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)
115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	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			2				
			地理					2			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學		1	1					
			生物		1	1					
		藝術	音樂	4							
			美術				2				
			藝術生活						2		
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃							2	
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技					2			
		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	2	
	專業科目	食品加工		4	2	2					
		食品微生物		2				2			
		食品化學與分析		2			2				
	實習科目	食品加工實習		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			20	5	5	5	5	0	0	
	部定必修學分合計			58	18	18	9	9	2	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)
115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	
校訂科目	校訂必修	一般科目	16學分 11.59%	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	2學分 1.45%	食品概論	2			2				
				小計	2	0	0	2	0	0	0	
		實習科目	6學分 4.35%	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	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
		必修學分數合計			24	0	0	9	7	4	4	
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%	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	10學分 7.25%	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	46學分 33.33%	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			「中式麵食製作實習」與「西式點心製作實習」為二選一
				蛋糕製作實習	6					3	3	「餅乾製作實習」與「蛋糕製作實習」為二選一
				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	「餅乾製作實習」與「蛋糕製作實習」為二選一
				中式麵食製作實習	10			5	5			「中式麵食製作實習」與「西式點心製作實習」為二選一
				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
		特殊需求領域	0學分 0%	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	