

國立員林高級農工職業學校

申請辦理106學年度
國教署補助高級中等學校
提升學生實習實作能力計畫

承辦人員		電話(0)	048360105-620
手機號碼		傳真機	048365451
E-MAIL	yl620@ylvs.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 106 年 07 月 17 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2017-07-17

學制	總班級數	總學生數	備註
職業類科-日間部	22班	846人	
進修部	3班	58人	
產業特殊需求類科	4班	152人	
實用技能學程	3班	112人	



二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2017-07-17

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
商業與 管理群	電子商務 科	職業類科- 日間部	1	42	1	39	0	0	2	81
機械群	機械科	職業類科- 日間部	2	80	2	78	2	72	6	230
食品群	食品加工 科	職業類科- 日間部	2	80	2	80	0	0	4	160
土木與 建築群	建築科	職業類科- 日間部	0	0	0	0	2	74	2	74
機械群	生物產業 機電科	職業類科- 日間部	0	0	0	0	1	38	1	38
農業群	園藝科	職業類科- 日間部	3	120	2	74	2	69	7	263
機械群	機械科	進修部	1	30	1	14	1	14	3	58
農業群	農場經營 科	產業特殊需 求類科	0	0	1	37	1	37	2	74
農業群	畜產保健 科	產業特殊需 求類科	0	0	1	38	1	40	2	78
農業群	休閒農業 科	實用技能學 程	0	0	1	35	1	37	2	72
食品群	烘焙食品 科	實用技能學 程	1	40	0	0	0	0	1	40

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					
103	實用技能學程/農業群/休閒農業 科	39	34	0	0	66	0	0	0	26	7	84.6%	6	33.3%	0	0%
	產業特殊需求類科/農業群/農場 經營科	41	36	0	0	69	0	0	0	29	7	87.8%	3	24.4%	2	4.9%
	產業特殊需求類科/農業群/畜產 保健科	38	14	0	0	16	0	0	0	33	3	94.7%	2	13.2%	0	0%
	職業類科-日間部/機械群/機械 科	77	64	0	0	120	0	0	0	58	11	89.6%	2	16.9%	6	7.8%
	職業類科-日間部/機械群/生物 產業機電科	38	38	0	0	76	0	0	0	34	4	100%	0	10.5%	0	0%
	職業類科-日間部/土木與建築 群/建築科	75	75	0	26	75	0	0	0	63	3	88%	3	8%	6	8%
	職業類科-日間部/商業與管理 群/農產行銷科	38	27	0	2	40	0	0	0	35	1	94.7%	2	7.9%	0	0%
	職業類科-日間部/農業群/園藝 科	79	75	0	0	115	0	0	0	72	1	92.4%	4	6.3%	2	2.5%

	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					
	職業類科-日間部/食品群/食品加工科	81	81	0	0	174	0	0	0	72	2	91.4%	1	3.7%	6	7.4%
	職業類科-綜合職能班/無/無	14	0	0	0	0	0	0	0	1	0	7.1%	8	57.1%	5	35.7%
	合計	520	444	0	28	751	0	0	0	423	39	88.8%	31	13.5%	27	5.2%
104	實用技能學程/農業群/休閒農業科	35	62	0	0	62	0	0	0	30	0	85.7%	1	2.9%	4	11.4%
	實用技能學程/食品群/烘焙食品科	25	45	0	0	45	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	產業特殊需求類科/農業群/農場經營科	39	74	0	0	74	0	0	0	33	6	100%	0	15.4%	0	0%
	產業特殊需求類科/農業群/畜產保健科	42	17	0	0	17	0	0	0	40	0	95.2%	0	0%	2	4.8%
	普通科/無/無	21	0	0	0	0	0	0	0	10	1	52.4%	3	19%	7	33.3%
	職業類科-日間部/機械群/機械科	80	168	0	21	147	0	0	0	76	0	95%	3	3.8%	1	1.3%
	職業類科-日間部/機械群/生物產業機電科	40	73	0	1	72	0	0	0	38	0	95%	0	0%	2	5%

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 (%)
								一般大 學		科技大 學						
				甲 級	乙 級	丙 級	其 他	日 校	夜 校	日 校	夜 校					
	職業類科-日間部/土木與建築 群/建築科	72	170	0	30	140	0	0	0	61	4	90.3%	6	13.9%	1	1.4%
	職業類科-日間部/商業與管理 群/電子商務科	40	67	0	0	67	0	0	0	35	2	92.5%	0	5%	3	7.5%
	職業類科-日間部/農業群/園藝 科	81	97	0	0	97	0	0	0	66	4	86.4%	8	14.8%	3	3.7%
	職業類科-日間部/食品群/食品 加工科	80	169	0	0	169	0	0	0	74	0	92.5%	2	2.5%	1	1.3%
	職業類科-綜合職能班/無/無	14	2	0	0	2	0	0	0	6	0	42.9%	6	42.9%	2	14.3%
	進修學校/機械群/機械科	19	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	進修學校/農業群/園藝科	20	9	0	0	9	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	進修學校/食品群/食品加工科	19	25	0	0	25	0	0	0	0	0	0%	0	0%	0	0%
	合計	627	979	0	52	927	0	0	0	469	17	77.5%	29	7.3%	26	4.1%
105年度預計		627	980	0	53	928	0	0	0	470	18	77.8%	30	7.7%	27	4.3%

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)：

-----103學年度-----

-----104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
C1	職業類科-日間部	機械群	機械科	一	80	機械基礎實習	106
C2	職業類科-日間部	機械群	機械科	一	80	車床實習 I	106
C3	職業類科-日間部	機械群	機械科	二	78	電腦數值控制機械實習 I	106
C4	職業類科-日間部	機械群	機械科	二	78	銑床與磨床實習 I	106
C5	職業類科-日間部	機械群	機械科	三	72	綜合機械實習	106
C6	職業類科-日間部	機械群	機械科	三	72	電腦輔助製造實習 I	106
C7	進修部	機械群	機械科	一	30	機械基礎實習	106
C8	進修部	機械群	機械科	一	30	車床實習 I	106
C9	進修部	機械群	機械科	二	14	車床實習III	106
C11	進修部	機械群	機械科	三	14	電腦數值控制機械實習 I	106
C12	進修部	機械群	機械科	三	14	綜合機械加工實習 I	106
C13	產業特殊需求類科	農業群	畜產保健科	三	40	禽畜保健衛生實習	106
C14	產業特殊需求類科	農業群	畜產保健科	二	38	畜產加工實習	106
C15	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	二	77	電腦繪圖實習I	106
C16	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	二	77	專題製作I	106
C17	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	三	75	建築工程實習I	106
C18	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	三	75	電腦繪圖實習III	106
C19	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	一	86	製圖實習 I	106

C20	職業類科-日間部	機械群	生物產業 機電科	一	40	機械基礎實習	106
C21	職業類科-日間部	機械群	生物產業 機電科	一	42	機械電學實習	106
C27	職業類科-日間部	食品群	食品加工 科	一	84	穀類加工實習	106
C28	職業類科-日間部	食品群	食品加工 科	二	78	食品微生物實習 I	106
C29	職業類科-日間部	食品群	食品加工 科	二	78	食品加工實習 I	106
C30	職業類科-日間部	食品群	食品加工 科	二	78	食品化學與分析實習	106
C31	職業類科-日間部	食品群	食品加工 科	三	70	進階食品加工實習	106
C32	實用技能學 程	食品群	烘焙食品 科	一	42	食品加工實習	106
C33	實用技能學 程	食品群	烘焙食品 科	二	26	西式點心實習 I	106
C34	實用技能學 程	食品群	烘焙食品 科	三	24	蛋糕裝飾實習 I	106
C39	職業類科-日間部	農業群	園藝科	二	74	造園景觀實習 I	106
C40	職業類科-日間部	農業群	園藝科	一	80	農園場實習	106
C41	職業類科-日間部	農業群	園藝科	三	69	園產品處理加工實習	106
C54	產業特殊需 求類科	農業群	農場經營 科	三	37	香草作物生產實習 I	106
C56	產業特殊需 求類科	農業群	農場經營 科	二	35	農藝實務	106
C57	產業特殊需 求類科	農業群	農場經營 科	一	40	作物生產實習 I	106
C58	實用技能學 程	農業群	休閒農業 科	三	36	染料作物利用實習 I	106
C59	實用技能學 程	農業群	休閒農業 科	三	36	飲料調製 I	106
C60	實用技能學 程	農業群	休閒農業 科	三	36	民宿管理 I	106

C63	實用技能學程	農業群	休閒農業科	二	35	香草作物生產實習 I	106
C65	產業特殊需求類科	農業群	農場經營科	三	37	染料作物生產利用實習 I	106
D1	職業類科-日間部	機械群	機械科	一	80	車床丙級	106
D3	職業類科-日間部	機械群	機械科	三	72	CNC車床乙級	106
D4	進修部	機械群	機械科	一	30	車床丙級	106
D5	產業特殊需求類科	農業群	畜產保健科	二	38	肉製品加工丙級	106
D8	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	三	75	工程測量乙級、建築製圖應用乙級	106
D15	職業類科-日間部	食品群	食品加工科	一	84	烘焙食品(麵包)丙級	106
D16	職業類科-日間部	食品群	食品加工科	二	73	食品檢驗分析丙級	106
D17	實用技能學程	食品群	烘焙食品科	一	42	烘焙食品(麵包)丙級	106
D21	產業特殊需求類科	農業群	農場經營科	二	35	園藝丙檢	106
D22	產業特殊需求類科	農業群	農場經營科	一	40	農藝丙檢	106
D23	實用技能學程	農業群	休閒農業科	一	40	農藝丙檢	106
E2	職業類科-日間部	機械群	機械科	三	30	CNC車床乙級	106
E3	職業類科-日間部	機械群	機械科	三	10	機械加工乙級	106
E5	產業特殊需求類科	農業群	畜產保健科	二	38	肉製品加工丙級	106
E6	職業類科-日間部	機械群	生物產業機電科	三	7	氣壓乙級	106
E8	職業類科-日間部	農業群	園藝科	三	10	造園景觀乙級	106
E14	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	三	67	測量—工程測量乙級	106

