

編號：1750824329
學校代號：020409

國立頭城高級家事商業職業學校
申請辦理114學年度國教署補助
提升學生實習實作能力計畫

電話號碼：03-9771131#143

傳真號碼：03-9770038

電子郵件：loveew2000@tcvs.ilc.edu.tw

單位主管：



(請核章)

校 長：



(請核章)

☐ 初審版 ☐ 複審版 ☒ 核定版

中華民國 114 年 06 月 25 日

壹、基本資料

一、學制規模

調查基準日：2025-06-25

學制	總班級數	總學生數	備註
專業群科-日間部	26班	528人	
實用技能學程	7班	143人	

二、學校群別、科別、班級數及學生數

調查基準日：2025-06-25

群別	科別 (學程)	所屬 學制	一年級		二年級		三年級		合計	
			班 級	人 數	班 級	人 數	班 級	人 數	班 級	人 數
商業與管理群	資料處理科	專業群科-日間部	0	0	1	10	1	7	2	17
商業與管理群	電子商務科	專業群科-日間部	0	0	1	7	1	7	2	14
家政群	幼兒保育科	專業群科-日間部	1	30	1	15	1	14	3	59
家政群	美容科	專業群科-日間部	1	30	1	34	1	25	3	89
家政群	流行服飾科	專業群科-日間部	1	30	1	9	1	6	3	45
餐旅群	餐飲管理科	專業群科-日間部	2	58	2	58	2	35	6	151
餐旅群	觀光事業科	專業群科-日間部	1	30	1	15	1	9	3	54
餐旅群	觀光事務科	實用技能學程	0	0	0	0	1	5	1	5
家政群	美髮技術科	實用技能學程	1	30	1	19	1	9	3	58
餐旅群	餐飲技術科	實用技能學程	1	30	1	30	1	20	3	80
藝術群	表演藝術科	專業群科-日間部	1	30	1	9	0	0	2	39
商業與管理群	商業與管理群不分科	專業群科-日間部	2	60	0	0	0	0	2	60

三、學生畢業進路

調查基準日：2025-06-25

近兩年日間部(含實用技能學程)學生畢業進路與考證概況																
學 年 度	學制科別	畢業 學生 人數	考 取 證 照 人 數	考 取 證 照 張 數				畢業進路								
								升學人數				升 學 率 (%)	就 業 人 數	就 業 率 (%)	其 它 人 數	其 它 比 率 (%)
				甲 級	乙 級	丙 級	其 它	日 校	夜 校	日 校	夜 校					
111	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	29	29	0	1	79	0	4	0	15	0	65.5%	7	24.1%	3	10.3%
	實用技能學程 餐旅群/旅遊事務科	12	0	0	0	14	3	0	0	3	0	25.0%	5	41.7%	4	33.3%
	實用技能學程 美容造型群/美髮技術科	11	11	0	0	24	0	0	0	3	0	27.3%	8	72.7%	0	0.0%
	綜合高中 綜合/綜合職能	10	4	0	0	4	0	2	2	0	0	40.0%	6	60.0%	2	20.0%
	普通科	27	0	0	0	0	0	22	0	1	0	85.2%	4	14.8%	0	0.0%
	專業群科-日間部 商業與管理群/商業經營科	23	22	0	4	22	0	1	0	14	2	73.9%	22	95.7%	0	0.0%
	專業群科-日間部 商業與管理群/資料處理科	36	10	0	2	10	0	0	0	0	0	0.0%	2	5.6%	1	2.8%
	專業群科-日間部 家政群/幼兒保育科	26	0	0	0	0	0	3	0	19	0	84.6%	4	15.4%	0	0.0%
	專業群科-日間部 家政群/美容科	24	24	0	0	34	0	1	0	14	0	62.5%	6	25.0%	3	12.5%
	專業群科-日間部 家政群/流行服飾科	18	7	0	4	7	0	4	0	11	0	83.3%	3	16.7%	0	0.0%
	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	26	26	0	0	46	0	0	0	17	0	65.4%	8	30.8%	1	3.8%
	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	48	48	0	4	86	0	3	0	29	0	66.7%	12	25.0%	4	8.3%
	合計	290	181	0	15	326	3	40	2	126	2	58.6%	87	30.0%	18	6.2%

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 商業與管理群/商業經營科	7	5	0	4	10	0	1	0	4	0	71.4%	1	14.3%	1	14.3%
	專業群科-日間部 家政群/幼兒保育科	16	0	0	0	0	0	4	0	8	0	75.0%	4	25.0%	0	0.0%
	專業群科-日間部 家政群/美容科	27	27	0	0	48	0	2	3	12	0	63.0%	8	29.6%	2	7.4%
	專業群科-日間部 商業與管理群/資料處理科	13	10	0	4	10	0	1	0	7	0	61.5%	4	30.8%	1	7.7%
	專業群科-日間部 家政群/流行服飾科	5	2	0	1	2	0	0	0	0	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	46	45	0	3	106	0	1	0	28	0	63.0%	12	26.1%	5	10.9%
	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	12	6	0	0	17	0	1	0	8	0	75.0%	1	8.3%	2	16.7%
	普通科	18	0	0	0	0	0	12	0	2	0	77.8%	2	11.1%	2	11.1%
	綜合高中 綜合/綜合職能	18	12	0	0	5	0	0	0	2	0	11.1%	13	72.2%	3	16.7%
	實用技能學程 美容造型群/美髮技術科	11	11	0	0	15	0	1	0	7	0	72.7%	3	27.3%	0	0.0%
	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	23	23	0	0	51	0	3	0	9	0	52.2%	4	17.4%	1	4.3%
	實用技能學程 餐旅群/觀光事務科	8	8	0	1	13	0	0	0	6	0	75.0%	2	25.0%	0	0.0%
	合計	204	149	0	13	277	0	26	3	93	0	59.8%	54	26.5%	17	8.3%

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

-----111學年度-----
-----112學年度-----

參、申請總表

編號	學制科別	年級 (班別)	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	辦理 年度
C30001	專業群科-日間部 商業與管理群/資料處理科	2年4班	8 (6/2)	專題實作	115
C30002	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	2年6班	33 (19/14)	西點製作	114
C30003	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	2年7班	32 (17/15)	西點製作	114
C30004	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	2年13班	30 (14/16)	宴會點心	114
C30005	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	2年6班	33 (19/14)	樂活飲食	115
C30006	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	2年7班	32 (17/15)	樂活飲食	115
C30007	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	2年13班	30 (14/16)	樂活飲食	115
C30008	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	3年6班	16 (8/8)	點心製作	114
C30009	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	3年6班	16 (8/8)	異國料理	114
C30010	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	3年7班	19 (8/11)	行動餐車料理製備	114
C30011	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	3年7班	19 (8/11)	點心製作	114
C30012	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	3年15班	20 (13/7)	西餐烹飪實習	114
C30013	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	3年15班	20 (13/7)	異國料理	114
C30014	專業群科-日間部 家政群/美容科	2年3班	34 (4/30)	美顏	114
C30015	專業群科-日間部 家政群/美容科	2年3班	34 (4/30)	基礎紋繡	115

編號	學制科別	年級 (班別)	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	辦理 年度
C30016	實用技能學程 家政群/美髮技術科	2年12班	17 (3/14)	美膚實務	114
C30017	實用技能學程 家政群/美髮技術科	2年12班	17 (3/14)	飾品設計實務	114
C30018	實用技能學程 家政群/美髮技術科	2年12班	17 (3/14)	髮型梳理	114
C30019	專業群科-日間部 家政群/美容科	3年3班	25 (0/25)	時尚彩繪化妝	114
C30020	專業群科-日間部 家政群/美容科	3年3班	25 (0/25)	髮型梳理	114
C30021	專業群科-日間部 家政群/美容科	3年3班	25 (0/25)	頭皮養護	114
C30022	實用技能學程 家政群/美髮技術科	3年14班	11 (0/11)	美髮實作	114
C30023	實用技能學程 家政群/美髮技術科	3年14班	11 (0/11)	整體造型	114
C30024	專業群科-日間部 家政群/流行服飾科	3年5班	6 (0/6)	特殊服飾設計與製作	114
C30025	專業群科-日間部 家政群/流行服飾科	3年5班	6 (0/6)	金木工飾品設計	114
C30026	專業群科-日間部 家政群/流行服飾科	2年1班	9 (0/9)	美容美姿	115
C30027	專業群科-日間部 家政群/流行服飾科	3年5班	6 (0/6)	國服製作	115
C30028	專業群科-日間部 藝術群/表演藝術科	2年10班	10 (0/10)	舞台燈光實務	114
C30029	專業群科-日間部 家政群/幼兒保育科	3年2班	16 (0/16)	教保實務	114
C30030	專業群科-日間部 家政群/幼兒保育科	3年2班	16 (0/16)	專題製作	114

