

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
	美學		/					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	4/4	4/4	2/2	4/4	0/0	
(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 (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	
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							
管理學				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					
國際餐旅產業概論									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	
校內專業實習						1/1				
專業實習							9/9			
專題製作								2/3		
專題討論								2/2		
小 計		10/11	15/17	5/6	6/7	7/8	9/9	4/5	4/4	
總 計		14/16	21/23	11/13	10/11	11/12	11/11	8/9	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）。										

114.03.27 系課程委員會通過

114.04.09 國際餐旅學院課程委員會通過

114.04.29 校課程委員會通過

系主任簽章：

國際餐旅學院
系主任 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. 4. 29
教務處課務組