編號：1751527746
學校代號：070408

國立員林高級農工職業學校

申請辦理114學年度國教署補助

學生職場參觀校外實習計畫

電話號碼：04-8360105#620
傳真號碼：04-8385451
電子郵件：yl620@ylvs.tw

單位主管：教師兼實習主任謝素芬　　(請核章)

校　　長：國立員林高級農工校長林宜賢　　(請核章)

□ 初審版　□ 複審版　■ 核定版

中華民國 114 年 07 月 03 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2025-07-03

學制	總班級數	總學生數	備註
專業群科-日間部	39班	1264人	
普通科	3班	66人	
實用技能學程	6班	181人	
進修部	3班	80人	

二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2025-07-03

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
機械群	機電科	專業群科-日間部	1	35	1	34	1	33	3	102
機械群	機械科	專業群科-日間部	2	70	2	67	2	66	6	203
無	無	普通科	1	35	1	14	1	17	3	66
農業群	農場經營科	專業群科-日間部	1	35	1	33	1	33	3	101
農業群	園藝科	專業群科-日間部	2	70	2	68	2	64	6	202
食品群	食品加工科	專業群科-日間部	2	70	2	71	2	64	6	205
商業與管理群	電子商務科	專業群科-日間部	1	35	1	33	1	34	3	102
農業群	畜產保健科	專業群科-日間部	1	35	1	36	1	38	3	109
土木與建築群	建築科	專業群科-日間部	2	70	2	69	2	63	6	202
農業群	休閒農業科	實用技能學程	1	35	1	28	1	31	3	94
綜合	綜合職能科	專業群科-日間部	1	15	1	13	1	10	3	38
農業群	園藝科	進修部	1	35	1	35	1	10	3	80
食品群	烘焙食品科	實用技能學程	1	35	1	35	1	17	3	87

三、學生畢業進路

調查基準日：2025-07-03

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					
111	實用技能學程 農業群/休閒農業科	24	20	0	0	20	0	0	0	18	0	75.0%	5	20.8%	1	4.2%
	實用技能學程 食品群/烘焙食品科	15	24	0	0	24	0	0	0	0	5	33.3%	6	40.0%	4	26.7%
	進修部 農業群/園藝科	18	13	0	0	13	0	0	0	3	3	33.3%	9	50.0%	3	16.7%
	普通科	17	0	0	0	0	0	16	0	0	0	94.1%	1	5.9%	0	0.0%
	專業群科-日間部 機械群/機械科	50	174	0	29	45	0	0	0	31	10	82.0%	8	16.0%	1	2.0%
	專業群科-日間部 機械群/生物產業機電科	30	53	0	2	51	0	0	0	21	5	86.7%	4	13.3%	0	0.0%
	專業群科-日間部 土木與建築群/建築科	50	110	0	22	88	0	0	0	42	1	86.0%	7	14.0%	0	0.0%
	專業群科-日間部 商業與管理群/電子商務科	30	61	0	0	61	0	1	0	23	5	96.7%	1	3.3%	0	0.0%
	專業群科-日間部 農業群/園藝科	63	55	0	0	55	0	2	0	47	9	92.1%	3	4.8%	2	3.2%
	專業群科-日間部 農業群/農場經營科	26	43	0	0	43	0	0	0	22	1	88.5%	1	3.8%	2	7.7%
	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	30	29	0	0	29	0	0	0	24	4	93.3%	2	6.7%	0	0.0%
	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	57	123	0	0	123	0	0	0	52	2	94.7%	2	3.5%	1	1.8%
	專業群科-日間部 綜合/綜合職能科	14	11	0	0	11	0	0	0	3	0	21.4%	9	64.3%	4	28.6%
	合計	424	716	0	53	563	0	19	0	286	45	82.5%	58	13.7%	18	4.2%

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					
112	專業群科-日間部 機械群/機電科	30	26	0	2	51	1	1	0	21	5	90.0%	4	13.3%	0	0.0%
	專業群科-日間部 機械群/機械科	50	50	0	29	145	11	0	0	38	3	82.0%	8	16.0%	1	2.0%
	普通科	17	0	0	0	0	0	16	0	0	0	94.1%	1	5.9%	0	0.0%
	專業群科-日間部 農業群/農場經營科	26	28	0	0	43	11	0	0	22	1	88.5%	1	3.8%	2	7.7%
	專業群科-日間部 農業群/園藝科	65	45	0	0	50	9	0	0	50	10	92.3%	3	4.6%	2	3.1%
	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	57	63	0	0	123	4	0	0	52	2	94.7%	2	3.5%	1	1.8%
	專業群科-日間部 商業與管理群/電子商務科	30	0	0	0	61	17	0	0	23	6	96.7%	1	3.3%	0	0.0%
	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	30	27	0	0	29	11	0	0	23	5	93.3%	1	3.3%	1	3.3%
	專業群科-日間部 土木與建築群/建築科	50	50	0	22	88	1	0	0	42	1	86.0%	7	14.0%	0	0.0%
	實用技能學程 農業群/休閒農業科	24	19	0	0	20	10	0	0	18	0	75.0%	5	20.8%	1	4.2%
	專業群科-日間部 綜合/綜合職能科	14	9	0	0	11	0	0	0	3	0	21.4%	7	50.0%	4	28.6%
	進修部 農業群/園藝科	18	14	0	0	13	0	0	0	1	2	16.7%	0	0.0%	3	16.7%
	實用技能學程 食品群/烘焙食品科	16	14	0	0	24	0	0	0	2	1	18.8%	8	50.0%	5	31.3%
	合計	427	345	0	53	658	75	17	0	295	36	81.5%	48	11.2%	20	4.7%

