

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：104/04/20

學制		總班級數	總學生數	備註
1.普通科		班	人	
2.職業類科	日間部	43 班	1,352 人	
	夜間部	班	人	
	建教合作班	班	人	
	綜合職能班	4 班	37 人	
3.綜合高中		班	人	
4.進修學校		班	人	
5.實用技能學程		班	人	
6.產學攜手專班		班	人	
7.雙軌訓練旗艦計畫		班	人	
8.產學訓專班		班	人	
9.國中部		班	人	
		班	人	
合 計		47 班	1,389 人	

註：本表可由高職優質化計畫書複製；若不敷使用，請自行增加或調整。

請根據學校所對應之學制進行填寫，無對應者可予刪除或修改。

二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：104/04/20

群別	科別 (學程)	所屬 學制	一年級		二年級		三年級		四年級 以上		合計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
水產群	漁業科	3	1	27	1	18	1	26	-	-	3	71
	養殖科	3	1	24	1	28	1	34	-	-	3	86
海事群	輪機科	3	2	67	2	71	2	69	-	-	6	207
	航海科	3	1	35	1	39	1	34	-	-	3	108
電子群	電子科	3	1	32	1	20	1	31	-	-	3	83
	資訊科	3	1	32	1	28	1	34	-	-	3	94
食品群	水產食品科	3	2	65	2	70	2	74	-	-	6	209
商業群	航運管理科	3	2	53	2	45	3	66	-	-	7	164
餐旅群	餐飲管理科	3	2	66	2	78	2	78	-	-	6	222
動力機械群	汽車科	3	1	35	1	32	1	41	-	-	3	108
	綜合職能科	3	1	10	1	13	2	14	-	-	4	37
總計			15	446	15	442	17	501		-	47	1389
學生休學及輔導轉學			一年級		二年級		三年級		四年級 以上		合計	
人 數			25		12		1		0		38	

註：本表可由高職優質化計畫書複製修正；若不敷使用，請自行增加或調整。

三、學生畢業與考取證照概況

調查基準日：104/04/20

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	群別	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					
101	水產群	漁業科	19	0	0	-	4	21.1	13	68.4	2	10.5
	水產群	養殖科	22	0	0	-	5	22.7	15	68.2	2	9.1
	海事群	輪機科	73	53	1	4	19	31.5	47	64.4	3	4.1
	海事群	航海科	23	0	0	2	5	30.4	16	69.6	0	0.0
	電子群	電子科	24	23	2	7	10	70.8	6	25.0	1	4.2
	電子群	資訊科	32	32	3	10	20	93.8	1	3.1	1	3.1
	食品群	食品科	76	65	2	8	25	43.4	43	56.6	0	0.0
	商業群	航管科	33	30	4	7	20	81.8	5	15.2	1	3.0
	餐旅群	餐飲科	70	68	2	-	53	75.7	13	18.6	4	5.7
	動力機械群	汽車科	25	20	2	-	12	48.0	11	44.0	2	8.0
	合計		397	291	-	38	173	53.1	170	42.8	16	4.0
102	水產群	漁業科	25/8	0	0		3	37.5	4	50	1	12.5
	水產群	養殖科	31/16	0	0		2	12.5	10	62.5	4	25
	海事群	輪機科	74/59	50	1	4	20	40.7	31	52.5	4	6.8
	海事群	航海科	40/14	0	0	1	5	42.9	6	42.9	2	14.3
	電子群	電子科	29/24	19	2	2	10	50	10	41.7	2	8.3
	電子群	資訊科	34/29	30	3	5	17	75.9	7	24.1	0	0
	食品群	食品科	78/67	72	2	8	27	52.2	27	40.3	5	7.5
	商業群	航管科	53/28	46	4	4	11	53.6	10	35.7	3	10.7
	餐旅群	餐飲科	78/61	63	2	-	32	52.5	26	42.6	3	4.9
	動力機械群	汽車科	37/20	35	2	-	7	35	9	45	4	20
	合計		479/326	315	-	24	134	48.5	140	42.9	28	8.6
102 學年度應屆 479 人，取得畢業證書 326 人，畢業進路以取得畢業證書人數計算。												
103 學年度預計												

註：本表可由高職優質化計畫書複製修正；若不敷使用，請自行增加或調整。

貳、申請總表

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	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
C1	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	一	70	車鉗工實習 I
C2	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	一	70	輪機實習 I
C3	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	一	70	基本電工與實習 I
C4	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	二	67	船舶電器操作與保養實習 I
C5	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	二	67	船舶自動控制實習
C6	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	三	70	機電整合實習 II
C7	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	三	70	動力設備操作實習 I
C8	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	三	70	氣油壓控制實習
C9	日間部	動力機械群	汽車科	一	35	機車修護實習 I
C10	日間部	動力機械群	汽車科	一	35	引擎原理與實習
C11	日間部	動力機械群	汽車科	二	35	汽車底盤實習
C12	日間部	動力機械群	汽車科	二	35	電子概論與實習
C13	日間部	動力機械群	汽車科	三	31	電動機車修護實習
C14	日間部	動力機械群	汽車科	三	31	汽車綜合實習
C15	日間部	動力機械群	汽車科	三	31	汽油噴射引擎與實習
C16	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	一	70	烘焙食品加工實習 II
C17	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	二	64	食化與分析實習 II

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	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
C18	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	二	64	基礎食品加工食習 II
C19	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	二	64	食品加工食習 II
C20	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	三	70	進階食品加工實習 II
C21	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	三	70	水產品加工實習
C22	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	三	70	地方特產加工實習
C23	日間部 產業特殊類科	海事群	航海科	一	35	船藝實習 II
C24	日間部 產業特殊類科	海事群	航海科	二	39	結繩實習 II
C25	日間部	餐旅群	餐飲管理科	一	70	飲務實習 I
C26	日間部	餐旅群	餐飲管理科	一	70	飲務實習 II
C27	日間部	餐旅群	餐飲管理科	一	70	餐旅服務 I
C28	日間部	餐旅群	餐飲管理科	二	66	中餐烹飪實習 III
C29	日間部	餐旅群	餐飲管理科	二	66	中餐烹飪實習 IV
C30	日間部	餐旅群	餐飲管理科	三	78	餐飲實習 I
C31	日間部	餐旅群	餐飲管理科	三	78	餐飲實習 II
D1	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	二	67	室內配線實習 II
D2	日間部	動力機械群	汽車科	一	35	機器腳踏車修護丙級
D3	日間部	動力機械群	汽車科	二	35	氣壓丙級
D4	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	一	70	丙級烘焙食品-麵包
D5	日間部	餐旅群	餐飲管理科	二	66	中餐丙級證照(葷食)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	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
D6	日間部	商管群	航運管理科	二	53	電腦軟體應用丙級
D7	日間部	電機電子群	資訊科	三	27	乙級電腦硬體裝修
D8	日間部	電機電子群	資訊科	二	32	丙級工業電子
D9	日間部	電機電子群	電子科	三	13	乙級電腦硬體裝修
E1	日間部	動力機械群	汽車科	三	15	機車修護乙級
E2	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	二	46	丙級水產加工(單一級別)
E3	日間部	商管群	航運管理科	三	23	電腦軟體應用乙級
E4	日間部	電機電子群	資訊科	三	27	乙級電腦硬體裝修
E5	日間部	電機電子群	電子科	三	13	乙級電腦硬體裝修
合計學生人數			2221 人次			

