



學校願景

有禮貌、負責任、技術優

學生圖像

學習力、專業力、統整力、品德力

一上

一下

二上

二下

三上

三下

一般科目

專業科目

實習科目

一般科目

專業科目

實習科目

一般科目

專業科目

實習科目

團體活動
彈性學習

國語文(3)
英語文(2)
數學(2)
化學(2)音樂(1)
生命教育(1)
體育(1)
健康與護理(1)
全民國防教育(1)

國語文(3)
英語文(2)
數學(2)
物理(2)音樂(1)
生命教育(1)
體育(1)
健康與護理(1)
全民國防教育(1)

歷史(2)

地理(2)

美術(2)

生活科技(2)

食品加工(2)

食品加工(2)

食品微生物(2)
食品化學與分析(2)

食品微生物實習(3)
食品化學與分析實習(3)

食品加工實習(4)

食品加工實習(4)

國學常識(1)

國學常識(1)

烘焙食品概論(2)

烘焙食品概論(2)

食品營養(2)

食品安全與衛生(2)

麵包製作實習(4)
餅乾製作實習(3)
穀類加工實習(3)
烘焙食品加工實習(3)

麵包製作實習(4)
穀類加工實習(3)

職涯體驗(1)

職涯體驗(1)

專題實作(3)

專題實作(3)

應用英文(1)
進階體育(1)
電腦應用(2)
應用文(1)

應用英文(1)
進階體育(1)
電腦應用(2)
應用文(1)

法學生活(1)
生活與休閒(1)

法學生活(1)
生活與休閒(1)

進階食品加工(2)
食品經營(2)

進階食品微生物(2)
進階食品化學與分析(2)
進階食品加工(2)
食品經營(2)

農產加工(2)
食品添加物(2)
品質管制(2)
食品行銷學(2)

農產加工(2)
食品添加物(2)
品質管制(2)
食品行銷學(2)

進階烘焙食品加工實習(3)
進階餅乾製作實習(3)

進階麵包製作實習(4)
宴會點心製作實習(3)
西式點心製作實習(4)
中式麵食製作實習(4)

進階食品微生物實習(3)
進階食品化學與分析實習(3)
進階麵包製作實習(4)
宴會點心製作實習(3)
西式點心製作實習(4)
中式麵食製作實習(4)

中式點心製作實習(4)
飲料調製實習(3)
蛋糕製作實習(4)
蛋糕裝飾實習(3)

中式點心製作實習(4)
飲料調製實習(3)
蛋糕製作實習(4)
蛋糕裝飾實習(3)

班會(1)
綜合活動(2)
彈性學習(1)
自主學習、微課程

班會(1)
綜合活動(2)
彈性學習(1)
自主學習、微課程

班會(1)
綜合活動(2)
彈性學習(1)
自主學習、微課程

班會(1)
綜合活動(2)
彈性學習(1)
自主學習、微課程

班會(1)
綜合活動(2)
彈性學習(1)
自主學習、微課程

班會(1)
綜合活動(2)
彈性學習(1)
自主學習、微課程

科專業能力

- 1.具備烘焙食品專業技術能力。
- 2.具備敏銳觀察力明瞭市場動向能力。
- 3.具備能了解食品化學領域之變化與學習的能力。
- 4.具備品嚐鑑定食品優劣的能力。
- 5.具備職業道德與終身學習能力。
- 6.具備食品安全產業管理及創新開發能力。

部定必修

校訂必修

校訂選修

必修科目