表6-1-5 食品群 **烘焙科** 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

**109** 學年度入學學生適用

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 部定必修科目 | 一般科目 | 語文 | | 國語文 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |
| 英語文 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 第二學年適性分組 |
| 數學 | | 數學 | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  | B版 |
| 社會 | | 歷史 | 6 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 地理 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 公民與社會 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 自然科學 | | 化學 | 4 | 1 | 1 |  |  |  |  | B版 |
| 生物 | 1 | 1 |  |  |  |  | A版 |
| 藝術 | | 音樂 | 4 |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| 美術 |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| 綜合活動 | | 生涯規劃 | 4 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| 科技 | | 生活科技 | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 健康與  體育 | | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 全民國防教育 | | | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **小　　計** | | | **68** | **17** | **17** | **9** | **9** | **8** | **8** | 部定必修一般科目68學分 |
| 專業科目 | 食品加工 | | | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 食品微生物 | | | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 食品化學與分析 | | | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 |  |
| **小　　計** | | | **12** | **0** | **0** | **4** | **4** | **2** | **2** | 部定必修專業科目12學分 |
| 實習科目 | 食品加工實習 | | | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  |  |
| 食品微生物實習 | | | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  |  |
| 食品化學與分析實習 | | | 6 |  |  |  |  | 3 | 3 |  |
| 食品加工技能領域 | 烘焙食品加工實習 | | 10 | 5 | 5 |  |  |  |  |  |
| 進階食品加工實習 | | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 |  |
| **小　　計** | | | **36** | **5** | **5** | **6** | **6** | **7** | **7** | 部定必修實習(務)科目36學分 |
| **專業及實習科目合計** | | | | **48** | **5** | **5** | **10** | **10** | **9** | **9** |  |
| **部定必修學分合計** | | | | **116** | **22** | **22** | **19** | **19** | **17** | **17** | 部定必修總計116學分 |

表6-1-5 食品群 **烘焙科** 教學科目與學分(節)數表(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 | 14學分  7.53% | 國文寫作 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |
| 英文文法 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 第二學年適性分組 |
| 數學 | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  | 第二學年適性分組 |
| **小　　計** | **14** | **2** | **2** | **5** | **5** | **0** | **0** | 校訂必修一般科目14學分 |
| 專業科目 | 8學分  4.3% | 食物學 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 食品概論 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **小　　計** | **6** | **3** | **3** | **0** | **0** | **0** | **0** | 校訂必修專業科目8學分 |
| 實習科目 | 20學分  8.6% | 專題實作 | 6 |  |  |  |  | 3 | 3 |  |
| 西式點心製作 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **小　　計** | **10** | **2** | **2** | **0** | **0** | **3** | **3** | 校訂必修實習(務)科目20學分 |
| **必修學分數合計** | | | **30** | **7** | **7** | **5** | **5** | **3** | **3** |  |
| 校訂選修 | 一般科目 | 16學分  8.6% | 文選研讀 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 跨領域每學期選修8學分AI2選1 |
| 英文研讀 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 跨領域每學期選修8學分AJ2選1 |
| 數學演算 | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 | 跨領域每學期選修8學分BF3選1 |
| **最低應選修學分數小計** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **8** | **8** | 校訂選修一般科目開設16學分 |
| 專業科目 | 12學分  6.45% | 烘焙技術 | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |
| 中式點心製作 | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  | 同科單班AZ2選1 |
| 香料認識與應用 | 2 |  |  | 2 |  |  |  | 同科單班BA2選1 |
| 庫房管理 | (2) |  |  | (2) |  |  |  | 同科單班BA2選1 |
| 採購與成本控制 | 2 |  |  |  | 2 |  |  | 同科單班AC2選1 |
| 視覺傳達平面設計 | (2) |  |  |  | (2) |  |  | 同科單班AC2選1 |
| 食品安全與衛生 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 跨領域每學期選修8學分AI2選1 |
| 食品原料 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 跨領域每學期選修8學分AJ2選1 |
| 飲食文化與鑑賞 | (2) |  |  |  |  | (2) |  | 跨領域每學期選修8學分BF3選1 |
| 消費者心理 | (2) |  |  |  |  | (2) |  | 同校跨群BE5選1（餐管科） |
| 各國菜餚烹調技巧與原理 | (2) |  |  |  |  | (2) |  | 同校跨群BE5選1（餐管科） |
| 食品行銷 | 2 |  |  |  |  | 2 |  | 同校跨群BE5選1（烘焙科） |
| 產品包裝與應用設計 | 2 |  |  |  |  |  | 2 | 同校跨群BE5選1（烘焙科） |
| **最低應選修學分數小計** | **20** | **3** | **3** | **5** | **5** | **2** | **2** | 校訂選修專業科目開設20學分 |
| 實習科目 | 4學分  2.15% | 糖果製作與實習 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 分析化學實習 | (6) |  |  | (3) | (3) |  |  | 同科單班AZ2選1 |
| 在地食材加工 | (2) |  |  |  |  | (2) |  | 跨領域每學期選修8學分BF3選1 |
| 烘焙工藝與歐式麵包製作 | (4) |  |  |  |  |  | (4) | 跨領域每學期選修8學分BF3選1 |
| 多媒體成品與製作 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 同校跨群BE5選1（資處科） |
| 食農教育 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 同校跨群BE5選1（烘焙科） |
| 行銷實務 | (4) |  |  |  |  |  | (2) | 同校跨群BE5選1（資處科） |
| 民宿經營管理 | (2) |  |  |  |  |  | (2) | 同校跨群BE5選1（餐管科） |
| **最低應選修學分數小計** | **4** | **0** | **0** | **2** | **2** | **0** | **0** | 校訂選修實習(務)科目開設20學分 |
| **選修學分數合計** | | | **32** | **3** | **3** | **2** | **4** | **10** | **10** | 校訂選修開設70學分 |
| **校訂必修及選修學分上限合計** | | | | **70** | **10** | **10** | **12** | **12** | **13** | **13** |  |
| **學分上限總計** | | | | | **186** | **32** | **32** | **31** | **31** | **30** | **30** |  |
| **每週團體活動時間(節數)** | | | | | **18** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | 。 |
| **每週彈性學習時間(節數)** | | | | | **6** | **0** | **0** | **1** | **1** | **2** | **2** |  |
| **每週總上課節數** | | | | | **210** | **35** | **35** | **35** | **35** | **35** | **35** |  |