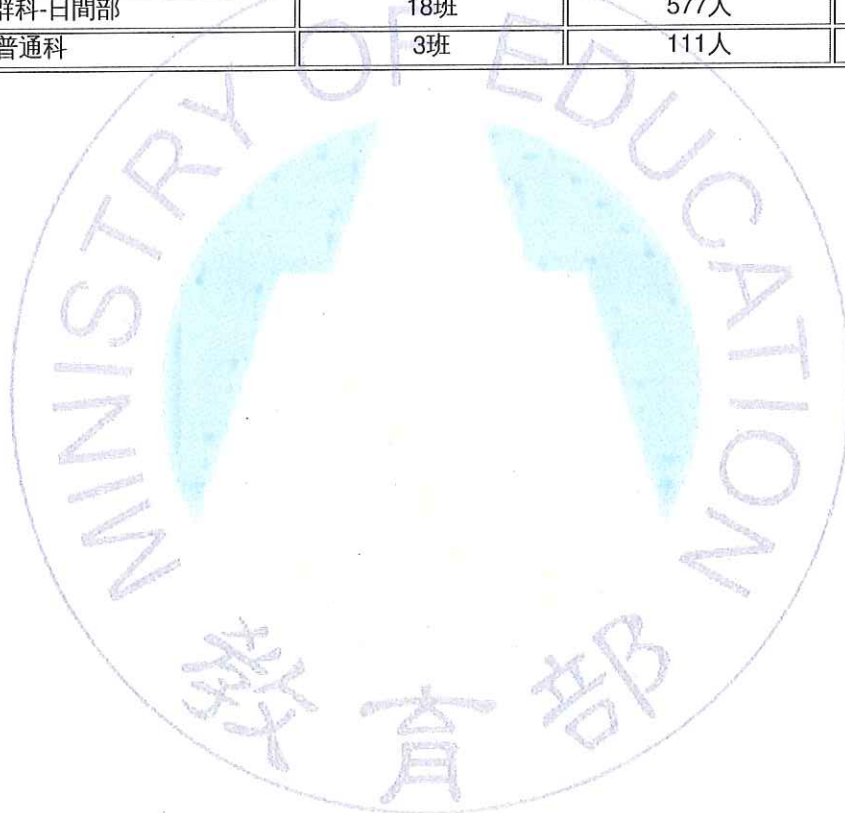
中華民國 115 年 08 月 04 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2026-08-04

學制	總班級數	總學生數	備註
綜合高中	10班	285人	
專業群科-日間部	18班	577人	
普通科	3班	111人	



二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2026-08-04

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	0	0	2	74	2	77	4	151
農業群	園藝科	專業群科-日間部	1	35	1	32	1	35	3	102
食品群	食品加工科	專業群科-日間部	1	37	1	37	1	39	3	113
家政群	家政科	專業群科-日間部	1	37	1	36	1	37	3	110
綜合	綜合職能科	專業群科-日間部	1	15	1	9	1	6	3	30
農業群	畜產保健科	專業群科-日間部	1	37	1	39	1	35	3	111
餐旅群	餐飲服務	綜合高中	0	0	0	0	1	20	1	20
電機與電子群	資訊技術	綜合高中	0	0	1	34	1	24	2	58
商業與管理群	資訊應用	綜合高中	0	0	1	22	1	20	2	42
餐旅群	餐飲管理	綜合高中	0	0	1	14	0	0	1	14
無	無	普通科	3	111	0	0	0	0	3	111
電機與電子群	電機科	專業群科-日間部	1	37	0	0	0	0	1	37
商業與管理群	商業經營科	專業群科-日間部	1	37	0	0	0	0	1	37
餐旅群	餐飲管理科	專業群科-日間部	1	37	0	0	0	0	1	37

三、學生畢業進路

調查基準日：2026-08-04

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	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 (%)
								一般 大學		科技 大學						
				甲 級	乙 級	丙 級	其 它	日 校	夜 校	日 校	夜 校					
112	專業群科-日間部 農業群/園藝科	30	41	0	0	41	0	10	0	20	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	30	23	0	0	23	0	5	0	25	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	26	23	0	0	23	0	6	0	19	0	96.2%	0	0.0%	1	3.8%
	專業群科-日間部 綜合/綜合職能科	11	0	0	0	0	0	0	0	1	0	9.1%	0	0.0%	10	90.9%
	專業群科-日間部 家政群/家政科	34	26	0	0	26	0	8	0	23	0	91.2%	1	2.9%	2	5.9%
	綜合高中 無/無	79	0	0	0	0	0	78	0	1	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	21	19	0	0	19	0	10	0	11	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	9	7	0	0	7	0	6	0	2	0	88.9%	0	0.0%	1	11.1%
	綜合高中 電機與電子群/資訊技術	21	2	0	0	2	0	8	0	13	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
	合計	261	141	0	0	141	0	131	0	115	0	94.3%	1	0.4%	14	5.4%

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
				甲 級	乙 級	丙 級	其 它	日 校	夜 校						日 校	夜 校	
113	綜合高中 電機與電子群/資訊技術	22	3	0	0	0	3	3	0	25	0	127.3%	1	4.5%	0	0.0%	
	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	28	27	0	0	40	20	10	0	17	0	96.4%	2	7.1%	0	0.0%	
	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	5	7	0	0	22	0	2	0	5	0	140.0%	1	20.0%	0	0.0%	
	綜合高中 無/無	63	0	0	0	0	0	68	0	3	0	112.7%	1	1.6%	0	0.0%	
	專業群科-日間部 農業群/園藝科	33	31	0	0	31	0	10	0	23	1	103.0%	2	6.1%	0	0.0%	
	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	38	37	0	0	51	0	9	4	25	0	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	
	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	25	32	0	0	58	0	7	0	24	0	124.0%	1	4.0%	0	0.0%	
	專業群科-日間部 家政群/家政科	35	34	0	0	77	0	8	0	25	1	97.1%	1	2.9%	0	0.0%	
	專業群科-日間部 綜合/綜合職能科	13	13	0	0	13	0	0	0	1	1	15.4%	8	61.5%	3	23.1%	
	合計	262	184	0	0	292	23	117	4	148	3	103.8%	17	6.5%	3	1.1%	

