

壹、辦理科班別

職群別：食品群 科別：烘焙食品科

上課模式	班級數	招生人數	調整方式
☒ 日間 ☐ 夜間	1 班	38 人	☐ 新增 ☒ 修改

貳、專業師資安排（含業界師資）

	授課人數	合格教師人數	持有乙級以上 技術士證照人數
校內	9人	9人	8人
兼任教師	0人	0人	0人
業師	0人	0人	0人

註：本表所指證照人數，係指持有乙級技術士證照以上之教師人數

參、教學設施及設備

專業教室名稱	授課科目名稱	與日校共用/實用技能課程專用
烘焙教室(一)(二)	1. 麵包製作實習 I II、 2. 餅乾製作 I II 3. 西點製作實習 I II 4. 蛋糕製作 I II 5. 中式點心製作實習 I II 6. 蛋糕裝飾 I II	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用
水產化學實驗室	食品化學與分析實習	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用
微生物實驗室	食品微生物實習	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用
調理工廠	1. 食品加工實習 2. 中餐製作 I II	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用

註：上課地點若為校外，請明確註記(單位:學校或公司、負責人、地址)

肆、學生進路規劃

職群別：食品群 科別：烘焙食品科

年段別	專 長、檢 定、進 路		對應科目名稱 及學分數	配套措施規劃
第一年段	技能 專長	烘焙食品技術訓練、麵包製作、餅乾製作技術。	1. 麵包製作 I II (14學分) 2. 餅乾製作 I II (12學分)	1. 安排參觀烘焙製造廠了解現場製造及物流。 2. 配合課程辦理技能檢定。
	檢定 職類	烘焙食品-麵包類丙級證照		
	就業 進路	麵包烘焙助理員、麵包製作助理員。		
第二年段	技能 專長	西點製作、中點製作練、食品檢驗分析實驗技術。	1. 西點製作 I II (14學分) 2. 食品化學與分析實習 I II (6學分) 3. 食品微生物實習 I II (6學分) 4. 中麵製作 I II (8學分)	1. 安排參訪食品加工廠，了解食品製程及其規劃進而了解衛生注意事項，啟發學生思考能力，提昇學習領域學習動機。 3. 配合課程辦理技能檢定。
	檢定 職類	烘焙食品-西點類丙級證照、食品檢驗分析丙級證照		
	就業 進路	中西式糕點製造助理員、品檢員		
第三年段	技能 專長	蛋糕製作、蛋糕裝飾、中式點心、中點製作訓練、食品加工技能。	1. 中式點心製作實習 I II (8學分) 2. 蛋糕製作 I II (8學分) 3. 蛋糕裝飾 I II (6學分) 4. 食品加工實習 I II (6學分)	1. 辦理職場體驗藉由參訪學習現場販售進而改善產品製作規劃學生了解產業方向，有利未來職涯發展。 2. 配合課程辦理研習。 3. 配合課程辦理技能檢定。
	檢定 職類	中麵丙級證照		
	就業 進路	中西式糕點製造助理員、配料工作員、中餐助廚員。		

註：1. 就業進路，請敘明未來學生可擔任之職務或職位，並與年段課程配合。

2. 技能檢定職類規劃，應與年段課程配合。

3. 配套措施規劃：請敘明本來課程預定申請配合之計畫項目(包含有職場體驗、業師協同教學、建教合作、就業導向專班、產學專班等)

伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表（日間上課）

烘焙食品科 部定及校訂科目課程表

類別			科目		授課節數						備註		
					第一年段		第二年段		第三年段				
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 科 目	一般科目	54 學分 (72.97%)	語文領域	國文 I -IV	12	3	3	3	3				
				英文 I -IV	8	2	2	2	2				
			數學領域	數學 I II	4	2	2						
				社會領域	歷史	2	2						
			地理		2		2						
			公民與社會		2			2					
			自然領域	基礎物理	2					2			
				基礎化學	2				2				
				基礎生物	0								
			藝術領域	美術	0								
				音樂	2	1	1						
				藝術生活	2	1	1						
			生活領域	計算機概論 I	2	2							
				生活科技	2		2						
				家政	0								
				法律與生活	0								
				環境科學概論	0								
				生涯規劃	0								
			健康與體育領域	體育 I -IV	8	2	2	1	1	1	1		
				健康與護理 I II	2	1	1						
					全民國防教育 I II	2	1	1					
					小計	54	17	17	8	8	3	1	
專業核心科目	專業理論科目	8 學分 (10.81%)	食品加工 I II		4			2	2				
			食品微生物		2			2					
			食品化學與分析		2			2					
			小計		8	0	0	6	2	0	0		
	實習實作科目	12 學分 (16.22%)	食品加工實習 I II		6					3	3		
			食品微生物實習		3			3					
			食品化學與分析實習		3			3					
			小計		12	0	0	6	0	3	3		
	小計		20	0	0	12	2	3	3				
部定必修科目合計					74	17	17	20	10	6	4		

