

#### 14 學年度入學 日間部四技烘焙科技組

1. 課程地圖以學生修業規定進行規劃：（一）通識教育課程、（二）專業必修、（三）選修，請分別呈現課程之「課程名稱 +（學分/小時）」
2. 請依系所發展及課程規劃，具體擬定「教學目標」、課程對應之系「核心能力」及「職場」職別；各系規劃課程對應不同「核心能力/職場，」請以虛線進行區隔，以利後續系統面規劃呈
3. 跨領域學程請分別列「學分學程名稱及主辦系所」

教學目標	課程類別	一年級		二年級		三年級		四年級		核心能力	職場
		上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期		
食品科技組:為培育食品科技與實務技能之人才。 烘焙科技組:為培育烘焙科技與實務技能之人才。	核心通識		人文精神(一)2/2		人文精神(二)2/2					烘焙科技組- 1.習得烘焙科技與產品開發技術能力。 2.習得烘焙產品安全與經營管理能力。 3.習得烘焙實務技能取得證照。	1.從事食品、烘焙、等相關作業之管理、研發、生產、品管、檢、行銷等工作與微型創業。 2.從事學校、食品廠及烘焙廠團衛生管理工作。 3.擔任公營機食品及烘焙衛生相關人員及公私立高中職專技教師。 4.進入國內外相關研究所就讀
			服務學習(一)0/1		服務學習(二)0/1						
	基礎通識	中文閱讀與書寫(一)2/2	英文(二)2/2	中文閱讀與書寫(二)2/2	職場專業英文簡報 2/2	創新思維與應用 2/2	民主與法治 2/2				
			體育 2/2					應用程式設計 2/2			
		英文(一)2/2		歷史與文明 2/2	創意概論 2/2						
	分類通識					人文藝術類 2/2	社會科學類 2/2				
院核心課程	管理學 2/2	基礎創意設計 2/2									

弘光科技大學食品科技系 烘焙科技組課程地圖

114 學年度入學 日間部四技

課程類別	一年級		二年級		三年級		四年級		核心能力	職場
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期		
烘焙組專業必修	餅乾實作 2/3	食品微生物學(含實驗)2/2	西點蛋糕裝飾(一)2/2	進階中式麵食與實作 2/3	中草藥概論 2/2	食品分析(含實驗)3/3	專業實習 11/11	專業實習 7/7	<u>烘焙科技組</u> 二 1.習得烘焙科技與產品開發技術能力。 2.習得烘焙產品安全與經營管理能力。 3.習得烘焙實務技能取得證照。	1.從事食品、烘焙、等相關作業之管理、研發、生產、品管、檢、行銷等工作與微型創業。 2.從事學校、食品廠及烘焙廠團衛生管理工作。 3.擔任公營機食品及烘焙衛生 相關人員及公私立高中職專技教師。 4.進入國內外相關研究所就讀
	烘焙學 2/2		食品加工學(含實驗)3/3		異國蛋糕與西點實作 2/3					
	營養學 1/2	烘焙實作原理 2/2	進階蛋糕與西點實作 2/3	異國麵包實作 3/4	食品化學(含實驗)3/3	專題製作 2/2				
		進階麵包實作 3/4				專題討論 2/2				
技優專班專業必修	餅乾實作 2/3	烘焙實作原理 2/2	異國麵包實作 3/4	異國蛋糕與西點實作 3/3	歐法麵包實作 3/4	經典甜點 3/4	專業實習 11/11	專業實習 7/7	<u>烘焙科技組</u> 二 1.習得烘焙科技與產品開發技術能力。 2.習得烘焙產品安全與經營管理能力。 3.習得烘焙實務技能取得證照。	1.從事食品、烘焙、等相關作業之管理、研發、生產、品管、檢、行銷等工作與微型創業。 2.從事學校、食品廠及烘焙廠團衛生管理工作。 3.擔任公營機食品及烘焙衛生 相關人員及公私立高中職專技教師。 4.進入國內外相關研究所就讀
	烘焙學 2/2	食品衛生與安全 2/2		巧克力製作 2/3	歐法蛋糕與西點實作 3/4	經典歐洲麵包 3/4				
	營養學 2/2			餡料特色產品實作 2/2		專題製作 2/2				
			西點蛋糕裝飾(一)2/3				專題討論 2/2			
烘焙組專業選修	網路與軟體應用 2/2	專業英文(一)2/2	專業英文(二) 2/2	專業英文(三)2/2	專業英文(四)2/2	食品添加物(含實驗)2/2			<u>烘焙科技組</u> 二 1.習得烘焙科技與產品開發技術能力。 2.習得烘焙產品安全與經營管理能力。 3.習得烘焙實務技能取得證照。	1.從事食品、烘焙、等相關作業之管理、研發、生產、品管、檢、行銷等工作與微型創業。 2.從事學校、食品廠及烘焙廠團衛生管理工作。 3.擔任公營機食品及烘焙衛生 相關人員及公私立高中職專技教師。 4.進入國內外相關研究所就讀
		專業日文(一)2/2	專業日文(二)2/2	專業日文(三)2/2	專業日文(四)2/2	地方特色產品實作 2/3				
	中草藥概論 2/2	中式米食與實作(一)2/3	圖案設計 2/2	飲料調製 2/2	西點蛋糕裝飾(二)2/3	市場行銷 2/2				
	基礎麵包實作 3/4	色彩學 2/2	基礎中式麵食與實作 2/3	視覺傳達平面設計 2/2	食品安全衛生管理法 2/2	食品工廠管理 2/2				
		基礎蛋糕與西點實作 2/3	採購與成本控制 2/2		感官品評(含實驗)2/2	食品物性分析 2/2				
				食品包裝 2/2	農產品加工應用實作 2/2	食品品質管制 2/2	巧克力製作 2/3			
						歐法麵包實作 3/4	複合式經營管理 2/2			
					歐法西點蛋糕實作 3/4	食品安全管制系統 2/2				
					拉糖藝術 2/3	食品風險評估 2/2				