E15	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	三	7	建築製圖應用乙級	106
合計學生人數					2885人		

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	職業類科-日間部	機械群	機械科	一年級	80	機械基礎實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		畫線、鋸切、銼削、鑽孔、攻螺紋、鉸孔、機械組立。					
課程訓練內容		車床基本技能：1. 車端面外徑 2. 車階級 3. 車槽 4. 壓花等。 銑床基本技能：1. 銑六面體 2. 銑凹槽 3. 鑽孔及絞孔等。 鉗工基本技能：1. 畫線 2. 鋸削 3. 銼削 4. 鑽孔等					
實習課程與職場能力 之對應關係		精密機械技術人員、工具機製造。					
C1經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵 棒 ø45×150 mm	80	1000	80000	本科105學年度將招收兩班新生計80人。每生每學期上課20週；每次每人使用光圓鐵棒1支；(單價50元，50*20次=1000元)			
小計			80000				
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(C2)

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
C2	職業類科-日間部	機械群	機械科	一年級	80	車床實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		車床工(車外徑、端面、切槽、切斷、車階級、車錐度車偏 心、車內孔等技能)。					
課程訓練內容		車床之結構與功能解說、操作要點及注意事項示範講解，刀具 之研磨安裝使用，車床、砂輪機之操作，工場安全衛生教育， 職業道德之養成。					
實習課程與職場能力 之對應關係		精密機械技術人員、工具機製造。					
C2經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵 棒 ø45×150 mm	80	1000	80000	本科105學年度將招收兩班新生計80人。每生每學期 上課20週；每次每人使用光圓鐵棒1支；(單價50元， 50*20次=1000元)			
小計			80000				
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(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	機械 群	機械 科	二年 級	78	電腦數值控制機械實習 I	106
設科目目標所對應之 職場或職務內容		機械科以培育機械製造之基層技術人才為目標，為此達一目標，應加強： 1. 傳授機械製造基本知識。 2. 訓練機械製造、設備操作與維護之基本技能 3. 傳授學生電腦繪圖、電腦數控機械、CAD/CAM專業技能。 4. 建立正確職業道德，養成良好的工作安全習慣。 其職場或職務內容：精密機械技術人員、電腦輔助製圖人員、CNC車床技術人員、工具機製造或管理人員等。					
課程訓練內容		一、CNC車床工具機基本操作 二、CNC車床程式編輯及模擬 三、CNC車床實機操作					
實習課程與職場能力 之對應關係		CNC車床技術人員。					
C3經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
圓鋁棒 ø65×100 mm	78	990	77220	本科105學年度二年級有2班學生計71人。每生每學期上機實作9次；每次每人使用圓鋁棒1支(單價110元；110*9次=990元)			
小計			77220				
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(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	機械群	機械科	二年級	78	銑床與磨床實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		機械科以培育機械製造之基層技術人才為目標，為此達一目標，應加強： 1. 傳授機械製造基本知識。 2. 訓練機械製造、設備操作與維護之基本技能 3. 傳授學生電腦繪圖、電腦數控機械、CAD/CAM專業技能。 4. 建立正確職業道德，養成良好的工作安全習慣。 其職場或職務內容：精密機械技術人員、電腦輔助製圖人員、CNC車床銑床技術人員、工具機製造或管理人員等。					
課程訓練內容		1. 銑床：基本操作、刀具安裝、面銑、角銑、槽銑、鑽削及綜合加工。 2. 磨床：基本操作、磨削					
實習課程與職場能力 之對應關係		精密機械技術人員。					
C4經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
砂輪片	3	3750	11250	本科實習工場砂輪機5台(一次2片)與磨床5台(一次1片)，共需15片砂輪片，每箱內裝五片所以需要3箱			
光圓鐵棒 ø65×100 mm	78	825	64350	本科105學年度二年級有2班學生計71人。每生每學期上課20週，因材料可重複使用，故每人每學期材料給予11支（單價75元；75*11次=825元）			
小計			75600				
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(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	機械群	機械科	三年級	72	綜合機械實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		鉗工、車床加工，銑床加工、磨床加工、數控機械操作、機械組立維修。					
課程訓練內容		劃線、精密量具等之使用，車床、鑽床、磨床、數控機械、銑床之操作，工場安全衛生教育，職業道德之養成。					
實習課程與職場能力 之對應關係		利用工具與機械設備順利完成簡易零件之加工與組合，機械故障排除及維修。					
C5經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
方鐵 25x25x75±0.3mm		72	800	57600	本科105學年度三年級有2班學生計75人。每生每學期上課20週；每次每人使用方鐵1塊(25x25x75±0.3mm單價:40元(含加工費用)；20次=800元)		
光圓鐵∅ 25x80mm		72	180	12960	本科105學年度三年級有2班學生計75人。每生每學期上課20週；每次每人使用光圓鐵1支(∅ 25x80單價9元；20次=180元)		
小計				70560			
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(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	機械 群	機械 科	三年 級	72	電腦輔助製造實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		傳統機台控制、數值控制車、銑床操作、控制、加工程式設計。					
課程訓練內容		1. 傳統工具機操作 2. 數值控制車床、銑床認識、刀具夾具之選用安裝設定、加工流程規法、程式設計、安全衛生教育。 3. 利用MasterCam軟體繪圖轉程式碼上機實作。					
實習課程與職場能力 之對應關係		利用CNC設備順利完成高精密度、複雜型態零件之加工及組裝。					
C6經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
圓鋁棒 ø65×100 mm	72	990	71280	本科105學年度二年級有2班學生計71人。每生每學期上機實作9次；每次每人使用圓鋁棒1支(單價110元；110*9次=990元)			
小計			71280				
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						

7. 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	進修部	機械群	機械科	一年級	30	機械基礎實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		畫線、鋸切、銼削、鑽孔、攻螺紋、鉸孔、機械組立。					
課程訓練內容		車床基本技能：1. 車端面外徑 2. 車階級 3. 車槽 4. 壓花等。 銑床基本技能：1. 銑六面體 2. 銑凹槽 3. 鑽孔及絞孔等。 鉗工基本技能：1. 畫線 2. 鋸削 3. 銼削 4. 鑽孔等					
實習課程與職場能力 之對應關係		精密機械技術人員、工具機製造。					
C7經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵棒 ø45×150 mm	30	1000	30000	本科105學年度將招收一班新生計30人。每生每學期上課20週；每次每人使用光圓鐵棒1支；(單價50元，50*20次=1000元)			
小計			30000				
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						

8. 實習材料費(C8)

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
C8	進修部	機械群	機械科	一年級	30	車床實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		車床工(車外徑、端面、切槽、切斷、車階級、車錐度車偏 心、車內孔等技能)。					
課程訓練內容		車床之結構與功能解說、操作要點及注意事項示範講解，刀具 之研磨安裝使用，車床、砂輪機之操作，工場安全衛生教育， 職業道德之養成。					
實習課程與職場能力 之對應關係		精密機械技術人員、工具機製造。					
C8經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵 棒 ø45×150 mm	30	1000	30000	本科105學年度將招收一班新生計30人。每生每學期 上課20週；每次每人使用光圓鐵棒1支；(單價50元， 50*20次=1000元)			
小計			30000				
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						

9. 實習材料費(C9)

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
C9	進修部	機械群	機械科	二年級	14	車床實習III	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		機械科以培育機械製造之基層技術人才為目標，為此達一目標，應加強： 1. 傳授機械製造基本知識。 2. 訓練機械製造、設備操作與維護之基本技能 3. 傳授學生電腦繪圖、電腦數控機械、CAD/CAM專業技能。 4. 建立正確職業道德，養成良好的工作安全習慣。 其職場或職務內容：精密機械技術人員、電腦輔助製圖人員、CNC車床銑床技術人員、工具機製造或管理人員等。					
課程訓練內容		車床基本操作 1. 校中心、車端面 2. 外徑車削 3. 階級車削 4. 偏心車削 5. 切斷 6. 壓花 7. 車槽 8. 車牙 9. 內外套筒配合 10. 丙級檢定題					
實習課程與職場能力 之對應關係		精密機械技術人員、CNC車床技術人員、工具機製造。					
C9經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵棒 ø45×150 mm	14	1000	14000	本科105學年度二年級有1班學生計23人。每生每學期上課20週；每次每人使用光圓鐵棒1支；(單價50元，50*20次=1000元)			
小計			14000				
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						

10. 實習材料費(C11)

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
C11	進修部	機械群	機械科	三年級	14	電腦數值控制機械實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容			機械科以培育機械製造之基層技術人才為目標，為此達一目標，應加強： 1. 傳授機械製造基本知識。 2. 訓練機械製造、設備操作與維護之基本技能 3. 傳授學生電腦繪圖、電腦數控機械、CAD/CAM專業技能。 4. 建立正確職業道德，養成良好的工作安全習慣。 其職場或職務內容：精密機械技術人員、電腦輔助製圖人員、CNC車床技術人員、工具機製造或管理人員等。				
課程訓練內容			一、CNC車床工具機基本操作 二、CNC車床程式編輯及模擬 三、CNC車床實機操作				
實習課程與職場能力 之對應關係			CNC車床技術人員。				
C11經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
圓鋁棒 ø65×100 mm	14	990	13860	本科105學年度三年級有1班學生計23人。每生每學期上機實作9次；每次每人使用圓鋁棒1支(單價110元；110*9次=990元)			
小計			13860				
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						

11. 實習材料費(C12)