烘焙食品科部定及校訂科目課程表（續）

類別			科目		授課節數						備註
		第一年段			第二年段		第三年段				
名稱		學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	一般科目	4學分 (3.39%)	軍事知能ⅠⅡⅢⅣ	0							
			進階體育ⅠⅡⅢⅣ	4			1	1	1	1	
			小計	4	0	0	1	1	1	1	
	專業理論科目	30學分 (25.42%)	烘焙概論ⅠⅡ	4	2	2					
			食品加工ⅢⅣ	6					3	3	
			烘焙品管ⅠⅡ	4					2	2	
			食品添加物	2						2	
			食品微生物Ⅱ	2				2			
			食品化學與分析Ⅱ	2				2			
			經營與管理	2						2	
			食品包裝ⅠⅡ	4					2	2	
			食品營養	2					2		
			食品安全與衛生	2						2	
			小計	30	2	2	0	4	9	13	
	實習實作科目	84學分 (71.19%)	職涯體驗	2					2		
			專題製作	6					3	3	
			麵包製作實習ⅠⅡ	14	7	7					
			餅乾製作ⅠⅡ	12	6	6					
			食品微生物實習Ⅱ	3				3			
			食品化學與分析實習Ⅱ	3				3			
			西點製作實習ⅠⅡ	14			7	7			
			蛋糕製作ⅠⅡ	14					7	7	
			中式麵食製作實習（米食類、酥油皮類）	8				4	4		
			中式點心製作實習（發麵類、麵食類）	8						4	4
			小計	84	13	13	11	17	16	14	
	小計			118	15	15	12	22	26	28	
合計（學分）			192	32	32	32	32	32	32		
彈性教學時間			0	0	0	0	0	0	0	可排授校訂科目或作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用	
合計（學分）			192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修得150學分	
部定必修科目	活動科目	18節	綜合活動Ⅰ-Ⅵ	18	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
			班會Ⅰ-Ⅵ		1	1	1	1	1	1	

總 計 (節 數)	210	35	35	35	35	35	35	
-------------	-----	----	----	----	----	----	----	--

陸、職涯體驗科目規畫表

適用於106學年度入學新生

項次	年段 (上、下學期，若為課後時間亦請註明)	辦理方式	授課內容	節數	備註 (相關科目)
1	三(上)	業界參訪	至相關烘焙坊參訪，並邀請負責人員現場解說： 1. 人氣商品介紹。 2. 經營理念。	6	麵包製作、蛋糕製作、西點製作、餅乾製作
2	三(上)	業界參訪	至相關烘焙坊參訪，並邀請負責人員現場解說： 1. 商品陳列。 2. 促銷活動規劃。	6	麵包製作、蛋糕製作、西點製作、餅乾製作
3	三(上)	業界參訪	至相關烘焙坊參訪，並邀請負責人員現場解說： 1. 物料管理。 2. 人員分配、產銷經營。	6	麵包製作、蛋糕製作、西點製作、餅乾製作
4	三(上)	業界觀摩實習	至相關烘焙工廠觀摩，並邀請人員現場指導： 1. 商品製作。 2. 產品包裝。	6	麵包製作、蛋糕製作、西點製作、餅乾製作
5	三(上)	業界觀摩實習	至相關烘焙工廠觀摩，並邀請人員現場指導： 1. 產品展示。 2. 物流控管。	6	麵包製作、蛋糕製作、西點製作、餅乾製作
6	三(上)	業界觀摩實習	至相關烘焙工廠觀摩，並邀請人員現場指導： 1. 產品研發。 2. 品質管制。	6	麵包製作、蛋糕製作、西點製作、餅乾製作
		合計		36 節	

柒、實用技能學程專業師資一覽表

一、專任教師

項次	教師姓名	具合格教師資格			未具合格教師資格	持有證照		
		專任教師	技術教師	代理教師		證照名稱	級別	教師證字號或專業證照字號
1	余豐任	V				食品檢驗分析	乙	092-000312
						教師證	無級別	教中登字第279348號
2	楊流芳	V				食品檢驗分析	乙	092-000311
						烘焙食品(麵包、蛋糕)	乙	077-001439
						教師證	無級別	中字第七八〇一七一三號
3	陳淑華	V				中餐烹調	乙	076-005821
						烘焙食品(麵包、蛋糕)	乙	077-001608
						教師證	無級別	中字第八八〇五七五一號
4	蔡宛玲	V				烘焙食品	乙	077-001909
						教師證	無級別	中字第八八〇五七六〇號
5	李百齡	V				烘焙食品	乙	077-001585
						教師證	無級別	中字第九一〇三三〇九號
6	楊雅玲	V				食品檢驗分析	乙	092-000098
						教師證	無級別	中字第八九〇四五九六號
7	王志源	V				食品檢驗分析	乙	092-000549
						教師證	無級別	中字註第9603604號
8	林郁茹	V				食品檢驗分析	乙	095-001148
						教師證	無級別	中字註第九五〇一七二三號
9	鄭純華	V				教師證	無級別	中字註第9403894號

註:未領有合格教師證之教師,須有乙級證照或相關工作經驗。

二、兼任教師、業師

項次	教師姓名	具合格教師資格	未具合格教師資格	持有證照或資歷			
				證照名稱	級別	教師證字號或專業證照字號	實務經歷

註：未領有合格教師證之教師，須有乙級證照或相關工作經驗。