參、規劃表

(一)實習材料費規劃表

1.實習材料費(C1)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C1	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	一	70	車鉗工實習 I
設科目標所對應之職場或職務內容		一、培養正確的手工具、量具與車床操作技能。 二、培養正確的機械加工方法。 三、認識工場管理與機械維護。 四、能瞭解工廠安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、工場安全之意義、目的與守則 二、基本工具、量具使用 三、劃線 四、銼削 五、鋸削 六、鑿削 七、鑽孔攻鉸孔 八、車床基本操作 九、基本端面、外徑車削 十、倒角與切斷 十一、錐度車削 十二、階級車削及壓花 十三、車床上攻螺紋 十四、綜合練習				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為基本入行技術工作，全屬輪機技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於陸上，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C1 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	磨光鐵材	1000kg	35	35,000	車鉗工實習用	
	捨棄式車刀片	240 片	50	12,000	車工實習用	
	Φ10 鑽頭	10 包	900	9,000	鉗工實習用	
	18T 鋸條	4 盒	3,500	14,000	鉗工實習用	
小計				70,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

2.實習材料費(C2)

編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C2	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	一	70	輪機實習 I
設科目標所對應之職 場或職務內容		一、培養學生機車修護丙級技術士相關能力。 二、熟練丙級術科所有題型之規範。 三、培養尊師重道之態度表現。 四、良好實習工作習慣與職業道德之養成。 五、能將所學融會貫通，運用於其他相關領域。				
課程訓練內容		一、工場安全之意義、目的與守則 二、輪胎更換 三、後輪煞車系統 四、煞車鋼索更換 五、前輪煞車系統(油壓碟煞) 六、四行程引擎基礎理論 七、四行程引擎分解與組合 八、有段變速傳動系統 九、無段變速傳動系統 十、離合器更換 十一、引擎調整廢氣量測 十二、汽油噴射引擎 十三、燃油泵更換 十四、汽門間隙調整				
實習課程與職場能力 之對應關係		一、為增加輪機技術人員具備之重要基本能力。增加於陸上工作能力，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，使理論與實務相結合，具體落實職前能力培養，更能與職場連結。				
C2 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	R68 滑油	5 桶	1,700	8,500	引擎使用	
	WD-40	20 罐	150	3,000	機具保養	
	黃油 (恐龍 192)	20 罐	120	2,400	機具保養	
小計				13,900		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

3. 實習材料費(C3)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C3	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	一	70	基本電工與實習 I
設科目標所對應之職場或職務內容		一、瞭解基本電工原理，以熟悉航儀、輪機等相關電力設備的基礎知識。 二、瞭解基本電工的簡易應用，以熟悉操作航儀、輪機等相關電力設備的基礎技能。 三、能瞭解工廠安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、工場安全與衛生 二、基本概念 三、電阻的量度實驗 四、直流電壓電流實驗 五、交流電壓電流實驗 六、歐姆定律 七、克希荷夫定律實驗 八、戴維寧及諾頓定理實驗 九、惠斯登電橋實驗 十、RLC 暫態電路實驗 十一、檢波、濾波電路實驗 十二、諧振電路實驗 十三、電磁效應與電磁感應實驗 十四、電功率及功率因素實驗				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為 STCW2010 輪機技術人員應具備之重要基本能力。因應且配合國家航海人員考試，藉以提昇學生學習技能及能力。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。 四、經常與產業界保持聯繫，了解業界用人需求及展望，進而培養優秀之輪機技術人員。				
C3 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	1.25 mm ² 黃絞線	35 丸	480	16,800	配線測試使用	
	3.5 mm ² 絞線	20 丸	1,300	26,000	配線測試使用	
	Φ1.25 端子	4000 支	1	4,000	配線測試使用	
	Φ 3.5 端子	2000 支	1.5	3,000	配線測試使用	
小計				49,800		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

4.實習材料費(C4)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C4	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	二	67	船舶電器操作與保養實習 I
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、熟悉船用電器之基本保養修護。 二、能熟悉船用電器設備操作之方法。 三、熟悉電銲機操作及各種焊接方式。 四、能瞭解工廠安全、用電安全、衛生常識並確實遵守。 五、能養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、工場安全之意義、目的與守則 二、電銲設備介紹 三、起弧、點銲與電弧控制 四、平銲 五、對接平銲 六、橫銲 七、對接橫銲 八、立銲 九、對接立銲 十、角銲 十一、電錶使用 十二、船舶配電系統認識與檢測 十三、船舶電機認識與操作 十四、船舶電力系統保養與電機檢測				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為 STCW2010 輪機技術人員應具備之重要基本能力。因應且配合國家航海人員考試，藉以提昇學生學習技能及能力。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。 四、經常與產業界保持聯繫，了解業界用人需求及展望，進而培養優秀之輪機技術人員。				
C4 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	銲接鐵材	500 公斤	30	15,000	電銲實習用	
	銲條	10 箱	460	4,600	電銲實習用	

	1.25 mm ² 黃絞線	15 丸	480	7,200	電工實習用
	3.5 mm ² 絞線	10 丸	1,300	13,000	電工實習用
	Φ1.25 端子	2,000 支	1	2,000	電工實習用
	Φ3.5 端子	1,000 支	1.5	1,500	電工實習用
小計				43,300	
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊				

5. 實習材料費(C5)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱		
C5	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	二	67	船舶自動控制實習		
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、能協助船舶、動力廠等控制系統的運作及維修。 二、能協助陸空運機具、載具等控制系統的運作及維修。 三、熟悉船舶或動力廠之控制系統的基礎知識。 四、培養學生良好的職業道德、敬業精神及工業安全觀念。						
課程訓練內容		一、工場安全與衛生 二、控制之涵義 三、基本控制系統 PLC 基本指令 LD, LDI, AND, ANI OR, ORI, OUT, END ORB, ANB MPS, MPP, MRD MC, MCR 指令 四、電動機的啟動與停止配線控制 五、電動機多處啟動與停止配線控制						
實習課程與職場能力之對應關係		一、為 STCW2010 輪機技術人員應具備之重要基本能力。因應且配合國家航海人員考試，藉以提昇學生學習技能及能力。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。 四、經常與產業界保持聯繫，了解業界用人需求及展望，進而培養優秀之輪機技術人員。						
C5 經費概算								
項目名稱		數量	單價	合計	說明			
實習材料	1.25 mm ² 黃絞線	10 丸	480	4,800	配線控制使用			
	3.5 mm ² 絞線	5 丸	1,300	6,500	配線控制使用			
	Φ1.25 端子	1,000 支	1	1,000	配線控制使用			
	Φ3.5 端子	500 支	1.5	750	配線控制使用			
小計				13,050				
附件	<input type="checkbox"/> 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)							
	<input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表							
	<input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊							

6.實習材料費(C6)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C6	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	三	70	機電整合實習 II
設科目標所對應之職場或職務內容		一、瞭解機電整合的基本原理，以具備實際應用的知識。 二、瞭解機電整合原件之構造、維修等技能。 三、明瞭機電整合的功能，有效的應用動機電整合技術改善生活。 四、培養學生良好的職業道德、敬業精神及工業安全觀念。				
課程訓練內容		一、工場安全與衛生 二、機電整合簡介 三、電動機自動順序控制電路 四、電動機順序優先控制電路 五、電動機順序啟動停止電路 六、電動機斷電延遲電路 七、電動機 Y- Δ 降壓啟動電路 八、綜合應用				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為輪機技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於陸上，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C6 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	1.25 mm ² 黃絞線	35 丸	480	16,800	配線控制使用	
	3.5 mm ² 絞線	15 丸	1,300	19,500	配線控制使用	
	Φ 1.25 端子	4,000 支	1	4,000	配線控制使用	
	Φ 3.5 端子	2,000 支	1.5	3,000	配線控制使用	
小計				43,300		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