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
C12	進修部	機械群	機械科	三年級	14	綜合機械加工實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		鉗工、車床加工，銑床加工、磨床加工、數控機械操作、機械組立維修。					
課程訓練內容		劃線、精密量具等之使用，車床、鑽床、磨床、數控機械、銑床之操作，工場安全衛生教育，職業道德之養成。					
實習課程與職場能力 之對應關係		利用工具與機械設備順利完成簡易零件之加工與組合，機械故障排除及維修。					
C12經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵 棒 ø45×150 mm	14	1000	14000	本科105學年度將招收兩班新生計80人。每生每學期上課20週；每次每人使用光圓鐵棒1支；(單價50元，50*20次=1000元)			
小計			14000				
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						

12. 實習材料費(C13)

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
C13	產業特殊需求類 科	農 業 群	畜產保健 科	三年 級	40	禽畜保健衛生實 習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 家禽畜保健衛生實習 2. 牧場實務實習 3. 家禽畜解剖生理實習 4. 獸醫基本技術					
課程訓練內容		1. 家禽畜保健衛生基本操作 2. 微生物培養實習基本操作 3. 家禽畜解剖生理實習基本操作 4. 獸醫基本技術操作					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 禽畜解剖生理實驗室 2. 獸醫院工作助理人員 3. 牧場動物醫療助理人員 4. 免疫藥品工廠助理人員					
C13經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
MaConkey Agar 培養基			2	3470	6940	微生物培養用(單位：罐)	
外科強彎角針(4號；10入/包)			4	300	1200	動物縫合用(單位：包)	
2-0 Nylon 針帶線(24包/盒)			5	1100	5500	動物縫合用(單位：盒)	
外科弱彎角針(2號；10入/包)			4	300	1200	動物縫合用(單位：包)	
Nutrient Agar 培養基			2	4270	8540	細菌培養用(單位：罐)	
3-0尼龍線			6	200	1200	動物保定用(單位：捲)	
23號注射針頭(100入/盒)			10	80	800	動物注射用(單位：盒)	
未消毒小棉球(大包)			3	130	390	止血及擦拭酒精用(單位：包)	
Nutrient Broth 培養液			1	4270	4270	細菌培養用(單位：罐)	
24號注射針頭(100入/盒)			10	80	800	動物注射用(單位：盒)	

外科弱彎角針(0號；10入/包)	3	300	900	動物縫合用(單位：包)
5C.C. 注射針筒(100入/盒)	6	280	1680	動物注射用(單位：盒)
3C.C. 注射針筒(100入/盒)	6	180	1080	動物注射用(單位：盒)
3-0 Nylon 針帶線(24包/盒)	5	1100	5500	動物縫合用(單位：盒)
小計			40000	
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. 實習材料費(C14)

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
C14	產業特殊需求類 科	農業 群	畜產保健 科	二年 級	38	畜產加工實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 畜產加工製作（肉品加工） 2. 畜產加工製作（蛋品加工） 3. 畜產加工製作（乳品加工） 4. 畜產品檢驗 5. 畜產品品管					
課程訓練內容		1. 畜產加工製作（肉品加工）基本操作 2. 畜產加工製作（蛋品加工）基本操作 3. 畜產加工製作（乳品加工）基本操作 4. 畜產品檢驗基本操作 5. 畜產品品管基本操作					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 畜產加工製作（肉品加工）製造人員 2. 畜產加工製作（蛋品加工）製造人員 3. 畜產加工製作（乳品加工）製造人員 4. 畜產品檢驗人員 5. 畜產品品管人員					
C14經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
紐西蘭安佳奶粉(20kg/ 包)		2	3350	6700	畜產加工製作（乳品加工）用(單位： 包)		
可可粉(1kg/包)		4	250	1000	畜產加工製作（乳品加工）用(單位： 包)		
安佳動物鮮奶油(1L/ 罐)		41	180	7380	畜產加工製作（乳品加工）用(單位： 罐)		
豬背脂肉(二層油)		57	60	3420	畜產加工製作（肉品加工）用(單位： 斤)		
豬後腿肉		152	100	15200	畜產加工製作（肉品加工）用(單位： 斤)		
不可吸收腸衣(50支/ 盒)		1	2500	2500	畜產加工製作（肉品加工）用(單位： 盒)		
全鴨		6	300	1800	畜產加工製作用(單位：台)		
小計				38000			

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

14. 實習材料費(C15)

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
C15	職業類科-日間 部	土木與建築 群	建築 科	二年 級	77	電腦繪圖實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		建築科培養健全土木與建築相關產業之初級技術人才，能擔任土木與建築領域有關施工、營建、測量及繪圖之基礎技術能力等工作。 1. 培育建築工程設計、施工及監造之基層人才。 2. 訓練繪圖、施工、測量及監造之實用技能。 3. 傳授工程管理之相關專業知識與營造法規。 4. 養成並重視良好的安全工作習慣。 其職場或職務內容：建築師、土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、繪圖人員、建築設計與室內設計人員、測量人員、監造人員。					
課程訓練內容		課程訓練內容包含 先修科目：製圖實習，熟練手繪平、立、剖繪製的方法 電腦繪圖實習： 1. 了解電腦繪圖平、立、剖繪製的方法 2. 電腦繪圖類型分析與建立 3. 圖層設立與圖面配置之設定 4. 圖面輸出與評圖 5. 輸出施工圖、製作成模型成品					
實習課程與職場能力 之對應關係		直接相關：建築師、繪圖人員、建築設計與室內設計人員、測量人員 間接相關：土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、監造人員。 1. 實習課程著重基礎理論與實務，奠定日後職場就業的基礎 2. 例題設計具有示範性、發展性及就業前瞻性 3. 以學校校舍及相關營建工地為例，延伸教學空間並與職場相關專業課程配合。 4. 建築圖繪製與模型製作能力為建築師事務所內員工必備能力。					
C15經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
A2捲筒紙80g	24	150	3600	列印建築相關圖面，尺寸A2(檢定直式出圖)			
A1捲筒紙80g	18	230	4140	列印建築相關圖面，尺寸A1(檢定橫式出圖)			
小計			7740				

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

15. 實習材料費(C16)

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
C16	職業類科-日間 部	土木與建築 群	建築 科	二年 級	77	專題製作I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		建築科培養健全土木與建築相關產業之初級技術人才，能擔任土木與建築領域有關施工、營建、測量及繪圖之基礎技術能力等工作。 1. 培育建築工程設計、施工及監造之基層人才。 2. 訓練繪圖、施工、測量及監造之實用技能。 3. 傳授工程管理之相關專業知識與營造法規。 4. 養成並重視良好的安全工作習慣。 其職場或職務內容：建築師、土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、繪圖人員、建築設計與室內設計人員、測量人員、監造人員。					
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. 計劃書擬定、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 全班共同操作部分為建築設計與模型製作，由3D繪圖延伸至模型製作 建立完整立體概念及設計想法與實務間之發想。內容如下： 1. 基礎建築設計：了解建築設計、設計法規、結構材料及設計程序等。 2. 建築圖理論與實習：建築設計實務理解繪圖技巧及電腦輔助設計應用。 3. 建築模型製作：模型製作技巧及建築模型製作。 4. 建築透視圖畫法：運用比例關係及環境因素快速構製透視設計圖。 5. 上彩表現之技巧：透視表現工具及材料、色彩特性、配色原則及表現法之特性。 6. 繪圖技巧及圖面表現：景觀配置及周遭環境表現。					
實習課程與職場能力 之對應關係		直接相關職場職務：建築師、繪圖人員、建築設計與室內設計人員等 職場能力： 1. 以立體模型與建築表現圖展現建築物外觀及內部空間關係 增強與業主溝通能力 2. 競圖時所需之(口頭、簡報、書面、圖面)報告呈現能力					

C16經費概算

項目名稱		數量	單價	合計	說明
模型紙板2K_1mm		76	50	3800	建築模型製作貼面材料
保麗龍膠(100ml)		76	40	3040	建築模型製作黏接材料
噴膠		4	480	1920	每組一罐，每班2組
A3透明片		4	1000	4000	2班共用
完稿膠		5	480	2400	每組一罐，每班2組
瓦楞紙板		76	25	1900	建築模型製作屋頂材料
麥克筆補充液		29	160	4640	建築模型繪製用麥克筆補充液
珍珠板1mm、2mm、3mm		228	25	5700	建築模型製作底版牆面材料
小計				27400	
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				

16. 實習材料費(C17)

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
C17	職業類科-日間 部	土木與建築 群	建築 科	三年 級	75	建築工程實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		建築科培養健全土木與建築相關產業之初級技術人才，能擔任土木與建築領域有關施工、營建、測量及繪圖之基礎技術能力等工作。 1. 培育建築工程設計、施工及監造之基層人才。 2. 訓練繪圖、施工、測量及監造之實用技能。 3. 傳授工程管理之相關專業知識與營造法規。 4. 養成並重視良好的安全工作習慣。 其職場或職務內容：建築師、土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、繪圖人員、建築設計與室內設計人員、測量人員、監造人員。					
課程訓練內容		各式砌磚法 木作工程-木工機械介紹 木作工程-木工製品實務操作 粉刷工程-粉刷材料 粉刷工程-粉刷種類 粉刷工程-水泥砂漿粉刷施工步驟 粉刷工程-粉刷實習-地坪粉刷實習 牆面粉刷實習 洗石子實習 施工規範有關粉刷施工之規定					
實習課程與職場能力 之對應關係		直接相關：建築工程及施工人員相關，其主要包含鋼筋工、模板工、砌磚工、水電工、粉刷工、木工等等 間接相關：建築師、土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、監造人員。					
C17經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
油漆		38	500	19000	裝修工程實作材料(2人/桶)		
清水磚(塊)		1000	17	17000	23*11*6cm標準磚塊，砌磚技能實作		
耐火泥(包)		10	350	3500	30kg裝，砌磚實作用，為水泥替代品		
油漆刷		75	30	2250	4吋		
小計				41750			
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

17. 實習材料費(C18)

