

弘光科技大學

烘焙與點心學程

學程選讀辦法
學程修讀說明
學程課程開設統計表

主辦：食品科技系
協辦：餐旅管理系



弘光科技大學烘焙與點心學程選讀辦法

100年08月30日制定食品科技系課程委員會會議通過

100年09月14日制定餐旅管理系課程委員會會議通過

100年11月2日制定民生學院課程委員會會議通過

100年11月2日制定管理學院課程委員會會議通過

100年11月15日制定校課程委員會會議通過

109年12月15日校課程委員會會議修正通過

(修正歷程詳全條文末)

- 第一條 為強化學生具備烘焙與點心科技之專業技能，以提昇學生擔任烘焙產業相關工作之就業優勢，訂定本辦法，以為學生選讀烘焙與點心科技學程〈以下簡稱本學程〉之依據。
- 第二條 依據本校「學程實施辦法」，食品科技系為本學程之主辦單位，負責本學程之課程規劃與行政執行業務，餐旅管理系為協辦單位。
- 第三條 學生選讀本學程至少應修習16學分，所修習的科目至少應有3門課為外系課程。學生可依其專業背景申請課程學分抵免。
- 第四條 凡本校日間部與進修部之大學部學生均可申請選讀本學程。
- 第五條 學生修讀本學程課程，應於每學期依教務處課務組公告期限內辦理學程登記及選課。
- 第六條 學程課程以隨班附讀為原則，每學期每門課選課原則不得造成該班總人數超過60人，必要時得開設專班。
- 第七條 凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，應於畢業前公告時程內，檢附學程結業證明申請表及成績單向食品科技系申請，經審核通過後，報請本校發給學程證明書。
- 第十條 選讀本學程之學生可於中途放棄學程之修讀，但必須於本校教務處課務組規定期限內上網辦理放棄申請，已修得之學分，非本系課程者，以選修學分計算(依各系承認外系學分數之規定)。
- 第十一條 本辦法如有未盡事宜，須依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 第十二條 本辦法經食品科技系及餐旅管理系系課程委員會、民生創新學院課程委員會、校課程委員會會議通過後實施，修正時亦同。

烘焙與點心學程修讀說明

一、成立宗旨：

跨領域結合本校食品科技系及餐旅管理系之課程、師資與設備，培育具有烘焙與點心科技專業知識與技能之人才。凡修習本學程規定學分之學生，將發給學程修畢證明書，以增進學生就業與就學之競爭優勢。

二、修讀資格：

凡本校大學部學生(含日間部、進修部)皆可修讀本學程所開之課程。

三、登記修讀學程：

(一)有意修讀本學程之學生，可在教務處課務組公告時間，至學生整合系統申請選讀學程及選課。

(二)每學期每門課選課原則不得造成該班總人數超過60人，若該學期已超過該門課可修習人數上限，學生不得要求增加修習人數，另行開設專班則不在此限之內。

四、應修科目及學分數：

本學程所應修科目及學分數如「弘光科技科技大學烘焙與點心科技學程開設系所暨課程統計表」修習所列，若為食品科技系及餐旅管理系之學生，至少需修習外系3門課，合計至少16學分。學生可自行以跨系選課方式至他系修讀學程所列之課程，也可以學生已修本系之相同科目申請抵免。修讀學分之認定由食品科技系辦理審查，選讀學程學分需列入每學期修業學分上限中計算。

五、選讀結果：

凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，由本校發給學程證明書。因故未能修畢學程者，可於中途申請放棄，已修得之學分，若非屬於所屬各系課程者，則以外系選修學分計算之，惟是否列入畢業學分計算仍須經所屬各系同意。

六、結業證明申請方式：

學生應於畢業前公告時程內檢附學分學程個人修課總表及歷年成績單向食品科技系辦公室辦理申請手續。

烘焙與點心學程課程開設統計表

111年03月30日 食品科技系課程委員會議修訂
 111年03月31日 餐旅管理系課程委員會議修訂
 111年04月07日 民生創新學院課程委員會議修訂
 111年04月26日 校課程委員會議修訂

(修正歷程詳全詳統計表末)

