

編號：1750811802
學校代號：040304

國立關西高級中學
申請辦理114學年度國教署補助
提升學生實習實作能力計畫

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 114 年 06 月 25 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2025-06-25

學制	總班級數	總學生數	備註
綜合高中	16班	427人	
專業群科-日間部	15班	472人	

二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2025-06-25

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	144	3	82	3	90	10	316
農業群	園藝科	專業群科-日間部	1	38	1	35	1	32	3	105
食品群	食品加工科	專業群科-日間部	1	40	1	39	1	32	3	111
家政群	家政科	專業群科-日間部	1	40	1	37	1	38	3	115
綜合	綜合職能科	專業群科-日間部	1	13	1	5	1	13	3	31
農業群	畜產保健科	專業群科-日間部	1	39	1	35	1	36	3	110
電機與電子群	資訊技術	綜合高中	0	0	1	25	1	16	2	41
商業與管理群	資訊應用	綜合高中	0	0	1	11	1	18	2	29
餐旅群	餐飲服務	綜合高中	0	0	1	24	1	17	2	41

三、學生畢業進路

調查基準日：2025-06-25

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 (%)
				甲 級	乙 級	丙 級	其它	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%

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 (%)
				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%

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

-----111學年度-----
-----112學年度-----

參、申請總表

編號	學制科別	年級 (班別)	學生 人數 (男/女)	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
C30001	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2年甲班	35 (27/8)	造園	114
C30002	專業群科-日間部 農業群/園藝科	3年甲班	32 (19/13)	專題實作	114
C30003	專業群科-日間部 農業群/園藝科	3年甲班	32 (19/13)	食農試探實作	114
C30004	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2年甲班	35 (27/8)	花卉	114
C30005	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2年甲班	35 (25/10)	畜產品利用	114
C30007	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	3年甲班	36 (17/19)	食農試探實作	114
C30009	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	3年甲班	32 (18/14)	食農試探實作	114
C30010	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	3年甲班	32 (18/14)	食品檢驗快篩實習	114
C30011	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	3年甲班	32 (18/14)	食品檢驗分析實習	114
C30012	專業群科-日間部 家政群/家政科	2年甲班	37 (4/33)	烹飪	114
C30013	專業群科-日間部 家政群/家政科	2年甲班	37 (4/33)	烘焙實務	114
C30014	專業群科-日間部 家政群/家政科	3年甲班	38 (3/35)	食農試探實作	114
C30015	綜合高中 電機與電子群/資訊技術	3年丙技班	15 (14/1)	專題實作	114
C30016	綜合高中 電機與電子群/資訊技術	2年丙班	25 (13/12)	電子學實習	114
C30017	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	2年丁班	20 (10/10)	烘焙實務	114

編號	學制科別	年級 (班別)	學生 人數 (男/女)	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
C30018	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	2年丁班	20 (10/10)	飲料實務	114
C30019	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	3年丁餐班	17 (8/9)	專題實作	114
C30020	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2年甲班	35 (25/10)	專題實作	115
C30021	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2年甲班	35 (25/10)	畜產品開發	115
C30022	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2年甲班	39 (22/17)	食品中的科學實驗	115
C30023	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2年甲班	39 (22/17)	專題實作	115
C30024	專業群科-日間部 家政群/家政科	2年甲班	37 (4/33)	輕食料理	115
C30025	專業群科-日間部 家政群/家政科	2年甲班	37 (4/33)	飲料調製實務	115
C30026	專業群科-日間部 家政群/家政科	3年甲班	38 (3/35)	服飾工藝	115
C30027	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	2年丁班	20 (10/10)	中餐烹調實習	115
C30028	綜合高中 餐旅群/餐飲服務	3年丁餐班	17 (8/9)	西餐烹調實習	115
C30029	綜合高中 電機與電子群/資訊技術	2年丙班	25 (13/12)	基本電學實習	115
合計學生人數(男/女)			832(390/442)人		

規劃表

(一)實習材料費規劃表

1. 實習材料費(C30001)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30001	專業群科-日間部農業群園藝科	2年甲班	35(27/8)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	造園	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1. 社會產業：景觀設計業、綠美化業 2. 職稱：景觀公司工地監工、現場技術人員 3. 對應公司：綠美化有限公司、工程顧問公司、景觀公司		
課程訓練內容	1. 景觀工程流程操作 2. 步道設施施作 3. 植栽工程施作 4. 植栽樹木養護管理技能 5. 培養職業安全衛生素養 6. 新產品行銷與可行性探討		
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 增進造園工程管理與維護知能。 2. 強化積極及敬業樂業之工作態度、安全之工作習慣，和自我發展之能力。 3. 從事各類綠地建設、景觀水土保持、造園測量工程、作物栽培管理、建築工程、土木工程、園藝苗圃生產等工作能力。		
(C30001)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	14,000	造園景觀施工工具、資材、植栽及磚作石材等	
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		