編號	學制科別	年級 (班別)	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	辦理 年度
C30031	專業群科-日間部 家政群/幼兒保育科	2年2班	16 (0/16)	活動策畫實務	114
C30032	專業群科-日間部 家政群/幼兒保育科	2年2班	16 (0/16)	幼兒教具實作	115
C30033	專業群科-日間部 商業與管理群/電子商務科	2年5班	7 (5/2)	專題實作	115
C30034	專業群科-日間部 商業與管理群/電子商務科	3年1班	7 (3/4)	專題實作	114
C30035	專業群科-日間部 商業與管理群/電子商務科	3年1班	7 (3/4)	網路商店經營實務	115
C30036	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	3年8班	9 (2/7)	餐飲實務	114
C30037	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	3年8班	9 (2/7)	吧檯實務	114
C30038	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	3年8班	9 (2/7)	旅行輕食製備	114
C30039	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	2年8班	19 (13/6)	食農教育實習	114
C30040	實用技能學程 餐旅群/觀光事務科	3年13班	5 (1/4)	餐廳實習	114
D40001	專業群科-日間部 商業與管理群/資料處理科	3	5 (3/2)	電腦軟體應用乙級	114
D40002	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	3	2 (1/1)	飲料調製乙級	114
D40003	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	3	2 (1/1)	飲料調製乙級	114
D40004	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	3	2 (0/2)	飲料調製乙級	114
D40005	專業群科-日間部 商業與管理群/電子商務科	3	4 (0/4)	電腦軟體應用乙級	114

編號	學制科別	年級 (班別)	學生 人數 (男/女)	實習課程名稱/ 專業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名稱	辦理 年度
E50001	專業群科-日間部 商業與管理群/資料處理科	3	5 (3/2)	電腦軟體應用乙級	114
E50002	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	3	2 (1/1)	飲料調製乙級	114
E50003	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	3	2 (1/1)	飲料調製乙級	114
E50004	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	3	2 (0/2)	飲料調製乙級	114
E50005	專業群科-日間部 商業與管理群/電子商務科	3	4 (0/4)	電腦軟體應用乙級	114
合計學生人數(男/女)			727(222/505)人		

規劃表

(一)實習材料費規劃表

1. 實習材料費(C30001)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30001	專業群科-日間部商業與管理群資料處理科	2年4班	8(6/2)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	專題實作	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養本科學生為具備程式製作能力的基礎人才。 基礎影片剪輯能力 程式設計能力		
課程訓練內容	1.培養多媒體及APP文案企劃的能力。 2.培養視覺、聽覺的覺察能力，改進元件設計的呈現效果。 3.應用多媒體及APP設計準則的指引，轉化成為創作成品的製作開發能力。 4.應用視覺、聽覺等特效於後製作，提高成品展現的效果。		
實習課程與職場能力 之對應關係	媒體製作產業 程式設計產業		
(C30001)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	4,800		
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)		
	■ 2. 實習課程進度表		

2. 實習材料費(C30002)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30002	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	2年6班	33(19/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	西點製作	校訂選修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場、內場服務人員 2.點心房、中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.自行創業	
課程訓練內容	1.緒論 2.烘焙教室之認識(攪拌機、器具、烤箱、發酵箱) 3.焙焙物料簡介(麵粉、奶油、糖、鮮奶油、吉利丁) 4.烘焙專業用語及烘焙計算 5.蛋糕之認識 6.蛋糕類產品操作 7.西點之認識 8.西點類產品操作 9.麵包之認識 10.麵包類產品操作	
實習課程與職場能力 之對應關係	透過烘焙實習課程增強學生烘焙專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的實作能力。 (1)藉由西點製作實習課程進行，結合理論與實作，藉以讓學生烘焙專業技能更加精進。 (2)提供學生對於西點產業趨勢認知及對產品的觀察敏銳度，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 (3)透過「做中學」，深化學生西點製作實務學習，使其學生學習帶得走的烘焙專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 (4)培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主與認真負責的態度。	
(C30002)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

3. 實習材料費(C30003)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30003	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	2年7班	32(17/15)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	西點製作	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場、內場服務人員 2.點心房、中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.自行創業	
課程訓練內容	1.緒論 2.烘焙教室之認識(攪拌機、器具、烤箱、發酵箱) 3.烘焙物料簡介(麵粉、奶油、糖、鮮奶油、吉利丁) 4.烘焙專業用語及烘焙計算 5.蛋糕之認識 6.蛋糕類產品操作 7.西點之認識 8.西點類產品操作 9.麵包之認識 10.麵包類產品操作	
實習課程與職場能力 之對應關係	透過烘焙實習課程增強學生烘焙專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的實作能力。 (1)藉由西點製作實習課程進行，結合理論與實作，藉以讓學生烘焙專業技能更加精進。 (2)提供學生對於西點產業趨勢認知及對產品的觀察敏銳度，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 (3)透過「做中學」，深化學生西點製作實務學習，使其學生學習帶得走的烘焙專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 (4)培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主與認真負責的態度。	
(C30003)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

4. 實習材料費(C30004)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30004	實用技能學程餐旅群餐飲技術科	2年13班	30(14/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	宴會點心	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場、內場服務人員 2.點心房、中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.自行創業
課程訓練內容	1.緒論 2.烘焙教室之認識(攪拌機、器具、烤箱、發酵箱) 3.烘焙物料簡介(麵粉、奶油、糖、鮮奶油、吉利丁) 4.烘焙專業用語及烘焙計算 5.蛋糕之認識 6.蛋糕類產品操作 7.西點之認識 8.西點類產品操作 9.麵包之認識 10.麵包類產品操作
實習課程與職場能力 之對應關係	透過烘焙實習課程增強學生烘焙專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的實作能力。 (1)藉由烘焙實習課程進行，結合理論與實作，藉以讓學生烘焙專業技能更加精進。 (2)提供學生對於烘焙產業趨勢認知及對產品的觀察敏銳度，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 (3)透過「做中學」，深化學生烘焙實務學習，使其學生學習帶得走的烘焙專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 (4)培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主與認真負責的態度。

(C30004)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	

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

5. 實習材料費(C30005)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30005	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	2年6班	33(19/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	樂活飲食	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場服務人員 2.中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.飲務調製人員、調酒師 5.自行創業
課程訓練內容	1.樂活飲食定義及烹調原則。 2.健康膳食菜單規劃與設計。 3.在地食材健康膳食烹調技巧。 4.餐桌擺設美學與藝術實務操作。 5.在地食材廚藝應用。 6.餐廳經營實務--銀髮族與親子餐。
實習課程與職場能力 之對應關係	透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 1.藉由實習課程的進行，結合理論與實作，讓學生習得宴會料理專業技能。 2.提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。

(C30005)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	

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

6. 實習材料費(C30006)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30006	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	2年7班	32(17/15)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	樂活飲食	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場服務人員 2.中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.飲務調製人員、調酒師 5.自行創業
課程訓練內容	1.餐廳外場服務人員 2.中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.飲務調製人員、調酒師 5.自行創業
實習課程與職場能力 之對應關係	透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 1.藉由實習課程的進行，結合理論與實作，讓學生習得宴會料理專業技能。 2.提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。