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-----

國立員林農工學生校外職場參觀與校外實習及校內併校外實習實施要點草案

預計114年6月9日課程發展委員會議修正

一、依據：「高級中等學校實習課程實施辦法」與112年01月18日修正之「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：鼓勵學生利用學期中或寒暑期至業界實習與實際體驗，以提升對職場的瞭解，且充分利用業界及社會資源，藉以結合理論及實務知能，並達成與產業接軌及學用合一之目標，特訂定本要點。

三、適用對象：本校之職業類科學生。

四、辦理方式：

（一）校外職場參觀：由學校規劃高一到高二學生至相關事業機構進行半天或一天的參訪活動，每班每學期以二次為限。

（二）校外實習及校內併校外實習：由學校安排高二以上學生至事業機構進行六星期以內的實務實習，每班或每生每學期一次為限。

五、實施方法：

（一）校外職場參觀

1. 校外職場參觀以參訪見習活動為主，並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，為參加校外職場體驗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，交實習處存檔備查。
5. 學校辦理本計畫時，應進行學生滿意度之調查。

（二）校外實習及校內併校外實習

1. 校外實習合作機構經依規定評估通過者，學校應擬訂校外實習計畫，並備妥廠商合法立案證明資料、廠商簡介、評估報告及合作契約草案，以利申請及執行；其計畫之內容如下：
   （1）實習科別、年級、科目及學生數。
   （2）校外實習起迄期間及每日實習時段。
   （3）校外實習之技能項目與該科目教學綱要之對照表。
   （4）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，實習之業界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，學生始得至業界實習。

4. 學生於校外實習期間，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。

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

七、本實施要點經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

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 食品群/食品加工科	2	36 (13/23)	0	豐年農場	115
	A10002	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2	34 (14/20)	0	上森景觀設計工程股份有限公司	114
	A10003	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2	34 (13/21)	0	上森景觀設計工程股份有限公司	114
	A10004	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	1	35 (17/18)	0	台灣卜蜂企業股份有限公司南投肉品加工廠	115
	A10005	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2	36 (13/23)	0	歐典生物科技股份有限公司 三鷹食品有限公司	114
	A10006	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2	35 (12/23)	0	歐典生物科技股份有限公司 三鷹食品有限公司	114
	A10007	實用技能學程 食品群/烘焙食品科	2	20 (11/9)	0	台灣伊莎貝爾食品股份有限公司	114
	A10008	專業群科-日間部 農業群/畜產保健科	2	36 (17/19)	0	洽富實業股份有限公司	114
	A10009	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2	35 (12/23)	0	豐年農場	115
	A10010	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2	34 (14/20)	0	喬伊登國際農產股份有限公司 永松農業有限公司	114
	A10011	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2	34 (13/21)	0	喬伊登國際農產股份有限公司 永松農業有限公司	114
合計參加學生人數(A)(男/女)				369(149/220)(原住民：0)			

(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 食品群/食品加工科	2年甲班	36(13/23)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	1.培育食品加工.食品微生物培養.檢驗分析之技術人才 2.培養學生具備食品加工製作及食品安全衛生專業技能並考取丙級證照的基礎能力 3.涵養學生具備誠信.積極.及敬業之工作態度 4.提升人文素養及進修能力.以奠定生涯發展基礎		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	豐年農場		南投縣
本班是否為產業特殊需求類科			□是 ■否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W15
實施目標	1.配合食品加工科二年級食品微生物實習課程，讓學生了解真菌大量繁殖的流程與菇類加工產品 2.藉由參觀農場讓學生更了解食品微生物實習課程菇類培養及採菌方式，提高學生對理論與實務相結合的興趣 3.讓學生了解食品微生物的發展趨勢、消費者喜好、加工應用及創新方向		
實施內容	1.南投縣是菇類培養最大的縣市.，參觀菇類培養之最大的上游廠商-豐年農場 2.職場體驗出發前由任課老師對學生複習太空包製作及真菌培養等課程內容，行前讓學生上網查詢參訪地點的相關資訊，各組列出參訪重點 3.活動當天聽取簡報後由公司導覽人員帶領學生參觀廠區設備及菇類栽培過程，請學生隨時做筆記並將問題先行紀錄 4.返回簡報室後請學生發問並記錄導覽人員的回答內容，返校後撰寫心得 5.帶隊老師再次與課程相關部分作補充及總結		
預期效益	1.讓學生結合課本所學內容與實際參訪經驗統整後，提升學生對菇類栽培與加工應用性的興趣 2.促進學生對太空包製作流程之認識，讓學生了解菇類大量生產與廠區設備的要求，進而啟發學生對微生物實習與菇類加工應用的連結性與創造力 3.藉由參訪農場所製造的多樣化商品，提升學生對辜類加工食品的認識，進而規劃未來的學習目標與就業導向 4. 教師在參訪過程可蒐集更多業界相關資料，以利未來教學能與業界接軌		

