

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 (113 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							
	職場專業英文簡報				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
	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	4/4	6/7	4/4	6/6	0/0	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		1/2								
管理學		2/2								院核心課程
食品微生物學(含實驗)			2/2							
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							
基礎創意設計			2/2							院核心課程
西點蛋糕裝飾(一)				2/2						

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 (113 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(含實驗)			3/3						
進階蛋糕與西點實作			2/3						
進階中式麵食與實作				2/3					
異國麵包實作				3/4					
異國蛋糕與西點實作					2/3				
食品化學(含實驗)					3/3				
食品分析(含實驗)						3/3			
專業實習(一)							11/11		
專業實習(二)								7/7	
專題製作						2/2			畢業成果展
專題討論						2/2			
小計	7/9	11/12	7/8	5/7	5/6	7/7	11/11	7/7	
總計	11/13	17/19	11/12	11/14	9/10	13/13	11/11	7/7	

(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. 本系學生須至少修畢本校開設之任一門跨系學程，實符合畢業資格
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。

113.05.23 系課程會議通過

113.06.12 民生創新學院課程委員會通過

113.07.30 校課程委員會議通過

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致  
113. 7. 30  
教務處課務組