(C30006)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

7. 實習材料費(C30007)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30007	實用技能學程餐旅群餐飲技術科	2年13班	30(14/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	樂活飲食	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場服務人員 2.中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.飲務調製人員、調酒師 5.自行創業
課程訓練內容	1.樂活飲食定義及烹調原則。 2.健康膳食菜單規劃與設計。 3.在地食材健康膳食烹調技巧。 4.餐桌擺設美學與藝術實務操作。 5.在地食材廚藝應用。 6.餐廳經營實務--銀髮族與親子餐。
實習課程與職場能力 之對應關係	透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 1.藉由實習課程的進行，結合理論與實作，讓學生習得宴會料理專業技能。 2.提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。

(C30007)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

8. 實習材料費(C30008)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30008	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	3年6班	16(8/8)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	點心製作	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場、內場服務人員 2.點心房、中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.自行創業、工作室	
課程訓練內容	1.中式點心的製作原理。 2.認識中式點心原料選用與用途。 3.糕（漿）皮類點心的製作。 4.酥（油）皮類點心的製作。 5.月餅與喜餅的製作。 6.西式點心的製作原理。 7.認識西式點心原料選用與用途。 8.蛋糕點類的製作。	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.透過烘焙實習課程增強學生烘焙專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的實作能力。 2.藉由烘焙實習課程進行，結合理論與實作，藉以讓學生烘焙專業技能更加精進。 3.提供學生對於烘焙產業趨勢認知及對產品的觀察敏銳度，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 4.透過「做中學」，深化學生烘焙實務學習，使其學生學習帶得走的烘焙專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 5.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主與認真負責的態度。	
(C30008)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	9,600	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

9. 實習材料費(C30009)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30009	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	3年6班	16(8/8)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	異國料理	校訂選修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場服務人員 2.中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.飲務調製人員、調酒師 5.自行創業
課程訓練內容	1.瞭解世界各地的飲食文化。 2.熟悉世界美食烹飪技巧。 3.培養邏輯思考的能力。 4.學會簡單烹飪技術。
實習課程與職場能力 之對應關係	透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 1.藉由實習課程的進行，結合理論與實作，讓學生習得異國料理專業技能。 2.提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。

(C30009)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	9,600	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

10. 實習材料費(C30010)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30010	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	3年7班	19(8/11)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	行動餐車料理製備	校訂選修	3

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場服務人員 2.中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.飲務調製人員、調酒師 5.自行創業
課程訓練內容	1.行動餐車經營服務技巧 2.行動餐車收納與清潔維護 3.熟練餐車料理製備 4.行動餐車試營運
實習課程與職場能力 之對應關係	透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 1.藉由實習課程的進行，結合理論與實作，讓學生習得行動餐車專業技能。 2.提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。

(C30010)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	11,400	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

11. 實習材料費(C30011)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30011	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	3年7班	19(8/11)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	點心製作	校訂必修	3

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場、內場服務人員 2.點心房、中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.自行創業、工作室	
課程訓練內容	1.中式點心的製作原理。 2.認識中式點心原料選用與用途。 3.糕（漿）皮類點心的製作。 4.酥（油）皮類點心的製作。 5.月餅與喜餅的製作。 6.西式點心的製作原理。 7.認識西式點心原料選用與用途。 8.蛋糕點類的製作。	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.透過烘焙實習課程增強學生烘焙專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的實作能力。 2.藉由烘焙實習課程進行，結合理論與實作，藉以讓學生烘焙專業技能更加精進。 3.提供學生對於烘焙產業趨勢認知及對產品的觀察敏銳度，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 4.透過「做中學」，深化學生烘焙實務學習，使其學生學習帶得走的烘焙專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 5.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主與認真負責的態度。	
(C30011)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	11,400	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

12. 實習材料費(C30012)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30012	實用技能學程餐旅群餐飲技術科	3年15班	20(13/7)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	西餐烹飪實習	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	一、西餐廳內場從業人員 二、旅館、飯店工作人員 三、自行創業(店面、行動餐車等)	
課程訓練內容	一、西餐廚房設備的認識與維護二、菜餚設計的原則 三、食物的選購與貯存四、烹飪前的處理 五、食物的基本切割法。 六、西餐調味料的認識。 七、西餐烹調方法 八、食品衛生安全	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.透過西餐烹飪實習課程增強學生西餐相關專業技能與西餐專業英文名詞的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，提高未來進入就業職場的實作能力。 2.藉由西餐烹飪實習課程進行，結合理論與實作，藉以讓學生西餐專業技能與西餐專業英文更加精進。 3.提供學生對於西餐(異國料理/法式等)趨勢認知及對產品的觀察敏銳度，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 4.透過「做中學」，深化學生西餐烹飪實務學習，使其學生學習帶得走的西餐專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 5.熟練西餐各種刀工及烹調技巧 6.具備食物選購及正確操作各種烹飪設備的能力 7.培養良好職業道德，訓練學生獨立自主認真負責態度。	
(C30012)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	12,000	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

13. 實習材料費(C30013)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30013	實用技能學程餐旅群餐飲技術科	3年15班	20(13/7)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	異國料理	校訂選修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.餐廳外場服務人員 2.中、西餐廳二廚、主廚、行政主廚 3.旅館、飯店工作人員 4.飲務調製人員、調酒師 5.自行創業
課程訓練內容	1.異國料理單設計 2.異國料理製作技巧與裝飾 3.異國料理的製作與應用 4.異國料理套餐實習 5.異國料理桌菜實習
實習課程與職場能力 之對應關係	透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 1.藉由實習課程的進行，結合理論與實作，讓學生習得異國料理專業技能。 2.提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。

(C30013)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	12,000	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

14. 實習材料費(C30014)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30014	專業群科-日間部家政群美容科	2年3班	34(4/30)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	美顏	校訂必修	4

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.化妝造型助理人員 2.形象造型設計師 3.新娘秘書 4.美容美髮技術講師 5.自行創業
課程訓練內容	1.認識色彩與色彩在彩妝上的應用 2.化妝工具及材料的選擇 3.標準五官及美感賞析 4.化妝技能之實務操作 5.一般妝含郊遊彩妝及職場彩妝之應用
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟悉美顏化妝之理論與基本技巧，學生畢業後即具備到美業現場擔任助理之能力。 2.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 3.培養學生職業道德，具備團隊合作與敬業負責的態度。 4.藉由實作課程訓練，強化實習實作能力，提升就業市場競爭力。

(C30014)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	

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

15. 實習材料費(C30015)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30015	專業群科-日間部家政群美容科	2年3班	34(4/30)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	基礎紋繡	校訂選修	4

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.紋繡設計師 2.半永久美學設計師 3.紋繡技術講師 4.自行創業（紋繡及美容相關工作室）
課程訓練內容	1.認識色彩理論與其在基礎紋繡設計中的應用。 2.紋繡工具及材料的選擇與使用。 3.臉部五官比例與美學賞析，應用於紋繡設計。 4.紋繡技術基礎操作（眉、眼、唇的基本線條與填色技巧）。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟悉紋繡基本理論與操作技巧，學生畢業後即具備進入紋繡相關職場擔任助理的能力。 2.透過「做中學」，深化學生的實務學習，讓其掌握紋繡基礎技能並累積實務經驗，具備職場競爭力。 3.培養學生的職業道德，具備團隊合作與敬業負責的態度，以應對職場需求。 4.通過實作課程訓練，提升學生在紋繡實務操作中的精確度與創造力，增強就業市場的適應力與專業水平。

(C30015)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	16,000	

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

16. 實習材料費(C30016)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30016	實用技能學程家政群美髮技術科	2年12班	17(3/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	美膚實務	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.化妝保養品專櫃小姐 2.護膚師 3.新娘秘書 4.藥妝店化妝品保養品銷售顧問 5.婚紗造型設計公司
課程訓練內容	1.皮膚的構造與保養 2.認識並能辨識皮膚保養工具與材料之品質 3.具備皮膚保養用具及皮膚保養流程的衛生安全知能 4.基礎皮膚保養技能與美感教育 5.具備一般皮膚保養的基礎實作技能 6.具備判斷不同皮膚保養方法的技巧 7.熟識護膚相關職場的服務知能
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟悉皮膚保養等理論與技術，學生畢業後即具備到護膚沙龍現場擔任助理之能力。 2.從事護膚保養助理、皮膚保養師的工作。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與敬業負責的態度。