廠家資料					
廠家名稱	豐年農場				
廠家產品或性質	菇類栽培			規模(員工人數)	30
廠家地址	南投縣埔里鎮545南投縣埔里鎮水頭里東潤路58號				
廠家聯絡人	陳玉鈺	職稱	觀光導覽員	聯絡電話	049-2926959
與學校課程相關性	食品微生物實習—食用菇類				

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	學校簽約廠商跨縣市10000元
偏遠地區學校交通費	0	0	0	非偏遠地區
膳費	100	36	3,600	學生共計36人
教師雜費	400	1	400	1位帶隊老師
業界指導費	800	0	0	無
補充保費	0	1	0	無
保險費	40	36	1,440	學生共計36人
雜支	880	1	880	雜支880元
小計			16,320	
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	34(14/20)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.培養學生勤儉樸實、認真敬業、團隊合作之工作態度 2.培養學生具備園藝作物生產及栽培管理之能力 3.培養學生具備園藝作物多元應用之能力 4.培養學生具備花藝設計及展場佈置之能力 5.培養學生具備造園景觀施工及製圖之能力 6.輔導取得園藝、造園景觀技術士證照，厚植學生就業條件。		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
半天	上森景觀設計工程股份有限公司		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	2025-W45
實施目標	1.讓師生瞭解台灣造園景觀產業發展現況 2.讓師生瞭解台灣景觀公司現況 3.讓師生瞭解目前景觀公司運作方式 4.藉由參觀景觀公司實際案例,了解產業現場		
實施內容	1.景觀公司介紹台灣造園景觀發展現況 2.實際參觀景觀公司了解公司運作方式 3.參觀景觀公司案例了解造園景觀產業 4.學生記錄參訪過程,完成學習單		
預期效益	1.學生對台灣造園景觀產業有實際的認識 2.藉由現場參觀,讓學生了解學校習得的施工技巧如何應用於生活中 3.增加學生對職業的了解,有助未來升學或就業方向選擇		

廠家資料					
廠家名稱	上森景觀設計工程股份有限公司				
廠家產品或性質	庭園、景觀工程專業營造業			規模(員工人數)	140
廠家地址	臺中市西屯區407台灣大道四段1230巷20號				
廠家聯絡人	董家宏	職稱	協理	聯絡電話	24635626
與學校課程相關性	造園景觀實習,景觀設計,植物識別實習,花卉利用,造園				

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	學校簽約之交通車廠商 跨縣市
偏遠地區學校交通費	0	0	0	非偏遠地區
膳費	100	34	3,400	34位學生
教師雜費	400	2	800	2位帶隊老師
業界指導費	800	2	1,600	業界指導2節
補充保費	34	1	34	補充保費
保險費	40	34	1,360	33位學生
雜支	1,031	1	1,031	雜支
小計			18,225	
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/園藝科	2年乙班	34(13/21)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.培養學生勤儉樸實、認真敬業、團隊合作之工作態度 2.培養學生具備園藝作物生產及栽培管理之能力 3.培養學生具備園藝作物多元應用之能力 4.培養學生具備花藝設計及展場佈置之能力 5.培養學生具備造園景觀施工及製圖之能力 6.輔導取得園藝、造園景觀技術士證照，厚植學生就業條件。		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
半天	上森景觀設計工程股份有限公司		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	2025-W45
實施目標	1.讓師生瞭解台灣造園景觀產業發展現況 2.讓師生瞭解台灣景觀公司現況 3.讓師生瞭解目前景觀公司運作方式 4.藉由參觀景觀公司實際案例,了解產業現場		
實施內容	1.景觀公司介紹台灣造園景觀發展現況 2.實際參觀景觀公司了解公司運作方式 3.參觀景觀公司案例了解造園景觀產業 4.學生記錄參訪過程,完成學習單		
預期效益	1.學生對台灣造園景觀產業有實際的認識 2.藉由現場參觀,讓學生了解學校習得的施工技巧如何應用於生活中 3.增加學生對職業的了解,有助未來升學或就業方向選擇		

廠家資料					
廠家名稱	上森景觀設計工程股份有限公司				
廠家產品或性質	庭園、景觀工程專業營造業			規模(員工人數)	140
廠家地址	臺中市西屯區407台灣大道四段1230巷20號				
廠家聯絡人	董家宏	職稱	協理	聯絡電話	24635626
與學校課程相關性	造園景觀實習,景觀設計,植物識別實習,花卉利用,造園				

