

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	
-------------	-----	----	----	----	----	----	----	--