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
C18	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	三年級	75	電腦繪圖實習 III	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		建築科培養健全土木與建築相關產業之初級技術人才，能擔任土木與建築領域有關施工、營建、測量及繪圖之基礎技術能力等工作。 1. 培育建築工程設計、施工及監造之基層人才。 2. 訓練繪圖、施工、測量及監造之實用技能。 3. 傳授工程管理之相關專業知識與營造法規。 4. 養成並重視良好的安全工作習慣。 其職場或職務內容：建築師、土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、繪圖人員、建築設計與室內設計人員、測量人員、監造人員。					
課程訓練內容		(1) 簡介電腦繪圖軟體、電腦環境各項設定。 (2) 認識各項格式設定及操作應用。 (3) 認識各項繪圖指令、編輯指令設定、修改指令設定及操作應用。 (4) 認識各項標註指令及操作應用。 (5) 圖學應用。 (6) 土木與建築平面圖之繪製。 (7) 土木與建築立面圖之繪製。 (8) 土木與建築剖面圖之繪製。 (9) 大圖輸出 (10) 3D軟體簡介 (11) 簡單3D方塊建構 (12) 室內3D列印 (13) 室內3D建構 (14) 家具設計及建築外觀3D列印 (15) 建築外觀3D列印					

實習課程與職場能力 之對應關係		直接相關：建築師、繪圖人員、建築設計與室內設計人員 間接相關：土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、測量人員、監造人員。 (一)學習電腦繪圖的內涵及各種繪圖技巧。 (二)熟悉電腦繪圖概念及土木與建築製圖之應用。 (三)建立良好空間概念，以利建立應用電腦繪製構造物圖說之準備。 (四)培養良好工作習慣及職業道德觀念。 (五)培養3D繪圖能力，以3D列表方式取代傳統手作模型處理造型複雜之模型，節省模型製作時間與人事成本		
C18經費概算				
項目名稱	數量	單價	合計	說明
線材 PLA/1.75(各色)	60	750	45000	每生3D製圖後的作品輸出所需3D印表機材料
線材木質線 PLA/1.75	20	1450	29000	每生3D製圖後的作品輸出所需3D印表機材料，特殊材質，4生共用一卷
小計			74000	
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			

18. 實習材料費(C19)

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
C19	職業類科-日間 部	土木與建築 群	建築 科	一年 級	86	製圖實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		建築科培養健全土木與建築相關產業之初級技術人才，能擔任土木與建築領域有關施工、營建、測量及繪圖之基礎技術能力等工作。 1. 培育建築工程設計、施工及監造之基層人才。 2. 訓練繪圖、施工、測量及監造之實用技能。 3. 傳授工程管理之相關專業知識與營造法規。 4. 養成並重視良好的安全工作習慣。 其職場或職務內容：建築師、土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、繪圖人員、建築設計與室內設計人員、測量人員、監造人員。					
課程訓練內容		(1)瞭解工程圖學之意義，工程圖之種類。 (2)認識各種製圖儀器、圖紙種類與規格及正確之儀器操作、保養。 (3)線法及字法。 (4)應用幾何畫法、投影幾何原理與畫法；正投影圖、剖面圖畫法。 (5)輔助視圖畫法及應用。 (6)尺寸標註原則及種類。 (7)透視圖原理及透視圖法等(配合教學媒體3D動態模擬輔助教學)。 (8)建築圖之各種符號畫法。 (9)土木與建築平面圖、立面圖、剖面圖畫法。					
實習課程與職場能力 之對應關係		建築師、土木結構測量等營建相關技師、建築工程及施工人員、監工人員、繪圖人員、建築設計與室內設計人員、監造人員 識圖對於土木營建與建築相關領域都是必要能力，良好識圖能力建立在扎實的製圖訓練。其包含： (一)認識基本製圖的內涵及 CNS 之規範。 (二)熟悉製圖的觀念及各種繪圖技巧。 (三)建構立體空間概念，以利銜接構造物施工圖繪製之準備。 (四)培養良好製圖習慣及職業道德。					
C19經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			

製圖用品一組 (內容及單價列於說明)	80	910	72800	每生一份耗材組，內含數量皆為1個【橡皮擦、筆蕊(B)、筆蕊(H)、工程筆(B)、工程筆(H)、馬毛刷、圓規(含準心)、圓圈板、比例尺30cm、三角板(15cm)、三角板(30cm)、磨蕊器、紙膠帶、消字版、圖筒、儀器袋】
小計			72800	
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			

19. 實習材料費(C20)

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
C20	職業類科-日間 部	機械 群	生物產業機電 科	一年 級	40	機械基礎實 習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		協助學生培養正確的手工具與量具操作技能，並培養正確的機械加工方法(鉗工、鑽床、車床)，認識工廠管理與機械維護的認識，養成良好的工作安全與衛生習慣。					
課程訓練內容		課程訓練內容包含基本工具、量具使用、劃線、銼削、鋸切、鑽孔、鉸孔、攻螺紋、車床基本操作、外徑車刀研磨、端面與外徑車削、綜合練習等。					
實習課程與職場能力 之對應關係		該實習課程所訓練學生具基本(鉗工、鑽床、車床)等加工能力，以銜接企業界工具機等相關機械行業技術人力需求。					
C20經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
鑽頭φ3.0		80	19	1520	鑽小孔易斷，每人2支，合計80支		
捨棄式外徑刀片 TNMG60408R		80	100	8000	車床外徑車削用，每人2片，合計80片		
捨棄式切槽刀片 MGMN300/M		40	250	10000	車床切槽用，每人1片，計40片		
鑽頭φ6.8		20	63	1260	攻螺紋用，二人共用1支，合計20支		
鑽頭φ7.8		20	81	1620	鉸孔用，二人共用1支，合計20支		
黑扁鐵S25C 75×75×9 mm		120	14	1680	每人3塊，合計120塊扁鐵		
圓鐵S25C φ38×120 mm		80	38	3040	每人2支，合計80支圓鐵		
六面銑削扁鐵 73×73×11		80	100	8000	每人2塊，合計80塊六面銑削扁鐵		
磨光圓鐵φ45×150 mm		40	70	2800	每人1支，合計40支磨光圓鐵		
小計				37920			
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						

20. 實習材料費(C21)

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
C21	職業類科-日間 部	機械 群	生物產業機電 科	一年 級	42	機械電學實 習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 認識電力的特性、配送、控制及使用之相關知識。 2. 熟悉各種基本電工工具、電工儀表之使用。 3. 具備電路量測，低壓工業控制配線之基本技能及排除機具 設備電氣故障之技術。 對應職場可從事自動化工廠技術員及設備技術員					
課程訓練內容		1. 電學手工具的使用 2. 電子元件的認識與應用 3. 電路連接 4. 電儀表使用					
實習課程與職場能力 之對應關係		電路試圖與配線 基礎機電設備操作					
C21經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
七段顯示 器	49	10	490	規格單8 共陰0.56吋 點亮(黑面白膠)，全班共同 使用			
單心線	3	800	2400	規格1.2~1.6mm均可，一組21人共同使用			
單心線	2	120	240	規格0.5mm焊接用，一組21人共同使用			
絞線	2	1000	2000	規格1.6~2.0mmrmp 均可，一組21人共同使用			
小計			5130				
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						

21. 實習材料費(C27)

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
C27	職業類科-日間 部	食品 群	食品加工科	一年級	84	穀類加工實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 營養保健諮詢 5. 餐飲從業人員					
課程訓練內容		1. 配方計算 2. 米粒類米食 3. 漿(粿)類米食 4. 熟粉類米食 5. 膨發類米食 6. 水調(和)類麵食 7. 發麵類麵食 8. 酥(油)皮、糕(漿)皮麵食					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 點心製作技術員 2. 食品品管人員 3. 餐飲從業人員					
C27經費概算							
項目 名稱	數量	單價	合計	說明			
液態 瓦斯 (20kg /桶)	6	750	4500				
鹹蛋 黃	26	140	3640				
生鮮 材料 (一 式)	4	10000	40000	細目請參考教學進度表當季蔬菜. 蝦米、糯米、紅蔥頭、豬腸、洋蔥、五花肉、蘿蔔乾、棉繩、絞肉、高麗菜、紅辣椒、薑、葱、皮蛋、香菜、薑絲、蓬萊米、蝦子、透抽、紅豆、綠豆、薏仁、紅棗、桂圓、糯米粉、糖粉、花生粉、芋頭、白蘿蔔、腐竹、豆沙餡、鳳梨膏、蛋、			
各式 穀粉 (斤)	61	45	2745	糯米粉. 在來米粉. 地瓜粉. 太白粉. 玉米粉			

沙拉油 (3kg/瓶)	29	175	5075	
香菇 (斤)	1	635	635	
豆沙餡(5斤/包)	15	250	3750	
麵粉 (22kg/包)	1	650	650	
奶油	2	4500	9000	
無水奶油	2	5000	10000	
小計			79995	
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			

22. 實習材料費(C28)

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	
C28	職業類科-日間 部	食品 群	食品加工 科	二年 級	78	食品微生物實習 I	106	
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 營養保健諮詢 5. 餐飲從業人員						
課程訓練內容		1. 微生物實習基本操作 2. 食品微生物與發酵 3. 食品衛生檢查						
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 食品加工製造 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員						
C28經費概算								
項目名稱					數量	單價	合計	說明
培養基(PCA. NA. NB LST)					6	4400	26400	
原棉					1	4000	4000	
革蘭氏染色(碘液結晶紫番紅)					5	2000	10000	
中性洗劑					4	1600	6400	
安全吸球					32	180	5760	
刻度吸量管					30	60	1800	
白金線					23	1000	23000	
小計							77360	
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							

23. 實習材料費(C29)

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
C29	職業類科-日間 部	食品 群	食品加工 科	二年 級	78	食品加工實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 營養保健諮詢 5. 餐飲從業人員					
課程訓練內容		1. 食品加工基本操作 2. 穀類及豆類加工操作 3. 果實類及蔬菜類加工 4. 釀造食品 5. 畜產品加工 6. 水產品加工					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 餐飲從業人員					
C29經費概算							
項目 名稱	數量	單價	合計	說明			
生鮮 材料 (一式)	15	3000	45000	細目請參考教學進度表：紅豆、愛玉子、柳橙汁、白蘿蔔、砂糖、黃豆、蘿蔔乾、香菇、米麴、高麗菜、紅辣椒、薑、蔥、蓬萊米、鳳梨、洛神、蘋果、大白菜、後腿肉、黑芝麻、糯米粉、鮮乳、乳酸、酒石酸、檸檬汁、醋、玉米粉、鳳梨			
砂糖 (22公 斤/ 袋)	2	700	1400				
奶粉 (25 斤/ 袋)	1	3600	3600				