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

-----112學年度-----

-----113學年度-----

多億綠色證書*3、中華民國商業職業教育學會商業管理能力3級*20



簽到表

114學年度第1學期第1次課程發展委員會會議簽到表

開會事由：114學年度第1學期第1次課程發展委員會

開會時間：2025.11.17(一)中午12:10

開會地點：簡報室

主持人：邱宇捷校長

職稱	姓名	簽到	職稱	姓名	簽到
校長	邱宇捷	出席	秘書	易呈萍	易呈萍
教務主任	呂建興	出席	學務主任	楊智超	楊智超
總務主任	陳憶平	出席	實習主任	楊雪慈	楊雪慈
輔導主任	楊淑惠	出席	圖書館主任	吳承瑞	吳承瑞
人事主任	呂理國	出席	主計主任	劉素華	劉素華
英文科代表	洪瑞霞	出席	國文科代表	黃子政	黃子政
數學科代表	吳宛真	出席	社會科代表	賴來甲	賴來甲
自然科代表	林威儀	出席	藝能科代表	施榮文	施榮文
園藝科主任	藍秋月	出席	富保科主任	黃子嘉	黃子嘉
加工科主任	吳建勳	出席	家政科主任	陳以淵	陳以淵
資訊學程主任	王文隆	出席	資應學程主任	徐惠珠	徐惠珠
學術學程主任	張仲良	出席	餐飲學程主任	林亦瑤	林亦瑤
家長代表	林錦傑	出席	特殊需求領域	許斯雅	許斯雅
教師會代表	王素貞	出席	產業代表	吳嘉豐	請假
學生代表	鍾維真	出席	專家學者	林清泉	出席
列席人員					
			註冊組長	魏珮芝	魏珮芝
教學組長	宋華敏	出席	設備組長	黃俊文	黃俊文
實驗研究組長	林安琪	出席	特殊教育組長	趙瑋	趙瑋

參、申請類別

一、申請辦理總表

(一)職場體驗(A)

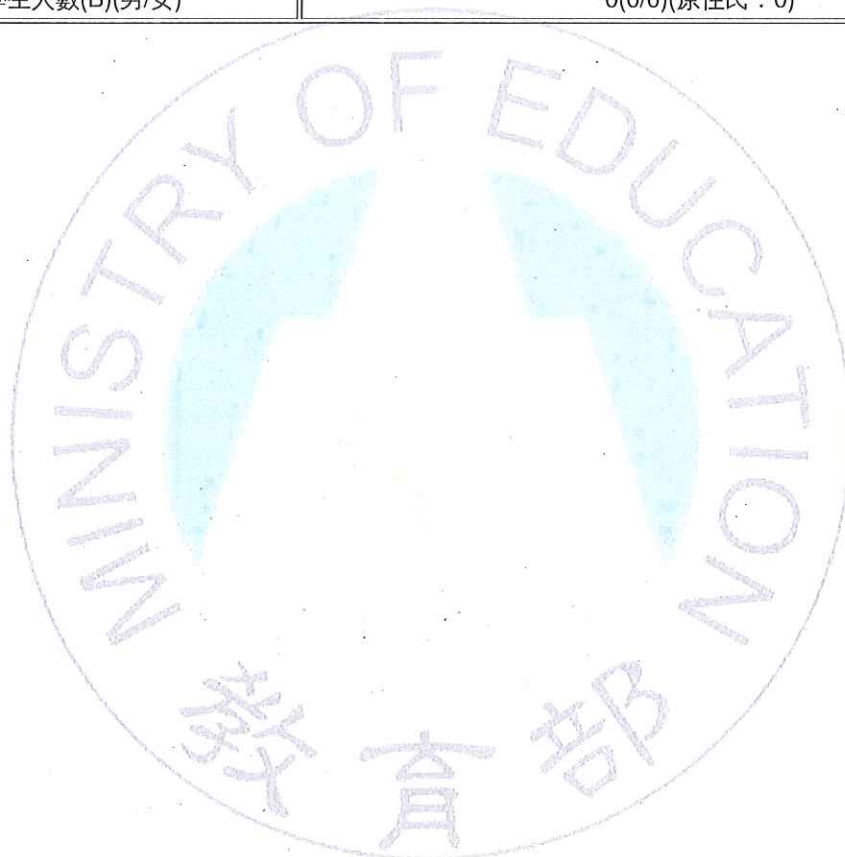
方式	編號	學制科別	年級 (班別)	學生 人數 (男/女)	原住民	體驗廠商 廠家名稱	辦理 年度
職場 體驗 (A)	A10001	專業群科-日間部 農業群/園藝科	1	35 (20/15)	0	馬武督咖啡生產合作社	115
	A10002	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2	32 (18/14)	1	福源茶業股份有限公司	115
	A10003	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1	37 (17/20)	1	尼普頓馬術有限公司	115
	A10004	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2	39 (17/22)	1	南投縣農產運銷股份有限公司	115
	A10005	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	1	37 (19/18)	2	南僑油脂	115
	A10006	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2	37 (19/18)	2	金車股份有限公司	115
	A10007	專業群科-日間部 家政群/家政科	1	37 (4/33)	2	亞洲色彩國際企業有限公司	115
	A10008	專業群科-日間部 家政群/家政科	2	36 (7/29)	2	亞洲色彩國際企業有限公司	115
	A10009	綜合高中 餐旅群/餐飲管理	2	26 (13/13)	0	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司	115
	A10010	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	3	20 (12/8)	2	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司	115
	A10011	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1	37 (17/20)	1	大得利家畜肉食品加工廠有限公司	116
	A10012	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2	39 (17/22)	1	福壽實業股份有限公司	116
	A10013	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	1	37 (19/18)	2	華元食品	116
	A10014	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2	37 (19/18)	2	揚格食品有限股份公司	116
	A10015	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	2	22 (7/15)	1	賈桃樂學習主題館	115