(C30016)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	10,200	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

17. 實習材料費(C30017)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30017	實用技能學程家政群美髮技術科	2年12班	17(3/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	飾品設計實務	校訂選修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.飾品設計師 2.品牌設計師 3.工藝師 4.設計助理 5.設計顧問
課程訓練內容	1.認識飾品設計的基本概念和行業趨勢 2.探討不同類型的飾品，包括項鍊、手鐲、耳環等 3.分析常見的飾品製作材料，如金屬、寶石、皮革、塑料等 4.提供設計風格的案例研究和實例分析 5.強調精細工藝和製作過程中的技術要點 6.引導學生思考未來發展和創新方向 7.實際應用所學技巧進行飾品設計
實習課程與職場能力 之對應關係	1.遇到挑戰時，學會主動尋找解決方案，並嘗試創新的設計概念。 2.在職場中能夠有效解決問題，提出創新性的設計想法，並對挑戰保持積極態度。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與敬業負責的態度。

(C30017)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	10,200	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

18. 實習材料費(C30018)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30018	實用技能學程家政群美髮技術科	2年12班	17(3/14)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	髮型梳理	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.美髮沙龍助理人員 2.髮型設計師 3.新娘秘書 4.美容美髮技術講師 5.自行創業		
課程訓練內容	1.染髮的基本理論與應用 2.層次剪髮與吹風 3.男子理髮基礎技巧 4.梳髮基礎與技巧應用		
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟悉染髮、剪髮與梳髮等理論與基本技巧，學生畢業後即具備到美髮沙龍現場擔任助理之能力。 2.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 3.培養學生職業道德，具備團隊合作與敬業負責的態度。 4.藉由實作課程訓練，強化實習實作能力，提升就業市場競爭力。		
(C30018)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	10,200		
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)		
	■ 2. 實習課程進度表		

19. 實習材料費(C30019)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30019	專業群科-日間部家政群美容科	3年3班	25(0/25)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	時尚彩繪化妝	校訂選修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.特效化妝師。 2.婚紗造型助理 3.美容技導 4.化妝品行銷人員 5.培養學生多元能力並提升職場技能自信展現 6.培養學生創意思考與合作學習能力
課程訓練內容	1.認識化妝造型服務項目及設備 2.彩繪設計法 3.彩繪造型流程 4.整體造型流程 5.彩繪造型實習 6.化妝整體造型實習 7.化妝造型的執業流程及實習
實習課程與職場能力 之對應關係	1.藉由實習課程的進行，結合理論與實作，讓學生習得彩妝及造型彩繪的專業技能。 2.提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離，畢業後可立即接軌就業市場，提升市場競爭力。 3.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 4.培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與敬業負責的態度。

(C30019)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	15,000	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

20. 實習材料費(C30020)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30020	專業群科-日間部家政群美容科	3年3班	25(0/25)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	髮型梳理	校訂必修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.美髮沙龍助理人員 2.髮型設計師 3.新娘秘書 4.自行創業	
課程訓練內容	1.瞭解髮型設計概念奠定設計創作之基礎 2.瞭解歷代髮型之演變及學習各種髮型梳理技巧 3.增進整體審美觀念及欣賞能力 4.由髮型梳理培養藝術創造的生活情趣	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟悉髮型梳理之理論與基本技巧，學生畢業後即具備到美業現場擔任助理之能力。 2.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 3.培養學生職業道德，具備團隊合作與敬業負責的態度。 4.藉由實作課程訓練，強化實習實作能力，提升就業市場競爭力。	
(C30020)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	15,000	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

21. 實習材料費(C30021)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30021	專業群科-日間部家政群美容科	3年3班	25(0/25)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	頭皮養護	校訂選修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.頭皮護理師 2.髮型設計師 3.教育與培訓講師 4.自行創業
課程訓練內容	1.瞭解頭皮的結構和功能 2.頭皮與髮型健康的關聯性 3.各式頭皮按摩技巧和方法 4.頭皮養護就業市場的趨勢和需求 5.實際測試頭皮養護知識的掌握程度
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟悉頭皮養護之理論與基本技巧，學生畢業後即具備到美法現場擔任助理之能力。 2.正確選擇和應用產品的技能，以及適當的按摩技巧，有助於提供客戶或患者專業的頭皮養護服務。 3.學習與客戶、患者有效溝通，解釋頭皮問題和護理建議，以及提供良好的顧客服務體驗。 4.實際操作將理論知識應用到工作中，培養實務技能。

(C30021)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	15,000	

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

22. 實習材料費(C30022)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30022	實用技能學程家政群美髮技術科	3年14班	11(0/11)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	美髮實作	校訂選修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.美髮沙龍助理人員 2.髮型設計師 3.新娘秘書 4.美容美髮技術講師 5.自行創業	
課程訓練內容	1.染髮的基本理論與應用 2.層次剪髮與吹風 3.男子理髮基礎技巧 4.梳髮基礎與技巧應用	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.熟悉染髮、剪髮與梳髮等理論與基本技巧，學生畢業後即具備到美髮沙龍現場擔任助理之能力。 2.透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗，具備未來進入職場的實作力及就業力。 3.培養學生職業道德，具備團隊合作與敬業負責的態度。 4.藉由實作課程訓練，強化實習實作能力，提升就業市場競爭力。	
(C30022)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	6,600	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

23. 實習材料費(C30023)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30023	實用技能學程家政群美髮技術科	3年14班	11(0/11)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	整體造型	校訂選修	2

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.髮型公司 2.新娘秘書工作室 3.婚紗造型設計公司 4.形象顧問公司 5.影視化粧造型公司	
課程訓練內容	1.整體造型涵蓋美髮、彩妝、美甲、飾品等技能 2.結合一、二年級的髮妝能力，進行深度與廣度兼具的造型創作 3.以分組方式做整體造型的創作，培養團隊默契 4.以口頭報告訓練學生的表達能力 5.以書面報告訓練學生的文書處理能力	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.提升學生多元技能及整體造型的創造力 2.可從事美容美髮設計相關行業 3.培養學生負責勤勞敬業態度及團隊合作的精神 4.在職場中建立良好的人際關係，發揮所學專長	
(C30023)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	6,600	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

24. 實習材料費(C30024)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30024	專業群科-日間部家政群流行服飾科	3年5班	6(0/6)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	特殊服飾設計與製作	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.上游(布料原料製造商)：紗線設計師、布料設計師、織品設計師、副料設計師、印花設計師 2.中游(服飾品牌)：設計師、打版師、樣品師、視覺設計師、設計助理、行銷公關、樣衣輔料採購、生管倉管、法務 3.下游(時尚雜誌)：雜誌編輯、數位編輯、企畫編輯、廣告業務、印刷事務、美術設計、IT人員		
課程訓練內容	1.服裝材料的認識 2.服裝縫製技巧與應用 3.服飾設計與製作 4.服飾專業知能之實務與應用 5.流行脈絡分析與品牌認識		
實習課程與職場能力 之對應關係	1.服裝材料的認識 2.服裝縫製技巧與應用 3.服飾設計與製作 4.服飾專業知能之實務與應用 5.流行脈絡分析與品牌認識		
(C30024)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	3,600		
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)		
	■ 2. 實習課程進度表		

25. 實習材料費(C30025)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30025	專業群科-日間部家政群流行服飾科	3年5班	6(0/6)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	金木工飾品設計	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.飾品設計與製作人員 2.金木工工藝品創作 3.自行創業	
課程訓練內容	1.材質、市場與價格的認識 2.設計與繪畫練習 3.技巧與工法應用 4.流行脈絡分析與品牌認識	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.透過實習課程的學習，培養學生專業技能。 2.涵養合作、服務、認真、負責的精神。 3.藉由實作課程之訓練，強化實習實做能力，提升市場競爭力。	
(C30025)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	3,600	
附件	■ 1. 課程教學科目、學分數及每週教學節數表(請標註該實習課程)	
	■ 2. 實習課程進度表	