2. 實習材料費(C30002)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30002	專業群科-日間部農業群園藝科	3年甲班	32(19/13)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	專題實作	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	社會產業：公務人員、農業研究人員、休閒農業與造園景觀產業人員 職稱：園藝栽培技術與管理人員、導覽人員 對應公司：有機農場、生態與休閒農場、造園景觀公司		
課程訓練內容	1. 發現問題與提出有興趣之研究主題，訂定專題計畫書。 2. 蒐集與主題相關文獻資料。 3. 將資料系統性分析與統整，並提出適當的專題試驗設計。 4. 數據資料的整理與分析並製作圖表報告。 5. 評量學生口頭報告與提問技巧。		
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 具備蒐集相關文獻的判讀能力，能規劃研究計畫。 2. 能了解新興學術研究主題與未來發展，及創新與創意趨勢。 3. 培養專業知識與技術的結合，並具獨立思考的能力。 4. 透過上台報告與提問，增進口語表達能力與成果成品展現能力。		
(C30002)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	16,000	園藝種苗、苗木、栽培介質、肥料、資材與研究相關試驗材料。	
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. 實習材料費(C30003)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30003	專業群科-日間部農業群園藝科	3年甲班	32(19/13)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	食農試探實作	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	社會產業：公務人員、農業研究人員、休閒農業與造園景觀產業人員 職稱：園藝栽培技術與管理人員、導覽人員 對應公司：有機農場、生態與休閒農場、造園景觀公司
課程訓練內容	(一) 蔬菜栽培與利用 (二) 果樹栽培與利用 (三) 茶樹栽培與利用 (四) 香藥草作物栽培與利用 (五) 雜糧作物栽培與利用
實習課程與職場能力 之對應關係	教學採體驗學習為主，帶領學生實地於園藝科實習農場實際栽培作物並探討產品利用方式，作為未來休閒農場體驗項目與導覽規劃。

(C30003)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	實習課程所需之種苗以及相關資材等。
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	

4. 實習材料費(C30004)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30004	專業群科-日間部農業群園藝科	2年甲班	35(27/8)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	花卉	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容		科目標：配合本校特色、社會變遷及地區性產業，在專業技能上以培育園藝生產經營及造園人才為目標。 對應職場或職務內容：花卉生產、繁殖、栽培及管理人才。	
課程訓練內容		1. 觀賞種子及植物識別。 2. 觀賞植物的栽培管理。 3. 無土介質的應用與調配原則。 4. 觀賞植物的繁殖技術（有性繁殖、無性繁殖）。 5. 學習盆花生產的管理與技術。 6. 新產品行銷與可行性探討。	
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 具備園藝產業專業知識、技術與生產機具操作基礎的能力。 2. 培養學生敬業、負責、勤奮、合作等職業道德，並養成良好的安全工作習慣。 3. 從事各類園藝苗木生產栽培及繁殖專業人員、種苗生產公司、休閒農場等工作能力。	
(C30004)經費概算			
項目名稱		金額	說明
材料費		16,000	花卉作物之種子、種苗、盆栽苗木、栽培利用資材與繁殖技術相關材料。
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)		
	■ 2. 實習課程進度表		

5. 實習材料費(C30005)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30005	專業群科-日間部農業群畜產保健科	2年甲班	35(25/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	畜產品利用	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.使學生瞭解畜產品之生產。 2.瞭解畜產品(乳、肉、蛋)可製成之加工產品，並依照產品需求取得畜產品加工原料。 3.能獨立完成乳、肉、蛋之加工畜產品，加工製造、配料與販售。 4.理解畜產品之包裝及保存技術，實驗室之微生物檢測與品管。		
課程訓練內容	1.畜產品加工教室之認識。 2.畜產品原料之來源與生產。 3.畜產品之理化特性與加工應用。 4.畜產加工品製作。 5.成品品評與包裝、保存。		
實習課程與職場能力 之對應關係	1.對畜產品來源與生產之作業流程充分了解，可進行製程、產線規劃。 2.畜產品原料之採購，成本控管作業。 3.乳、肉、蛋加工產品製造與生產，進行配方設計。 4.終端產品品質控管與銷售。		
(C30005)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	16,000	乳、肉、蛋原料，蔬果、調味料等加工材料。	
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		