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	學校簽約之交通車廠商 跨縣市
偏遠地區學校交通費	0	0	0	非偏遠地區
膳費	100	34	3,400	34位學生
教師雜費	400	2	800	2位帶隊老師
業界指導費	800	2	1,600	業界指導2節
補充保費	34	1	34	補充保費
保險費	40	34	1,360	34位學生
雜支	1,031	1	1,031	雜支
小計			18,225	
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	1年甲班	35(17/18)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	1.培育基層畜牧獸醫人才 2.增進學生畜牧專業知識 3.提升學生投入畜牧產業意願		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	台灣卜蜂企業股份有限公司南投肉品加工廠		南投縣
本班是否為產業特殊需求類科			■是 □否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W16
實施目標	1.使學生了解台灣畜牧產業發展 2.使學生了解台灣畜牧產業現況 3.使學生了解動物飼養之相關行業 4.使學生了解畜產加工業的工作內容及發展方向		
實施內容	1.聽取簡報認識肉雞加工業的發展與沿革 2.參觀了解台灣相關畜牧產業現況 3.參觀了解禽類之種類與飼養管理方式 4.參觀了解畜產加工業之未來展望 5.每位學生需撰寫參訪心得一份		
預期效益	1.提升學生對台灣畜牧產業及禽類飼養之認識 2.學生了解畜產加工業的工作內容及未來發展方向 3.增加學生的多元創意並規畫未來的學習目標及方向		

廠家資料					
廠家名稱	台灣卜蜂企業股份有限公司南投肉品加工廠				
廠家產品或性質	生鮮加工食品廠			規模(員工人數)	300
廠家地址	南投縣南投市540工業東路17號				
廠家聯絡人	冷辰諭	職稱	總務專員	聯絡電話	2255337#127
與學校課程相關性	1.畜產保健科學習的內容有動物飼養實習與畜產加工實習。 2.動物飼養實習:畜保科學生須學習家禽飼養管理，希望學生可以認識家禽飼養管理的最後一哩路，將飼養後的家禽製作成可販賣的生鮮產品。 3.畜產加工實習:課程中學生將學習家禽如何屠宰與分切，希望可以藉由實地訪視，讓學生學習課本上無法學到的內容。				

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	遊覽車租車費用
偏遠地區學校交通費	0	0	0	無
膳費	100	35	3,500	35位學生午餐費用
教師雜費	400	2	800	2位帶隊老師雜費
業界指導費	800	1	800	職場講師指導費用
補充保費	17	1	17	講師補充保費
保險費	40	35	1,400	35位學生保險費
雜支	991	1	991	訪視所需之用品
小計			17,508	
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	2年甲班	36(13/23)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.培育食品加工.食品化學.檢驗分析之技術人才 2.培養學生具備食品加工製作及食品安全衛生專業技能並考取丙級證照的基礎能力 3.涵養學生具備誠信.積極.及敬業之工作態度 4.提升人文素養及進修能力.以奠定生涯發展基礎		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	歐典生物科技股份有限公司 三鷹食品有限公司		彰化縣 嘉義縣
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	2025-W42
實施目標	1.讓學生了解食品加工的製作技巧、大量製作、及品質控制等流程 2.讓學生了解食品安全與衛生之重要性以預防食品產生食物中毒或其他危害事件之發生 3.讓學生了解國內外食品認證制度之申請方式、工廠環境、品牌打造、行銷方法對食品工廠發展之重要性		
實施內容	1.職場體驗出發前由任課老師對學生複習蔬果加工及工廠之衛生管理要求等課程內容，行前讓學生上網查詢參訪地點的相關資訊，各組列出參訪重點 2.活動當天聽取簡報後由公司導覽人員帶領學生參觀廠區設備及飲料製程，請學生隨時做筆記並將問題先行紀錄 3.返回簡報室後請學生發問並記錄導覽人員或公司負責人的回答內容，返校後撰寫心得 4.帶隊老師再次與課程相關部分作補充及總結		
預期效益	1.讓學生結合課本蔬果飲料製造及各類飲料材質的種類之課程內容，將所學內容與實際參訪經驗統整後，加深對食品廠區設備、大量生產流程及品質管控的印象，以利學生在未來職場上更能發揮專長 2.教師在參訪過程可蒐集更多業界相關資料，以利未來教學能與業界接軌 3.學生能認識更多國內外食品認證制度例如ISO、HACCP..等申請過程與行銷概念 4.帶領學生參觀飲料代工廠，讓學生了解食品加工的重要性及參訪廠商優異的生產能力，進而提升學生對食品衛生安全品質的重視及理論與實務並重的學習態度		

