

表 6-1-3 食品群**食品科** 教學科目與學分(節)數檢核表
109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	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2			
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年		
	數學領域	數學	6	3	3					B版 適性分組：第一、二學年		
	社會領域	歷史	2	1	1							
		地理	2	1	1							
		公民與社會	4					2	2			
	自然科學領域	化學	4	2	2					B版		
		生物	2	1	1					A版		
	藝術領域	音樂	2	1	1							
		美術	2	1	1							
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1							
	科技領域	資訊科技	2	1	1							
	健康與體育領域	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			因為是基礎科目，更正修改於二年級先修	
		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			因為是基礎科目，更正修改於二年級先修	
		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	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 6-1-3 食品群食品科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109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	英文聽講練習	6	1	1	1	1	1	1		
		國學總論	2					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	食品分析	4					2	2		
		農畜產加工	4					2	2		
		小計	8					4	4	校訂必修專業科目總計8學分	
	實習科目	專題實作	2				2				
		小計	2				2			校訂必修實習科目總計2學分	
	特殊需求領域	生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		小計	0							校訂必修特殊需求領域總計0學分	
	校訂必修學分數合計		28	1	1	4	6	8	8	校訂必修總計28學分	
	校訂選修	專業科目	生物技術	2						2	
			食品加工總論	6	3	3					
			食品安全衛生	2			2				
食品概論			4	2	2						
食品營養			2					2			
定量分析			2					2		同科跨班 AH2選1 同科跨班B	
果蔬加工			2					2		同科跨班 AH2選1 同科跨班A	
進階食品加工			2					2		同科跨班 AI2選1 同科跨班A	
進階食品檢驗分析			2					2		同科跨班 AI2選1 同科跨班B	
最低應選修學分數小計			20								
實習科目		食品檢驗分析實習	6					3	3		
		分析化學實習	6			3	3			同科跨班 AJ2選1	
		綜合加工實習	6			3	3			同科跨班 AJ2選1	
		市售食品檢驗實習	6					3	3	同科跨班 BD3選1	
		生物技術實習	6					3	3	同科跨班 BD3選1	
		食物製備實作與衛生安全	6					3	3	同科跨班 BD3選1	
		最低應選修學分數小計	18								
特殊需求領域		生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
	職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)			
	小計	0									
校訂選修學分數合計		38	5	5	5	3	10	10	多元選修開設16學分		
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			

表 6-1-4 食品群**烘焙科** 教學科目與學分(節)數檢核表
109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	語文領域	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	
	數學領域	數學	6	3	3					B版 適性分組：第一、二學年
	社會領域	歷史	2	1	1					
		地理	2	1	1					
		公民與社會	4					2	2	
	自然科學領域	化學	4	2	2					B版
		生物	2	1	1					A版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1					
	科技領域	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育領域	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
	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	9	9	4	4
	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)
109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%	英文聽講練習	6	1	1	1	1	1	1		
		國學總論	2					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%	西式點心製作實習	3				3				
		專題實作	4				2	2			
		蛋糕製作實習	3			3					
		創意點心實習	8					4	4		
		小計	18			3	5	6	4	校訂必修實習科目總計18學分	
	特殊需求領域	生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		小計	0							校訂必修特殊需求領域總計0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	
	校訂科目	專業科目	食物學	3		3					
			食品分析	2					1	1	
			食品安全與衛生	2			2				
			畜產加工	2						2	
			飲料與調酒	2		2					
			餐旅服務	4					2	2	
			餐旅概論	2	2						
			最低應選修學分數小計	17							
實習科目		食用捏塑實習	4					2	2	同科單班 AT2選1	
		食品包裝與設計實習	4					2	2	同科單班 AT2選1	
		分析化學實習	6					3	3	同科單班 AU4選1	
		生物技術實習	6					3	3	同科單班 AU4選1	
		食品檢驗分析實習	6					3	3	同科單班 AU4選1	
		蛋糕裝飾實習	6					3	3	同科單班 AU4選1	
		最低應選修學分數小計	10								
特殊需求領域		生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		小計	0								
校訂選修學分數合計		27	2	5	2		8	10	多元選修開設10學分		
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		