6. 實習材料費(C30007)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30007	專業群科-日間部農業群畜產保健科	3年甲班	36(17/19)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	食農試探實作	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培養農業與食品文化之涵養。 2.瞭解自然農業與食材的取得。 3.理解農業與食品密不可分的關係。 4.陶冶自然農業、天然食材與健康生活的態度。	
課程訓練內容	1.認識食物的原貌。 2.食物里程與在地食材。 3.生命尊重與飲食禮儀。 4.在地食材運用與加工。 5.飲食及農業對大自然環境之衝擊。 6.自然農法與自然共存。	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.兼顧生態保育與社區產業，幫助農村自給自足，發展在地經濟。 2.農業生產調適、安全糧食供給、農業生產永續等。 3.縮減食物里程、減少碳足跡，亦能促進在地農產品的消費。 4.明白在地食物的文化價值，進而維護在地的飲食文化。	
(C30007)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	農產品原料、畜產品原料、食材、調味料、動物飼養飼料等
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	

7. 實習材料費(C30009)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30009	專業群科-日間部食品群食品加工科	3年甲班	32(18/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	食農試探實作	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.具備對原料的認識及基礎加工操作能力。 2.能使用儀器檢測食品組成。 3.能增加觀察與分析的能力。
課程訓練內容	1.食品加工基礎課程。 2.基礎食品檢驗分析。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.藉由課程熟悉加工及檢驗分析操作能力。 2.藉由操作過程培養團隊合作及溝通能力。 3.實驗內容貼近時事，讓學生了解其中利害，了解實驗結果之意義，並培養其觀察及分析的能力。

(C30009)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	產品製作(麵粉、糯米粉、雞蛋、奶油、砂糖、玉米粉)、檢驗樣品(水果/市售飲料/油品)等
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	

8. 實習材料費(C30010)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30010	專業群科-日間部食品群食品加工科	3年甲班	32(18/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	食品檢驗快篩實習	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容		1.具備食品化學與檢驗分析操作知識。 2.能使用微生物實作技巧及儀器檢測分析食品安全性。 3.能使用快篩技術縮短檢測流程。
課程訓練內容		1.餐具常規檢驗 2.油脂快篩試驗 3.食品添加物快篩試驗 4.微生物快篩試驗 5.快篩實驗應用與設計
實習課程與職場能力 之對應關係		1.食品檢驗篩檢驗試劑不需要昂貴的儀器設備，操作人員只需要有基本概念，即可快速上手。 2.快篩檢驗試劑進行樣品的前置處理後，只需短時間即可立即判讀檢驗結果，有別於傳統試驗所需花費的時間。
(C30010)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	12,800	餐具容器清潔度快篩檢驗試劑、食品添加物檢驗試劑、微生物快篩檢測片等
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	

9. 實習材料費(C30011)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30011	專業群科-日間部食品群食品加工科	3年甲班	32(18/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	食品檢驗分析實習	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	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	1.油脂相關檢測 2.礦物質與維生素相關檢測 3.食品添加物相關檢測 4.將課程所學，搭配外面食品相關檢測快速篩選方式，加以應證，並使學生了解 食安重要性。		
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。 4.分組團隊合作完成實驗。 5.透過嚴謹實習檢測，學習實事求是的精神。		
(C30011)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	16,000	各種檢驗試紙與試劑 (ex: 酸價試紙.亞硝酸鹽試紙.過氧化氫檢驗 試劑...) ..NaOH.醋酸.異辛烷 .鹽酸...等。	
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		

10. 實習材料費(C30012)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30012	專業群科-日間部家政群家政科	2年甲班	37(4/33)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	烹飪	校訂必修	4

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.運用中餐烹調技巧，創造美味佳餚。 2.熟練製作宴客菜餚的能力。 3.培養良好的職業道德。 4.建立良好的餐飲安全與衛生習慣。		
課程訓練內容	(一)常用的烹調法與實習： 1.煮、川、拌、蒸、扣、扒、炒、爆。 2.煎、炸、燴、羹、溜、滷、燒、燜。3.燉、煨、焗、燻、烤、煨、貼、凍、拔絲。 (二)中餐菜系介紹：1.中餐菜系的分類。2.各菜系的特色。 (三)中式宴席設計與製作：1.宴客菜的製作。2.宴客菜的應用與成果發展		
實習課程與職場能力 之對應關係	1.中餐烹調設備刀具操作具有相當概念。 2.技能與業界中餐行業相關。 3.團隊分工合作與組織能力。 4.菜色組織與美感訓練。		
(C30012)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	16,000	鱸魚、排骨、豬絞肉、梅花豬肉、里肌肉、雞胸肉、雞腿肉、乾香 菇、杏鮑菇、雞蛋、蔬菜水果香辛料等實習材料。	
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		