廠家資料					
廠家名稱	歐典生物科技股份有限公司				
廠家產品或性質	歐典生機養生系列、飲料製造業			規模(員工人數)	140
廠家地址	彰化縣埤頭鄉523523彰化縣埤頭鄉興工路20號				
廠家聯絡人	詹秀娟	職稱	董事長	聯絡電話	892-2111
與學校課程相關性	1.結合食品加工科一年級第一章食品認證制度及二年級食品加工課程第四章果蔬汁飲料製造及各類飲料材質的種類之課程內容. 2.食品認證制度參觀具備國內外認證品質認證ISO22000、2005、HACCP及GMP等廠商的廠區設備及作業規範. 3.食品加工實習、蔬果罐頭製作、帶領學生參觀飲料代工廠，了解食品加工的重要性及參訪廠商優異的生產能力，讓學生了解各式飲料生產及飲料包裝材質.藉由實地參訪更加了解廠區的衛生設備及製程，進而提升學生對食品衛生安全品質的重視及理論與實務並重的學習知能.				

廠家資料					
廠家名稱	三鷹食品有限公司				
廠家產品或性質	醬油 調味品製造業			規模(員工人數)	55
廠家地址	嘉義縣民雄鄉621嘉義縣民雄鄉寮頂村頂寮66之5號				
廠家聯絡人	涂中明	職稱	董事	聯絡電話	05-2264650
與學校課程相關性	1.食品加工實習豆類發酵製品(黃豆醬油及黑豆醬油) 2.食品微生物實習(麴菌培養) 3.食品安全與衛生(醬油製造使用的添加物)				

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	學校簽約廠商跨縣市10000元
偏遠地區學校交通費	0	0	0	學校非偏遠地區
膳費	100	36	3,600	學生共計36人
教師雜費	400	2	800	二位帶隊老師
業界指導費	800	2	1,600	二位業界講師
補充保費	34	1	34	業界指導費2.11%
保險費	40	36	1,440	學生共計36人
雜支	880	1	880	雜支880元
小計			18,354	

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年乙班	35(12/23)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.培育食品加工、食品化學、檢驗分析之技術人員 2.培養學生具備食品加工製作及食品安全衛生專業技能並考取丙級證照的基礎能力 3.涵養學生具備誠信、積極及敬業之工作態度 4.提升人文素養及進修能力以奠定生涯發展基礎		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	歐典生物科技股份有限公司 三鷹食品有限公司		彰化縣 嘉義縣
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	2025-W40
實施目標	1.讓學生了解食品加工的製作技巧、大量製作、及品質控制等流程 2.讓學生了解食品安全與衛生之重要性以預防食物中毒或使用非法添加物危害身體的事件發生 3.讓學生了解國內外食品認證制度之申請方式、工廠環境、自創品牌、行銷方法對食品工廠發展之重要性		
實施內容	1.職場體驗出發前由任課老師對學生複習蔬果加工及工廠之衛生管理要求等課程內容，行前讓學生上網查詢參訪地點的相關資訊，各組列出參訪重點 2.活動當天聽取簡報後由公司導覽人員帶領學生參觀廠區設備及飲料製程，請學生隨時做筆記並將問題先行紀錄 3.返回簡報室後請學生發問並記錄導覽人員或公司負責人的回答內容，返校後撰寫心得 4.帶隊老師再次與課程相關部分作補充及總結		
預期效益	1.讓學生結合課本蔬果飲料製造及各類飲料材質的種類之課程內容.將所學內容與實際參訪經驗統整後.加深對食品廠區設備.大量生產流程及品質管控的印象.以利學生在未來職場上更能發揮專長 2.教師在參訪過程可蒐集更多業界相關資料.以利未來教學能與業界接軌 3.學生能認識更多國內外食品認證制度例如ISO22000.HACCP..等申請過程與行銷概念 4.帶領學生參觀飲料代工廠.讓學生了解食品加工的重要性及參訪廠商優異的生產能力進而提升學生對食品衛生安全品質的重視及理論與實務並重的學習知能		

廠家資料					
廠家名稱	歐典生物科技股份有限公司				
廠家產品或性質	歐典生機養生系列、飲料製造業			規模(員工人數)	140
廠家地址	彰化縣埤頭鄉523523彰化縣埤頭鄉興工路20號				
廠家聯絡人	詹秀娟	職稱	董事長	聯絡電話	892-2111
與學校課程相關性	1.結合食品加工科一年級第一章食品認證制度及二年級食品加工課程第四章果蔬汁飲料製造及各類飲料材質的種類之課程內容. 2.食品認證制度參觀具備國內外認證品質認證ISO22000、2005、HACCP及GMP等廠商的廠區設備及作業規範. 3.食品加工實習、蔬果罐頭製作、帶領學生參觀飲料代工廠，了解食品加工的重要性及參訪廠商優異的生產能力，讓學生了解各式飲料生產及飲料包裝材質.藉由實地參訪更加了解廠區的衛生設備及製程，進而提升學生對食品衛生安全品質的重視及理論與實務並重的學習知能.				

