

弘光科技大學 四技國際專修部 食品科技系食品科技組 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
(一) 通識教育課程學分 (30 學分／32 時數)			上	下	上	下	上	下	上	下	備註
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											
普通化學(含實驗)				2/2							
普通生物學				2/2							
營養學			2/2								
普通微生物學			2/2								
普通微生物學實驗			1/2								
分析化學(含實驗)			2/2								

弘光科技大學 四技國際專修部 食品科技系食品科技組科目總表
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	
有機化學(含實驗)			2/3							
生物化學(一)			2/2							
生物化學實驗(一)			1/2							
食品加工學(一)			2/2							
食品加工學實驗(一)			1/2							
生物化學(二)				2/2						
食品加工學(二)				2/2						
食品加工學實驗(二)				1/2						
食品微生物學(含實驗)				2/2						
管理				2/2						
食品添加物(含實驗)									2/2	
國際餐旅產業概論									2/2	
食品化學(一)					2/2					
食品化學實驗(一)					1/2					
食品衛生與安全					2/2					
專題製作(一)					1/1					
食品分析(二)						2/2				
食品分析實驗(二)						1/2				
食品生物技術(含實驗)						3/3				
食品工程學						2/2				
校內專業研習						1/1				
專業實習							9/9			
食品儀器分析(含實驗)						2/2				
專題討論								2/2		
小計		7/8	12/15	9/10	6/7	11/12	9/9	2/2	4/4	
總計		11/13	18/21	13/15 15/17	8/9 10/11	15/16	11/11	6/6	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：



院長簽章：