7.實習材料費(C7)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C7	日間部	海事群	輪機科	三	70	動力設備操作實習 I
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、瞭解船舶機艙各種主要動力設備之基本原理及組成。 二、瞭解船舶動力設備之基本保養維護。 三、瞭解船舶各種動力設備之性能、系統連結與安全之操作方法。 四、培養學生良好的職業道德、敬業精神及工業安全觀念。				
課程訓練內容		一、工場安全與衛生 二、主機操作實習 三、管路 四、閥 五、泵浦 六、壓縮機 七、熱交換器 八、冷凍空調 九、淨油機				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為 STCW2010 輪機技術人員應具備之重要基本能力。因應且配合國家航海人員考試，藉以提昇學生學習技能及能力。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。 四、經常與產業界保持聯繫，了解業界用人需求及展望，進而培養優秀之輪機技術人員。 五、此為三年級課程，與 C2 案重複購買部分項目的原因為本校輪機科各年級之實習課程，分別在不同之實習場所上課，C2 對象為一年級，C7 對象為三年級，上課場所不同，但有可能時段相同，故無法共用，所以需購置。				
C7 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	R68 滑油	2 桶	1,700	3,400	主輔機使用	
	迫緊	25kg	120	3,000	輔機製作迫緊用	
	夾盤式銅板墊片打孔器	1 組	5,000	5,000	輔機製作迫緊用	
	R-134a 冷媒	2 桶	3,000	6,000	冷凍機測試用	
	鐵管	50kg	30	1,500	輔機管牙機使用	
小計				18,900		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

8.實習材料費(C8)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C8	日間部	海事群	輪機科	三	70	氣油壓控制實習
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、介紹氣壓、油壓之原理元件構造，基本迴路及應用迴路。 二、使初學者能循序漸進一步一步學習，由基本氣油壓元件之認識與迴路實習，進而能為氣油壓系統設計奠定基礎。 三、有效的應用氣壓、油壓技術改善生活。 四、培養學生良好的職業道德、敬業精神及工業安全觀念。				
課程訓練內容		一、工場安全與衛生 二、氣壓之基本概念 三、氣壓元件介紹 四、氣壓丙檢第一題試題練習 五、氣壓丙檢第二題試題練習 六、氣壓丙檢第三題試題練習 七、氣壓丙檢第四題試題練習 八、氣壓丙檢第五題試題練習 九、氣壓丙檢第六題試題練習				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為輪機技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於陸上，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。 四、為配合國家技能檢定政策，提昇技術及職業教育，強化技術及職業教育之功能。				
C8 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	繼電器	24 只	2,000	48,000	氣油壓控制使用	
	5/2 電磁閥	5 只	2,500	12,500	氣油壓控制使用	
	電氣按鈕開關	3 只	2,300	6,900	氣油壓控制使用	
	電纜線 (香蕉插頭)	40 條	65	2,600	氣油壓控制使用	
小計				70,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

9.實習材料費(C9)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C9	日間部	動力機械群	汽車科	一	35	機車修護實習 I
設科目標所對應之 職場或職務內容		1.機車實習設科目標在培養學生具備機車基礎保養及檢修的技能，故學生畢業後可擔任機車維修人員等職務。				
課程訓練內容		1.機車煞車系統檢修與實習 2.機車傳動系統檢修與實習 3.四行程引擎分解組合 4.機車燃料系統檢修與實習 5.機車聲光系統檢修與實習 6.機車起動及充電系統檢修與實習				
實習課程與職場能力之對應關係		<p>透過機車實習課程訓練，使學生：</p> <p>1.學會機車煞車油、煞車來令片、碟煞及鼓煞系統維修與保養的能力。</p> <p>2.學會機車傳動系統離合器、皮帶盤維修與保養能力</p> <p>3.學會做引擎細部分解與組合的能力。</p> <p>4.學會機車汽油泵、燃油管路及化油器清潔保養的能力。</p> <p>5.學會機車照明燈路、警告指示燈路等檢修保養的能力</p> <p>6.學會機車起動線路、充電線路基礎查修的能力。</p> <p>7.以上課程為從事機車維修人員所需具備的基礎能力，因學校實習材料經費有限，導致部份實習僅能由老師示範教學，學生參與度降低，希望能透過「實習實作計劃」增加材料經費，落實學生機車實習操作教學。</p>				
C9 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	煞車油	25	160	4,000	學生煞車實習用	
	車身覆蓋	10	1,500	15,000	學生進行各項實習時拆卸更換用	
	輪胎	10	800	8,000	學生進行煞車及傳動系統實習用	
	發電機總成	10	800	8,000	學生進行起動及充電系統檢修與實習用	
小計				35,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

10.實習材料費(C10)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C10	日間部	動力機械群	汽車科	一	35	引擎原理與實習
設科目標所對應之 職場或職務內容		1.引擎原理與實習設科目標在培養學生具備引擎基礎保養、拆解維修、量測調整的能力，故學生畢業後可從事汽車維修技術人員等職務。				
課程訓練內容		1.手工具與引擎零組件認識 2.汽油引擎拆裝及量測。 3.汽油引擎起動與調整 4.汽油引擎潤滑系統檢修實習 5.汽油引擎冷卻系統檢修實習 6.汽油引擎廢氣排放系統檢測實習				
實習課程與職場能力之對應關係		透過課程訓練，使學生： 1.認識各式手工具的名稱與應用 2.學會引擎大修步驟與注意事項 3.學會引擎起動及各種調整引擎狀態的方法 4.學會機油及機油濾清器更換、潤滑系統各元件檢修。 5.學會冷卻水、水箱及冷卻系統各元件檢修與更換。 6.學會廢氣檢測與調整。 7.以上課程為從事汽車維修人員所需具備的基礎能力，但因學校實習材料經費有限，導致部份實習僅能由老師示範教學，學生參與度降低，希望能透過「實習實作計劃」增加材料經費，落實學生機車實習操作教學。				
C10 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	機油	50	200	10,000	引擎潤滑系統實習用	
	水箱精	20	200	4,000	引擎冷卻系統實習用	
	電瓶	4	2,500	10,000	引擎起動與調整實習用	
小計				24,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

11.實習材料費(C11)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C11	日間部	動力機械群	汽車科	二	35	汽車底盤實習
設科目標所對應之 職場或職務內容		1.汽車底盤實習設科目標在培養學生具備汽車底盤方面，包括：變速箱、煞車系統、輪胎拆裝、避震器、傳動軸及其他底盤方面之檢修與保養。學生畢業後可從事汽車維修技術人員等職務。				
課程訓練內容		1.煞車系統實習 2.輪胎拆裝與平衡實習 3.變速箱拆裝實習 4.驅動軸拆裝實習 5.懸吊系統拆裝實習				
實習課程與職場能力之對應關係		透過實習課程訓練，使學生： 1.具備油壓煞車及煞車系統維修能力 2.具備汽車輪胎的拆裝及平衡校正的能力 3.具備車輛手排及自排變速箱拆裝的能力 4.具備車輛前輪驅動軸拆裝及保養的能力。 5.具備車輛前後避震器拆裝保養及檢修的能力 6.以上課程為從事汽車維修人員所需具備的基礎能力，但因學校實習材料經費有限，導致部份實習僅能由老師示範教學，學生參與度降低，希望能透過「實習實作計劃」增加材料經費，落實學生機車實習操作教學。				
C11 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	自動變速箱油	24	250	6,000	變速箱實習用	
	驅動軸	2	2,100	4,200	驅動軸拆裝實習用	
	輪胎	8	3,100	24,800	輪胎拆裝與平衡實習用	
小計				35,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

12.實習材料費(C12)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C12	日間部	動力機械群	汽車科	二	35	電子概論與實習
設科目標所對應之 職場或職務內容		1.電子概論與實習設科目標在培養學生對基本電子元件的認識及電路在車子上的應用，學生畢業後可從事汽車、機車維修技術人員等職務。				
課程訓練內容		1.基本電銲 2.二極體 3.電晶體 4.基本放大電路 5.基本閘流體與光電元件 6.基本邏輯電路 7.綜合應用實習				
實習課程與職場能力之對應關係		透過實習課程訓練，使學生： 1.學會銲接的基本原理與操作方法。 2.了解二極體的功能及學會二極體基本電路的應用。 3.了解電晶體的功能及學會電晶體基本電路的應用。 4.了解基本放大電路的功能及學會基本放大電路基本電路的應用。 5.了解基本閘流體與光電元件的功能及學會基本閘流體與光電元件電路的應用。 6.了解基本邏輯電路的功能及學會基本邏輯電路基本電路的應用。 7.以上課程為部定實習課程，為從事汽車引擎檢修人員所需具備的基礎能力，但因學校實習材料經費有限，導致部份實習僅能由老師示範教學，希望能透過「實習實作計劃」增加材料經費，落實學生機車實習操作教學。				
C12 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	電子元件	35	300	10,500	電子元件包含：各式電阻、各式電容、波段開關、電路麵包板、各式電晶體、各式二極體等。	
	焊槍	35	300	10,500	電焊槍為學生進行電子實習必備之消耗性工具，實際課程中焊槍經學生一學期使用，需汰換約 2/3 的數量。	
小計				21,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