26. 實習材料費(C30026)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30026	專業群科-日間部家政群流行服飾科	2年1班	9(0/9)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	美容美姿	校訂選修	3

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.形象管理與美容美姿：美容師、形象設計師、時尚顧問、造型師。 2.服飾設計與應用：服裝設計師、樣衣製作師、時尚買手。 3.流行趨勢與品牌經營：品牌經理、時尚行銷專員、服飾零售經營者。 4.時尚產業實務：展場設計師、活動策劃專員、時尚編輯，參與實務專案。 5.工藝技術與創意表現：服飾工藝師、刺繡師、手工藝品設計師。 6.職場禮儀與溝通：服務業從業者、形象顧問、時尚培訓師。 7.多媒體應用與時尚攝影：時尚攝影師、內容創作者、社群媒體經營者。
課程訓練內容	1.妝容設計：基礎化妝技巧：日常妝、職場妝設計；特殊妝容：晚宴妝、主題妝設計。 2.儀容與體態訓練：儀容管理：整潔形象與服飾搭配；體態訓練：正確站姿、坐姿、步態表現。 3.職場禮儀；社交禮儀：握手、微笑、眼神交流；職場行為：得體應對與溝通技巧。 4.髮型與配件搭配：簡易髮型設計：職場與日常適用髮型；配件運用：首飾、鞋包與整體造型搭配。 5.專業形象塑造：個人風格診斷與打造；不同行業對形象的要求與應用實例。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.妝容設計：提升專業形象與職場自信，適合美容師、化妝師及形象顧問等職務需求。 2.儀容與體態訓練：塑造良好儀態，提升服務業（如餐飲、酒店、零售等）從業者的專業表現。 3.職場禮儀：熟悉商務禮儀，適應行政助理、業務員等需要與客戶互動的工作。 4.髮型與配件搭配：增強造型設計能力，符合造型師、時尚顧問及婚禮策劃等職位需求。 5.專業形象塑造：建立個人品牌形象，適用於創業者、形象設計講師及需要高辨識度的職業如公關

(C30026)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	5,000	

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

27. 實習材料費(C30027)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30027	專業群科-日間部家政群流行服飾科	3年5班	6(0/6)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	國服製作	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.上游(布料原料製造商)：紗線設計師、布料設計師、織品設計師、副料設計師、印花設計師 2.中游(服飾品牌)：設計師、打版師、樣品師、視覺設計師、設計助理、行銷公關、樣衣輔料採購、生管倉管、法務 3.下游(時尚雜誌)：雜誌編輯、數位編輯、企畫編輯、廣告業務、印刷事務、美術設計、IT人員		
課程訓練內容	1.服裝傳統材料與國服的認識 2.縫製技巧與應用 3.設計與製作 4.國服知能之實務與應用		
實習課程與職場能力 之對應關係	1.透過實習課程的學習，培養學生專業技能。 2.涵養合作、服務、認真、負責的精神。 3.藉由實作課程之訓練，強化實習實做能力，提升市場競爭力。		
(C30027)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	3,600		
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		

28. 實習材料費(C30028)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30028	專業群科-日間部藝術群表演藝術科	2年10班	10(0/10)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	舞台燈光實務	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	培養展演規劃、技術操作與舞台管理專業，對應舞台技術人員、展演策畫者及執行製作人。
課程訓練內容	學習舞台設計、燈光音響操作、排練協調、演出執行及現場問題處理能力。
實習課程與職場能力 之對應關係	實習專注展演技術與製作實務，提升舞台調度、演出協調與技術支持能力。

(C30028)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	4,000	

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

29. 實習材料費(C30029)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30029	專業群科-日間部家政群幼兒保育科	3年2班	16(0/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	教保實務	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培養課程活動設計能力。 2.培養幼兒教保專業知能養成居家式托育服務人才。 3.培養實作能力培育親子遊戲互動人才，增進教保人員的職場倫理與道德。 4.培育家庭服務與照顧人才，培養終身學習的敬業態度。 5.培養多元學習能力，培育劇團工作基礎人才。 (1)幼兒園及兒少機構助理教保員 (2)居家式托育服務員(保母人員) (3)親子遊戲互動員 (4)照顧服務人員 (5)劇團工作人員
課程訓練內容	1.明瞭教保實務的意義與範圍。 2.認識幼兒園多元教保模式。 3.參與並熟悉幼兒園的日常工作及教保實務運作。 4.學習設計與編寫幼兒園教保活動內容。 5.增進運用教保理論及實務間之連結能力。 6.幼兒園教與學的情境布置(應用各類紙材、木質材、塑料、布料、皮革、金屬料)。 7.幼兒教具設計與製作(繪圖、剪裁、黏貼、手縫、車縫、敲打、整型等技法)。 8.幼兒學習活動的觀察與記錄。 9.幼兒園實習分組試教。 10.體認教保人員的省思能力、職責倫理，建立教保人員職涯規劃。
實習課程與職場能力 之對應關係	本課程在協助學生充實未來於幼兒園職場的教保工作經驗，首要提供學生於幼兒園實習時之實務工作內容與理論之印證；著重實務工作的參與、幼兒各式活動設計與舉辦的能力，並體認教保人員的責任與倫理。為提昇幼保科學生對幼兒園教保工作的實作能力，增強職業訓練的功能，方法兼重教師課堂活動設計教學示範及學生於幼兒園的見習、實習實務驗，學生能於實習場域進行試教、說故事及兒童戲劇展演等活動實作。 1.由「作中學」探討幼兒園教保實務工作知能。 2.協助實習生對未來工作，做有效的實習準備。 3.提昇學生於幼兒教保機構工作之技能。 4.激發學生從事幼兒園教保工作的興趣。
(C30029)經費概算	
項目名稱	金額 說明
材料費	9,600
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

30. 實習材料費(C30030)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30030	專業群科-日間部家政群幼兒保育科	3年2班	16(0/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	專題製作	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培養課程活動設計能力，如：幼兒園及兒少機構助理教保員。 2.培養幼兒教保專業知能，如：托育服務人員。 3.培養實作能力培育親子遊戲互動人才，如：親子遊戲互動員。 4.培育家庭服務與照顧人才，具職場倫理與道德，如：照顧服務人員。 5.培養多元學習能力，培育兒童才藝基礎人才，如：劇團工作人員。
課程訓練內容	1.增進對教保產業之實務內容的基礎認識。 2.提升教學活動的教材設計、收集及應用能力(應用各類素材如：紙材、木質材、塑料、布料、皮革、金屬料等)。 3.研發與設計教保實務之教材實作，運用繪圖、剪裁、黏貼、手縫、車縫、敲打、塑形等實作技法。
實習課程與職場能力 之對應關係	本課程協助學生充實未來於教保職場的多元經驗，首要學生須整合領域內的專業知能，透過理論結合實務並融入個人創意，創造出有特色及具商品價值的作品。 專題製作著重「作中學」，其探討幼兒教保實務工作，為提昇幼保科學生對教保工作的實作能力，增強職業訓練的功能，學生能於實習場域進行活動帶領、說故事、親子手作及兒童戲劇展演等多元實作能力，以提昇學生任職於相關幼兒教保機構工作之技能，亦激發學生從事幼兒教保工作的興趣。

(C30030)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	9,600	
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	