麵粉 (22kg /包)	6	650	3900	
奶油	2	5000	10000	
蛋 (20 斤/ 箱)	15	800	12000	
各式 穀粉	46	45	2070	糯米粉. 在來米粉. 太白粉. 玉米粉. 地瓜粉.
小計			77970	
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			

24. 實習材料費(C30)

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
C30	職業類科-日間 部	食品 群	食品加工 科	二年 級	78	食品化學與分析實 習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 營養保健諮詢 5. 餐飲從業人員					
課程訓練內容		1. 實驗室安全規則認識 2. 實驗室毒性化學藥品分類及危害發生處理方式之認識 3. 化學廢液分類處理之認識 4. 食品化學與分析器具認識與操作 5. 化學藥品配置與標定 6. 重量分析法 7. 容量分析法 8. 常用儀器正確操作法					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 餐飲從業人員					
C30經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
異辛烷				30	520	15600	
碘化鉀				10	2000	20000	
廣用試紙				20	500	10000	
醋酸				20	135	2700	
酒石酸鉀鈉				15	520	7800	
濾紙				20	260	5200	
鹽酸				20	600	12000	
標準液pH4 pH7				8	500	4000	
小計						77300	
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

25. 實習材料費(C31)

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
C31	職業類科-日間 部	食品 群	食品加工 科	三年 級	70	進階食品加工實 習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 營養保健諮詢 5. 餐飲從業人員					
課程訓練內容		1. 穀類及豆類加工操作 2. 果實類及蔬菜類加工 3. 釀造食品 4. 畜產品加工 5. 水產品加工					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 點心製作技術員 2. 食品品管人員 3. 餐飲從業人員					
C31經費概算							
項目 名稱	數量	單價	合計	說明			
杏仁片 (1斤/包)	14	100	1400				
生鮮材料 (一式)	6	10000	60000	細目請參考教學進度表：季節蔬菜、糖粉、白芝麻、花生粉、豬油、酵母、胚芽粉、鮮奶、核桃、香菇、黑胡椒粒、高熔點乳酪丁、燻雞肉片、薑、蔥、糯米、花生、魚漿、胡椒粉、胡蘿蔔、芹菜、雞、豬絞肉、洋蔥、吐司片、小黃瓜、韭黃、米酒、胡椒粉、辣椒、香菜、蒜頭、咖哩粉、膨發米粒、芋頭、地瓜、五花肉、蜂蜜、麥芽糖、南瓜子、蔓越莓乾等			

奶粉 (25 斤/ 袋)	1	3600	3600	
蛋 (20 斤/ 箱)	5	800	4000	
卡士 達粉 (5 斤/ 包)	1	1000	1000	
小計			70000	
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			

26. 實習材料費(C32)

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
C32	實用技能學程	食品群	烘焙食品科	一年級	42	食品加工實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 營養保健諮詢 5. 餐飲從業人員					
課程訓練內容		1. 食品加工基本 2. 穀類及豆類加工操作 3. 果實類及蔬菜類加工 4. 釀造食品 5. 畜產品加工 6. 水產品加工					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 餐飲從業人員					
C32經費概算							
項目 名稱	數量	單價	合計	說明			
在來 米粉 (斤)	20	40	800				
麵粉 (22kg /包)	5	650	3250				
豬肉	10	100	1000				
蛋 (20 斤/ 箱)	6	800	4800				
奶油	2	4500	9000				

生鮮材料 (一式)	4	5500	22000	洋蔥、青椒、蘿蔔乾、香菇、青江菜、高麗菜、紅辣椒、薑、蔥、紫蘇梅、無水奶油、糯米粉、紅豆餡、花生粉、糖粉、胡椒粉、醬油、沙拉油、糯米、蝦米、酵母粉、小蘇打粉、蜂蜜、花生、杏仁片、蓬萊米、紅豆粒餡、鮮奶油、紅豆、洋菜、吉利丁粉、綠茶茶包、油條、滷花生、紅蔥頭、腸衣等
小計			40850	
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			

27. 實習材料費(C33)

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
C33	實用技能學程	食品群	烘焙食品科	二年級	26	西式點心實習I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 營養保健諮詢 5. 餐飲從業人員					
課程訓練內容		1. 泡芙的製作 2. 派的製作 3. 道納斯的製作 4. 指型小西餅的製作 5. 蒸烤雞蛋布丁的製作 6. 鬆餅的製作 7. 蛋糕製作					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品品管人員 3. 餐飲從業人員					
C33經費概算							
項目名稱				數量	單價	合計	說明
保久乳(12瓶/箱)				8	700	5600	
沙拉油（3kg /瓶)				22	180	3960	
玉米粉(1斤/包)				13	45	585	
糖粉(10台斤/包)				10	300	3000	
布丁杯(100個/串)				10	350	3500	
精鹽(24公斤/包)				1	350	350	
可可粉(1kg /包)				10	250	2500	
砂糖（25公斤/包)				15	300	4500	
小計						23995	
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						

28. 實習材料費(C34)

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	
C34	實用技能學程	食品群	烘焙食品科	三年級	24	蛋糕裝飾實習I	106	
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 食品加工製造（烘焙、中式米麵食加工、畜產加工、果蔬加工）。 2. 食品檢驗人員 3. 食品品管人員 4. 營養保健諮詢 5. 餐飲從業人員						
課程訓練內容		1. 麵糊類蛋糕裝飾 2. 乳沫類蛋糕裝飾 3. 戚風類蛋糕裝飾						
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 點心製作技術員 2. 餐飲從業人員						
C34經費概算								
項目名稱					數量	單價	合計	說明
植物鮮奶油(12瓶/箱)					4	2500	10000	
動物鮮奶油(12瓶/箱)					4	1500	6000	
擠花袋					30	130	3900	
糖粉(10斤/包)					8	350	2800	
吉利丁片(100片/盒)					2	400	800	
杏仁粉					5	100	500	
小計							24000	
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							

29. 實習材料費(C39)

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
C39	職業類科-日間部	農業群	園藝科	二年級	74	造園景觀實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1. 瞭解造園景觀實務內涵。 2. 熟練景觀製圖技術與說內容。 3. 熟識造園資材及其應用。 4. 學習造園景觀設計技法。 5. 熟練造園施工技能。 6. 學習造園維護管理技術。					
課程訓練內容		1. 圖說與識圖。 2. 整地放樣。 3. 材料處理。 4. 植栽施工。 5. 造園景觀土木施工。					
實習課程與職場能力 之對應關係		養成景觀設計及工程施作之專業人才。					
C39經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
草皮	16	350	5600	鋪設草皮練習，單位每坪			
圓木柱	200	200	40000	直徑12cm，長25cm，每題需40支，堆圍半圓形土丘用			
仙丹花	42	200	8400	5吋盆灌木種植練習			
細沙	10	2000	20000	單位每米立方，拌合水泥砂漿練習鋪鐵平石及砌紅磚用			
小計			74000				
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						

30. 實習材料費(C40)

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
C40	職業類科-日間部	農業群	園藝科	一年級	80	農園場實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		依農場現有的設備與材料，配合作物之生長栽培季節，實施相關的實務工作，訓練學生具備以下之能力： (一)建立基本作物生產場所各項設施及維護。 (二)瞭解各種作物生產之作業流程。 (三)瞭解各種作物利用之形式。					
課程訓練內容		1. 認識園藝作物及資材。 2. 園藝作物的繁殖及種植。 3. 園藝作物的栽培管理。					
實習課程與職場能力 之對應關係		養成種苗業、果樹、蔬菜、花卉苗圃生產管理的專業人員。					
C40經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
綠鐵絲	100	40	4000	18、20、22、26號鐵絲各25包，固定花材用			
滿天星	20	150	3000	桌上型花型設計，每人一組，配花用			
玫瑰	80	200	16000	桌上型花型設計，每人一組，主花用			
素燒盆3吋	200	15	3000	植物上盆用， 每人兩盆			
砂	1	2300	2300	1米立方，與泥炭土混合當作介質			
草花穴盤苗	6	1440	8640	每盤288株，每組一盤，上盆用			
洋桔梗	40	180	7200	桌上型花型設計，每人一組，配花用			
白孔雀	80	180	14400	桌上型花型設計，每人一組，配花用			
素燒盆2.5吋	173	20	3460	植物上盆用，每人兩盆			
玉羊齒	40	50	2000	桌上型花型設計，每人一組，葉材用			
奧綠肥	2	5000	10000	緩效性肥料，含鎂及微量元素，25公斤裝			
泥炭土	20	300	6000	每包3材，播種、扦插、上盆用介質			
小計			80000				
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						

31. 實習材料費(C41)

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
C41	職業類科-日間 部	農業 群	園藝 科	三年 級	69	園產品處理加工實習	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1.瞭解園產品加工之意義與重要性 2.學習園產品加工技術之原理與實務 3.瞭解園產品加工之目的與方式 4.學習園產品加工方法之原理與實作					
課程訓練內容		1.果汁及蔬菜汁 2.果醬 3.蜜餞 4.醃漬食品 5.果醋 6.紫草膏					
實習課程與職場能力 之對應關係		養成園產品利用、產品開發人員。					
C41經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
愛玉籽	42	200	8400	每包30克，製作愛玉用			
檸檬	100	80	8000	製做果醋、果醬用			
蘋果	2	2500	5000	每箱約64顆，製作蘋果醬用			
砂糖	10	760	7600	每包2公斤，每箱24包，製做果醬、果醋，醃漬蔬菜用			
酒精	4	1600	6400	每桶20公升，製做柚子皮清潔劑用			
冰糖	40	170	6800	製作果醋、果醬用，每包5斤			
高粱醋	40	600	24000	每箱6瓶，每瓶600ml，製作果醋、醃漬蔬菜用			
黑麻油	6	460	2760	每瓶2.8L，製作紫草膏用			
小計			68960				
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						