14.實習材料費(C14)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C14	日間部	動力機械群	汽車科	三	31	汽車綜合實習
設科目標所對應之 職場或職務內容		1.培養學學生具備汽車綜合保養及檢修的技能，故學生畢業後可擔任汽車維修專業人員等職務。				
課程訓練內容		1.引擎分解、組合與起動調整實習 2.汽車冷卻系統、潤滑系統保養及檢修實習 3.汽車車門飾板拆裝及電動窗檢修實習 4.車身丈量實習 5.汽車空調檢修實習				
實習課程與職場能力之對應關係		透過實習課程訓練，使學生： 1.具備引擎分解、組裝及基本調校的能力 2.具備水箱、冷卻水、機油、機油濾清器等車輛基本保養的能力。 3.具備車門飾板拆裝檢修及電動窗保養的能力 4.學會車輛基本規格及車身丈量的技巧 5.學會冷媒充填、保養及冷氣壓縮機維修的能力 6.以上課程為從事汽車維修人員所需具備的基礎能力，但因學校實習材料經費有限，導致部份實習僅能由老師示範教學，學生參與度降低，希望能透過「實習實作計劃」增加材料經費，落實學生機車實習操作教學。				
C14 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	冷媒	2	6,000	12,000	汽車空調檢修實習用	
	冷凍油	1	1,500	1,500	汽車空調檢修實習用	
小計				13,500		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

16.實習材料費(C16)

編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C16	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	一	70	烘焙食品加工實習 II
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、認識各項烘焙原料的特性與運用。 二、培養正確的烘焙計算方法以及各項麵包土司產品實作技能。 三、認識烘焙加工廠中各項烘焙設備管理與機械維護。 四、能瞭解烘焙加工廠安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、加工廠安全之意義、目的與守則 二、各項烘焙設備及器具之使用 三、圓頂奶油吐司之製作 四、圓頂葡萄乾土司之製作 五、五峰山形白土司之製作 六、紅豆餡甜麵包之製作 七、奶酥餡甜麵包之製作 八、布丁餡甜麵包之製作 九、橄欖型餐包之製作 十、綜合練習 十一、模擬測驗				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為基本入行技術工作，全屬烘焙業技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於烘焙業者，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C16 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	高筋麵粉	35	600	21,000	烘焙實習基礎原料	
	奶粉	35	200	7,000	烘焙實習基礎原料	
	白油	70	200	14,000	烘焙實習基礎原料	
小計				42,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

17.實習材料費(C17)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C17	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	二	64	食化與分析實習 II
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、認識各項實驗藥品的特性與運用。 二、培養正確的配製化學藥品溶液濃度以及各項食品檢驗分析實作技能。 三、認識實驗室中各項實驗設備管理與機械維護。 四、能瞭解實驗室安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、實驗室安全之意義、目的與守則 二、各項實驗器具及設備之使用 三、乾熱滅菌及濕熱滅菌之操作 四、細菌細胞大小之測定 五、酵母菌細胞之觀察 六、食品中生菌數檢驗 七、標準鹼溶液的配製與標定 八、標準酸溶液的配製與標定 九、粗脂肪之萃取 十、油脂過氧化價檢驗 十一、食品中有機酸含量測定 十二、罐頭食品之檢驗及 pH 計之使用 十三、果汁減壓過濾及 pH 值測定 十四、水質之檢驗 十五、綜合練習 十六、模擬測驗				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為基本入行技術工作，全屬食品檢驗分析技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於檢驗分析業者，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C17 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	氫氧化鈉	20	450	9,000	食品化學滴定實驗基本藥品	
	營養培養基	4	3,500	14,000	食品微生物培養實驗基本藥品	
	鹽酸	20	900	18,000	食品滴定化學實驗基本藥品	
	異辛烷	20	900	18,000	食品化學滴定實驗基本藥品	
	EDTA	5	1,000	5,000	食品化學滴定實驗基本藥品	
小計				64,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

18.實習材料費(C18)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C18	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	二	64	基礎食品加工實習 II
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、認識各項加工原料的特性與運用。 二、培養正確的計算方法以及各項中式米麵食、烘焙、農畜水產品實作技能。 三、認識米麵食、農畜水產品及烘焙加工廠中各項設備管理與機械維護。 四、能瞭解加工廠各項安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、加工廠安全之意義、目的與守則 二、發糕之製作 三、湯圓元宵之製作 四、麵筋之製作 五、雞蛋葡萄土司之製作 六、液種法國麵包之製作 七、甜可頌麵包之製作 八、泡菜之製作 九、豆花之製作 十、綜合練習 十一、模擬測驗				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為基本入行技術工作，全屬食品業技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於食品業者，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C18 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	中筋麵粉	32	500	16,000	製作中式麵食基本材料	
	雞蛋	100	70	7,000	製作中式麵食及烘焙產品基本材料	
	法國麵粉	10	2,000	20,000	製作法國麵包基本材料	
	奶油	25	200	5,000	製作烘焙產品基本原料	
小計				48,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

19.實習材料費(C19)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C19	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	二	64	食品加工實習 II
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、認識各項加工原料的特性與運用。 二、培養正確的計算方法以及各項中式米麵食、烘焙、農畜水產品實作技能。 三、認識米麵食、農畜水產品及烘焙加工廠中各項設備管理與機械維護。 四、能瞭解加工廠各項安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、加工廠安全之意義、目的與守則 二、蔥油餅之製作 三、蛋黃酥之製作 四、鳳梨酥之製作 五、泡芙之製作 六、輕乳酪蛋糕之製作 七、波士頓派之製作 八、燻花枝之製作 九、黑輪之製作 十、綜合練習 十一、模擬測驗				
實習課程與職場能力之對應關係		一、為基本入行技術工作，全屬食品業技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於食品業者，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C19 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	低筋麵粉	32	500	16,000	製作烘焙蛋糕類基本材料	
	花枝	64	200	12,800	製作煙燻花枝主要材料	
	鳳梨膏	64	150	9,600	製作鳳梨酥內餡材料	
	魚漿	64	150	9,600	製作水產加工煉製產品原料	
小計				48,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

20.實習材料費(C20)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C20	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	三	70	進階食品加工實習 II
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、認識各項加工原料的特性與運用。 二、培養正確的計算方法以及各項中式米麵食、烘焙、農畜水產品實作技能。 三、認識米麵食、農畜水產品及烘焙加工廠中各項設備管理與機械維護。 四、能瞭解加工廠各項安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、加工廠安全之意義、目的與守則 二、醬油之製作 三、米酒之製作 四、香腸之製作 五、牛肉乾之製作 六、葡萄乾戚風捲之製作 七、蝦捲之製作 八、碗粿之製作 九、肉粽之製作 十、綜合練習 十一、模擬測驗				
實習課程與職場能力之對應關係		一、全屬食品業技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於食品業者，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C20 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	豬肉	35	200	7,000	製作香腸及肉粽內餡材料	
	牛肉	35	300	10,500	製作牛肉乾材料	
	黃豆	140	50	7,000	製作醬油材料	
	蝦子	35	200	7,000	製作水產加工品原料	
	長糯米	140	50	7,000	製作肉粽基本材料	
	在來米	140	50	7,000	製作碗粿基本材料	
小計			45,500			
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