31. 實習材料費(C30031)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30031	專業群科-日間部家政群幼兒保育科	2年2班	16(0/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	活動策畫實務	校訂選修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培養課程活動設計能力，具幼兒園助理教保員之資格。 2.培養幼兒教保專業知能，養成托育服務人才。 3.培育親子遊戲互動人才，增進教保人員的職場倫理與道德。 4.培育家庭服務與照顧人才，培養終身學習的敬業態度。 5.培養多元學習能力，培育劇團工作基礎人才。
課程訓練內容	1.增進幼兒園活動設計與規劃能力。 2.提升幼兒園活動教材設計、收集及應用能力。 3.幼兒園教學活動觀摩與紀錄。 4.幼兒園教學活動設計與假試教。 5.籌備至幼兒園實地演練試教活動。 6.幼兒園見習活動教具設計實作。 7.幼兒園節慶活動佈置。
實習課程與職場能力 之對應關係	本課程在協助學生充實未來於各式課程模式的幼兒園職場之教保工作經驗，首要提供學生於幼兒園實習時之實務工作內容與理論之印證；著重學生具備幼兒各式活動設計與舉辦的能力，並體認教保人員的責任與倫理。為提昇幼保科學生對幼兒園教學活動設計的實作能力，增強職業訓練，因此教師於課堂中進行活動設計教學示範，以及引導學生於幼兒園的見習、實習等實務經驗，學生能於實習場域進行活動試教、說故事及兒童戲劇等活動實作。

(C30031)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	9,600	
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	

32. 實習材料費(C30032)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30032	專業群科-日間部家政群幼兒保育科	2年2班	16(0/16)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	幼兒教具實作	校訂必修	1

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.培養課程活動設計能力，具幼兒園助理教保員之資格。 2.培養幼兒教保專業知能，養成托育服務人才。 3.培育親子遊戲互動人才，增進教保人員的職場倫理與道德。 4.培育家庭服務與照顧人才，培養終身學習的敬業態度。 5.培養多元學習能力，培育劇團工作基礎人才。
課程訓練內容	1.認識教學媒體的意義與功能。 2.瞭解教學媒體的種類與製作素材。 3.學習教學媒體設計的原則。 4.增進教學媒體的設計製作技巧。 5.幼兒教保活動六大領域課程的教學媒體設計製作與應用。 6.多功能教學媒體綜合設計製作與應用實作。 7.幼兒動態與靜態教學媒體體驗與實作。 8.幼兒園見習與實習活動教具設計實作。
實習課程與職場能力 之對應關係	本課程著重在增進學生對幼兒教具設計的應用，教具與課程活動教學相搭配之知能，培養學生專業理論與實務間的轉化能力，讓學生實際去參與幼兒教具設計與製作，藉此提升教具製作及使用教具的教學能力。 課程內容從認識教具的功能、素材、及類別，藉由操作教具到設計教具，進而培養教具規劃與應用之能力，並了解教具、教學與學習成果之間的關係，協助學生充實未來於幼兒園職場的教保工作經驗，延伸培養進入幼兒產業的多元能力，增加學生就業機會。

(C30032)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	9,600	
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	

33. 實習材料費(C30033)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30033	專業群科-日間部商業與管理群電子商務科	2年5班	7(5/2)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	專題實作	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.電商行銷專員2.行銷企劃專員3.金融保險專員4.文書行政專員5.門市服務專員6.直播銷售專員7.財務管理專員8. 電商網站管理。9.自行創業
課程訓練內容	1.培養專題製作之方法、程序、技術、與管理能力。 2.培養多媒體文案企劃的能力。 3.培養視覺、聽覺的覺察能力，改進元件設計的呈現效果。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.具備專案規劃與管理技能，能有效制定目標、分配資源及控制進度，適應職場中的專案管理需求。 2.精通內容行銷及文案撰寫，能產出符合品牌需求的創意內容，提升市場宣傳效果。 3.熟悉視聽設計細節，能精準捕捉並改善設計缺陷，提升作品品質與用戶體驗。

(C30033)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	2,800	

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

34. 實習材料費(C30034)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30034	專業群科-日間部商業與管理群電子商務科	3年1班	7(3/4)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	專題實作	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.電商行銷專員 2.行銷企劃專員 3.金融保險專員 4.文書行政專員 5.門市服務專員 6.直播銷售專員 7.財務管理專員 8.電商網站管理 9.自行創業
課程訓練內容	1.應用多媒體設計準則的指引，轉化成為創作成品的製作開發能力。 2.養成接受回饋並調整自我概念的學習能力。 3.應用視覺、聽覺等特效於後製作，提高成品展現的效果。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.具備將設計概念實現為具體產品的能力，能應用設計準則解決實際工作挑戰。 2.擁有良好的回饋接受能力及自我調整能力，能在職場中持續成長與進步。 3.熟練使用後期製作技術，提升產品的專業性及吸引力，滿足客戶與市場需求。

(C30034)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	4,200	

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

35. 實習材料費(C30035)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30035	專業群科-日間部商業與管理群電子商務科	3年1班	7(3/4)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
115	網路商店經營實務	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.電商行銷專員2.行銷企劃專員3.金融保險專員4.文書行政專員5.門市服務專員6.直播銷售專員7.財務管理專員8.電商網站管理9.自行創業
課程訓練內容	1.規劃、建立網路商店。 2.網拍商品拍攝 3.電子商務軟體操作實務。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.具備電子商務平台規劃與架設能力，能獨立完成網路商店設計、架構與優化，滿足企業經營需求。 2.掌握商品拍攝與影像處理技巧，能提升商品視覺吸引力，增強品牌形象及客戶購買意願。 3.熟悉電子商務相關軟體的操作與應用，例如訂單管理、顧客關係管理及數據分析，能提高工作效率並協助企業優化經營策略。

(C30035)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	2,800	

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

36. 實習材料費(C30036)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30036	專業群科-日間部餐旅群觀光事業科	3年8班	9(2/7)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	餐飲實務	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.旅館業：旅館或飯店之餐廳外場服務人員。 2.餐飲業：餐廳外場人員及幹部。
課程訓練內容	課程主要在於了解餐飲業的發展歷程、特性、概況與趨勢、餐飲經營的型態、餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性。從中了解服務流程之細節與分類、了解餐飲管理的目的及成本控制的方法、了解現代餐飲管理的發展趨勢。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.現今餐飲發展。 2.餐廳設備使用及營業前準備工作。 3.各種服勤方式及餐飲服務技巧。

(C30036)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	5,400	

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

37. 實習材料費(C30037)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30037	專業群科-日間部餐旅群觀光事業科	3年8班	9(2/7)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	吧檯實務	校訂必修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.觀光業：領隊、導遊、票務人員、觀光企劃人員。 2.旅館業：旅館或飯店之前檯人員、旅館房務員。 3.餐飲業：餐廳領班幹部、外場服務人員。 4.休閒業：覽解說員、休閒遊憩工作員。 5.英、日文相關事業：祕書、教師、翻譯人員。		
課程訓練內容	1.認識及熟練吧檯器具，設備之操作方法。 2.認識各種酒類之材料、特性及學習雞尾酒、咖啡、茶、果汁等之調製方法。 3.學習飲料設計、飲料銷售、成本控制、飲料庫房管理專業知識。		
實習課程與職場能力 之對應關係	1.吧檯規劃設計、基本機具配備整合。 2.吧檯的形態與工作部門。 3.酒吧作業流程、飲料服勤。		
(C30037)經費概算			
項目名稱	金額	說明	
材料費	5,400		
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		

38. 實習材料費(C30038)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30038	專業群科-日間部餐旅群觀光事業科	3年8班	9(2/7)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	旅行輕食製備	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.旅館業：旅館或飯店之內場廚務人員。 2.餐飲業：餐廳內廠廚務人員及幹部。	
課程訓練內容	方便且能提供熱量的飲食，並能與旅遊行程結合，提供一符合預算並能與當地飲食資源結合的旅遊三餐製備方法。	
實習課程與職場能力 之對應關係	1.在地食材應用於咖啡館、輕食料理。 2.膳食規劃與設計。 3.野餐佈設與食物製備。	
(C30038)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	5,400	
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	

