

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

107 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	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				任選 4 ~ 6 學分
		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					由各職業科群會就教數訂別科目及學分
			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

107 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		
訂科目	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		
科目	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	