11. 實習材料費(C30013)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30013	專業群科-日間部家政群家政科	2年甲班	37(4/33)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	烘焙實務	校訂選修	4

設科目標所對應之 職場或職務內容	使學生了解烘焙實務必備之相關專業知識、具技能與理念,於課程應證理論與實務,並應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。 1.瞭解烘焙實務之起源、定義、分類及發展趨勢。 2.瞭解烘焙實務原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3.能獨立完成烘焙實務之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 4.培養正確的烘焙實務從業概念，工作態度及安全衛生習慣。
課程訓練內容	1.烘焙實務器具設備之認識。 2.烘焙實務原料簡介與應用。 3.烘焙實務專業用語及烘焙計算。 4.麵包類產品之認識與製作。 5.西點蛋糕類產品之認識與製作。 6.餅乾類產品之認識與製作。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟練烘焙實務設備及工具之正確操作方法，認識各種材料之特性及使用 方法，未來能於產業界具有採購與規劃之能力。 2.培養獨立完成麵包、西點蛋糕、餅乾產品製作能力，未來能於產業界有 產銷製作成本規劃能力。 3.培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣，未來能於產業界具有創新 及改良產品之能力。 4.培養正確的烘焙實務從業概念、工作態度及安全衛生習慣，讓消費者吃 得安心與安全。

(C30013)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	無鹽奶油、酥油、白油、麵粉、細砂糖、鹹蛋黃、鳳梨醬、紅豆 餡、奶粉、鮮奶、雞 蛋、可可粉、巧克力、核桃等實習課程所需 之材料。

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

12. 實習材料費(C30014)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30014	專業群科-日間部家政群家政科	3年甲班	38(3/35)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	食農試探實作	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.協助學生了解從土地到餐桌、從飲食到環境、從內省到行動，向自然學習。 2.協助學生學習查詢生產履歷、認識食品標示、瞭解食安法規、添加物的使用；培養辨識食安新聞真偽的能力。 3.協助學生習得理論及操作後更能具備專業素養。
課程訓練內容	1.認識綠色消費生活概念 2.學習查詢生產履歷 3.認識食品標示及食安法規 4.學習低碳烹調方式 5.應用在地食材於低碳飲食 6.發展在地特色文化餐點
實習課程與職場能力 之對應關係	1.協助學生學習綠色消費生活概念，了解「地產地消」。 2.協助學生了解低碳烹調方式、結合用餐禮儀，傳承飲食文化。 3.結合減少碳足跡的環保概念，推廣在地農業。 4.使學生具備食農專業知能及良好職業道德。

(C30014)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	橄欖油、鱸魚、牛肉、豬肉、雞肉、蝦仁、雞蛋、菇類、蔬菜類、豆類、水果類等實習材料。

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

13. 實習材料費(C30015)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30015	綜合高中電機與電子群資訊技術	3年丙技班	15(14/1)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	專題實作	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1、學習專題發展流程與實作。 2、學習團隊合作與協作能力。 3、了解專案經理人職責與開發運作。
課程訓練內容	1、學習專題實作之運作與實務操作。 2、專題報套格式書寫與成品製作展示。 3、專題發表流程與內容展現。
實習課程與職場能力 之對應關係	1、專案經理人職務內容與運作。 2、專案發展流程與實務運作。 3、專案流程完整發展與實務運作。

(C30015)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	6,000	各類電子零件、工具、儀表、3D印表材料等

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

14. 實習材料費(C30016)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30016	綜合高中電機與電子群資訊技術	2年丙班	25(13/12)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	電子學實習	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.能辨認電子元件、使用基本手工具及電子相關量測儀器。 2.使學生具備基本電子電路實驗、測試、調整及裝配之能力。 3.培養學生對電子實務的興趣，養成正確及安全的工作習慣。
課程訓練內容	1、工安衛生與組織了解與運作 2、各種電子零件特性實驗操作 3、電子電路實習熟練操作項目
實習課程與職場能力 之對應關係	1、熟悉工廠組織與運作，了解工廠安全規範。 2、職場專業技能操作與專案管理實作 3、職場各職等職位職責與工作項目運作等。