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)	A10016	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	3	18 (7/11)	1	賈桃樂學習主題館	115
	A10017	專業群科-日間部 商業與管理群/商業經營科	1	37 (13/24)	2	桃園國際機場股份有限公司	116
	A10018	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	1	37 (17/20)	2	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司	115
	合計參加學生人數(A)(男/女)				600(262/338)(原住民：25)		



(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	35(20/15)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	1.培養園藝作物栽培及園產品處理加工之技術人才。 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之人才。 4.培養學習專業知能之基礎能力且具有終身學習能力之人才。		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	馬武督咖啡生產合作社		新竹縣
本班是否為產業特殊需求類科			■是 □否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W47
實施目標	1. 了解咖啡園經營模式 2. 了解咖啡園栽培與管理流程 3. 了解商用咖啡豆及咖啡茶生產模式		
實施內容	1. 咖啡園栽培管理工作 2. 咖啡豆生產流程操作 3. 商用咖啡豆及咖啡茶生產行銷概況 (以馬武督咖啡為例)		
預期效益	1. 學生能了解咖啡園經營模式 2. 學生能了解咖啡豆生產流程 3. 學生能了解商用咖啡豆及咖啡茶生產模式		

廠家資料				
廠家名稱	馬武督咖啡生產合作社			
廠家產品 或性質	咖啡豆及咖啡葉茶		規模 (員工人數)	2
廠家地址	新竹縣關西鎮306金山里馬武督29號			
廠家聯絡人	宋明光	職稱	社長	聯絡電話 547 8225
與學校課程 相關性	1.咖啡樹之栽培與管理 2.咖啡豆處理與加工 3.咖啡相關農產品行銷			

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	35位學生+2位老師，租1台大型巴士32位學生+2位老師，租1台大型巴士32位學生+2位老師，租1台大型巴士
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	35	3,500	35位學生
教師雜費	400	2	800	領隊教師鐘點費
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	35	1,400	學生平安保險
雜支	920	1	920	一般及其他經費之6%，採購辦公文具、紙張或活動所需材料
小計			16,254	
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			

2. 職場體驗(A10002)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10002	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2年甲班	32(18/14)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	1.培養園藝作物栽培及園產品處理加工之技術人才。 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之人才。 4.培養學習專業知能之基礎能力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			☒ 是 ☐ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W47
實施目標	1.了解自營茶園與製茶園經營模式 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製茶園經營模式 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.瞭解自營茶園與製作茶園栽培模式 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)	10,000	1	10,000	32位學生+2位老師，租1台大型巴士
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	32	3,200	32位學生
教師雜費	400	2	800	領隊教師鐘點費
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	32	1,280	學生平安保險
雜支	1,014	1	1,014	一般及其他經費之6%，採購辦公文具、紙張或活動所需材料
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			

3. 職場體驗(A10003)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10003	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1年甲班	37(17/20)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	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
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	尼普頓馬術有限公司		新竹縣
	本班是否為產業特殊需求類科		■是 □否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W44
實施目標	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。		
實施內容	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。		
預期效益	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)	8,000	1	8,000	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	936	1	936	辦公文具、職場體驗相關用具
小計			16,550	
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			

4. 職場體驗(A10004)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10004	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2年甲班	39(17/22)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	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
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	南投縣農產運銷股份有限公司		南投縣
本班是否為產業特殊需求類科			■是 □否

學校課程			
帶隊或在課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W44
實施目標	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。		
實施內容	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。		
預期效益	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	39	3,900	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	39	1,560	學生平安保險
雜支	1,073	1	1,073	辦公文具、職場體驗相關用具
小計			18,967	
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	37(19/18)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	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.以團隊合作模式建立實驗流程的SOP及培養檢驗結果的判讀能力,以符合職場需求。 5.最後在將產品做良好的包裝,學習如何在校內行銷出產品。 6.新產品新口味研發,希望能製作出健康美味之糕點。		2
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	南僑油脂		桃園市
	本班是否為產業特殊需求類科		☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W42
實施目標	1.連結食品概論、穀類加工及烘焙實習課程,強化學生對油脂於食品加工與烘焙應用之實務理解。 2.認識油脂產品之製程、品質管理與安全概念,培養基本的產品品質判斷能力。 3.協助學生了解食品產業運作模式,建立初步職涯與產業認知。		
實施內容	1.企業簡介與經營理念說明,介紹產品項目與相關食品安全認證。 2.參觀油脂產品從原料至成品之生產流程與設備。 3.安排專業交流與問答,加深學生對食品加工與產業實務之理解。 4.返校完成參訪心得與學習重點整理。		
預期效益	1.提升學生實務知能,促進理論與實務之結合。 2.落實學用合一,縮短學校教育與產業需求之落差。 3.增進學生對食品加工產業之認識與未來學習動機。 4.強化學校與企業之互動,拓展產學合作機會。		

廠家資料				
廠家名稱	南僑油脂			
廠家產品 或性質	油脂/穀類加工	規模 (員工人數)	900	
廠家地址	桃園市龜山區333333桃園市龜山區興邦路35號			
廠家聯絡人	劉祐齊	職稱	業務助理	聯絡電話 2630264
與學校課程 相關性	穀類加工/烘焙工業/食品概論			

