

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 (112 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
	職場專業英文簡報						2/2				美學 教育
	體育		2/2								體能 教育
通識 分類	社會科學類						2/2				
	人文藝術類					2/2					
小 計			4/5	6/6	6/7	2/2	8/8	2/2	0/0	2/2	
(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 (112 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							
管理概論	/			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					
基礎創意設計	/								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				
文獻選讀	/					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	9/10	9/9	4/5	2/2	
總 計	/	14/16	21/23	11/13	10/11	13/14	11/11	8/9	4/4	

選修 38 學分

- 專業選修至少需修滿本系專業選修 18 學分。
- 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）。

附註：

- 需使用電腦設備課程：網路與軟體應用、應用程式設計。
- 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。

114.05.01系課程委員會通過
114.05.07院課程委員會通過
114.05.20校課程委員會通過

系主任簽章：

食品科技系 蔡政志 主任

院長簽章：

國際餐旅學院 蔡政志 院長

與校課程委員會決議一致
114. 5. 20
教務處課務組

弘光科技大學112 學年度 日間部四技 國際專修部 食品科技系 烘焙科技組 科目修正
對照表

科目 類別	原 科 目					修 正 後 科 目					備 註
	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	
必	國際餐旅產業概 論	2	2	五	上	基礎創意設計	2	2	五	上	微調
必	校內專業實習	1	1	三	下	文獻選讀	1	1	三	下	微調
必	美學	2	2	三	下	職場專業英文簡 報	2	2	三	下	微調
必	歷史與文明	2	2	三	上	歷史與文明	2	2	三	下	學期調整
必	創新思維與應用	2	2	四	下	創新思維與應用	2	2	五	上	學期調整
必	食品添加物(含實 驗)	2	2	五	上	食品添加物(含實 驗)	2	2	三	下	學期調整
必	社會科學類	2	2	三	上	社會科學類	2	2	三	下	學期調整
必	人文藝術類	2	2	四	下	人文藝術類	2	2	三	上	學期調整

114.05.01系課程委員會通過

114.05.07院課程委員會通過

114.05.20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：

國際專修學院
院 長 蔡政志

與校課程委員會決議一致
114. 5. 20
教務處課務組

