

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 (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			26 學分 / 26 小時								
(二) 專業必修			59 學分 / 68 小時								
(三) 選修			43 學分 / 43 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								
	中文閱讀與書寫(一)		2/2								創意教育
基礎 通識 課程	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			公民教育
	創意概論					2/2					資訊教育
	美學									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			3/4								
烘焙學			2/2								
營養學			2/2								
烘焙實作原理				2/2							
食品衛生與安全				2/2							
食品微生物學(含實驗)					3/3						
食品加工學(含實驗)					3/4						
進階麵包實作					3/4						
進階中式麵食與實作								3/4			
管理學						2/2					院必修
異國麵包實作						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 (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	
進階蛋糕與西點實作					3/3				
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
食品化學(含實驗)					3/4				
異國蛋糕與西點實作						3/4			
地方特色產品實作							3/4		
食品分析(含實驗)						3/4			
文獻選讀						2/2			
食品添加物(含實驗)							2/2		
專題討論							2/2		
中式米食與實作								3/3	
小計	7/8	4/4	9/11	5/6	11/12	11/14	7/8	5/5	
學分總計	13/14	10/10	11/13	7/8	13/14	15/18	11/12	7/7	
(三) 選修 43 學分									
1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 23 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。									

113.03.21 系課程會議通過

113.04.09 民生創新學院課程委員會通過

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致
113. 4. 30
教務處課務組