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，因新竹縣缺少具規模或願意開放參觀之烘焙廠，所以雖為外縣市廠商，但可實際進到產線了解烘焙油生產，對學生學習很受用。
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	37	3,700	學生午餐膳費
教師雜費	400	2	800	帶隊老師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專接指導費用
補充保費	34	1	34	業界專接指導費用補充保費 2.11%
保險費	40	37	1,480	學生平安保險
雜支	1,050	1	1,050	辦理活動所需耗材
小計			18,664	
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	37(19/18)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	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.以團隊合作模式建立實驗流程的SOP及培養檢驗結果的判讀能力,以符合職場需求。 5.最後在將產品做良好的包裝,學習如何在校內行銷出產品。 6.新產品新口味研發,希望能製作出健康美味之糕點。		2
職場體驗			
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			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W42
實施目標	1.連結食品化學與檢驗分析、食品原料及飲料、酒、咖啡加工等課程內容,深化學生對食品產業製程與品質管理之理解。 2.認識金車食品於飲料、酒類及咖啡產品之工業化生產流程,建立食品加工與食品安全之實務概念。 3.透過本校畢業校友之職場經驗分享,協助學生了解食品產業實際工作內容與職涯發展方向。 4.強化學生對食品專業學習之認同感,提升未來升學與就業規劃之明確性。		
實施內容	1.企業簡介與產業說明,介紹金車食品之經營理念、主要產品線及食品安全與品質管理制度。 2.參觀飲料、酒類或咖啡相關生產線,了解原料處理、製程流程與品質控管重點。 3.安排校友職場經驗分享與交流,由本校畢業校友說明其工作內容、所需專業能力及職涯歷程,並與學弟妹進行問答互動。 4.參訪結束後,學生完成參訪心得與職涯學習重點整理,作為課程延伸與學習成果。		
預期效益	1.促進學生將課堂理論與實際產業運作相互連結,提升食品加工專業之實務理解。 2.透過校友經驗傳承,增進學生對食品產業職務內容與發展路徑之認識,建立清楚職涯目標。 3.強化學生對食品安全、品質檢驗與製程管理之專業認知,提升就業準備度。 4.凝聚校友、學校與企業之連結,深化產學合作關係,營造正向職涯典範與學習循環。		

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。因新竹縣市缺少願意開放給學生參觀，具規模且建立良好製程SOP的飲料廠。
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	37	3,700	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	業界專家指導費用補充保費 2.11%
保險費	40	37	1,480	學生平安保險
雜支	1,056	1	1,056	辦理活動所需耗材
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			

7. 職場體驗(A10007)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10007	專業群科-日間部 家政群/家政科	1年甲班	37(4/33)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	1.培養生活應用與實作能力 2.強化家政、服裝、幼保與餐飲之專業技能 3.銜接產業需求與升學進路 4.培養良好專業態度		2
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	亞洲色彩國際企業有限公司		臺北市
本班是否為產業特殊需求類科			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W40
實施目標	1.認識色彩與材料之產業應用 2.連結多媒材課程與設計實務 3.拓展設計視野與職涯認識		
實施內容	1.由業者介紹色彩相關產業發展、專業色料種類及其應用範圍，讓學生建立基礎產業認知。 2.說明色彩於不同媒材（如織品、飾品及其他載體）上的應用方式，並以人體彩繪與美甲作為延伸觀摩案例，協助學生比較色彩表現與材料特性之差異。 3.安排現場示範或操作說明，讓學生近距離觀摩專業流程，並進行提問與交流，加深對色彩設計與材料應用之理解。		
預期效益	1.由業者介紹色彩相關產業發展、專業色料種類及其應用範圍，讓學生建立基礎產業認知。 2.說明色彩於不同媒材（如織品、飾品及其他載體）上的應用方式，並以人體彩繪與美甲作為延伸觀摩案例，協助學生比較色彩表現與材料特性之差異。 3.安排現場示範或操作說明，讓學生近距離觀摩專業流程，並進行提問與交流，加深對色彩設計與材料應用之理解。		

廠家資料					
廠家名稱	亞洲色彩國際企業有限公司				
廠家產品 或性質	化妝品、文教、樂器、育樂用品批發業		規模 (員工人數)	5	
廠家地址	臺北市大安區106臺北市大安區安和路二段211號7樓				
廠家聯絡人	周育瑾	職稱	董事	聯絡電話	2377-5777
與學校課程 相關性	本校家政科課程以多媒材創作、飾品製作、縫紉與服裝設計為核心，強調色彩運用、材質特性及設計概念之整合應用，引導學生將創作能力實踐於生活與產業層面。				
	本次職場參訪規劃前往「亞洲色彩」，藉由認識專業色料、顏料及其應用方式，使學生理解色彩在不同媒材與載體上的表現差異。參訪內容中所涵蓋之人體藝術彩繪與美甲，作為色彩與材料應用之延伸觀摩案例，協助學生比較色彩於織品、飾品及其他非傳統媒介上的呈現效果。				
	透過實地參訪，學生可將課堂所學之多媒材設計與製作經驗，連結至實際產業應用情境，深化對色彩設計與材料選擇之理解，並拓展設計視野，符合技術型高中家政科課程培育創作能力與實務素養之目標。				

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「亞洲色彩」遊覽車一輛
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	37	3,700	37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	亞洲色彩授課講師指導費
補充保費	34	1	34	講師補充保費
保險費	40	37	1,480	37位學生保險
雜支	1,056	1	1,056	雜費6%
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			

