

弘光科技大學 日間部 食品科技系 食品科技組 四技 科目總表

學生修業規定(114學年度入學新生適用):

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		備註
(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	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							
	職場專業英文簡報				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
	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		8/8	8/9	2/2	4/5	2/2	6/6	0/0	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								
管理學		2/2								院核心課程
營養學			2/2							食品技師領 域
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							
基礎創意設計			2/2							院核心課程
有機化學(含實驗)				2/3						食品技師資格 科目
生物化學(一)				2/2						食品技師考科

弘光科技大學日間部 食品科技系 食品科技組 四技 科目總表

學生修業規定(114學年度入學新生適用):

(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	
生物化學實驗(一)			1/2						食品技師資格科目
食品加工學(一)			2/2						食品技師資格科目
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					食品技師考科 保健食品初級工程師
食品加工學實驗(二)				1/2					食品技師資格科目
食品微生物學(含實驗)				2/2					食品技師考科 保健食品研發工程
食品添加物(含實驗)					2/2				食品技師考科
食品化學(一)					2/2				食品技師考科 保健食品初級工程師
食品化學實驗(一)					1/2				
食品衛生與安全					2/2				食品技師考科 技術士檢定項目 保健食品研發工程 保健食品初級工程師
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			食品技師資格科目
食品工程學						2/2			食品技師資格科目
文獻選讀						1/1			
專業實習							9/9		
食品儀器分析(含實驗)						2/2			保健食品初級工程師食品技師資格科目
專題討論								2/2	
小計	6/6	9/10	8/11	7/8	8/9	11/12	9/9	2/2	
學分總計	14/14	17/19	10/13	11/13	10/11	17/18	9/9	2/2	

(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）。
- 3.全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。

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

114.03.27 系課程會議通過

114.04.09 國際餐旅學院課程委員會通過

114.04.29 校課程委員會議通過

系主任簽章：



院長簽章：