32. 實習材料費(C54)

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
C54	產業特殊需求類 科	農業 群	農場經營 科	三年 級	37	香草作物生產實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		本科目標在於訓練學生熟悉香草作物栽培及應用，進而結合地方特色，庭園景觀，香草民宿，休閒農場，開發本土精油、精露及芳香療法之推廣。 對應之職場或職務：養成香草農場、有機農場、養生會館、銀髮族安養院(療養院)工作人員相關領域之優秀人才。					
課程訓練內容		1. 認識香草作物。 2. 能實際操作香草作物的繁殖及種植。 3. 能實際應用香草作物於生活上。 4. 能熟練香草精油之提煉。					
實習課程與職場能力 之對應關係		養成香草農場、有機農場、養生會館、銀髮族安養院(療養院)工作人員相關領域之優秀人才能力。					
C54經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
香草植株		205	40	8200	香草作物之栽培與調製(每人10種香草，分10次實習，共410植株)		
香草護唇膏材料包		37	200	7400	香草作物加工應用及推廣(蜜蠟、唇管、橄欖油、甜橙精油、乳木果油等材料)		
香草精油手工冷皂材料包		37	200	7400	香草作物加工應用及推廣(椰子油、棕櫚油、橄欖油及氫氧化鈉等材料)		
香草豬排材料包		37	100	3700	香草作物加工應用及推廣(豬肉和醃料等材料)		
小計				26700			
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						

33. 實習材料費(C56)

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
C56	產業特殊需求類 科	農業 群	農場經營 科	二年 級	35	農藝實務	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		農場人員、農夫、噴藥人員、園藝人員、生態調查人員、園丁					
課程訓練內容		1. 學習植物識別、工具識別、植物繁殖、花藝設計、病蟲害防治、肥料施用 2. 學習田間種植及管理之能力 3. 學習植株識別能力 4. 學習噴藥能力					
實習課程與職場能力 之對應關係		1. 學習常見植物及工具識別能力 2. 學習田間種植技巧 3. 學習田間噴藥的實作能力 4. 學習水田種植及管理之能力					
C56經費概算							
項目 名稱	數量	單價	合計	說明			
長條 盆	35	100	3500	花卉栽培使用			
玫瑰	16	350	5600	玫瑰繁殖用(單位:把)			
蔬菜 苗	30	200	6000	田間實習及丙級學生實作之作物幼苗(如高麗菜、青花菜、花椰菜等蔬菜苗)			
花卉 種子	165	40	6600	三色堇、大波絲菊、金蓮花、向日葵等花卉類植株識別(單位:包)			
小計			21700				
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						

34. 實習材料費(C57)

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
C57	產業特殊需求類 科	農業 群	農場經營 科	一年 級	40	作物生產實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		本科目標在於訓練學生作物生產之栽培、推廣及其應用，發展作物生產的農業產業，進而結合休閒產業地方特色，積極輔導推動農業轉型發展，促進農業社會再造，創造農業之新生命力。 對應之職場或職務：有機農場的工作人員相關領域之優秀人才。					
課程訓練內容		1. 認識作物之識別 2. 學習作物生產農業之栽培及管理。 3. 能實際操作作物生產農業之堆肥管理及製作。 4. 能實際應用作物生產農業的繁殖方法及肥培管理。					
實習課程與職場能力 之對應關係		養成作物生產農場工作人員相關領域之優秀人才能力。					
C57經費概算							
項目名 稱	數量	單價	合計	說明			
培養土	30	400	12000	育苗使用			
植栽種 苗	40	200	8000	作物生產植栽種苗(甘藷、洛神葵、蔬菜類、花卉類、特用作物類等)			
作物種 子	40	200	8000	作物生產用之種子(大豆、大麥、小麥、玉米、高粱、五穀雜糧類等)			
小計			28000				
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						

35. 實習材料費(C58)

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
C58	實用技能學 程	農業 群	休閒農業 科	三年 級	36	染料作物利用實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		本科目標在於訓練學生藉由染料作物利用實習，學習植物染技法和染布後製-拼布染布複合技法。將各項染材材料開發設計為學生自我成果產品，如染布後背束口袋和抱枕、染拼布粽子零錢包、染拼布娃娃等作品，由物質親手製作的創造力技能，養成學生由農業生產跨越休閒服務產業領域之優秀人才。對應之職場或職務：民宿或休閒農場的染布及農業體驗教師。					
課程訓練內容		1. 熟練植物染及藍染染布技法之農事實作技能。 2 發揮自我創意，將染過的試布，染布後製做成後背束口袋、抱枕、杯墊、錢包、水壺束口袋等 產品。 3. 培養學生探索整理染料作物園區之栽培能力。					
實習課程與職場能力 之對應關係		本科目標在於訓練學生藉由染料作物利用實習，學習植物染及藍染技法，染布後製-拼布染布複合技法之能力，養成學生由農業生產跨越休閒服務產業領域的優秀人才之能力。					
C58經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
染布(薄胚布)		36	50	1800	染布用的薄胚布(單位:呎)		
染布(厚胚布)		36	100	3600	染布用的厚胚布(單位:呎)		
脂膠蟲染材		36	400	14400	動物性染材		
飾品加工零件 材料包		36	150	5400	穿繩器、吊飾繩、拉鍊、扣環、皮繩、木擋珠、織帶、珠粒		
墨水樹染材		36	300	10800	植物染材材料		
小計				36000			
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						

36. 實習材料費(C59)

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
C59	實用技能學程	農業群	休閒農業科	三年級	36	飲料調製I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1、休閒農場餐飲部門從業人員 2、民宿業者餐飲部門從業人員					
課程訓練內容		1、咖啡拉花 2、飲料調製、水果盤					
實習課程與職場能力 之對應關係		1、民宿及休閒農場都會提供旅客休閒飲料、水果。 2、餐飲美學可創造經濟價值，漂亮的咖啡拉花、果雕及精緻的水果盤可提升遊客滿意度、提高市場競爭力。					
C59經費概算							
項目 名稱	數量	單價	合計	說明			
新鮮 蔬果	36	150	5400	奇異果、柳橙、檸檬、金桔			
咖 啡 豆	2	400	800	咖啡拉花應用			
鮮 奶	21	75	1575	咖啡拉花應用			
飲料 調製 原物 料	36	250	9000	奇異果果露、果糖、乳酸菌飲料、鳳梨汁、無色汽水、櫻桃汁、紅石榴糖漿、雞蛋、百香果果露、蜂蜜、阿薩姆紅茶葉、奶精粉、綠薄荷糖漿、榛果糖漿、摩卡粉、泡沫鮮奶油、綜合熱咖啡粉、蘋果果露、抹茶糖漿、熱奶泡、紫羅蘭花茶、香草糖漿、紅茶包、綜合冰咖啡粉。			
小計			16775				
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						

37. 實習材料費(C60)

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
C60	實用技能學程	農業群	休閒農業科	三年級	36	民宿管理I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		1、休閒農場餐飲部門從業人員 2、民宿業者餐飲部門從業人員					
課程訓練內容		1、鄉土特色餐製作 2、地區農特產品加工延伸小吃及烘焙利用					
實習課程與職場能力 之對應關係		1、民宿及休閒農場都會提供特色菜餚及簡餐 2、學習利用在地食材製作的鄉土特色小吃、烘焙及餐點，可增加顧(遊)客滿意度、推廣在地農特產品、增加收入並提升市場競爭力。					
C60經費概算							
項目 名稱	數量	單價	合計	說明			
餐點 原物料	36	400	14400	吳郭魚、雞肉、蠔油、麵粉、乾米粉、後腿肉、樹子、蝦皮、蛋、白米、鳳梨罐頭、肉鬆、沙拉油、醬油、味素米酒、米酒、糖、鹽、冰塊、胡椒粉、玻璃瓶、塑膠瓶。			
新鮮 蔬果	36	150	5400	鳳梨、柳丁、柳橙、青江菜、柑橘、白柚、紅辣椒、洛神、青椒、薑、蔥、蒜頭、香菇、紅蘿蔔、蘿蔔乾。			
瓦斯	6	700	4200				
小計			24000				
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						

38. 實習材料費(C63)

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
C63	實用技能學 程	農業 群	休閒農業 科	二年 級	35	香草作物生產實習 I	106
設科目標所對應之 職場或職務內容		本科目標在於訓練學生熟悉香草作物栽培及應用，進而結合地方特色，庭園景觀，香草民宿，休閒農場，開發本土精油、精露及芳香療法之推廣。 對應之職場或職務：香草農場、有機農場、養生會館、銀髮族安養院(療養院)工作人員相關領域之優秀人才。					
課程訓練內容		1. 認識香草作物。 2. 能實際操作香草作物的繁殖及種植。 3. 能實際應用香草作物於生活上。 4. 能熟練香草精油之提煉。					
實習課程與職場能力 之對應關係		養成香草農場、有機農場、養生會館、銀髮族安養院(療養院)工作人員相關領域之優秀人才能力。					
C63經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
香草餅乾材 料包		35	100	3500	香草作物加工應用及推廣(麵粉、奶油、牛奶、蛋等材料)		
香草植株		185	20	3700	香草作物識別及栽培(每人5種香草，分5次實習，共185個植株)		
香草雞排材 料包		35	150	5250	香草作物加工應用及推廣(雞肉和醃料)		
熱製皂		35	250	8750	香草作物加工應用及推廣(皂基、包皂膜、色粉、厚紙巾等材料)		
小計				21200			
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						

39. 實習材料費(C65)