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	36(7/29)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	1.培養生活應用與實作能力 2.強化家政、服裝、幼保與餐飲之專業技能 3.銜接產業需求與升學進路 4.培養良好專業態度		2
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	亞洲色彩國際企業有限公司		臺北市
本班是否為產業特殊需求類科			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W40
實施目標	1.認識色彩與材料之產業應用 2.連結多媒材課程與設計實務 3.拓展設計視野與職涯認識		
實施內容	1.由業者介紹色彩相關產業發展、專業色料種類及其應用範圍，讓學生建立基礎產業認知。 2.說明色彩於不同媒材（如織品、飾品及其他載體）上的應用方式，並以人體彩繪與美甲作為延伸觀摩案例，協助學生比較色彩表現與材料特性之差異。 3.安排現場示範或操作說明，讓學生近距離觀摩專業流程，並進行提問與交流，加深對色彩設計與材料應用之理解。		
預期效益	1.由業者介紹色彩相關產業發展、專業色料種類及其應用範圍，讓學生建立基礎產業認知。 2.說明色彩於不同媒材（如織品、飾品及其他載體）上的應用方式，並以人體彩繪與美甲作為延伸觀摩案例，協助學生比較色彩表現與材料特性之差異。 3.安排現場示範或操作說明，讓學生近距離觀摩專業流程，並進行提問與交流，加深對色彩設計與材料應用之理解。		

廠家資料					
廠家名稱	亞洲色彩國際企業有限公司				
廠家產品 或性質	化妝品、文教、樂器、育樂用品批發業		規模 (員工人數)	5	
廠家地址	臺北市大安區106臺北市大安區安和路二段211號7樓				
廠家聯絡人	周育瑾	職稱	董事	聯絡電話	2377-5777
與學校課程 相關性	本校家政科課程以多媒材創作、飾品製作、縫紉與服裝設計為核心，強調色彩運用、材質特性及設計概念之整合應用，引導學生將創作能力實踐於生活與產業層面。				
	本次職場參訪規劃前往「亞洲色彩」，藉由認識專業色料、顏料及其應用方式，使學生理解色彩在不同媒材與載體上的表現差異。參訪內容中所涵蓋之人體藝術彩繪與美甲，作為色彩與材料應用之延伸觀摩案例，協助學生比較色彩於織品、飾品及其他非傳統媒介上的呈現效果。				
	透過實地參訪，學生可將課堂所學之多媒材設計與製作經驗，連結至實際產業應用情境，深化對色彩設計與材料選擇之理解，並拓展設計視野，符合技術型高中家政科課程培育創作能力與實務素養之目標。				

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「亞洲色彩」遊覽車一輛
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	36	3,600	36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	亞洲色彩授課講師指導費
補充保費	34	1	34	講師補充保費
保險費	40	36	1,440	36位學生保險
雜支	1,048	1	1,048	雜費6%
小計			18,522	
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			

9. 職場體驗(A10009)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10009	綜合高中 餐旅群/餐飲管理	2年丁餐班	26(13/13)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	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。		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1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			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W40
實施目標	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。		
實施內容	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。		
預期效益	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)	8,000	1	8,000	學校往返新竹老爺酒店交通費
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	26	2,600	26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	新竹老爺講師鐘點費
補充保費	34	1	34	講師補充保費
保險費	40	26	1,040	26位學生保險費
雜支	844	1	844	6%
小計			14,918	
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)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10010	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	3年丁餐班	20(12/8)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	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
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1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			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W40
實施目標	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。		
實施內容	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。		
預期效益	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	5631122
與學校課程 相關性	與學校課程膳食營養實務、輕食料理、烹飪、餐桌禮儀等課程相關，學生未來的就業職場。				

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	學校往返新竹老爺酒店交通費
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	20	2,000	20位學生膳費
教師雜費	400	1	400	一位帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界講師鐘點費
補充保費	34	1	34	講師補充保費
保險費	40	20	800	20位學生保險費
雜支	770	1	770	6%
小計			13,604	
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)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10011	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1年甲班	37(17/20)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
116	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
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	大得利家畜肉食品加工廠有限公司		新北市
本班是否為產業特殊需求類科			☒ 是 ☐ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2027-W12
實施目標	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。		
實施內容	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。		
預期效益	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	大得利家畜肉食品加工廠有限公司			
廠家產品 或性質	畜肉食品加工	規模 (員工人數)	100	
廠家地址	新北市新莊區242環漢路3段525號			
廠家聯絡人	王小姐	職稱	助理	聯絡電話 22066856
與學校課程 相關性	該公司為屬於畜肉食品公司，與本科「畜產品加工」、「畜產品利用」、「畜產品開發」等課程息息相關。			

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			

12. 職場體驗(A10012)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10012	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2年甲班	39(17/22)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
116	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
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	福壽實業股份有限公司		臺中市
	本班是否為產業特殊需求類科		■是 □否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2027-W12
實施目標	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。		
實施內容	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。		
預期效益	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	福壽實業股份有限公司			
廠家產品 或性質	動物飼料製造	規模 (員工人數)	50	
廠家地址	臺中市沙鹿區433433台中市沙鹿區沙田路45號			
廠家聯絡人	蔡秀娥	職稱	無	聯絡電話 26362111 #253
與學校課程 相關性	動物營養與飼料			

