

弘光科技大學 四技國際專修部食品科技系烘焙科技組科目總表  
 學生修業規定 (113 學年度入學新生適用(1+4)):

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		第五學年	備註
(一) 通識教育課程學分 (30 學分 / 32 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	上	
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	創意概論	/		2/2							創意 教育
	創新思維與應用	/						2/2			
	中文閱讀與書寫(一)	/		2/2							語文 教育
	中文閱讀與書寫(二)	/			2/2						
	英文(一)	/		2/2							
	英文(二)	/			2/2						
	民主與法治	/						2/2			公民 教育
	歷史與文明	/				2/2					
	應用程式設計	/					2/2				資訊 教育
	美學	/					2/2				美學 教育
體育	/	2/2								體能 教育	
通 分 類	社會科學類	/				2/2					
	人文藝術類	/						2/2			
小 計		/	4/5	6/6	6/7	4/4	4/4	2/2	4/4	0/0	
(二)專業必修 60 學分 / 67 小時											
烘焙實作原理		/	2/2								
食品微生物學(含實驗)		/	3/3								
食品衛生與安全		/	2/2								
進階麵包實作		/	3/4								
餅乾實作		/		3/4							
烘焙學		/		2/2							
營養學		/		2/2							

弘光科技大學 四技國際專修部食品科技系烘焙科技組科目總表  
 學生修業規定 (113 學年度入學新生適用(1+4)):

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		第五學年	備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	上	
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							
管理學	/			2/2						
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					
國際餐旅產業概論	/								2/2	
進階中式麵食與實作	/					3/4				
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	/	10/11	15/17	5/6	6/7	7/8	9/9	4/5	4/4	
總 計	/	14/16	21/23	11/13	10/11	11/12	11/11	8/9	4/4	

(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)。

113.03.21 系課程委員會通過  
 113.04.09 院課程委員會通過  
 113.04.30 校課程委員會通過

系主任簽章：

食品科技系 主任 蔡政志

院長簽章：

民生創新學院 院長 陳玉舜

與校課程委員會議決議一或  
 113. 4. 30  
 教務處課務組