

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 (111 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 | | | 2/2 | | | | | | 美學素養 |
| | 創意概論 | | | | 2/2 | | | | | |
| | 創新思維與應用 | | | | | 2/2 | | | | |
| | 體育 | | 2/2 | | | | | | | |
| 通 分 類 | 社會科學類 | | | | | | 2/2 | | | |
| | 人文藝術類 | | | | | 2/2 | | | | |
| 小計 | | 4/4 | 6/7 | 6/6 | 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 | | 3/4 | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| 進階麵包實作 | | | 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 (111 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 | |
| 西點蛋糕裝飾(一) | | | 2/2 | | | | | | |
| 進階蛋糕與西點實作 | | | 3/3 | | | | | | |
| 食品加工學(含實驗) | | | 3/4 | | | | | | |
| 進階中式麵食與實作 | | | | | | 3/4 | | | |
| 管理概論 | | | | 2/2 | | | | | 院必修 |
| 異國麵包實作 | | | | 3/4 | | | | | |
| 異國蛋糕與西點實作 | | | | | 3/4 | | | | |
| 食品化學(含實驗) | | | | | 3/3 | | | | |
| 消費者心理學 | | | | | 2/2 | | | | 院必修 |
| 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 | | | | | | | | 2/3 | 畢業成果展 |
| 專題討論 | | | | | | | | 2/2 | |
| 小計 | 7/8 | 10/11 | 8/9 | 5/6 | 8/9 | 9/10 | 9/9 | 4/5 | |
| 總計 | 11/12 | 16/18 | 14/15 | 9/11 | 12/13 | 13/14 | 11/11 | 4/5 | |

(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. 除修滿畢業應修學分外，其他畢業條件需符合本校學則之規定，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 校課程委員會會議通過

系主任簽章：

院長簽章：