39. 實習材料費(C30039)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30039	專業群科-日間部餐旅群觀光事業科	2年8班	19(13/6)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	食農教育實習	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.旅館業：旅館或飯店之內場廚務人員。 2.餐飲業：餐廳內廚務人員及幹部。
課程訓練內容	食育是透過實作、共耕、共食等集體行為，激發對食物的感知、情感記憶，而不是單純記誦食材從何而來、食材的味道、料理由誰烹調等靜態知識。目標在重新連結餐桌到農場，建立健康的飲食、農業生產方式，更顯出其環境保護，生命永續的重要性。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.使用在地食材學習環境保護及永續。 2.認識作物季節性及品種多樣性。 3.認識食物的原貌原味，強化品嚐及感官教育。

(C30039)經費概算		
項目名稱	金額	說明
材料費	11,400	

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

40. 實習材料費(C30040)

編號	科別學程	年級班別	學生人數 (男/女)
C30040	實用技能學程餐旅群觀光事務科	3年13班	5(1/4)
辦理年度	實習課程名稱	課程屬性	原住民學生數
114	餐廳實習	校訂選修	0

設科目標所對應之 職場或職務內容	1.旅館業：旅館或飯店之外場及內場人員。 2.餐飲業：餐廳外場及內場人員及幹部。
課程訓練內容	1.培養正確的烹調觀念及實作能力。 2.培養良好的衛生習慣與職業道德。 3.了解服務流程之細節與分類、餐飲管理的目的及成本控制的方法、現代餐飲管理的發展趨勢。
實習課程與職場能力 之對應關係	1.食物的洗滌。 2.基本切割的方法。 3.烹調法的實作。 4.餐廳設備使用及營業前準備工作。 5.各種服勤方式及餐飲服務技巧。

(C30040)經費概算

項目名稱	金額	說明
材料費	2,000	

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

(二)專業證照訓練材料費

1. 專業證照訓練材料費(D40001)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
D40001	專業群科-日間部商業與管理群資料處理科	3	5(3/2)
辦理年度	專業證照訓練名稱		原住民學生數
114	11800 電腦軟體應用乙級		0

證照考試與 所對應產業別 技能相關性	電腦軟體服務業、多媒體相關產業、數位內容產業、電腦及週邊設備製造業、網際網路相關產業				
證照 訓練內容	ACCESS資料庫 EXCEL 試算表 WORD 文書處理				
預估訓練 實施時間	2025-08 ~ 2025-12	預估 考試時間	2026-02	預估 訓練地點	本校電腦教室

D40001經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
訓練材料費	400	5	2,000	
附件	■ 1. 訓練課程進度表			
	■ 2. 學生參與名冊			

2. 專業證照訓練材料費(D40002)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
D40002	專業群科-日間部餐旅群餐飲管理科	3	2(1/1)
辦理年度	專業證照訓練名稱		原住民學生數
114	20600 飲料調製乙級		0

證照考試與 所對應產業別 技能相關性	技能檢定著重於有關飲料、調酒之專業知識及技術、安全與衛生之相關法令規定。係期能促使飲料調製從業人員對飲料之產品有正確認知，能勝任餐廳、旅館、酒吧、飲料店等飲務操作與管理作業，俾提供消費者衛生、安全的飲料調製及服務，保障消費者權益，並能與國際同步接軌。如酒的知識與品嚐、歐式小酒館服勤及酒吧服勤等，透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 (1)藉由實習課程的進行，結合理論(飲務作業流程、酒單設計)與實作(飲務操作規劃)，讓學生習得飲料調製專業技能。 (2)提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 (3)透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗。 (4)培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。				
	(一) 重視職業道德、行業屬性與衛生安全觀念 (二) 能正確辨識酒類及物料能力 (三) 瞭解配方及器皿容量規格並能以正確觀念與習慣調製飲料 (四) 基礎裝飾物製作技能的熟練度 (五) 熟練各種飲料調製之操作技能 (六) 重視成品之色澤、香味、形態與口感 (七) 機具的正確使用及保養能力				
預估訓練 實施時間	2025-08 ~ 2025-12	預估 考試時間	2026-02	預估 訓練地點	飲調教室

D40002經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
訓練材料費	1,000	2	2,000	
附件	■ 1. 訓練課程進度表			
	■ 2. 學生參與名冊			

3. 專業證照訓練材料費(D40003)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
D40003	實用技能學程餐旅群餐飲技術科	3	2(1/1)
辦理年度	專業證照訓練名稱		原住民學生數
114	20600 飲料調製乙級		0

證照考試與 所對應產業別 技能相關性	技能檢定著重於有關飲料、調酒之專業知識及技術、安全與衛生之相關法令規定。係期能促使飲料調製從業人員對飲料之產品有正確認知，能勝任餐廳、旅館、酒吧、飲料店等飲務操作與管理作業，俾提供消費者衛生、安全的飲料調製及服務，保障消費者權益，並能與國際同步接軌。如酒的知識與品嚐、歐式小酒館服勤及酒吧服勤等，透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 (1)藉由實習課程的進行，結合理論(飲務作業流程、酒單設計)與實作(飲務操作規劃)，讓學生習得飲料調製專業技能。 (2)提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 (3)透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗。 (4)培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。				
	(一) 重視職業道德、行業屬性及衛生安全觀念 (二) 能正確辨識酒類及物料能力 (三) 瞭解配方及器皿容量規格並能以正確觀念與習慣調製飲料 (四) 基礎裝飾物製作技能的熟練度 (五) 熟練各種飲料調製之操作技能 (六) 重視成品之色澤、香味、形態與口感 (七) 機具的正確使用及保養能力				
預估訓練 實施時間	2025-08 ~ 2025-12	預估 考試時間	2026-02	預估 訓練地點	飲調教室

D40003經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
飲料調製乙級	1,000	2	2,000	
附件	■ 1. 訓練課程進度表			
	■ 2. 學生參與名冊			

4. 專業證照訓練材料費(D40004)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
D40004	專業群科-日間部餐旅群觀光事業科	3	2(0/2)
辦理年度	專業證照訓練名稱		原住民學生數
114	20600 飲料調製乙級		0

證照考試與 所對應產業別 技能相關性	餐旅業之餐飲部（服務員、葡萄酒侍酒師、吧檯調酒員） 進行茶類、咖啡類飲品之創新開發與調製、負責吧台設備、環境與原物料管理、提供顧客之接待與需求服務				
證照 訓練內容	1.吧檯佈置、Free Pour操作、杯緣裝飾操作 2.酒類辨識：識酒、品酒、辨酒。例：蒸餾酒、6大基酒、葡萄酒8大品種、香甜酒系列 3.Free Pour、Boston Shaker波士頓雪克杯的操作 4.吧枱佈置及製作裝飾物（6大題裝飾物、蘋果塔） 5.酒譜背頌、六大基酒分類、杯子分類、裝飾物分類				
預估訓練 實施時間	2025-08 ~ 2025-12	預估 考試時間	2026-02	預估 訓練地點	觀光科吧檯教室

D40004經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
訓練材料費	1,000	2	2,000	
附件	■ 1. 訓練課程進度表			
	■ 2. 學生參與名冊			

5. 專業證照訓練材料費(D40005)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
D40005	專業群科-日間部商業與管理群電子商務科	3	4(0/4)
辦理年度	專業證照訓練名稱		原住民學生數
114	11800 電腦軟體應用乙級		0

證照考試與 所對應產業別 技能相關性	電腦軟體服務業、多媒體相關產業、數位內容產業、電腦及週邊設備製造業、網際網路相關產業				
證照 訓練內容	ACCESS資料庫 EXCEL 試算表 WORD 文書處理				
預估訓練 實施時間	2025-08 ~ 2025-12	預估 考試時間	2026-02	預估 訓練地點	本校電腦教室

D40005經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
訓練材料費	400	4	1,600	
附件	■ 1. 訓練課程進度表			
	■ 2. 學生參與名冊			

(三)證照考試報名費

1. 證照考試報名費(E50001)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
E50001	專業群科-日間部 商業與管理群/資料處理科	3	5 (3/2)
辦理年度	專業證照 訓練名稱		原住民學生數
114	11800電腦軟體應用乙級		0

