

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)

112學年度入學學生適用(夜間上課)

課程類別	領域/科目及學分數	授課年段與學分配置						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二
一般科目 部定必修	語文	國語文	6	3	3			
		本土語文/台灣手語						
		客語文	2	1	1			
		閩南語文						
		閩東語文						
	社會	臺灣手語						
		原住民族語文-阿美語						
	數學	數學	4	2	2			
	自然科學	歷史			2			
		地理	4			2		
		公民與社會						
綜合活動 部定必修	藝術	物理						
		化學	4	1	1			
		生物		1	1			
	綜合活動	音樂						
		美術	4		2			
		藝術生活				2		
		生命教育						
		生涯規劃					2	
	科技	家政						
		法律與生活	4					
	健康與體育	環境科學概論						
		生活科技						
		資訊科技			2			
專業科目	健康與體育	體育	2	1	1			
		健康與護理	2	1	1			
	全民國防教育		2	1	1			
	小計		38	13	13	4	4	2
實習科目	食品加工	4	2	2				
	食品微生物	2				2		
	食品化學與分析	2			2			
	食品加工實習	6	3	3				
實習科目	食品微生物實習	3				3		
	食品化學與分析實習	3			3			
	小計		20	5	5	5	5	0
部定必修學分合計			58	18	18	9	9	2

表6-1-1 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
112學年度入學學生適用(夜間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	國語文閱讀	8			2	2	2	2	
		生活英文	4			2	2			
		應用數學	4			2	2			
		小計	16	0	0	6	6	2	2	
	專業科目	食品概論	2			2				
		小計	2	0	0	2	0	0	0	
	實習科目	專題實作	4					2	2	
		職涯體驗	2			1	1			
		小計	6	0	0	1	1	2	2	
	特殊需求領域	小計	0	0	0	0	0	0	0	
必修學分數合計			24	0	0	9	7	4	4	
校訂科目	一般科目	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設0學分
	專業科目	進階食品化學與分析	2				2			
		食品安全與衛生	4					2	2	
		食品與營養	4					2	2	
		應選修學分數小計	10	0	0	0	2	4	4	校訂選修專業科目開設10學分
	實習科目	麵包製作實習	10	5	5					
		中式點心製作實習	10					5	5	
		西式點心製作實習	10			5	5			二選一(中式麵食製作實習)
		蛋糕製作實習	6					3	3	二選一(餅乾製作實習)
		蛋糕裝飾實習	10					5	5	需製作蛋糕體, 冷卻後進一步裝飾, 所需時間較久, 訓練學生烘焙食品部分乙級之技能。
		餅乾製作實習	6					3	3	二選一(蛋糕製作實習)
		中式麵食製作實習	10			5	5			二選一(西式點心製作實習)
		應選修學分數小計	46	5	5	5	5	13	13	校訂選修實習科目開設62學分
校訂選修	特殊需求領域	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分
	選修學分數合計			56	5	5	5	7	17	17
	校訂必修及選修學分上限合計			80	5	5	14	14	21	21
學分上限總計			138	23	23	23	23	23	23	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	
每週總上課節數			150	25	25	25	25	25	25	