

弘光科技大學 日間部 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		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		60 學分 / 67 小時								
(三) 選修		38 學分 / 38 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 30/32 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神(一)		2/2							
	人文精神(二)				2/2					
	服務學習(一)		0/1							
	服務學習(二)				0/1					
基礎 通識 課程	中文閱讀與書寫(一)	2/2								
	中文閱讀與書寫(二)		2/2							
	英文(一)	2/2								
	英文(二)		2/2							
	歷史與文明			2/2						公民素養
	民主與法治							2/2		
	應用程式設計						2/2			資訊教育 美學素養
	美學			2/2						
	創意概論				2/2					
	創新思維與應用					2/2				
	體育		2/2							
通分 識類	社會科學類						2/2			
	人文藝術類					2/2				
小計		4/4	8/9	4/4	4/5	4/4	4/4	2/2	0/0	
(二) 專業必修 60 學分 / 67 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						

弘光科技大學 日間部 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	
中式麵食與實作(二)				3/4					
麵包實作(二)				3/4					
西點蛋糕實作 (二)				3/3					
管理概論				2/2					院必修
麵包實作(三)					3/4				
西點蛋糕裝飾(一)					2/2				
西點蛋糕實作 (三)					3/4				
食品化學(含實驗)					3/3				
消費者心理學					2/2				院必修
西點蛋糕裝飾(二)						2/2			
食品分析(含實驗)						3/3			
食品添加物(含實驗)						2/2			
校內專業實習						1/1			
專業實習							9/9		
專題製作								1/2	畢業成果展
專題討論								2/2	
小計	6/7	7/7	3/4	11/13	13/15	8/8	9/9	3/4	
總計	10/11	15/16	7/8	15/18	17/19	12/13	11/11	3/4	

(三) 選修 38 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 18 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心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。

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. 需使用電腦設備課程：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」
4. 「若取得第二專長證書，其修習之課程皆可認列為畢業學分」。
5. 「除修滿畢業應修學分外，其他畢業條件需符合本校學則的規定，方具畢業資格」。

112.03.30 系課程會議通過

112.04.11 民生創新學院課程委員會通過

112.05.02 校課程委員會通過

系主任簽章：

院長簽章：