

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 (114 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
通分識類	社會科學類	/					2/2				
	人文藝術類	/				2/2					
小 計		/	4/5	6/6	10/11	2/2	4/4	0/0	0/0	4/4	
(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)		/	2/2								
進階麵包實作		/	3/4								
進階蛋糕與西點實作		/	2/3								
基礎創意設計		/	2/2								
食品衛生與安全		/		2/2							
餅乾實作		/		2/3							

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（114 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	
營養學			1/2							
烘焙學			2/2							
基礎西點蛋糕裝飾			2/2							
食品加工學(含實驗)					3/3					
管理學					2/2					
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						
進階中式麵食與實作				2/3						
食品分析(含實驗)					3/3					
專題製作						2/2				畢業 成果 展
專題討論						2/2				
專業實習(一)							11/11			
專業實習(二)								7/7		
小 計		9/11	12/15	5/6	10/11	4/4	11/11	7/7	0/0	
總 計		13/16	18/21	15/17	12/13	10/10	11/11	7/7	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）。										
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。										
2. 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										
3. 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 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：

系主任簽章：蔡政志

院長簽章：

國際餐旅學院院長 蔡政志

與校課程委員會議決議一致
114. 5. 20
教務處課務組