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
C65	產業特殊需求 類科	農業 群	農場經營 科	三年 級	37	染料作物生產利用實習 I	106
設科目目標所對應之 職場或職務內容		本科目標在於訓練學生藉由染料作物利用實習，學習植物染和藍染技法複合技法，將各項染材材料開發設計，開創多種顏色在染布上，猶如作畫在畫布上，呈現新的自我成果作品，提升學生的自信心。植物染是老祖宗的智慧與藝術的結合，如今已式微，期待傳承並推廣，應用在現代新農業中，展現獨特風格。 對應之職場或職務：休閒農場的染布及農業體驗教師。					
課程訓練內容		1. 熟練染布技法之農事實作技能，如植物染，藍染的複合技法之漸層染等染布技法之學習。 2. 培養學生欣賞染布藝術的能力。 3. 培養學生染布之各種技能，認識傳統染色植物，並開發及利用天然染材。 4. 發揮自我創意，熟練各種染布技能，並設計自我作品之能力。					
實習課程與職場能力 之對應關係		本科目標在於訓練學生藉由染料作物利用實習，學習植物染布和藍染技法複合技法之能力，將各項染材材料開發設計為自我成果產品，可產生共鳴體驗及認同的創造力技能，養成學生由農業生產跨越休閒服務產業領域的優秀人才之能力。					
C65經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
染布技法材料包	37	140	5180	染布綁紮、縫染、防染技法用(繡花針、棉繩、曬衣架、鴨舌板、鐵夾子、塑膠袋、橡皮筋、木夾板等)			
藍靛精粉	37	800	29600	植物染材(單位:罐)			
染布試布	37	60	2220	染布用(單位:碼)			
小計			37000				
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						

(二)專業證照訓練材料費

1. 專業證照訓練材料費(D1)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱	辦理年度
D1	職業類科-日間部	機械群	機械科	一年級	80	車床丙級	106
專業證照訓練內容		車床工(車外徑、端面、切槽、切斷、車階級、車牙、公母套配合等技能)					
預估訓練實施時間		106年9月~106年12月			訓練地點	機械科車床工廠	
D1經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵棒 ø45x150 mm	80	1000	80000	學生利用假日到校加強計20次；每次每人使用1支圓光棒(ø 45x150mm單價50元；20*50=1000元)			
小計			80000				
附件		■ 1. 學生參與名冊					

8. 專業證照訓練材料費(D3)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱	辦理年度
D3	職業類科-日間部	機械群	機械科	三年級	72	CNC車床乙級	106
專業證照訓練內容		1. 數值控制車床刀具夾具之選用安裝設定、加工流程規法、程式設計、安全衛生教育。 2. 針對檢定題目反覆練習提高檢定通過率					
預估訓練實施時間		106/08 - 106/12		訓練地點		機械科數值控制教室	
D3經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵棒 ø65×100 mm	72	975	70200	學生利用假日到校加強計13次；每次每人使用1支光圓鐵棒(ø60×100 mm單價75元；13*75=975元)			
小計			70200				
附件		■ 1. 學生參與名冊					

9. 專業證照訓練材料費(D4)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱	辦理 年度
D4	進修部	機械群	機械科	一年級	30	車床丙級	106
專業證照訓練內容		1. 車床工(車外徑、端面、切槽、切斷、車階級、車牙、公母套配合等技能) 2. 利用重複練習提高檢定通過率					
預估訓練實施時間		106年9月~106年12月			訓練地點	機械科車床工廠	
D4經費概算							
項目名稱	數量	單價	合計	說明			
光圓鐵棒 ø45×150 mm	30	1000	30000	學生利用假日到校加強計20次；每次每人使用1支圓光棒(ø 45x150mm單價50元；20*50=1000元)			
小計			30000				
附件		■ 1. 學生參與名冊					

10. 專業證照訓練材料費(D5)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人 數	專業證照訓練 名稱	辦理 年度
D5	產業特殊需求 類科	農業 群	畜產保健 科	二年 級	38	肉製品加工丙級	106
專業證照訓練內容		1. 肉製品加工丙級訓練(乳化類)-貢丸製作 2. 肉製品加工丙級訓練(乳化類)-法蘭克福香腸製作 3. 肉製品加工丙級訓練(醃漬類)-香腸製作 4. 肉製品加工丙級訓練(醃漬類)-臘肉製作 5. 肉製品加工丙級訓練(醃漬類)-板鴨製作					
預估訓練實施時間		106學年度第一學期		訓練地點		畜產保健科畜產加工教室	
D5經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
豬後腿肉		284	100	28400	肉製品加工丙級訓練(單位：斤)		
豬帶皮腹脇肉(三層肉)		40	120	4800	肉製品加工丙級訓練(單位：斤)		
豬背脂肉(二層油)		80	60	4800	肉製品加工丙級訓練(單位：斤)		
小計				38000			
附件		■ 1. 學生參與名冊					

11. 專業證照訓練材料費(D8)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	專業證照訓練名稱	辦理 年度
D8	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	三年級	75	工程測量乙級、建築製圖應用乙級	106
專業證照訓練內容		工程測量乙級 1. 閉合導線測量與計算。 2. 經緯儀前方交會測量。 3. 光線法及間接高程測量。 4. 單曲線中心樁坐標之計算及測設。 5. 閉合水準測量及間視點高程測量。 6. 中心樁高程測量及縱斷面圖繪製。 7. 方格水準測量。 8. 了解各項電子式儀器、工具之概況 9. 電子式測量實務準備方向及重點 10. 電子式測量實務所使用儀器之構造、性能分析 11. 電子式測量實務操作技巧之要求 12. 電子式測量實務操作技巧之熟練度與運用 13. 電子式測量實務操作之評鑑 建築製圖應用乙級 建築平面圖：一樓平面圖、二至五樓平面圖、屋頂層平面圖 樓梯詳圖：樓梯平面及剖面圖 建築立面圖：正向立面圖、右側立面圖 結構平面圖：基礎到五樓結構平面圖、屋頂結構平面圖 2檢定總人數為75人，須待9月報名後才能確定分別人數為幾人。					
預估訓練實施時間		工程測量乙級：106年9月~106年12月 建築製圖應用乙級：106年9月~106年12月			訓練地點	工程測量乙級：教室、走廊及操場 建築製圖應用乙級：電腦繪圖教室、製圖教室	
D8經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
道林紙(A1規格50張)		35	300	10500	乙級題目手繪項練習用		
小計				10500			
附件		■ 1. 學生參與名冊					

2. 專業證照訓練材料費(D15)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人 數	專業證照訓練名 稱	辦理 年度	
D15	職業類科-日 間部	食品 群	食品加工 科	一年 級	84	烘焙食品(麵包) 丙級	106	
專業證照訓練內容		1. 山形白土司麵包 2. 布丁餡甜麵包 3. 圓頂葡萄乾土司麵包 4. 圓頂奶油土司 5. 圓形紅豆甜麵包 6. 圓形奶酥甜麵包 7. 橄欖形餐包						
預估訓練實施時間		106年9月-106年12月			訓練地點	食品加工科烘焙工場		
D15經費概算								
項目名稱					數量	單價	合計	說明
酵母粉(20磅/箱)					2	2100	4200	
蛋(20斤/箱)					10	800	8000	
奶粉(25斤/袋)					5	3600	18000	
卡士達粉(5斤/包)					4	1000	4000	
葡萄乾(30磅/箱)					2	1500	3000	
麵粉(22kg /包)					10	650	6500	
安佳奶油					2	5000	10000	
小計							53700	
附件		■ 1. 學生參與名冊						

3. 專業證照訓練材料費(D16)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人 數	專業證照訓練名 稱	辦理 年度
D16	職業類科-日 間部	食品 群	食品加工 科	二年 級	73	食品檢驗分析丙 級	106
專業證照訓練內容		1. 實驗器具之認識 2. 乾熱滅菌及濕熱滅菌之 操作 3. 細菌細胞大小之測定 4. 酵母菌細胞之觀察 5. 食品中生菌數檢驗 6. 標準鹼溶液的配製與標 定 7. 標準酸溶液的配製與標定 8. 食品中有機酸含量之測 定 9. 粗脂肪之萃取 10. 油脂過氧化價檢驗 11. 罐頭食品之檢驗及pH計之使用 12. 果汁之減壓過濾及pH 值測定 13. 水質之檢驗					
預估訓練實施時間		106年9月-106年12月			訓練地點		食品加工科實驗室
D16經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
偏磷酸(瓶)			5	2200	11000		
鳳梨罐頭(24罐/箱)			4	950	3800	罐頭食品之檢驗	
硫代硫酸鈉(瓶)			5	350	1750		
碘化鉀(瓶)			5	2000	10000		
圓筒濾紙(盒)			10	1620	16200		
小計					42750		
附件		■ 1. 學生參與名冊					

4. 專業證照訓練材料費(D17)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人 數	專業證照訓練名 稱	辦理 年度	
D17	實用技能學 程	食品 群	烘焙食品 科	一年 級	42	烘焙食品(麵包)丙 級	106	
專業證照訓練內容		1. 山形白土司麵包 2. 布丁餡甜麵包 3. 圓頂葡萄乾土司麵包 4. 圓頂奶油土司 5. 圓形紅豆甜麵包 6. 圓形奶酥甜麵包 7. 橄欖形餐包						
預估訓練實施時間		106年9月-106年12月			訓練地點	食品加工科烘焙工場		
D17經費概算								
項目名稱					數量	單價	合計	說明
酵母粉(20磅/箱)					1	2100	2100	
蛋 (20斤/箱)					7	800	5600	
酥油					5	1000	5000	
麵粉 (22kg /包)					30	650	19500	
奶粉 (25斤/袋)					1	3600	3600	
卡士達粉(5斤/包)					2	1000	2000	
葡萄乾(30磅/箱)					1	1500	1500	
小計							39300	
附件		■ 1. 學生參與名冊						