課程類別	一年級		二年級		三年級		四年級		核心能力	職場
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期		
技優專班專業選修	網路與軟體應用 2/2	進階麵包實作 3/4	專業英文(二) 2/2	專業英文(三)2/2	專業英文(四)2/2	市場行銷 2/2			烘焙科技組 ： 1.習得烘焙科技與產品開發技術能力。 2.習得烘焙產品安全與經營管理能力。 3.習得烘焙實務技能取得證照。	1.從事食品、烘焙、等相關作業之管理、研發、生產、品管、檢、行銷等工作與微型創業。 2.從事學校、食品廠及烘焙廠團衛生管理工作。 3.擔任公營機食品及烘焙衛生相關人員及公私立高中職專技教師。 4.進入國內外相關研究所就讀
		專業英文(一)2/2	專業日文(二)2/2	專業日文(三)2/2	專業日文(四)2/2	食品工廠管理 2/2				
	中草藥概論 2/2	專業日文(一)2/2	進階蛋糕與西點實作 2/3	進階中式麵食與實作 2/3	西點蛋糕裝飾(二)2/3	食品物性分析 2/2				
	基礎麵包實作 3/4	中式米食與實作(一)2/3	圖案設計 2/2	飲料調製 2/2	食品安全衛生管理法 2/2	拉糖藝術 2/3				
					感官品評(含實驗)2/2	食品風險分析管理 2/2				
		色彩學 2/2	基礎中式麵食與實作 2/3	視覺傳達平面設計 2/2	食品品質管制 2/2					
					食品添加物(含實驗)2/2					
		基礎蛋糕與西點實作 2/3	採購與成本控制 2/2	食品包裝 2/2	複合式經營管理 2/2					
				農產品加工應用實作 2/3	食品安全管制系統 2/2					

跨領域學分學程			
跨領域學分學程	餐飲暨食品創業學程	主辦系所：餐旅系	跨域知能
	烘焙與點心學程	主辦系所：食科系	
	食品烘焙製造 4.0 學程	主辦系所：食科系	
	幸福兒童產業之跨領域人才培育實作學程	主辦系所：幼保系	
	毒理學分學程	主辦系所：生科系	
	膳食製備與衛生管理學程	主辦系所：營養系	