(C30016)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	10,000	各類電子零件、工具、線材及相關耗材等

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

15. 實習材料費(C30017)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30017	綜合高中餐旅群餐飲服務	2年丁班	20(10/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	烘焙實務	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	使學生了解烘焙實務必備之相關專業知識、具技能與理念,於課程應證理論與實務,並應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。 1.瞭解烘焙實務之起源、定義、分類及發展趨勢。 2.瞭解烘焙實務原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3.能獨立完成烘焙實務之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 4.培養正確的烘焙實務從業概念,工作態度及安全衛生習慣。
課程訓練內容	1.烘焙實務器具設備之認識。 2.烘焙實務原料簡介與應用。 3.烘焙實務專業用語及烘焙計算。 4.麵包類產品之認識與製作。 5.西點蛋糕類產品之認識與製作。 6.餅乾類產品之認識與製作。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟練烘焙實務設備及工具之正確操作方法,認識各種材料之特性及使用方 法,未來能於產業界具有採購與規劃之能力。 2.培養獨立完成麵包、西點蛋糕、餅乾產品製作能力,未來能於產業界有產銷 製作成本規劃能力。 3.培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣,未來能於產業界具有創新 及改 良產品之能力。 4.培養正確的烘焙實務從業概念、工作態度及安全衛生習慣,讓消費者吃得安 心與安全。

(C30017)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	8,000	無鹽奶油、酥油、白油、麵粉、細砂糖、鹹蛋黃、鳳梨醬、紅豆 餡、奶粉、鮮奶、雞 蛋、可可粉、巧克力、核桃等實習課程所需 之材料。

附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)
	■ 2. 實習課程進度表

16. 實習材料費(C30018)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30018	綜合高中餐旅群餐飲服務	2年丁班	20(10/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	飲料實務	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1. 了解飲料與調酒之基本專業知識可應用於職場酒類服勤銷售。 2. 認識飲料調製之安全與衛生知識以及法令之相關規定確保職場工作安全。 3. 熟練各種飲料與調酒之基本技能，未來在飯店飲調部與吧檯任職。 4. 培養從事飲料調製工作之志趣，進而成為品酒師或吧檯管理人員。
課程訓練內容	一、丙級檢定規範說明、五大基本器具介紹、飲料調製器具介紹 二、直接注入法操作 三、搖盪法一 四、搖盪法二 五、攪拌法 六、電動機攪拌法 七、水果切盤 八、虹吸式咖啡與濾杯式咖啡製作 九、義式咖啡機使用與奶泡打法練習 十、義式咖啡機運用 十一、綜合練習
實習課程與職場能力 之對應關係	1. 了解各式飲料之專業知識與調製原理。 2. 認識飲料調製之相關物料及設備。 3. 熟練飲料調製之技能。 4. 具備良好衛生安全與工作習慣。 5. 具備美感素養，並激發創意表現。

(C30018)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	12,000	紫羅蘭、黑森林果粒茶、摩卡粉、蜂蜜、咖啡豆、鮮奶、伯爵紅茶葉、阿薩姆紅茶葉、奶精粉、綠茶、水蜜桃糖漿、奇異果糖漿、藍柑橘糖漿、蘋果糖漿、蔓越莓糖漿等材料。

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

17. 實習材料費(C30019)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30019	綜合高中餐旅群餐飲服務	3年丁餐班	17(8/9)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	專題實作	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培育餐飲菜單設計、規畫及設計之基層人才。 2.訓練場佈、餐飲美感、活動設計之實用技能。 3.傳授餐飲管理之相關專業知識與餐飲法規。 4.養成並重視良好的安全工作習慣。
課程訓練內容	專題製作訓練內容依照各組題目而不同，專題訓練內容為： 選定主題 1. 計畫書擬定、專題製作歷程 2. 專題製作報告格式、專題評量與發表 3. 專題書面方式呈現、口頭報告技巧演練、專題簡報，全班共同餐飲操作實驗部分為製作，建立完整餐飲食品概念及設計想法與實務間之發想，例如設計不同比例菜單，收集與規劃對照組，採買食材多次試作與觀察比較，拍照與試吃或儀器偵測彈性或保水度，進而完成書面資料統整與分析。
實習課程與職場能力 之對應關係	餐飲菜單研發設計師、展場設計人員、餐飲活動主題規劃人員等。職場能力： 1.以餐飲相關產品圖展現餐飲美食外觀及口條行銷報告能力增強與顧客溝通能力 2.行銷時所需之(口頭、簡報、書面、圖面)報告呈現能力。