廠家資料					
廠家名稱	三鷹食品有限公司				
廠家產品或性質	醬油 調味品製造業			規模(員工人數)	55
廠家地址	嘉義縣民雄鄉621嘉義縣民雄鄉寮頂村頂寮66之5號				
廠家聯絡人	涂中明	職稱	董事	聯絡電話	05-2264650
與學校課程相關性	1.食品加工實習豆類發酵製品(黃豆醬油及黑豆醬油) 2.食品微生物實習(麴菌培養) 3.食品安全與衛生(醬油製造使用的添加物)				

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	學校簽約廠商跨縣市10000元
偏遠地區學校交通費	0	0	0	學校非偏遠地區
膳費	100	35	3,500	學生共計35人
教師雜費	400	2	800	二位帶隊老師
業界指導費	800	2	1,600	二位業界講師
補充保費	34	1	34	指導費補充保費
保險費	40	35	1,400	學生共計35人
雜支	880	1	880	雜支880元
小計			18,214	

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	實用技能學程 食品群/烘焙食品科	2年甲班	20(11/9)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.培育烘焙食品加工之技術人員 2.培養學生具備食品加工製作及食品安全衛生專業技能並考取丙級證照的基礎能力 3.涵養學生具備誠信積極及敬業的工作態度 4.提升人文素養及進修能力以奠定生涯發展基礎		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	台灣伊莎貝爾食品股份有限公司		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	2025-W40
實施目標	1.配合烘焙食品科二年級西式點心製作實習課程，讓學生了解西式點心大量製作的流程 2.藉由參觀工廠讓學生更了解西式點心製作理論與實務相結合，提高其學習興趣 3.讓學生了解西式點心未來的發展趨勢、消費者的喜好與加工應用及未來創新方向		
實施內容	1.職場體驗出發前由任課老師對學生複習西式點心、餅乾等相關內容，行前讓學生上網查詢參訪地點的相關資訊並列出參訪重點 2.活動當天聽取導覽人員的解說，參觀廠區內的設備及產品，鼓勵學生導向覽人員多提問，記錄回答重點，返校撰寫心得 3.帶隊老師針對參訪重點再做總結		
預期效益	1.讓學生結合課本所學與實際參訪內容做統整後提升學生對西式點心與餅乾加工應用的興趣 2.促進學生對西式點心製作流程的認識以了解西式點心大量生產與廠區設備的要求，進而啟發學生對西式點心製作應用的連結性與創造性 3.藉由參訪工廠所製造的多樣化商品，提升學生對西式點心的認識，進而規劃未來的學習目標與就業方向 4.教師在參訪過程中收集業界相關資料以便與業界接軌		

廠家資料					
廠家名稱	台灣伊莎貝爾食品股份有限公司				
廠家產品或性質	西點餅乾			規模(員工人數)	600
廠家地址	臺中市大雅區428臺中市大雅區中清路3段735號				
廠家聯絡人	蔡炳鎗	職稱	經理	聯絡電話	2568-7890#189
與學校課程相關性	1.西式點心實習 2.食品加工實習				

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	學校簽約廠商跨縣市10000元
偏遠地區學校交通費	0	0	0	非偏遠地區
膳費	100	20	2,000	學生共計20人
教師雜費	400	1	400	1位帶隊老師
業界指導費	800	0	0	無
補充保費	0	1	0	無
保險費	40	20	800	學生共計20人
雜支	792	1	792	雜支800元
小計			13,992	
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 農業群/畜產保健科	2年甲班	36(17/19)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.培育基層畜牧獸醫人才 2.增進學生畜牧專業知識 3.提升學生投入畜牧產業意願		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	洽富實業股份有限公司		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	2025-W43
實施目標	1.使學生了解台灣畜牧產業發展 2.使學生了解台灣畜牧產業現況 3.使學生了解動物飼養之相關行業 4.使學生了解畜產加工業的工作內容及發展方向		
實施內容	1.現場參訪認識肉雞加工業的發展與沿革 2.參觀了解台灣相關畜牧產業現況 3.參觀了解禽類的屠宰及分切運作。 4.參觀了解畜產加工業之未來展望 5.每位學生需撰寫參訪心得一份		
預期效益	1.提升學生對台灣畜牧產業及禽類飼養之認識 2.學生了解畜產加工業的工作內容及未來發展方向 3.增加學生的多元創意並規畫未來的學習目標及方向		

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	白肉雞屠宰、分切、加工食品廠			規模(員工人數)	250
廠家地址	臺中市梧棲區435自立一街 183 號				
廠家聯絡人	陳宗書	職稱	副總經理	聯絡電話	26391021#2701
與學校課程相關性	畜產保健科的課程中包括畜牧學、動物飼養實習及畜產加工...等。 1.畜牧學及動物飼養實習：課程中學習如何飼養經濟動物，可藉由參訪讓學生了解飼養動物的最後一哩路，並可結合生命教育，使學生廣泛學習相關知識。 2.畜產加工實習：課程中將學習如何屠宰肉用動物及其分切部位的認識，可藉由參訪讓學生親臨現場，觀察課本及影片無法看到的內容，使學生學習到更多。				