21.實習材料費(C21)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C21	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	三	70	水產品加工實習
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、認識各項水產加工原料的特性與運用。 二、培養正確的計算方法以及各項水產品及水產加工檢定實作技能。 三、認識水產品加工廠中各項設備管理與機械維護。 四、能瞭解加工廠各項安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、加工廠安全之意義、目的與守則 二、魚丸之製作 三、蝦米之製作 四、小魚乾之製作 五、海苔醬之製作 六、石花菜凍之製作 七、魚鬆之製作 八、煙燻鯊魚肉之製作 九、冷凍吳郭魚片之製作 十、冷凍蝦仁 十一、綜合練習 十二、模擬測驗				
實習課程與職場能力之對應關係		一、全屬水產加工食品業技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於食品業者，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C21 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	鯊魚肉	70	200	14,000	製作魚丸及煙燻鯊魚肉材料	
	蝦子	35	200	7,000	製作蝦米及冷凍蝦仁材料	
	吳郭魚	70	100	7,000	製作冷凍吳郭魚片材料	
	魚胚	35	200	7,000	製作魚鬆材料	
	小魚乾	70	100	7,000	製作小魚乾材料	
小計			42,000			
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

22.實習材料費(C22)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C22	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	三	70	地方特產加工實習
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、認識各項加工原料的特性與運用。 二、培養正確的計算方法以及各項中式米麵食、烘焙、農畜水產品實作技能。 三、認識米麵食、農畜水產品及烘焙加工廠中各項設備管理與機械維護。 四、能瞭解加工廠各項安全衛生常識並確實遵守且養成正確之職業道德觀念。				
課程訓練內容		一、加工廠安全之意義、目的與守則 二、澎湖土魷魚羹之製作 三、台南虱目魚粥之製作 四、澎湖黑糖糕之製作 五、法蘭克福香腸之製作 六、臘肉之製作 七、台中太陽餅之製作 八、廣式月餅之製作 九、花蓮麻糬之製作 十、綜合練習 十一、模擬測驗				
實習課程與職場能力之對應關係		一、全屬地方特產食品業技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於食品業者，更可從事相當廣泛的工作。 二、瞭解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才之手續，輔導學生及早做就業之準備。 三、充分利用社會資源，進行業界實習與職場體驗，使理論與實務相結合，具體落實產學連結。				
C22 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	土魷魚	35	400	14,000	製作土魷魚羹材料	
	虱目魚	35	300	10,500	製作虱目魚粥材料	
	豬肉	35	200	7,000	製作法蘭克福香腸及臘肉材料	
	糯米粉	70	50	3,500	製作麻糬材料	
	中筋麵粉	7	500	3,500	製作太陽餅及月餅基本材料	
小計			38,500			
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

23.實習材料費(C23)

編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C23	日間部 產業特殊類科	海事群	航海科	一	35	船藝實習 II
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、熟習商船一般水手工作。 二、熟習船舶、錨泊、繫泊及貨物裝卸等工作。 三、熟習船舶救生、滅火設備之使用與保養。				
課程訓練內容		一、航海工廠安全及衛生守則宣導 二、俾舵令實習 三、繩梯製作 四、波生椅製作 五、繩梯使用 六、滅火設備使用 七、插鋼實習 八、油漆實習 九、小艇操作實習 十、救生筏操作實習				
實習課程與職場能 力之對應關係		一、船藝實習課程為甲板部門乙級船員應具備之基本技能。 二、加強船藝實習課程之實作能力，培養學生具備擔任水手之職場能力。 三、船藝課程理論與實務相結合，具體落實職前能力培養，使所學能與職場連結。				
C23 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	鋼索(2 分)	100 公斤	85 元/ 公斤	8,500	插鋼實習使用	
	鋼索(3 分)	100 公斤	85 元/ 公斤	8,500	插鋼實習使用	
小計				17,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與課程名冊					

24.實習材料費(C24)

編號	學制 (產業特殊類 科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C24	日間部	海事群	航海科	二	39	結繩實習 II
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、熟練船舶繩結之打結方法與技術。 二、熟練船舶常用的各種插繩的方法與技術。				
課程訓練內容		一、插繩實習：反插 二、插繩實習：短接 三、插繩實習：長接 四、插繩實習：眼索				
實習課程與職場能力之對應關係		一、結繩實習課程為甲板部門乙級船員應具備之基本技能。 二、加強結繩實習課程之實作能力，培養學生具備擔任水手之職場能力。 三、結繩課程理論與實務相結合，具體落實職前能力培養，使所學能與職場連結。				
C24 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	麻繩(2 分)	6 粒	1,250	7,500	插繩實習使用	
	麻繩(5 分)	6 粒	4,750	28,500	插繩實習使用 市售麻繩為單捆 25~30 公斤，本次訪價規格為 38 公斤，重量較重，故會有單價偏高之疑慮，檢附估價單佐證。	
小計				36,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

25.實習材料費(C25)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C25	日間部	餐旅群	餐飲管理科	一	70	飲物實習 I
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、各式飲品製作之能力。 二、提昇飲料調製安全與衛生概念。 三、了解餐飲從業人員的職掌及工作分類。 四、強化服務人員的素質及職業道德。				
課程訓練內容		一、認識各式飲料。 二、熟悉飲料調製之相關物料及設備。 三、培養學生飲調的基本技能及熟練飲調的各種方法。 四、培養學生的自主性及樂觀進取的學習態度。 五、養成良好的職業道德。				
實習課程與職場能力之對應關係		一、具備飲品調製能力。 二、熟悉水果切盤製備技能。 三、培養吧台從業人員，認識飲品的分類與種類。				
C25 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	義式咖啡豆	8 包	250	2,000	學習調製義式咖啡機用	
	綜合熱咖啡	8 包	260	2,080	學習調製虹吸式咖啡技法用	
	摩卡粉	2 包	500	1,000	學習調製義式咖啡機及電動攪拌法用	
	各式濃縮汁	20 罐	330	6,600	學習調製搖盪法及電動攪拌法用	
	各式糖漿	20 瓶	380	7,600	學習調製搖盪法及電動攪拌法用	
	各式花草茶	9 包	150	1,350	學習調製搖盪法用	
	鮮奶	30 罐	155	4,650	學習調製義式咖啡機及搖盪法用	
小計			25,280			
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

26.實習材料費(C26)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C26	日間部	餐旅群	餐飲管理科	一	70	飲物實習Ⅱ
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、各式飲品製作之能力。 二、提昇飲料調製安全與衛生概念。 三、了解餐飲從業人員的職掌及工作分類。 四、強化服務人員的素質及職業道德。 五、練習飲品品評與回饋討論。				
課程訓練內容		一、認識各式飲料。 二、熟悉飲料調製之相關物料及設備。 三、培養學生飲調的基本技能及熟練飲調的各種方法。 四、培養學生的自主性及樂觀進取的學習態度。 五、養成良好的職業道德。 六、C25 與 C26 購買內容重複，原因為係屬上下學期之課程，上學期為各式飲物製作課程，下學期針對調飲丙級檢定於課程中加強，故上學期需要各項調飲材料學習，下學期亦需相同各項調飲材料讓學生進行練習。				
實習課程與職場能力之對應關係		一、具備飲品調製能力。 二、熟悉水果切盤製備技能。 三、培養吧台從業人員，認識飲品的分類與種類。				
C26 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	義式咖啡豆	8 包	250	2,000	熟練調製義式咖啡機用	
	綜合熱咖啡	8 包	260	2,080	熟練調製虹吸式咖啡技法用	
	摩卡粉	2 包	500	1,000	熟練調製義式咖啡機及電動攪拌法用	
	各式濃縮汁	20 罐	330	6,600	熟練調製搖盪法及電動攪拌法用	
	各式糖漿	20 瓶	380	7,600	熟練調製搖盪法及電動攪拌法用	
	各式花草茶	9 包	150	1,350	熟練調製搖盪法用	
	鮮奶	30 罐	155	4,650	熟練調製義式咖啡機及搖盪法用	
小計			25,280			
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