(C30019)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	10,200	各組依據所訂立題目與方向，採買相關烘焙、飲調、中餐、西餐及相關專業領域的材料。
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	

18. 實習材料費(C30020)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30020	專業群科-日間部農業群畜產保健科	2年甲班	35(25/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	專題實作	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培養蒐集正確資料之能力 2.瞭解新興學術研究主題與未來發展趨勢。 3.能獨設計實驗、完成試驗。 4.理解試驗設計、試驗結果對未來發展之重要性。		
課程訓練內容	1.找尋有興趣之研究主題。 2.蒐集主題相關之文獻資料。。 3.統整文獻報告並設計實驗。 4.試驗數據收集與整理。。 5.口頭報告試驗結果。 6.聆聽同學報告與提問。		
實習課程與職場能力 之對應關係	1.蒐集正確的資訊，提出新的發展計畫。 2.掌握未來發展趨勢，創新發展。 3.具備專業知識，能獨立思考。 4.口條清晰，能適時表達或推廣成果、產品。		
(C30020)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	16,000	實驗材料、實驗動物、飼料、培養基、培養皿、乳、肉、蛋等。	
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		

19. 實習材料費(C30021)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30021	專業群科-日間部農業群畜產保健科	2年甲班	35(25/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	畜產品開發	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.使學生瞭解畜產品之生產。 2.瞭解畜產品(乳、肉、蛋)可製成之加工產品。 3.清楚食品、畜產品發展趨勢，與時俱進。 4.能獨立完成乳、肉、蛋之加工畜產品，加工製造、配料與販售。 5.理解畜產品之包裝及保存技術，實驗室之微生物檢測與品管。
課程訓練內容	1.畜產品加工教室之認識。 2.新產品開發之創作。 3.畜產品之理化特性與加工應用。 4.創新加工畜產品製作。 5.成品品評與包裝、保存。 6.新產品行銷與可行性探討。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.對畜產品來源與生產之作業流程充分了解，可進行製程、產線規劃。 2.新產品開發成為新興產品，研發製成。 3.乳、肉、蛋加工產品製造與生產，進行配方設計。 4.終端產品產出與行銷。

(C30021)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	14,000	乳、肉、蛋原料，蔬果、調味料、包材...等。

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

20. 實習材料費(C30022)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30022	專業群科-日間部食品群食品加工科	2年甲班	39(22/17)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	食品中的科學實驗	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.能具備發現問題及思辨的能力。 2.能觀察及注意生活中食安問題，並培養其科學精神。 3.具備操作及實驗記錄、書寫、整理報告的能力。	
課程訓練內容	1.利用實驗檢測證實食品迷思。 2.讓學生運用所學設計實驗流程、條件。 3.培養團隊合作及口語表達能力。	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.實驗設計需了解實驗原理及檢測之意義，培養其思考、組織能力。 2.透過分組討論及上台報告培養團隊合作及表達能力。	
(C30022)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	15,600	實驗樣品及實驗檢測所需相關藥品。(ex:椰子油、氫氧化鈉、茶葉、培養基、海藻酸鈉.....等。)
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	

21. 實習材料費(C30023)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30023	專業群科-日間部食品群食品加工科	2年甲班	39(22/17)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	專題實作	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.學生能具有嘗試及創新的能力。 2.學生能從做中學，並學會解決問題的能力。 3.利用新技術快速進行食品安全篩檢。 4.學生能藉由上台報告來增進表達能力。
課程訓練內容	1.學生能實際將專題中設計的內容完成實作及實驗。 2.應用所學基礎專業能力來學習更進階的實驗技術。 3.學習快篩試驗。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.學生能具有嘗試及創新的能力。 2.學生能從做中學，並學會解決問題的能力。 3.利用新技術快速進行食品安全篩檢。 4.學生能藉由上台報告來增進表達能力。

(C30023)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	各組依據所訂立題目與方向，採買相關烘焙、食品分析、食品微生物檢驗等及相關輔助的包裝實驗測試耗材材料。

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

22. 實習材料費(C30024)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30024	專業群科-日間部家政群家政科	2年甲班	37(4/33)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	輕食料理	校訂必修	4