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	39	3,900	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	39	1,560	學生平安保險
雜支	1,073	1	1,073	辦公文具、職場體驗相關用具
小計			18,967	
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)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10013	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	1年甲班	37(19/18)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
116	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.以團隊合作模式建立實驗流程的SOP及培養檢驗結果的判讀能力,以符合職場需求。 5.最後在將產品做良好的包裝,學習如何在校內行銷出產品。 6.新產品新口味研發,希望能製作出健康美味之糕點。		2
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	華元食品		臺中市
本班是否為產業特殊需求類科			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2027-W14
實施目標	1.連結食品概論與穀類加工實習中之薯類加工相關內容,協助學生理解休閒食品之製程與應用。 2.認識洋芋片、休閒零食等產品之原料特性、加工流程與品質管理重點。 3.建立學生對食品加工產業規模化生產與食品安全管理之基本認知。 4.透過實地參訪,提升學生對食品加工專業之學習動機與產業認同。		
實施內容	1.企業簡介與產品介紹,說明華元食品之經營理念、主要產品系列及食品安全管理制度。 2.參觀休閒食品與薯類加工相關生產線,了解原料處理、油炸/調味、包裝等製程流程。 3.安排專業說明與交流時間,針對穀類與薯類加工、產品開發及品質控管進行提問與討論。 4.參訪結束後,學生完成參訪心得與學習重點整理,作為課程延伸學習成果。		
預期效益	1.強化學生對薯類與休閒食品加工製程之實務理解,促進理論與實作之結合。 2.提升學生對食品安全、品質管理及產業標準之基本認知。 3.增進學生對國內食品加工產業之認識,建立正確職涯探索基礎。 4.促進學校與食品產業之互動,拓展未來職場參觀與產學合作之可能性。		

廠家資料					
廠家名稱	華元食品				
廠家產品 或性質	穀類加工	規模 (員工人數)	100		
廠家地址	臺中市梧棲區435435台中市梧棲區自立二街128號				
廠家聯絡人	蔡昭明	職稱	研發部經理	聯絡電話	26393118*500
與學校課程 相關性	穀類加工實習中之薯類加工品				

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	關西到台中市交通車一部，因同縣市無相關薯類及穀類加工職場可參觀，且少有廠商可以從原料、製作流程、檢驗到倉儲都開放導覽。
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	37	3,700	學生午餐費用
教師雜費	400	2	800	帶對老師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界專家指導費用
補充保費	34	1	34	業界專家指導費用補充保費2.11%
保險費	40	37	1,480	學生平安保險
雜支	1,056	1	1,056	辦理活動所需耗材
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			

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	37(19/18)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
116	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.以團隊合作模式建立實驗流程的SOP及培養檢驗結果的判讀能力,以符合職場需求。 5.最後在將產品做良好的包裝,學習如何在校內行銷出產品。 6.新產品新口味研發,希望能製作出健康美味之糕點。		2
職場體驗			
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			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2027-W14
實施目標	1.連結乳品加工、食品檢驗分析及飲料加工相關課程,深化學生對乳製品加工流程與品質管理之專業理解。 2.使學生認識乳品加工中自收乳、入場檢驗、調配、發酵、充填及殺菌等標準作業流程(SOP),建立嚴謹之食品加工觀念。 3.認識無菌充填與利樂包包裝技術,強化學生對現代飲料與乳品包裝製程之理解。 4.透過校友與業界實務人員之經驗分享,協助學生了解乳品產業實際工作內容與職涯發展方向。		
實施內容	1.企業簡介與品牌理念說明,介紹揚格食品之發展背景、法式發酵技術、產品特色及食品安全管理制度。 2.參觀乳品加工相關生產線,包含收乳、原料檢驗、配方調配、發酵、充填、殺菌及包裝流程,說明各階段品質控管重點。 3.安排無菌充填與利樂包包裝技術說明,連結課程中之無菌操作與設備概念。 4.規劃校友與校友家長(企業經營者)職場分享與交流,說明乳品產業實務、工作分工及職涯發展歷程,並進行問答互動。 5.參訪結束後,學生完成參訪心得與專業學習重點整理,作為課程延伸學習成果。		
預期效益	1.提升學生對乳品加工與發酵製程之實務理解,深化理論與實作之整合。 2.建立學生對食品加工標準作業流程與品質檢驗之正確認知,培養嚴謹之專業態度。 3.強化學生對無菌充填、包裝技術及後端檢驗之整體概念,提升專業完整度。 4.透過校友經驗傳承,增進學生對乳品產業職涯發展之認識,提升學習動機與就業準備度。 5.凝聚校友、學校與企業之合作關係,促進產學交流,形塑正向之學習與職涯典範。		

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	37	3,700	學生午餐膳費
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	業界專家指導費用補充保費2.11%
保險費	40	37	1,480	學生平安保險
雜支	936	1	936	辦理活動所需耗材
小計			16,550	
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			

15. 職場體驗(A10015)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10015	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	2年丁應班	22(7/15)
辦理年度	設科目標	原住民學生數	
115	學程教育目標如下： 1. 培育資訊應用初級人才。 2. 培育門市服務初級人才。 3. 培育會計產業初級人才。 4. 培育基層金融人才。 5. 培育網路流通行銷初級人才。 6. 培育具職業道德及終身學習人才。	1	
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱	地點	
1天	賈桃樂學習主題館	新竹市	
本班是否為產業特殊需求類科			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或在課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W43
實施目標	1. 強化學生職涯探索與生涯規劃能力：透過參訪新竹賈桃樂青年職涯發展中心，協助高二、高三學生認識多元職涯樣貌，了解資訊應用與數位內容相關產業的實際工作環境與發展方向。 2. 連結課程，落實學用合一：結合應用課程內容，引導學生將影像、影音、版面設計與數位敘事能力，應用於職涯主題之實作與表達。 3. 培養學生資訊蒐集、分析與表達能力：透過參訪觀察、訪談紀錄與成果製作，提升學生對職場資訊的整理能力，以及以多媒體方式進行有效傳達的能力。		
實施內容	賈桃樂學習主題館是由勞動部勞動力發展署桃竹苗分署所設立。 1. 行前課程準備： (1) 認識新竹賈桃樂青年職涯發展中心之功能與服務。 (2) 說明參訪重點與學習任務。 (3) 指導學生規劃參訪紀錄方式（拍攝、筆記、訪談問題設計）。 (4) 分組設定成果主題（如：職涯介紹、產業觀察、個人職涯反思等）。 2. 參訪活動實施： (1) 參與賈桃樂職涯導覽與職涯探索活動。 (2) 認識數位內容、資訊科技、行銷傳播等相關產業。 (3) 進行現場紀錄（照片、影片、重點摘錄）。 (4) 視活動安排進行職涯諮詢或互動體驗。 3. 行後成果製作與分享： (1) 學生依分組完成成果作品或報告。 (2) 於課堂進行成果發表與同儕回饋。 (3) 引導學生進行個人學習歷程反思書寫。		
預期效益	1. 提升學生對職涯與產業的具體認知： 學生能更清楚了解資訊應用、多媒體與相關產業的實際工作內容，有助於後續升學與職涯選擇。 2. 強化應用實作能力：透過真實情境素材製作成果，提升學生影像拍攝、影音剪輯、版面設計與數位表達能力。 3. 培養自主學習與團隊合作能力：學生在分組任務與成果發表過程中，學習溝通協調、問題解決與時間管理。 4. 累積學習歷程與成果作品：產出之成果可作為學生學習歷程檔案素材，提升學習成果的完整性與實用性。		

