

國立員林高級農工職業學校
烘焙科 課程大綱教學科目與節數表

106 學年度(入學年度)--建議參考表

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		
訂必修科目	一般科	46學分	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	6			2				
			地理						2				
			公民與社會							2			
			自然領域	基礎化學	2			1	1				任選 2 學分
				基礎生物									
				基礎物理									
			藝術領域	美術	2								任選 2 學分
				音樂									
				藝術生活		1	1						
			生活領域	計算機概論 I	4	2							各校自選二科，共計 4 學分
				生活科技									
				家政									
				法律與生活									
				環境科學概論									
				生涯規劃								2	
	健康與體育領域	體育 I - IV	4	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		46	13	11	9	9	2	2				
訂修科目	專業核心科目	8學分	食品加工 I II			4	2	2				由修群學各訂別科目及學分	
			食品微生物 I			2			2				
			食品化學與分析 I			2				2			
			小計			8	2	2	2	2			
	實習實做科目	12學分	食品加工實習 I II			6	3	3					
			食品微生物實習 I			3			3				
			食品化學分析與實習 I			3				3			
小計		12	3	3	3	3							
小計		20	5	5	5	5							
目	每週教學總節數				66	18	16	14	14	2	2		

國立員林高級農工職業學校
烘焙科 課程大綱教學科目與節數表

106 學年度--建議參考表(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	10 學分 (13.9%)	數 學 III - IV	4			2	2			各校需規劃職涯體驗 2 學分及專題製作 2-6 學分為必修科目
			全 民 國 防 教 育 III - VI	4			1	1	1	1	
			計 算 機 概 論 II	2		2					
			小 計	10		2	3	3	1	1	
	專業理論科目	10 學分 (13.9%)	食 品 安 全 與 衛 生 I II	4					2	2	
			食 品 與 營 養 I II	4					2	2	
			食 品 概 論	2			1	1			
			小 計	10			1	1	4	4	
	實習實作科目	52 學分 (72.2%)	職涯體驗	2					1	1	
			專題製作	4					2	2	
			麵 包 製 作 實 習 I II	10	5	5					
			中 式 點 心 實 習 I II	10					5	5	
			西 式 點 心 實 習 I II	10			5	5			
			蛋 糕 製 作 實 習 I II	6					3	3	
			蛋 糕 裝 飾 實 習 I II	10					5	5	
小 計			52	5	5	5	5	16	16		
小 計			72	5	7	9	9	21	21		
合 計 (學 分)				138	23	23	23	23	23	23	
學 分 採 計		0-18 學分	職場經驗、技能證照	0-18							畢業學分不足時採計
部 定 必 修 科 目	活動科目	6 學分	綜合活動 I -VI	6	1	1	1	1	1	1	每週 1 節每學期計 1 學分
		6 學分	班 會 I -VI	6	1	1	1	1	1	1	每週 1 節每學期計 1 學分
總 計 (節 數)				150	25	25	25	25	25	25	畢 業 最 少 應 修 得 150 學 分