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.了解輕食的起源、定義及發展趨勢。 2.了解輕食料理的食材特色與烹調方法。 3.熟練輕食料理的食材處理與烹調技巧。 4.結合餐桌擺設、用餐環境布置，具備生活美感素養。 5.具備正確的輕食營養知識與輕慢食生活概念。
課程訓練內容	1.輕食的定義與發展。 2.輕食的特色與優點。 3.輕食料理的烹調方法。 4.輕食料理實作演練。 5.輕食料理用餐環境。 6.輕食料理之推廣。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.認識輕食料理各種材料之特性及使用方法，未來能於產業界具有採購與規劃之能力。 2.培養獨立完成輕食料理製作能力，未來能於產業界有產銷製作成本規劃能力。 3.培養學生學習興趣並能鑑賞各式料理之優劣，未來能於產業界具有創新及改良產品之能力。 4.培養正確的從業概念、工作態度及安全衛生習慣，讓消費者吃得安心與安全。

(C30024)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	14,800	橄欖油、鱸魚、牛肉、豬肉、雞肉、蝦仁、雞蛋、菇類、蔬菜類、豆類、水果類等實習材料。
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	

23. 實習材料費(C30025)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30025	專業群科-日間部家政群家政科	2年甲班	37(4/33)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	飲料調製實務	校訂選修	4

設科目標所對應之 職場或職務內容	1. 了解飲料與調酒之基本專業知識可應用於職場酒類服勤銷售。 2. 認識飲料調製之安全與衛生知識以及法令之相關規定確保職場工作安全。 3. 熟練各種飲料與調酒之基本技能，未來在飯店飲調部與吧檯任職。 4. 培養從事飲料調製工作之志趣，進而成為品酒師或吧檯管理人員。
課程訓練內容	1.五大基本器具介紹、飲料調製器具介紹 2.直接注入法操作 3.搖盪法(一) 4.搖盪法(二) 5.攪拌法 6.電動機攪拌法 7.水果切盤 8.虹吸式咖啡與濾杯式咖啡製作 9.義式咖啡機使用與奶泡打法練習 10.義式咖啡機運用 11.綜合練習
實習課程與職場能力 之對應關係	1.了解各式飲料之專業知識與調製原理。 2.認識飲料調製之相關物料及設備。 3.熟練飲料調製之技能。 4.具備良好衛生安全與工作習慣。 5.具備美感素養，並激發創意表現。

(C30025)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	14,800	紫羅蘭、黑森林果粒茶、摩卡粉、蜂蜜、咖啡豆、鮮奶、伯爵紅茶 葉、阿薩姆紅茶葉、奶精粉、綠茶、水蜜桃糖漿、奇異果糖漿、藍 柑橘糖漿、蘋果糖漿、蔓越莓糖漿等材料。

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

24. 實習材料費(C30026)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30026	專業群科-日間部家政群家政科	3年甲班	38(3/35)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	服飾工藝	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.了解有關服裝縫製的基本知識與技能 2.熟練各種女裝之製圖原理與縫紉技巧 3.培養服裝製作能力及從事服裝工作之志趣	
課程訓練內容	1.中國風服飾設計打版與製作 2.刺繡洋裝製作 3.手繪服飾-背心製作 4.古布拼布包製作 5.成果展服裝設計及配件製作	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.認識服飾工藝之專業技法，並運用於現代生活中 2.熟練服飾工藝的製作技巧及應用 3.積極運用服飾工藝技法，巧思設計文創手工藝品 4.經營文創產業或從事相關教學工作	
(C30026)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	T/C布、襯布(薄、中厚)、斜紋布、拉鍊、暗扣、手縫針、車針、車線、雷絲、燙鑽、牛仔布、棉布、棉繩、胚布...等材料
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	

25. 實習材料費(C30027)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30027	綜合高中餐旅群餐飲服務	2年丁班	20(10/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	中餐烹調實習	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.運用中餐烹調技巧，創造美味佳餚。 2.熟練中餐製作的基本能力。 3.培養良好的職業道德。 4.建立良好的餐飲安全與衛生習慣。		
課程訓練內容	(一)常用的烹調法與實習：1.煮、川、拌、蒸、扣、扒、炒、爆。2.煎、炸、燴、羹、溜、滷、燒、燜。3.燉、煨、焗、燻、烤、煨、貼、凍、拔絲。 (二)中餐菜系介紹：1.中餐菜系的分類。2.各菜系的特色。 (三)中式宴席設計與製作：1.宴客菜的製作。2.宴客菜的應用與成果發展。		
實習課程與職場能力 之對應關係	1.中餐烹調設備刀具操作具有相當概念。 2.技能與業界中餐行業相關。 3.團隊分工合作與組織能力。 4.菜色組織與美感訓練。 5.時間管理與工作效率。		
(C30027)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	12,000	鱸魚、排骨、豬絞肉、梅花豬肉、里肌肉、雞胸肉、雞腿肉、乾香 菇、杏鮑菇、雞蛋、蔬菜水果香辛料等實習材料。	
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		

