

弘光科技大學 進修部 食品科技系 烘焙科技組 四技 科目總表

學生修業規定 (109 學年度入學新生適用)：

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		28 學分 / 28 小時								
(二) 專業必修		59 學分 / 70 小時								
(三) 選修		41 學分 / 41 小時								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 28 / 28 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心通識	人文精神	2/2								
基礎通識課程	中文閱讀與書寫(一)	2/2								創意教育
	中文閱讀與書寫(二)		2/2							
	英文(一)	2/2								語文教育
	英文(二)		2/2							
	歷史與文明							2/2		
	民主與法治								2/2	
	應用程式設計							2/2		公民教育
	美學			2/2						
	創意概論				2/2					資訊教育
	創新思維與應用					2/2				美學教育
體育		2/2							體能教育	
通分識類	社會科學類						2/2			
	人文藝術類							2/2		
小計		6/6	6/6	2/2	2/2	2/2	4/4	4/4	2/2	
(二) 專業必修 59 學分 / 70 小時										
餅乾實作		2/3								
烘焙學		2/2								
營養學		2/2								
食品微生物學(含實驗)			3/3							
烘焙實作原理			2/2							
食品衛生與安全			2/2							
食品加工學(含實驗)				3/4						
麵包實作(二)				3/4						
中式麵食與實作(二)					3/4					
西點蛋糕實作(二)					3/4					
管理概論					2/2					院必修
麵包實作(三)					3/4					
西點蛋糕實作 (三)						3/4				

弘光科技大學 進修部 食品科技系 烘焙科技組 四技 科目總表

學生修業規定 (109 學年度入學新生適用)：

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
色彩學					2/2				
西點蛋糕裝飾(一)					3/3				
消費者心理學					2/2				院必修
地方特色產品實作						3/4			
食品化學(含實驗)							3/4		
西點蛋糕裝飾(二)							3/3		
食品添加物(含實驗)							2/2		
專題討論							2/2		
食品分析(含實驗)								3/4	
中式米食與實作(一)								3/4	
小計	6/7	7/7	6/8	11/14	10/11	3/4	10/11	6/8	
學分總計	12/13	13/13	8/10	13/16	12/13	7/8	14/15	8/10	

(三) 選修 41 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 21 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識學院所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分 (體育課程至多採認 4 學分)。
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。
4. 跨組選課為外系選修課程。

附註：

1. 擋修課程：(*) 必選修未修習或不及格，則不可修習該連貫性課程。
2. 需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。
3. 「若取得第二專長證書，其修習之課程皆可認列為畢業學分」

109.05.08 系課程會議通過

109.05.12 民生創新學院課程委員會通過

中華民國 109 年 11 月 17 日校課程委員會會議通過

系主任簽章：

院長簽章：