28.實習材料費(C28)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C28	日間部	餐旅群	餐飲管理科	二	66	中餐烹飪實習Ⅲ
設科目標所對應之 職場或職務內容		1.使學生對烹飪之餐飲安全與衛生有基本認識，並使其具有基本烹調操作能力，使之具備進一步學習中餐烹飪的基礎。 2.使學生對中餐烹飪基礎有所了解，對烹調材料與設備，及烹飪原理有所認識，並能適當選用食材與使用設備。				
課程訓練內容		1.板書講述。 2.實作講述。 3.學生分組練習。 4.成品回饋與討論。				
實習課程與職場能力之對應關係		1.能具備擔任餐廳內場工作人員之能力。 2.熟練各式基礎刀工。 3.熟練各式烹調法。				
C28 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	主材料 小型草蝦仁	15 斤	350	5,250	配合菜餚特性與成本考量所以選之	
	主材料 豬瘦肉	40 斤	95	3,800	家畜類食材練習	
	主材料 雞蛋	50 盒	41	2,050	練習三段式蛋的處理	
	主材料 培根	10 包	210	2,100	加工食品類應用	
	主材料 雞胸肉	50 斤	72	3,600	練習家禽類處理.丁.絲與柳刀法	
	主材料 花枝	20 斤	150	3,000	練習處理海鮮食材與剝刀	
	主材料 洋蔥	22 斤	25	550	練習切絲.丁.指甲片與菱形片	
小計			20,350			
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

29.實習材料費(C29)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C29	日間部	餐管群	餐飲管理科	二	66	中餐烹飪VI
設科目標所對應之 職場或職務內容		1.學生具備八大菜系的製作能力後，可以到中餐廳、海鮮餐廳、台菜餐廳工作。 2.可到內場從事學徒、排菜廚師、點心廚師、蒸籠廚師及爐灶廚師等工作。 3.可到中餐廳外場擔任服務生。				
課程訓練內容		1.四川菜(回鍋肉、乾燒明蝦) 2.江浙菜(東坡肉、西湖醋魚) 3.廣東菜(蔥油淋雞、腰果蝦仁) 4.福建菜(八寶蟳飯、佛跳牆) 5.魯菜(拔絲山藥、蔥燒海參) 6.北京菜(醋溜瓦塊魚、醬爆雞丁) 7.湖南菜(蒜苗臘肉、生燻黃魚) 8.台菜(麻油雞、蚵仔酥)				
實習課程與職場能力之對應關係		1.學會八大菜系就可以從事中餐廳之助廚、切菜、炒菜等內場工作。 2.學會八大菜系能明確和客人介紹菜餚的特色、所用食材及調味料。				
C29 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	黃魚	10 斤	250	2,500	四川菜(豆酥鰱魚)	
	紅蟳	10 斤	250	2,500	台菜(紅蟳米糕)	
	鰱魚等海鮮	9 斤	600	5,400	江浙菜(雪菜黃魚) 湖南菜(生燻黃魚) 北京菜(醋溜瓦塊魚)	
	腩排	15 斤	130	1,950	廣東菜(京都排骨)	
	牛肉	16 斤	250	4,000	北京菜(蔥燒大排)	
	豬腰等肉品	9 斤	200	1,800	台菜(麻油腰花)	
	全雞	28 斤	225	6,300	北京菜(醬爆雞丁)	
	五花肉	27 斤	150	4,050	湖南菜(東安仔雞) 四川菜(蒜泥白肉)	
	金華火腿等肉品	9 斤	500	4,500	江浙菜(金華火腿)	
小計				33,000		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

30.實習材料費(C30)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C30	日間部	餐旅群	餐飲管理科	三	78 人	餐飲實習 I
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、增進餐飲製作之前置作業能力。 二、提昇餐飲製作衛生及食材安全觀念。 三、強化餐飲服務人員的應對及待客技能。 四、培養餐飲從業人員的職業道德。				
課程訓練內容		一、中式廚房工作流程及餐點基本烹調技能。 二、西式廚房工作流程及點心製作技能。 三、熟悉餐飲服務流程及技巧。 四、模擬宴會餐點製備能力，以分組實習方式操作。				
實習課程與職場能力之對應關係		一、具備基本烹調技能，加速學生職場銜接能力。 二、增進餐飲作業專業智識，減少業者人力訓練費用。 三、培養在地服務業從業人員，展現地區性餐飲特色。				
C30 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	鱸魚	5 斤	200	1000	創意菜之魚類烹飪製作	
	草蝦	4 斤	350	1400	創意菜之蝦類海鮮烹飪製作	
	蛤蜊	5 斤	60	300	創意菜之貝類海鮮烹飪製作	
	排骨	3 斤	200	600	創意菜之豬肉類烹飪製作	
	里肌肉	4 斤	250	1000	創意菜之豬肉類烹飪製作	
	牛腱	5 斤	230	1150	創意菜之牛肉類烹飪製作	
	牛肉片	5 斤	250	1250	創意菜之牛肉類烹飪製作	
	雞腿	10 斤	200	2000	創意菜之雞肉類烹飪製作	
	雞胸肉	20 斤	75	1500	創意菜之雞肉類烹飪製作	
	全雞	30 斤	230	6900	創意菜之雞肉類烹飪製作	
小計				17,100		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

31.實習材料費(C31)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
C31	日間部	餐旅群	餐飲管理科	三	78 人	餐飲實習 II
設科目標所對應之 職場或職務內容		一、增進餐飲製作之前置作業能力。 二、提昇餐飲製作衛生及食材安全觀念。 三、強化餐飲服務人員的應對及待客技能。 四、培養餐飲從業人員的職業道德。				
課程訓練內容		一、中式廚房工作流程及餐點基本烹調技能。 二、西式廚房工作流程及點心製作技能。 三、熟悉餐飲服務流程及技巧。 四、加強場地佈置及菜單美編能力。 五、呈現宴會製備完整全貌，以成果展方式發表。				
實習課程與職場能力之對應關係		一、具備基本烹調技能，加速學生職場銜接能力。 二、增進餐飲作業專業智識，減少業者人力訓練費用。 三、培養在地服務業從業人員，展現地區性餐飲特色。				
C31 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	鯛魚	5	220	1100	宴會菜之魚類烹飪製作	
	白蝦	10	250	2500	宴會菜之蝦類烹飪製作	
	蛤蜊	20	60	1200	宴會菜之貝類烹飪製作	
	小管	12	200	2400	宴會菜之花枝類烹飪製作	
	豬瘦肉	30	95	2850	宴會菜之豬肉類烹飪製作	
	軟骨	6	280	1680	宴會菜之豬肉類烹飪製作	
	排骨	10	200	2000	宴會菜之豬肉類烹飪製作	
	牛肉片	10	250	2500	宴會菜之牛肉類烹飪製作	
	牛肉絲	10	200	2000	宴會菜之牛肉類烹飪製作	
	雞胸	30	75	2250	宴會菜之雞肉類烹飪製作	
	全雞	21	225	4725	宴會菜之雞肉類烹飪製作	
小計				25,205		
附件	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2.實習課程進度表 <input type="checkbox"/> 3.學生參與名冊					

