

弘光科技大學 進修部 食品科技系 食品科技組 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			28 學分 / 28 小時								
(二) 專業必修			60 學分 / 68 小時								
(三) 選修			40 學分 / 40 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								語文素養 公民素養 資訊教育 美學素養 創意教育
	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			
民主與法治									2/2		
應用程式設計							2/2				
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			8/8	6/6	2/2	2/2	2/2	4/4	2/2	2/2	
(二) 專業必修 60 學分 / 68 小時											
普通生物學			2/2								
普通化學(含實驗)			2/2								
餅乾實作			3/4								
營養學				2/2							
普通微生物學				2/2							
普通微生物學實驗				1/2							
中式米食與實作(一)				3/4							
有機化學(含實驗)				2/2							
生物化學(含實驗)					3/4						
食品加工學(一)					2/2						食品技師資格 科目
食品加工學實驗(一)					1/2						食品技師資格 科目

弘光科技大學 進修部 食品科技系 食品科技組 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	
食品加工學(二)				2/2					食品技師考科
食品加工學實驗(二)				1/2					食品技師資格科目
食品微生物學(含實驗)				2/2					
食品化學(一)					2/2				食品技師考科
食品化學實驗(一)					1/2				
食品衛生與安全					2/2				食品技師考科
食品添加物(含實驗)					2/2				
管理概論				2/2					
食品安全管制系統						2/2			
食品分析(一)						2/2			食品技師考科 技術士檢定項目
食品分析實驗(一)						1/2			食品技師資格科目 技術士檢定項目
食品生物技術(含實驗)						2/2			食品技師資格科目
機能性食品				2/2					
文獻選讀						2/2			
食品安全衛生管理法							2/2		
食品工程學							2/2		食品技師資格科目
專題討論							2/2		
食品工廠管理							2/2		食品技師資格科目
食品儀器分析(含實驗)							2/2		食品技師資格科目
消費者心理學								2/2	
小 計	7/8	10/12	6/8	9/10	7/8	9/10	10/10	2/2	
學分總計	15/16	16/18	8/10	11/12	9/10	13/14	12/12	4/4	

(三) 選修 40 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 20 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 校課程委員會議通過

系主任簽章：

院長簽章：