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
核心課程	創業管理	2/2	餐旅管理系	至少修習8學分
	烘焙實務 食品烘焙與實作 食品烘焙與實作(一) 擇一門課	3/4	餐旅管理系 食品科技系	
	烘焙學	2/2	食品科技系	
	西點蛋糕實作(二) (原名: 蛋糕實作(一) 擇一門課 麵包實作(二)	3/4	食品科技系	
	食品加工學(一) 食品加工學(含實驗)	3/3 (2/2) (3/4)	食品科技系	
	中式點心 中式麵食與實作	3/4	餐旅管理系	
	自媒體經營與管理	2/2	餐旅管理系	
	選修科目	飲料管理與實務	2/3	
飲務管理與實務		3/4		
咖啡與茶飲調製實務		3/4		
餐飲管理		2/2	餐旅管理系	
餐飲採購與成本控制 餐旅採購與成本控制 餐飲成本控制與分析		2/2	餐旅管理系	
採購與成本控制		2/2	食品科技系	
蛋糕裝飾		3/4	餐旅管理系	
蛋糕裝飾 擇一		2/2	食品科技系	
西點蛋糕裝飾(一)		2/3	食品科技系	
餐旅籌備		2/2	餐旅管理系	
新服務型態應用與管理		2/2	餐旅管理系	
食品添加物(含實驗)		2/2	食品科技系	
食品加工學(二)		2/2 (原學分數 3/3)	食品科技系	
食品包裝		2/2	食品科技系	
食品烘焙與實作(二)		3/4	食品科技系	
食品衛生與安全		2/2	食品科技系	
餐飲衛生與安全 餐飲衛生與安全與法規		2/2	餐旅管理系	
合計：16 學分				

說明：

1. 根據學則規定，相同課程不得修讀 2 次。
2. 學生修讀本學程課程，應於每學期開學公告期限內辦理選課。
3. 選修之學程學分，需列入本學期修課學分計算，不可超過上限。
4. 所選課程應受該班修課人數之限制。
5. 食品科技系及餐旅管理系學生至少需跨系修習 3 門課。
6. 欲修食品烘焙與實作（二）課程的同學，需先修畢食品烘焙與實作（一）或食品烘焙與實作後，才可選修；欲修食品加工學(二) 課程的同學，必需先修畢食品加工學（一）。
7. 修習本學程之實作（實驗）課程的同學其實驗材料費由該同學之原系科全權負

弘光科技大學 烘焙與點心學程 課程開設修訂表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
10802	必	西點蛋糕實作(二)	3/4	食品科技系	修正
10802	必	食品加工學(含實驗)	3/3	食品科技系	修正
10802	必	自媒體經營與管理	2/2	餐旅管理系	新增
10802	選	咖啡與茶飲調製實務	3/4	餐旅管理系	新增
10802	選	新服務型態應用與管理	2/2	餐旅管理系	新增
10802	選	餐飲衛生與安全與法規	2/2	餐旅管理系	修正
10902	選	西點蛋糕裝飾(一)	2/3	食品科技系	修正
11002	選	食品加工學(二)	3/3	食品科技系	刪除
11002	選	食品加工學(二)	2/2	食品科技系	新增
11002	必	麵包實作(二)	3/4	食品科技系	新增

109.04.07食品科技系課程委員會通過
 109.04.09 餐旅管理系課程委員會通過
 109.04.14民創學院課程委員會通過
 109年05月05日校課程委員會議修訂
 109年04月07日食品科技系課程委員會議修訂
 109年04月09日餐旅管理系課程委員會議修訂
 109年04月14日民生創新學院課程委員會議修訂
 109年05月05日校課程委員會議修訂
 110年04月01日食品科技系課程委員會議修訂
 110年03月25日餐旅管理系課程委員會議修訂
 110年04月12日民生創新學院課程委員會議修訂
 110年04月27日校課程委員會議修訂
 111年03月30日食品科技系課程委員會議修訂
 111年03月31日餐旅管理系課程委員會議修訂
 111年04月07日民生創新學院課程委員會議修訂
 111年04月26日校課程委員會議修訂