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	遊覽車租車費用
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位帶隊老師之雜費
業界指導費	800	1	800	業界講師指導費用
補充保費	17	1	17	講師之補充保費
保險費	40	36	1,440	36位學生保險費用
雜支	999	1	999	訪視所需之物品
小計			17,656	

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	專業群科-日間部 食品群/食品加工科	2年乙班	35(12/23)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
115	1.培育食品加工.食品微生物培養.檢驗分析之技術人才 2.培養學生具備食品加工製作及食品安全衛生專業技能並考取丙級證照的基礎能力 3.涵養學生具備誠信.積極.及敬業之工作態度 4.提升人文素養及進修能力.以奠定生涯發展基礎		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	豐年農場		南投縣
本班是否為產業特殊需求類科			□是 ■否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2026-W10
實施目標	1.配合食品加工科二年級食品微生物實習課程，讓學生了解真菌大量繁殖的流程與菇類加工產品 2.藉由參觀農場讓學生更了解食品微生物實習課程菇類培養及採菌方式，提高學生對理論與實務相結合的興趣 3.讓學生了解食品微生物的發展趨勢、消費者喜好、加工應用及創新方向		
實施內容	1.南投縣是菇類培養最大的縣市，參觀菇類培養之最大的上游廠商-豐年農場 2.職場體驗出發前由任課老師對學生複習太空包製作及真菌培養等課程內容，行前讓學生上網查詢參訪地點的相關資訊，各組列出參訪重點 3.活動當天聽取簡報後由公司導覽人員帶領學生參觀廠區設備及菇類栽培過程，請學生隨時做筆記並將問題先行紀錄 4.返回簡報室後請學生發問並記錄導覽人員的回答內容，返校後撰寫心得 5.帶隊老師再次與課程相關部分作補充及總結		
預期效益	1.讓學生結合課本所學內容與實際參訪經驗統整後，提升學生對菇類栽培與加工應用性的興趣 2.促進學生對太空包製作流程之認識.讓學生了解菇類大量生產與廠區設備的要求，進而啟發學生對微生物實習與菇類加工應用的連結性與創造力 3.藉由參訪農場所製造的多樣化商品，提升學生對辜類加工食品的認識.進而規劃未來的學習目標與就業導向 4. 教師在參訪過程可蒐集更多業界相關資料，以利未來教學能與業界接軌		

廠家資料					
廠家名稱	豐年農場				
廠家產品或性質	菇類栽培			規模(員工人數)	30
廠家地址	南投縣埔里鎮545南投縣埔里鎮水頭里東潤路58號				
廠家聯絡人	陳玉鈺	職稱	觀光導覽員	聯絡電話	049-2926959
與學校課程相關性	食品微生物實習—食用菇類				

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	學校簽約廠商跨縣市10000元
偏遠地區學校交通費	0	0	0	非偏遠學校
膳費	100	35	3,500	學生共計35人
教師雜費	400	1	400	1位帶隊老師
業界指導費	800	0	0	無
補充保費	0	1	0	無
保險費	40	35	1,400	學生共計35人
雜支	880	1	880	雜支880元
小計			16,180	
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	專業群科-日間部 農業群/園藝科	2年甲班	34(14/20)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.培養學生勤儉樸實、認真敬業、團隊合作之工作態度 2.培養學生具備園藝作物生產及栽培管理之能力 3.培養學生具備園藝作物多元應用之能力 4.培養學生具備花藝設計及展場佈置之能力 5.培養學生具備造園景觀施工及製圖之能力 6.輔導取得園藝、造園景觀技術士證照，厚植學生就業條件。		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	喬伊登國際農產股份有限公司 永松農業有限公司		彰化縣 南投縣
本班是否為產業特殊需求類科			■是 □否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2025-W46
實施目標	1.配合園藝科二年級農園場實習課程.讓學生了解溫室生產的流程 2.藉由參觀農場，讓學生更認識及瞭解溫室自動化控制的生產方式，提高學生對理論與實務相結合的興趣。 3.讓學生了解設施雲端自動化控制的發展趨勢		
實施內容	1.實際前往番茄方舟參觀番茄、小黃瓜、甜椒的溫室生產。 2.當天由導覽人員進行簡介，並帶領學生參觀園區，請學生做筆記並拍照紀錄。 3.返校後完成參觀體驗之心得報告。		
預期效益	1.藉由聆聽導覽人員解說及實際參觀體驗，能了解該農場的生產、銷售、管理等實務知識及技術。 2.藉由實際參訪，提升學生對園藝作物產銷的認識，進而規劃未來的學習目標與就業方向。 3. 藉由實際現場參觀，認識設施栽培結構與應用，更有利於學生與課堂知識做連結、充分瞭解市場發展資訊及從農風險。 4. 教師在參訪過程可蒐集更多業界相關資料.以利未來教學能與業界接軌。		

