

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 (110 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 / 68 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 / 68 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)                       |            |               |     |      | 3/3 |      |     |      |      |      |
| 管理概論                            |            |               |     |      | 2/2 |      |     |      |      | 院必修  |
| 麵包實作(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 (110 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   |     |
| 西點蛋糕實作 (三)  |       |       |      |       | 3/4   |       |       |     |     |
| 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) |       |       |      |       |       |       |       | 3/3 |     |
| 小計          | 6/7   | 7/7   | 6/8  | 11/13 | 11/13 | 6/8   | 7/7   | 5/5 |     |
| 學分總計        | 12/13 | 13/13 | 8/10 | 13/15 | 13/15 | 10/12 | 11/11 | 7/7 |     |

(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」

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：