廠家資料				
廠家名稱	賈桃樂學習主題館			
廠家產品 或性質	公共事業	規模 (員工人數)	11	
廠家地址	新竹市北區300光華東街56號			
廠家聯絡人	胡姿尹	職稱	服務專員	聯絡電話 5343011分機5239
與學校課程 相關性	「賈桃樂學習主題館」隸屬於勞動部勞力發展署新竹就業中心，可以提供專人專業服務協助民眾自我學習、增強就業力及職場軟實力，讓民眾做好求職前的準備。透過17種的「DIY職業體驗」可以讓學生親手實作體驗並進一步認識特色產業，例如透過「藍染」體驗課程，認識藍染藝術及其運用在服飾及其他手作藝術之創作。			

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	跨縣市，預計與高三學生併同一車
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	22	2,200	學生預估22人
教師雜費	400	2	800	2位教師隨行
業界指導費	800	0	0	預估主題課程進行費用，若無須，則會進行調整
補充保費	0	1	0	健保補充保費，若業界指導費無須，則會進行調整
保險費	29	22	638	學生平安保險費用
雜支	698	1	698	辦理活動所需文具、紙張等費用
小計			12,336	
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			

16. 職場體驗(A10016)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10016	綜合高中 商業與管理群/資訊應用	3年丁應班	18(7/11)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	學程教育目標如下： 1. 培育資訊應用初級人才。 2. 培育門市服務初級人才。 3. 培育會計產業初級人才。 4. 培育基層金融人才。 5. 培育網路流通行銷初級人才。 6. 培育具職業道德及終身學習人才。		1
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	賈桃樂學習主題館		新竹市
本班是否為產業特殊需求類科			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W43
實施目標	1. 強化學生職涯探索與生涯規劃能力：透過參訪新竹賈桃樂青年職涯發展中心，協助高二、高三學生認識多元職涯樣貌，了解資訊應用與數位內容相關產業的實際工作環境與發展方向。 2. 連結課程，落實學用合一：結合應用課程內容，引導學生將影像、影音、版面設計與數位敘事能力，應用於職涯主題之實作與表達。 3. 培養學生資訊蒐集、分析與表達能力：透過參訪觀察、訪談紀錄與成果製作，提升學生對職場資訊的整理能力，以及以多媒體方式進行有效傳達的能力。		
實施內容	賈桃樂學習主題館是由勞動部勞動力發展署桃竹苗分署所設立。 1. 行前課程準備： (1) 認識新竹賈桃樂青年職涯發展中心之功能與服務。 (2) 說明參訪重點與學習任務。 (3) 指導學生規劃參訪紀錄方式（拍攝、筆記、訪談問題設計）。 (4) 分組設定成果主題（如：職涯介紹、產業觀察、個人職涯反思等）。 2. 參訪活動實施： (1) 參與賈桃樂職涯導覽與職涯探索活動。 (2) 認識數位內容、資訊科技、行銷傳播等相關產業。 (3) 進行現場紀錄（照片、影片、重點摘錄）。 (4) 視活動安排進行職涯諮詢或互動體驗。 3. 行後成果製作與分享： (1) 學生依分組完成成果作品或報告。 (2) 於課堂進行成果發表與同儕回饋。 (3) 引導學生進行個人學習歷程反思書寫。		
預期效益	1. 提升學生對職涯與產業的具體認知：學生能更清楚了解資訊應用、多媒體與相關產業的實際工作內容，有助於後續升學與職涯選擇。 2. 強化應用實作能力：透過真實情境素材製作成果，提升學生影像拍攝、影音剪輯、版面設計與數位表達能力。 3. 培養自主學習與團隊合作能力：學生在分組任務與成果發表過程中，學習溝通協調、問題解決與時間管理。 4. 累積學習歷程與成果作品：產出之成果可作為學生學習歷程檔案素材，提升學習成果的完整性與實用性。		

廠家資料				
廠家名稱	賈桃樂學習主題館			
廠家產品 或性質	公共事業	規模 (員工人數)	11	
廠家地址	新竹市北區300光華東街56號			
廠家聯絡人	胡姿尹	職稱	服務專員	聯絡電話 5343011分機5239
與學校課程 相關性	「賈桃樂學習主題館」隸屬於勞動部勞力發展署新竹就業中心，可以提供專人專業服務協助民眾自我學習、增強就業力及職場軟實力，讓民眾做好求職前的準備。透過17種的「DIY職業體驗」可以讓學生親手實作體驗並進一步認識特色產業，例如透過「藍染」體驗課程，認識藍染藝術及其運用在服飾及其他手作藝術之創作。			