26. 實習材料費(C30028)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30028	綜合高中餐旅群餐飲服務	3年丁餐班	17(8/9)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	西餐烹調實習	校訂必修	1

設科目目標所對應之 職場或職務內容	科目目標主要引導學生對於西餐烹調基本原理、原則與學科理論之基本認識，培養學生具備西餐烹調之基礎技能，進而涵養其對西餐菜餚之鑑賞能力，培育餐飲相關職場西餐烹調廚師所需之正確從業之能與職場倫理。課程內容包括：西餐概論、西餐廚房認識、西式烹調食材介紹、西餐烹調術語認識、基礎刀工與切割法、西餐基本烹飪法與實習。西式早餐介紹、三明治、Canapes 及Crepes 製作與運用、沙拉與沙拉醬、西式湯類認識、西式麵飯類介紹、西式套餐設計與認識、酒類與餐之搭配、西式套餐製作。
課程訓練內容	1.了解西餐的食材認識與運用。 2.了解廚房的工作安全。 3.了解西餐檢定的架構與操作技巧。 4.了解西餐烹調方法。 5.注意食材準備的安全與衛生。 6.培養學生良好的衛生習慣。 7.建立學生對西餐烹調的正確態度。 8.培養學生的專業的敬業態度。 9.培養學生對於刀工的熟練。 10.培養學生對火候的控制能力。 11.培養學生對食材的運用能力。 12.教導學生對於西餐烹調的操作技巧。 13.培養學生對於廚房安全的應變能力。 14.培養學生未來大學考取西餐證照的基礎能力。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.西餐烹調設備刀具操作具有相當概念。 2.技能與業界西餐行業相關。 3.團隊分工合作與組織能力。 4.菜色組織與美感訓練。 5.時間管理與工作效率。

(C30028)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	10,200	橄欖油、鱸魚、牛肉、豬肉、雞肉、蝦仁、雞蛋、菇類、蔬菜類、豆類、水果類等實習材料。

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
----	---

27. 實習材料費(C30029)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30029	綜合高中電機與電子群資訊技術	2年丙班	25(13/12)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	基本電學實習	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.能辨認電子元件、使用基本手工具及相關測試儀器。 2.使學生具備基本電路實驗、測試、量測之基礎能力。 3.培養學生對電路的組裝有興趣，養成正確及安全的工作習慣。
課程訓練內容	1.注重工場安全衛生教育。 2.瞭解工場的組織及編組運作。 3.各種電子零件的正確使用及接線操作。 4.由實習來證明理論的根據。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟悉工廠的安全衛生組織運作及相關規範。 2.職場專業技能操作與專案管理實作。 3.職場各職務之職責與工作項目。

(C30029)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	10,000	各類電子零件、線材及相關耗材

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

(二)專業證照訓練材料費

(三)證照考試報名費

肆、經費總概算

114會計年度(114年08月至12月)

單價：元

場次編號	經費項目		
	實習材料費(C)	專業證照訓練費(D)	證照考試報名費(E)
C30001	14,000	0	0
C30002	16,000	0	0
C30003	16,000	0	0
C30004	16,000	0	0
C30005	16,000	0	0
C30007	16,000	0	0
C30009	16,000	0	0
C30010	12,800	0	0
C30011	16,000	0	0
C30012	16,000	0	0
C30013	16,000	0	0
C30014	16,000	0	0
C30015	6,000	0	0
C30016	10,000	0	0
C30017	8,000	0	0
C30018	12,000	0	0
C30019	10,200	0	0
小計	233,000	0	0
合計(C) + (D) + (E)			233,000

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

肆、經費總概算

115會計年度(115年01月至07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)
C30020	16,000	0	0
C30021	14,000	0	0
C30022	15,600	0	0
C30023	16,000	0	0
C30024	14,800	0	0
C30025	14,800	0	0
C30026	16,000	0	0
C30027	12,000	0	0
C30028	10,200	0	0
C30029	10,000	0	0
小計	139,400	0	0
合計(C) + (D) + (E)			139,400
合計			139,400

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：