廠家資料					
廠家名稱	喬伊登國際農產股份有限公司				
廠家產品或性質	溫室蔬果			規模(員工人數)	15
廠家地址	彰化縣溪州鄉524苗專二路66號				
廠家聯絡人	郭能禎	職稱	總經理	聯絡電話	8802000
與學校課程相關性	農園場實習 蔬菜栽培				

廠家資料					
廠家名稱	永松農業有限公司				
廠家產品或性質	溫室盆花生產			規模(員工人數)	25
廠家地址	南投縣埔里鎮545大湳路99-2號				
廠家聯絡人	林坤達	職稱	經理	聯絡電話	2901280
與學校課程相關性	農園場實習 植物識別實習				

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	學校簽約之交通車廠商 跨縣市
偏遠地區學校交通費	0	0	0	非偏遠地區學校
膳費	100	34	3,400	34位學生
教師雜費	400	2	800	2位帶隊老師
業界指導費	800	2	1,600	業界指導2節
補充保費	34	1	34	補充保費
保險費	40	34	1,360	34位學生
雜支	1,031	1	1,031	雜支
小計			18,225	
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/園藝科	2年乙班	34(13/21)
辦理年度	設科目標		原住民學生數
114	1.培養學生勤儉樸實、認真敬業、團隊合作之工作態度 2.培養學生具備園藝作物生產及栽培管理之能力 3.培養學生具備園藝作物多元應用之能力 4.培養學生具備花藝設計及展場佈置之能力 5.培養學生具備造園景觀施工及製圖之能力 6.輔導取得園藝、造園景觀技術士證照，厚植學生就業條件。		0
職場體驗			
辦理天數	廠家名稱		地點
1天	喬伊登國際農產股份有限公司 永松農業有限公司		彰化縣 南投縣
本班是否為產業特殊需求類科			■是 □否

學校課程			
帶隊或任課 教師姓名		預估辦理日期	2025-W46
實施目標	1.配合園藝科二年級農園場實習課程,讓學生了解溫室生產的流程 2.藉由參觀農場，讓學生更認識及瞭解溫室自動化控制的生產方式，提高學生對理論與實務相結合的興趣。 3.讓學生了解設施雲端自動化控制的發展趨勢		
實施內容	1.實際前往番茄方舟參觀番茄、小黃瓜、甜椒的溫室生產。 2.當天由導覽人員進行簡介，並帶領學生參觀園區，請學生做筆記並拍照紀錄。 3.返校後完成參觀體驗之心得報告。		
預期效益	1.藉由聆聽導覽人員解說及實際參觀體驗，能了解該農場的生產、銷售、管理等實務知識及技術。 2.藉由實際參訪，提升學生對園藝作物產銷的認識，進而規劃未來的學習目標與就業方向。 3. 藉由實際現場參觀，認識設施栽培結構與應用，更有利於學生與課堂知識做連結、充分瞭解市場發展資訊及從農風險。 4. 教師在參訪過程可蒐集更多業界相關資料.以利未來教學能與業界接軌。		

廠家資料					
廠家名稱	喬伊登國際農產股份有限公司				
廠家產品或性質	溫室蔬果			規模(員工人數)	15
廠家地址	彰化縣溪州鄉524苗專二路66號				
廠家聯絡人	郭能禎	職稱	總經理	聯絡電話	8802000
與學校課程相關性	農園場實習 蔬菜栽培				

廠家資料					
廠家名稱	永松農業有限公司				
廠家產品或性質	溫室盆花生產			規模(員工人數)	25
廠家地址	南投縣埔里鎮545大湳路99-2號				
廠家聯絡人	林坤達	職稱	經理	聯絡電話	2901280
與學校課程相關性	農園場實習 植物識別實習				

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	學校簽約之交通車廠商 跨縣市
偏遠地區學校交通費	0	0	0	非偏遠地區學校
膳費	100	34	3,400	34位學生
教師雜費	400	2	800	2位帶隊老師
業界指導費	800	2	1,600	業界指導2節
補充保費	34	1	34	補充保費
保險費	40	34	1,360	34位學生
雜支	1,031	1	1,031	雜支
小計			18,225	
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	114會計年度(114年08月至12月)	115會計年度(115年01月至07月)
A10001	0	16,320
A10002	18,225	0
A10003	18,225	0
A10004	0	17,508
A10005	18,354	0
A10006	18,214	0
A10007	13,992	0
A10008	17,656	0
A10009	0	16,180
A10010	18,225	0
A10011	18,225	0
小計	141,116	50,008
合計		191,124

承辦人：　　承辦主任：　　主(會)計主任：　　校長：

教師兼實用技能組長 汪雅敏 代

教師兼實習主任 謝素芬

主計室主任 劉正惠 1140703

國立員林高級農工校長 林宜賢

二、業界實習(B)　　單價：元

業界實習編號	114會計年度(114年08月至12月)	115會計年度115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)		191,124

承辦人：　　承辦主任：　　主(會)計主任：　　校長：

教師兼實用技能組長 汪雅敏 代

教師兼實習主任 謝素芬

主計室主任 劉正惠

1140703

國立員林高級農工校長 林宜賢