經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
交通費(租車費)	10,000	0	0	跨縣市，預計與高二學生併同一車
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	18	1,800	學生18人
教師雜費	400	0	0	與高二同車，隨行教師亦同
業界指導費	800	0	0	預估主題課程進行費用，若無須，則會進行調整
補充保費	0	1	0	健保補充保費，若業界指導費無須，則會進行調整
保險費	29	18	522	學生平安保險費用
雜支	139	1	139	辦理活動所需文具、紙張等費用
小計			2,461	
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			

17. 職場體驗(A10017)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10017	專業群科-日間部 商業與管理群/商業經營科	1年甲班	37(13/24)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
116	1.培養商業經營與財務管理之基層人才。 2.培養行銷企劃與創意之基層人才。 3.培養資訊科技與軟體應用之基層人才。 4.培養終生學習與職業道德之人才。		2
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	桃園國際機場股份有限公司		桃園市
本班是否為產業特殊需求類科			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2027-W11
實施目標	1.強化學生對國際商業與服務產業的認識：透過參訪桃園國際機場，使學生了解機場作為國際交通樞紐，其營運模式、服務流程與多元商業活動，建立對國際商業環境的基本認知。 2.結合商業概論課程，深化實務理解：連結商業概論中之企業組織、行銷、顧客服務、供應鏈與物流等概念，引導學生從實際場域觀察商業運作方式，落實理論與實務結合。 3.結合專業英文，提升實用語言能力：藉由機場國際化情境，讓學生接觸實際英文標示、服務用語與國際溝通情境，提升專業英文的理解與應用能力。 4.培養學生職涯探索與國際視野：協助學生認識航空、物流、觀光、國際貿易及相關服務產業，作為未來升學與職涯規劃之參考。		
實施內容	1.行前課程準備 (1)認識機場之商業型態與營運結構（航空公司、免稅商店、物流、服務業） (2)說明參訪觀察重點，如顧客服務流程、行銷策略與商業設施配置 (3)引導學生設定參訪觀察任務與紀錄重點 2.專業英文課程 (1)教學機場常見英文用語與標示（Check-in、Departure、Customs、Duty Free 等） (2)練習簡易服務對話與情境用語 (3)設計參訪學習單（英文標示辨識、用語蒐集） (1)進行桃園國際機場導覽與指定區域參訪 (2)觀察國際旅客服務流程與商業設施運作 (3)實地蒐集商業與語言學習素材（文字紀錄、照片）		
預期效益	1.提升學生對商業實務的理解能力：學生能將課堂所學商業概念，實際對應至機場營運與服務現場，加深對商業運作的理解。 2.增進英文的實用性與學習動機：透過真實國際場域，讓學生體會英文在實務中的重要性，提升學習動機與基本溝通能力。 3.培養觀察、分析與表達能力：藉由參訪紀錄、分組討論與成果發表，強化學生資訊整理、分析與表達能力。 4.拓展學生國際視野與職涯想像：讓學生初步認識國際機場相關產業，協助其思考未來升學方向與職涯可能性。		

廠家資料				
廠家名稱	桃園國際機場股份有限公司			
廠家產品 或性質	交通運輸業	規模 (員工人數)	623	
廠家地址	桃園市大園區337航站南路9號			
廠家聯絡人	線上預約	職稱	服務專員	聯絡電話 2735502
與學校課程 相關性	桃園國際機場為亞太地區機場中最具地理優越性者，透過機場參訪活動可以讓學生拓展生活經驗及國際視野。			

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	跨縣市
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	37	3,700	預計37位學生
教師雜費	400	2	800	2位教師
業界指導費	800	0	0	線上登記參訪，由專人協助引導
補充保費	0	1	0	線上登記參訪，由專人協助引導
保險費	40	37	1,480	學生平安保險
雜支	950	1	950	辦理活動所需文具、紙張等費用
小計			16,930	
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			

18. 職場體驗(A10018)

編號	學制科別	班級	學生人數(男/女)
A10018	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	1年甲班	37(17/20)
辦理年度	設科目標	原住民學生數	
115	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	
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱	地點	
1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			☐ 是 ☒ 否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W40
實施目標	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。		
實施內容	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。		
預期效益	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 5631122
與學校課程 相關性	與學校課程膳食營養實務、輕食料理、烹飪、餐桌禮儀等課程相關，學生未來的就業職場。			

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	學校往返新竹老爺酒店交通費
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	37	3,700	37位學生膳費
教師雜費	400	2	800	兩位帶隊教師雜費
業界指導費	800	2	1,600	業界講師鐘點費
補充保費	34	1	34	講師補充保費
保險費	40	37	1,480	37位學生保險費
雜支	936	1	936	6%
小計			16,550	
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			

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	115會計年度(115年08月至12月)	116會計年度(116年01月至07月)
A10001	16,254	0
A10002	17,928	0
A10003	16,550	0
A10004	18,967	0
A10005	18,664	0
A10006	18,670	0
A10007	18,670	0
A10008	18,522	0
A10009	14,918	0
A10010	13,604	0
A10011	0	18,670
A10012	0	18,967
A10013	0	18,670
A10014	0	16,550
A10015	12,336	0
A10016	2,461	0
A10017	0	16,930
A10018	16,550	0
小計	204,094	89,787
合計		293,881

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

教師兼實習組長 蔡文華

教師兼實習主任 楊雪慈

主計室組員 彭湘吟

國立開西中學 邱宇捷

主計室主任 劉素華

115.8.10

二、業界實習(B)

單價：元

業界實習編號	115會計年度(115年08月至12月)	116會計年度116年01月至07月)
小計	0	0
合計		0
總經費：職場體驗(A) + 業界實習(B)		293,881

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

教師兼實習組長 蔡文華

教師兼實習主任 楊雪慈

主計室組員 彭湘吟

主計室主任 劉素華
115.8.16

國立關西高級中學校長 邱宇捷