5. 專業證照訓練材料費(D21)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人 數	專業證照訓練 名稱	辦理 年度
D21	產業特殊需求 類科	農業 群	農場經營 科	二年 級	35	園藝丙檢	106
專業證照訓練內容		園藝丙級共四道術科題目(園藝作物和資材識別，氮磷鉀三肥料配製，玫瑰高壓繁殖法，園藝病蟲害防治噴藥操作)，每道題目4小時模擬演練操作，每人10次培訓練習。 註:實習材料使用在產業特殊需求科(農經科)之補救教學上，大多同學都需要上補救教學課程，且多為假日加強練習，國教署目前只有補助教師指導費，卻無材料費用，尚之可惜，所以，材料有重複購買之必要性。					
預估訓練實施時間		106年9月~106年12月		訓練地點	農經科-農經科科館及實習田		
D21經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
玫瑰		12	350	4200	玫瑰高壓繁殖法練習用		
小計				4200			
附件		■ 1. 學生參與名冊					

6. 專業證照訓練材料費(D22)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人 數	專業證照訓練 名稱	辦理 年度
D22	產業特殊需求 類科	農業 群	農場經營 科	一年 級	40	農藝丙檢	106
專業證照訓練內容		農藝丙級共五道術科題目(農藝作物識別，作物病蟲害識別，中耕機操作，作田圭實作，農藝病蟲害防治噴藥操作)，每道題目4小時模擬演練操作，每人10次培訓練習。 註:實習材料使用在產業特殊需求科(農經科)之補救教學上，大多同學都需要上補救教學課程，且多為假日加強練習，國教署目前只有補助教師指導費，卻無材料費用，尚之可惜，所以，材料有重複購買之必要性。					
預估訓練實施時間		106年9月~106年12月		訓練地點	農經科-農經科科館及實習田		
D22經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
柴油		168	25	4200	操作中耕機使用。單位:L		
汽油		200	30	6000	操作中耕機使用		
小計				10200			
附件		■ 1. 學生參與名冊					

7. 專業證照訓練材料費(D23)

編號	學制	群別	科別 (學程)	年級	學生人 數	專業證照訓練名 稱	辦理 年度
D23	實用技能學 程	農業 群	休閒農業 科	一年 級	40	農藝丙檢	106
專業證照訓練內容		農藝丙級共五道術科題目(農藝作物識別，作物病蟲害識別，中耕機操作，作田圭實作，農藝病蟲害防治噴藥操作)，每道題目4小時模擬演練操作，每人10次培訓練習。 註:實習材料使用在產業特殊需求科(農經科)之補救教學上，大多同學都需要上補救教學課程，且多為假日加強練習，國教署目前只有補助教師指導費，卻無材料費用，尚之可惜，所以，材料有重複購買之必要性。					
預估訓練實施時間		106年9月~106年12月		訓練地點		農經科-農經科科館及實習田	
D23經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
培養土		45	400	18000	作物生產農業之栽培管理(學生每人1包)		
農藝作物種子及苗		40	200	8000	作物生產農業之栽培管理(農藝作物等)(學生每人栽種3種作物)		
小計				26000			
附件		■ 1. 學生參與名冊					

(三)證照考試報名費

1. 證照考試報名費(E2)

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
E2	職業類科-日間部	機械群	機械科	三年級	18301	30	CNC車床乙級	106
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		4270	
預估報名時間		106-09-01			預估考試地點		勞動部勞動力發展署	
預估考試時間		106-12-29						
證照、考試與所對應產業別技能相關性		CNC車床銑床技術人員、工具機製造或管理人員等。						
經費概算								
項目名稱		數量	單價	合計	說明			
參與學生		30	1000	30000	預估30人，每人補助1,000元			
小計				30000				
附件		■ 1. 學生參與名冊						
		■ 2. 單一丙級或單一級別證明						

2. 證照考試報名費(E3)

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
E3	職業類科-日間部	機械群	機械科	三年級	18500	10	機械加工乙級	106
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		2170	
預估報名時間		106-09-01			預估考試地點		勞動部勞動力發展署	
預估考試時間		106-12-29						
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		精密機械技術人員、工具機製造或管理人員等。						
經費概算								
項目名稱	數量	單價	合計	說明				
參與學生	10	1000	10000	預估10人，每人補助1,000元				
小計			10000					
附件	■ 1. 學生參與名冊							
	■ 2. 單一丙級或單一級別證明							

3. 證照考試報名費(E5)

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
E5	產業特殊需求類科	農業群	畜產保健科	二年級	09400	38	肉製品加工丙級	106
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		106-09-05			預估考試地點		弘光科大	
預估考試時間		106-12-29						
證照、考試與所對應產業別技能相關性		1. 從事肉製品加工之相關工作人員。 2. 從事肉製品加工生產及改良之實驗、檢驗及分析等技術工作，成為肉製品加工工作人員。 3. 可創業生產肉製品加工販售。 4. 農業群相關證照，推甄科大可加分。						
經費概算								
項目名稱		數量	單價	合計	說明			
參與學生		38	1000	38000	38人每人補助1,000元			
小計				38000				
附件		■ 1. 學生參與名冊						
		■ 2. 單一丙級或單一級別證明						

4. 證照考試報名費(E6)

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
E6	職業類科-日間部	機械群	生物產業 機電科	三年級	08000	7	氣壓乙級	106
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		3100	
預估報名時間		106-09-01			預估考試地點		私立中州科技大學	
預估考試時間		106-12-29						
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		本科學生一年級考取氣壓丙級證照通過率近100%，於高三時可報考氣壓乙級，礙於報名費高達\$3100，致使報考氣壓乙級證照考試人數難以突破，透過此提升學生實習能力實作能力計畫報名費補助。相信報考意願大幅提升，若能取得氣壓乙級證照，便能參加並取得上銀科技主辦「自動化工程師認證」，使業界徵才更順暢，投入就業市場。						
經費概算								
項目名稱		數量	單價	合計	說明			
參與學生		7	1000	7000	每名補助1000元，共7名			
小計				7000				
附件		■ 1. 學生參與名冊						
		■ 2. 單一丙級或單一級別證明						

5. 證照考試報名費(E8)

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
E8	職業類科-日間部	農業群	園藝科	三年級	13600	10	造園景觀乙級	106
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		4770	
預估報名時間		106-09-01			預估考試地點		明道大學	
預估考試時間		106-12-29						
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		園藝、造園景觀						
經費概算								
項目名稱		數量	單價	合計	說明			
參與學生		10	1000	10000	每人補助1000元			
小計				10000				
附件	■ 1. 學生參與名冊							
	■ 2. 單一丙級或單一級別證明							

6. 證照考試報名費(E14)

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
E14	職業類科- 日間部	土木與建 築群	建築 科	三年 級	04202	67	測量—工程測 量乙級	106
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		1800			
預估報名時間		106- 09- 01	預估考試地點		國立員林高級農工職業學校、勞動 部勞動力發展署中彰投分署、國立 中興大學附屬臺中高級農業職業學 校、國立埔里高級工業職業學校等 合格術科場地			
預估考試時間		106- 12- 30						
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		工程測量乙級考驗的是考生是否具備熟練操作經緯儀、水準儀 之能力，其中包含： 閉合導線測量與計算 經緯儀前方交會測量 光線法及間接高程測量 單曲線中心樁坐標之計算及測設 閉合水準測量及間視點高程測量 中心樁高程測量及縱斷面圖繪製 方格水準測量 以上皆是測量從業人員所需具備的能力						
經費概算								
項目名稱		數量	單價	合計	說明			
參與學生		67	1000	67000	實際人數待報名後確定			
小計				67000				
附件		■ 1. 學生參與名冊						
		■ 2. 單一丙級或單一級別證明						

7. 證照考試報名費(E15)

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
E15	職業類科-日間部	土木與建築群	建築科	三年級	21100	7	建築製圖應用乙級	106
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			1870		
預估報名時間		106-09-01	預估考試地點			國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校、國立秀水高級工業職業學校、國立員林崇實高級工業職業學校、中州學校財團法人中州科技大學等合格術科場地		
預估考試時間		106-12-29						
證照、考試與所對應產業別技能相關性		建築製圖應用乙級考試為評斷考生應用的能力，內容包含以提供之平面圖、結構平面圖、門窗表等資訊，完成題目要求：背向立面圖、兩側立面圖 任意指定之剖面圖(各總剖面及局部剖面) 相關施工大樣圖(該棟建築物之各細部大樣圖) 建築法規檢討用之面積計算(建築面積、建蔽率、容積率、有效採光面積、通風面積、磚牆數量、鋼筋數量、居室面積) 以上皆是建築師事務所員工、監工人員、監造人員所需之基本能力。						
經費概算								
項目名稱		數量	單價	合計	說明			
參與學生		7	1000	7000	9月報名後確定名單			
小計				7000				
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、106會計年度(106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)
C1	80000		
C2	80000		
C3	77220		
C4	75600		
C5	70560		
C6	71280		
C7	30000		
C8	30000		
C9	14000		
C11	13860		
C12	14000		
C13	40000		
C14	38000		
C15	7740		
C16	27400		
C17	41750		
C18	74000		
C19	72800		
C20	37920		
C21	5130		
C27	79995		
C28	77360		
C29	77970		
C30	77300		
C31	70000		
C32	40850		
C33	23995		
C34	24000		

C39	74000		
C40	80000		
C41	68960		
C54	26700		
C56	21700		
C57	28000		
C58	36000		
C59	16775		
C60	24000		
C63	21200		
C65	37000		
D1		80000	
D3		70200	
D4		30000	
D5		38000	
D8		10500	
D15		53700	
D16		42750	
D17		39300	
D21		4200	
D22		10200	
D23		26000	
E2			30000
E3			10000
E5			38000
E6			7000
E8			10000
E14			67000
E15			7000
小計	1807065	404850	169000
合計(C)+(D)+(E)			2380915
其他費用			0

106會計年度總申請經費			2380915
--------------	--	--	---------

承辦人： 承辦主任： 主(會)計主任： 校長：

二、107會計年度(107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)
小計			
合計(C)+(D)+(E)			0
其他費用			0
107會計年度總申請經費			0

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

