

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(0.5+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	
(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						
	民主與法治						2/2			公民素養
	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 識類	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 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(0.5+4))

(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）。

附註：

1. 需使用電腦設備課程：網路與軟體應用、應用程式設計。

114.05.01 系課程會議通過

114.05.07 國際餐旅學院課程委員會通過

114.05.20 校課程委員會通過

系主任簽章：

蔡政志

院長簽章：

國際餐旅學院
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