(二)專業證照訓練材料費規劃表

1.專業證照訓練材料費(D1)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D1	日間部 產業特殊類科	海事群	輪機科	二	67	室內配線
專業證照訓練內容		一、工業安全導論 二、各式電機控制元件、檢定工具之認識與應用 三、手動自動液面控制電路之配線 四、單相感應電動機正逆轉控制電路 五、電動機故障警報控制電路 六、兩部電動機自動交替運轉控制電路 七、簡易升降梯控制電路 八、近接開關控制電動機交互運轉與停止控制電路 九、單相感應電動機機械停車場控制電路之裝置 十、單相感應電動機瞬間停電再起動控制電路之裝置 十一、單相感應電動機手動正逆轉兩處控制電路之裝置 十二、PVC 管處理 十三、EMT 管處理 十四、燈具插座及開關處理				
預估訓練實施時間		7 月			訓練地點 輪機工廠	
D1 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	EMT 管	140 支	120	16,800	檢定訓練用	
	PVC 管	155 支	40	6,200	檢定訓練用	
	1.25 mm ² 黃絞線	15 丸	480	7,200	檢定訓練用	
	1.6 mm ² 單芯線	15 丸	750	11,250	檢定訓練用	
	3.5 mm ² 絞線	5 丸	1300	6,500	檢定訓練用	
	3.5 mm ² ×3c 電纜線	2 丸	4800	9,600	檢定訓練用	
	Φ1.25 端子	900 支	1	900	檢定訓練用	
	Φ3.5 端子	900 支	1.5	1,350	檢定訓練用	
小計				59,800		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

2.專業證照訓練材料費(D2)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D2	日間部	動力機械群	汽車科	一	35	機器腳踏車修護丙級
專業證照訓練內容		第一站 更換煞車、車輪相關構件 第二站 更換引擎總成相關構件 第三站 檢查與調整引擎 第四站 更換電系系統相關構件 第五站 綜合保養 第六站 使用量具				
預估訓練實施時間		105 年 03 月～105 年 06 月			訓練地點	汽車科機車實習工場
D2 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	機車電瓶	15	600	9,000	檢定各站機車用	
小計				9,000		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

3.專業證照訓練材料費(D3)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D3	日間部	動力機械群	汽車科	二	35	氣壓丙級
專業證照訓練內容		1.第一題：機械氣壓-時間從屬計時迴路之裝配與調整 2.第二題：機械氣壓-正壓從屬計時迴路之裝配與調整 3.第三題：機械氣壓-負壓從屬計數迴路之裝配與調整 4.第四題：電氣氣壓-時間從屬計時迴路之裝配與調整 5.第五題：電氣氣壓-正壓從屬計時迴路之裝配與調整 6.第六題：電氣氣壓-負壓從屬計數迴路之裝配與調整				
預估訓練實施時間		105 年 2 月～105 年 5 月			訓練地點	汽車科氣壓實習工場
D3 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	梭動閥	5	600	3,000	檢定試題 1-3 題用	
	雙壓閥	5	600	3,000	檢定試題 1-3 題用	
	5/2 緊急開關	2	1,800	3,600	檢定試題 1-3 題用	
	電源供應器	2	1,500	3,000	檢定試題 4-6 題用	
	電線	100	70	7,000	檢定試題 4-6 題用	
小計				19,600		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

4.專業證照訓練材料費(D4)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D4	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	一	70	丙級烘焙食品-麵包
專業證照訓練內容		一、加工廠安全之意義、目的與守則 二、各項烘焙設備及器具之使用 三、圓頂奶油吐司之製作 四、圓頂葡萄乾土司之製作 五、五峰山形白土司之製作 六、紅豆餡甜麵包之製作 七、奶酥餡甜麵包之製作 八、布丁餡甜麵包之製作 九、橄欖型餐包之製作 十、綜合練習 十一、模擬測驗				
預估訓練實施時間		105.04.01~105.06.30			訓練地點	澎湖海事職校水產食品科
D4 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	低筋麵粉	35	550	19,250	烘焙食品檢定基本材料	
	砂糖	100	30	3,000	烘焙食品檢定基本材料	
	雞蛋	100	70	7,000	烘焙食品檢定基本材料	
	糖粉	70	50	3,500	烘焙食品檢定奶酥餡材料	
	葡萄乾	10	100	1,000	烘焙食品檢定葡萄乾土司材料	
	酥油	5	1,400	7,000	烘焙食品檢定基本材料	
小計				40,750		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

5.專業證照訓練材料費(D5)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D5	日間部	餐旅群	餐飲管理科	2	66	中餐丙級證照(葷食)
專業證照訓練內容		1.加強 301 題組(A 組之皮蛋蔥花拌豆腐、B 組之開陽炒麵條、C 組之金菇炒肉絲、D 組之紅燒肉塊、E 組之加哩肉片等題目) 2.加強 302 題組(A 組之芋頭燒小排、B 組之醬汁吳郭魚、C 組之椒鹽排骨酥、D 組之茄汁吳郭魚、E 組之蘿蔔乾雞粒炒飯等題目) 3.加強 303 題組(A 組之蒜味蒸魚、B 組之香菜魚塊湯、C 組之乾煎鱸魚、D 組之白果炒蝦仁、E 組之三絲米粉湯等題目)				
預估訓練實施時間		104.09-104.12.31			訓練地點	綜合實習大樓2樓(中餐教室)
D5 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	豆腐	60 盒	40	2,400	A 皮蛋蔥花拌豆腐 B 組之開陽炒麵條	
	麵條	57 斤	50	2,850	C 組之金菇炒肉絲 D 組之紅燒肉塊	
	後腿肉等材料	33 斤	250	8,250	E 組之加哩肉片	
	排骨	33 斤	200	6,600	A 組之芋頭燒小排 B 組之醬汁吳郭魚	
	吳郭魚	66 斤	160	10,560	C 組之椒鹽排骨酥 D 組之茄汁吳郭魚	
	米等材料	33 斤	30	990	E 組之蘿蔔乾雞粒炒飯	
	鱸魚	66 斤	200	13,200	A 組之蒜味蒸魚 B 組之香菜魚塊湯	
	米粉	66 斤	50	3,300	C 組之乾煎鱸魚 D 組之白果炒蝦仁	
	白果等材料	33 斤	100	3,300	E 組之三絲米粉湯	
小計				51,450		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

6.專業證照訓練材料費(D6)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D6	日間部	商管群	航運管理科	二	53	電腦軟體應用丙級
專業證照訓練內容		1.資料夾及檔案操作 2.WORD 合併列印 3.WORD 文書編輯				
預估訓練實施時間		104 學年度上學期			訓練地點	航運管理科 電腦教室一
D6 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	碳粉	1	5,000	5,000	列印用	
	紙張	10	500	5,000	列印用	
小計				10,000		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

7.專業證照訓練材料費(D7)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D7	日間部	電機電子群	資訊科	三	27	乙級電腦硬體裝修
專業證照訓練內容		1、個人電腦介面卡焊接製作 2、利用 Visual Basic 程式控制個人電腦介面卡 3、個人電腦拆裝、測試及故障檢測 4、USB 系統開機隨身碟製作 5、電腦組態設定、硬碟規劃、Windows 7 及 Server 2008 安裝與設定 6、網路線製作 7、伺服器及區域網路規劃與架設				
預估訓練實施時間		104 學年度上學期			訓練地點	資訊科微電腦控制工場、電腦硬體裝修工場
D7 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	檢定板、不含 IC	108	100	10,800	第一站個人電腦介面卡焊接製作用	
	積體電路 74LS244	54	10	540	個人電腦介面卡使用零件	
	積體電路 74LS273	54	10	540	個人電腦介面卡使用零件	
	積體電路 ATMEGA8	54	60	3,240	個人電腦介面卡使用零件	
	網路線接頭	810	2	1,620	第二站網路線製作用	
小計				16,740		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

8.專業證照訓練材料費(D8)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D8	日間部	電機電子群	資訊科	二	32	丙級工業電子
專業證照訓練內容		1、量測電路製作 2、電壓與電流測量 3、示波器與訊號產生器操作 4、音樂盒電路製作 5、音樂盒機殼組裝與測試				
預估訓練實施時間		104 學年度下學期			訓練地點	資訊科微電腦控制工場 電子科基本電學工場
D8 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	音樂盒及量測(二合一)	32	350	11,200	丙級工業電子檢定音樂盒及量測試題用	
	音樂盒零件包	32	130	4,160	音樂盒試題用(不含機殼及組裝零件)，零件包明細詳如附件	
	量測零件包	32	40	1,280	量測試題用，零件包明細詳如附件	
小計				16,640		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

