

表 6-1-4 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

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	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	6	3	3					B版 適性分組：第一、二學年	
	社會	歷史	2	1	1						
		地理	2	1	1						
		公民與社會	4					2	2		
	自然科學	化學	4	2	2					B版	
		生物	2	1	1					A版	
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	資訊科技	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		72	21	21	7	7	8	8	部定必修一般科目總計72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	6	6	0	0	部定必修專業科目總計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	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	9	9	4	4	部定必修實習科目總計36學分
		專業及實習科目合計		48	5	5	15	15	4	4	
	部定必修合計		120	26	26	22	22	12	12	部定必修總計120學分	

表 6-1-4 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

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	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	18學分 9.68%	國學總論	2						1	1		
			英文聽講練習	6	1	1	1	1	1	1			
			數學	6			3	3					
			數學總論	4					2	2			
			小計	18	1	1	4	4	4	4	校訂必修一般科目總計18學分		
	專業科目	3學分 1.61%	烘焙概論	3	3								
			小計	3	3						校訂必修專業科目總計3學分		
	實習科目	18學分 9.68%	蛋糕製作實習	3			3						
			創意點心實習	8					4	4			
			專題實作	4				2	2				
			西式點心製作實習	3				3					
			小計	18			3	5	6	4	校訂必修實習科目總計18學分		
	校訂必修學分數合計			39	4	1	7	9	10	8	校訂必修總計39學分		
校訂選修	專業科目	17學分 9.14%	餐旅概論	2	2								
			食品安全與衛生	2			2						
			餐旅服務	4					2	2			
			飲料與調酒	2		2							
			食物學	3		3							
			畜產加工	2						2			
			食品分析	2					1	1			
			最低應選修學分數小計	17							校訂選修專業科目總計17學分		
	實習科目	10學分 5.38%	分析化學實習	6					3	3	同科單班 AY3選1		
			蛋糕裝飾實習	6					3	3	同科單班 AY3選1		
			生物技術實習	6					3	3	同科單班 AY3選1		
			食用捏塑實習	4					2	2	同科單班 BC2選1		
			食品包裝與設計實習	4					2	2	同科單班 BC2選1		
			最低應選修學分數小計	10							校訂選修實習科目總計26學分		
	特殊需求領域		生活管理	12	2	2	2	2	2	2			
			社會技巧	12	2	2	2	2	2	2			
			學習策略	12	2	2	2	2	2	2			
溝通訓練			12	2	2	2	2	2	2				
小計			48	8	8	8	8	8	8	校訂選修特殊需求領域總計48學分			
校訂選修學分數合計			27	2	5	2		8	10	校訂選修總計43學分數			
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			1	1	2	2				
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35				

承辦人

科主任

教務主任

校長

檢核：

公民與社會：領綱建議第三學年不配置學分。請提規劃說明！

食品化學與分析：領綱建議配置為 0 0 0 0 2 2 。請提規劃說明！

食品化學與分析實習 領綱建議配置為 0 0 0 0 3 3 請提規劃說明！

國學總論： 規劃以每學期 2~4 學分為原則。請提規劃說明！（000011）

英文聽講練習： 規劃以每學期 2~4 學分為原則。請提規劃說明！（111111）

食品分析： 規劃以每學期 2~4 學分為原則。請提規劃說明！（000011）