證照考試 報名費用	5,000	是否申請過 訓練材料費 補助	是
預估報名時間	2025-09-01	預估考試時間	2026-02-01
近3學年度 報考人數	112學年度：11 111學年度：9 110學年度：12	近3學年度 取得證照人數	112學年度：4 111學年度：3 110學年度：4
證照考試與 所對應產業別 技能相關性	電腦軟體服務業、多媒體相關產業、數位內容產業、電腦及週邊設備製造業、網際網路相關產業		

E50001經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
證照報名費	1,000	5	5,000	

附件	■ 1. 學生參與名冊
----	-------------

2. 證照考試報名費(E50002)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
E50002	專業群科-日間部 餐旅群/餐飲管理科	3	2 (1/1)
辦理年度	專業證照 訓練名稱		原住民學生數
114	20600飲料調製乙級		0

證照考試 報名費用	2,000	是否申請過 訓練材料費 補助	是
預估報名時間	2025-09-01	預估考試時間	2026-02-01
近3學年度 報考人數	112學年度：3 111學年度：4 110學年度：2	近3學年度 取得證照人數	112學年度：3 111學年度：3 110學年度：2

證照考試與 所對應產業別 技能相關性	技能檢定著重於有關飲料、調酒之專業知識及技術、安全與衛生之相關法令規定。係期能促使飲料調製從業人員對飲料之產品有正確認知，能勝任餐廳、旅館、酒吧、飲料店等飲務操作與管理工作，俾提供消費者衛生、安全的飲料調製及服務，保障消費者權益，並能與國際同步接軌。如酒的知識與品嚐、歐式小酒館服勤及酒吧服勤等，透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 (1)藉由實習課程的進行，結合理論(飲務作業流程、酒單設計)與實作(飲務操作規劃)，讓學生習得飲料調製專業技能。 (2)提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 (3)透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗。 (4)培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。		
--------------------------	---	--	--

E50002經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
證照報名費	1,000	2	2,000	

附件	■ 1. 學生參與名冊
----	-------------

3. 證照考試報名費(E50003)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
E50003	實用技能學程 餐旅群/餐飲技術科	3	2 (1/1)
辦理年度	專業證照 訓練名稱		原住民學生數
114	20600飲料調製乙級		0

證照考試 報名費用	2,000	是否申請過 訓練材料費 補助	否
預估報名時間	2025-09-01	預估考試時間	2026-02-01
近3學年度 報考人數	112學年度：0 111學年度：2 110學年度：2	近3學年度 取得證照人數	112學年度：0 111學年度：2 110學年度：0

證照考試與 所對應產業別 技能相關性	技能檢定著重於有關飲料、調酒之專業知識及技術、安全與衛生之相關法令規定。係期能促使飲料調製從業人員對飲料之產品有正確認知，能勝任餐廳、旅館、酒吧、飲料店等飲務操作與管理工作，俾提供消費者衛生、安全的飲料調製及服務，保障消費者權益，並能與國際同步接軌。如酒的知識與品嚐、歐式小酒館服勤及酒吧服勤等，透過實習課程促進學生專業技能的學習及應用，面對未來職場的挑戰，培養學生獨立自主、刻苦耐勞、認真盡責的處事態度，作為日後就業先行準備，提高未來進入就業職場的能力。 (1)藉由實習課程的進行，結合理論(飲務作業流程、酒單設計)與實作(飲務操作規劃)，讓學生習得飲料調製專業技能。 (2)提供學生產業創新認知，縮短學校教育與業界人才需求之距離。 (3)透過「做中學」，深化學生實務學習，使其習得帶得走的專業技能與實務經驗。 (4)培養學生職業道德，訓練學生敬業、獨立自主、服從與認真負責的態度。		
--------------------------	---	--	--

E50003經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
證照報名費	1,000	2	2,000	

附件	■ 1. 學生參與名冊
----	-------------

4. 證照考試報名費(E50004)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
E50004	專業群科-日間部 餐旅群/觀光事業科	3	2 (0/2)
辦理年度	專業證照 訓練名稱		原住民學生數
114	20600飲料調製乙級		0

證照考試 報名費用	2,000	是否申請過 訓練材料費 補助	否
預估報名時間	2025-09-01	預估考試時間	2026-02-01
近3學年度 報考人數	112學年度：1 111學年度：5 110學年度：0	近3學年度 取得證照人數	112學年度：1 111學年度：2 110學年度：0
證照考試與 所對應產業別 技能相關性	餐旅業之餐飲部（服務員、葡萄酒侍酒師、吧檯調酒員） 進行茶類、咖啡類飲品之創新開發與調製、負責吧台設備、環境與原物料管理、提供顧客之接待與 需求服務		

E50004經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
飲料調製乙級	1,000	2	2,000	

附件	■ 1. 學生參與名冊
----	-------------

5. 證照考試報名費(E50005)

編號	學制科別	年級	學生人數 (男/女)
E50005	專業群科-日間部 商業與管理群/電子商務科	3	4 (0/4)
辦理年度	專業證照 訓練名稱		原住民學生數
114	11800電腦軟體應用乙級		0

證照考試 報名費用	4,000	是否申請過 訓練材料費 補助	是
預估報名時間	2025-09-01	預估考試時間	2026-02-01
近3學年度 報考人數	112學年度：5 111學年度：10 110學年度：3	近3學年度 取得證照人數	112學年度：3 111學年度：5 110學年度：1
證照考試與 所對應產業別 技能相關性	電腦軟體服務業、多媒體相關產業、數位內容產業、電腦及週邊設備製造業、網際網路相關產業		

E50005經費概算				
項目名稱	單價	數量	合計	說明
電腦軟體應用乙級	1,000	4	4,000	

附件	■ 1. 學生參與名冊
----	-------------

肆、經費總概算

114會計年度(114年08月至12月)

單價：元

場次編號	經費項目		
	實習材料費(C)	專業證照訓練費(D)	證照考試報名費(E)
C30002	16,000	0	0
C30003	16,000	0	0
C30004	16,000	0	0
C30008	9,600	0	0
C30009	9,600	0	0
C30010	11,400	0	0
C30011	11,400	0	0
C30012	12,000	0	0
C30013	12,000	0	0
C30014	16,000	0	0
C30016	10,200	0	0
C30017	10,200	0	0
C30018	10,200	0	0
C30019	15,000	0	0
C30020	15,000	0	0
C30021	15,000	0	0
C30022	6,600	0	0
C30023	6,600	0	0
C30024	3,600	0	0
C30025	3,600	0	0
C30028	4,000	0	0
C30029	9,600	0	0
C30030	9,600	0	0
C30031	9,600	0	0
C30034	4,200	0	0
C30036	5,400	0	0
C30037	5,400	0	0
C30038	5,400	0	0
C30039	11,400	0	0
C30040	2,000	0	0

場次編號	經費項目		
	實習材料費(C)	專業證照訓練費(D)	證照考試報名費(E)
D40001	0	2,000	0
D40002	0	2,000	0
D40003	0	2,000	0
D40004	0	2,000	0
D40005	0	1,600	0
E50001	0	0	5,000
E50002	0	0	2,000
E50003	0	0	2,000
E50004	0	0	2,000
E50005	0	0	4,000
小計	292,600	9,600	15,000
合計(C) + (D) + (E)			317,200

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

教師兼就業
輔導組長 戴憶文

教師兼
實習主任 陳韻如

主計室 翁莉茹
主 任 4.6.26

校長 汪冠宏

肆、經費總概算

115會計年度(115年01月至07月)

單價：元

場次編號	經費項目		
	實習材料費(C)	專業證照訓練材料費(D)	證照考試報名費(E)
C30001	4,800	0	0
C30005	16,000	0	0
C30006	16,000	0	0
C30007	16,000	0	0
C30015	16,000	0	0
C30026	5,000	0	0
C30027	3,600	0	0
C30032	9,600	0	0
C30033	2,800	0	0
C30035	2,800	0	0
小計	92,600	0	0
合計(C) + (D) + (E)			92,600
合計			92,600

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

教師兼就業
輔導組長戴憶文教師兼
實習主任陳韻如主計室
主任翁莉花

校長汪冠宏