9.專業證照訓練材料費(D9)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	專業證照訓練名稱
D9	日間部	電機電子群	電子科	三	13	乙級電腦硬體裝修
專業證照訓練內容		1、乙級電腦硬體裝修第一站 2、乙級電腦硬體裝修第二站 3、網路接頭壓接鉗為網路線製作必要之工具，目前本科僅有一把。此 D9 案為輔導本科學生參加乙級檢定，確實提升實習實作能力，故申請補助購置。				
預估訓練實施時間		104 學年度上學期			訓練地點	資訊科微電腦控制工場、電腦硬體裝修工場
D9 經費概算						
項目名稱		數量	單價	合計	說明	
實習材料	電腦硬體裝修乙級偵錯卡(含零件包)	26	100	2600	乙級電腦硬體裝修第一站介面卡製作及控制	
	ATMEGA8-16PU(IC)	13	80	1040	乙級電腦硬體裝修第一站之 IC	
	RJ45 接頭	380	2	760	網路線接頭	
	網路線	1	2200	2200	一捲	
小計				6,600		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊					

(三)證照考試報名費規劃表

1.證照考試報名費(E1)

編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	證照考試名稱	
E1	日間部	動力機械 群	汽車科	三	15	機車修護乙級	
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		2,770 元	
預估考試時間		105 年 3 月		預估考試地點		澎湖海事水產職校汽車工場	
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		<p>第一站 檢修汽油引擎 本站訓練汽油引擎的故障診斷與排除，為從事機車維修人員必備的技能</p> <p>第二站 檢修電系 本站訓練引擎起動及聲光系統的故障診斷與排除，為從事機車維修人員必備的技能。</p> <p>第三站 檢修車身、車架相關裝備 本站訓練機車車身、車架、煞車、傳動等裝備的故障診斷與排除，為從事機車維修人員必備的技能。</p> <p>第四站 檢交車任務及顧客服務 本站訓練為模擬機車修護完畢及新車交車時的工作技巧，為從事機車買賣及機車維修人員必備的技能。</p>					
E1 經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
證照考試 報名費	機車修護乙級	15	1,000	15,000	補助檢定報名費		
小計				15,000			
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊						

2. 證照考試報名費(E2)

編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	證照考試名稱	
E2	日間部 產業特殊類科	食品群	水產食品科	二	46	丙級水產加工(單一級別)	
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		1,900	
預估考試時間		105.05.01~105.05.30		預估考試地點		澎湖海事職校水產食品科	
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		<p>一、水產食品加工證照目前全國技能檢定僅有單一丙級證照，並無乙級以上之證照，雖為丙級證照，但內容細分為 6 大類，報名時僅能擇一類考取，6 類分別為乾製、調味品類、醃漬品類、燻製品類、煉製品類、冷凍品類、海藻製品類，詳如附件所示。</p> <p>二、證照考試內容屬於水產品加工技術人員應具備之重要基本能力。若將此技術應用於水產加工業者，可從事水產加工相關的工作。</p> <p>三、本校水產食品科為產業特殊需求類科，目前全國職校僅有 4 間學校有此職業類科，另 3 間學校分別為蘇澳海事、台南海事及東港海事，身為水產食品科之學生理應考取與本科最為相關的證照-水產食品加工丙級證照。</p> <p>四、目前全國水產食品加工檢定考場僅有 2 處，除本校水產食品科之外，另 1 處考場位於東港海事，因此，水產食品加工檢定證照推動上已屬困難，若能獲得相對應的考照經費挹注，方能順利推行學生考取此一證照。</p>					
E2 經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
證照考試 報名費	丙級水產加工	46	1,000	46,000	補助證照考試費用		
小計				46,000			
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊						

3. 證照考試報名費(E3)

編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	證照考試名稱	
E3	日間部	商管群	航運管理科	三	23	電腦軟體應用乙級	
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		1,900	
預估考試時間		學科：104 學年度上學期 術科：104 學年度下學期		預估考試地點		學科：國立澎湖馬公高級中學 術科：國立澎湖海事水產職校	
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		1. 術科 Access 資料處理 2. 術科 Excel 資料處理 3. 術科 Word 報表製作					
E3 經費概算							
項目名稱			數量	單價	合計	說明	
證照考試 報名費	電腦軟體應用乙級		23	1,000	23,000	電腦軟體應用乙級報名費補助	
小計					23,000		
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊						

4. 證照考試報名費(E4)

編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	證照考試名稱	
E4	日間部	電機電子 群	資訊科	三	27	乙級電腦硬體裝修	
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		2300	
預估考試時間		學科：104 年 11 月中旬 術科：105 年 1 月底		預估考試地點		學科：國立澎湖馬公高級中學 術科：國立澎湖海事水產職校	
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		1、電腦主機拆裝與零組件故障檢測 2、可開機作業系統隨身碟製作及作業系統安裝(Windows7 及 Server2008) 3、區域網路規劃與架設(DHCP、Web Server、DNS、FTP) 4、電路焊接製作 5、程式設計(Visual Basic)					
E4 經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
證照考試 報名費	乙級電腦硬體裝修	27	1,000	27,000	乙級電腦硬體裝修報名費補助		
小計				27,000			
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊						

5. 證照考試報名費(E5)

編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	證照考試名稱	
E5	日間部	電機電子 群	電子科	三	13	乙級電腦硬體裝修	
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		2300	
預估考試時間		學科：104 年 11 月中旬 術科：105 年 1 月底		預估考試地點		學科：國立澎湖馬公高級中學 術科：國立澎湖海事水產職校	
證照、考試與所對應 產業別技能相關性		1、介面卡製作及控制 2、區域網路架設					
E5 經費概算							
項目名稱		數量	單價	合計	說明		
證照考試 報名費	乙級電腦硬體裝修	13	1,000	13,000	乙級電腦硬體裝修檢定報名費補助		
小計				13,000			
附件	<input type="checkbox"/> 1.學生參與名冊						

肆、經費概算

一、104 年度會計年度(104 年 8 月至 12 月)

單位：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	70,000		
C2	13,900		
C3	49,800		
C4	43,300		
C5			
C6			
C7	18,900		
C8			
C9	35,000		
C10			
C11	35,000		
C12			
C13	0		
C14			
C15	0		
C16	42,000		
C17	64,000		
C18	48,000		
C19	48,000		
C20	45,500		
C21	42,000		
C22	38,500		
C23	17,000		
C24	36,000		
C25	25,280		
C26			
C27	0		
C28	20,350		
C29			

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)
C30	17,100		
C31			
D1			
D2			
D3			
D4			
D5		51,450	
D6		10,000	
D7		16,740	
D8			
D9		6,600	
E1			
E2			
E3			23,000
E4			27,000
E5			13,000
小計	709,630	84,790	63,000
合計(C)+(D)+(E)			857,420
其他費用			
104 會計年度總申請經費			857,420

承辦人：

承辦主任：

主（會）計主任：

校長：

二、105 年度會計年度(105 年 1 月至 7 月)

單位：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			
C2			
C3			
C4			
C5	13,050		
C6	43,300		
C7			
C8	70,000		
C9			
C10	24,000		
C11			
C12	21,000		
C13			
C14	13,500		
C15			
C16			
C17			
C18			
C19			
C20			
C21			
C22			
C23			
C24			
C25			
C26	25,280		
C27			
C28			
C29	33,000		
C30			

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)
C31	25,205		
D1		59,800	
D2		9,000	
D3		19,600	
D4		40,750	
D5			
D6			
D7			
D8		16,640	
D9			
E1			15,000
E2			46,000
E3			
E4			
E5			
小計	268,335	145,790	61,000
合計(C)+(D)+(E)			475,125
其他費用			
105 會計年度總申請經費			475,125

承辦人：

承辦主任：

主（會）計主任：

校長：