

弘光科技大學食品科技系 課程地圖

114 學年度入學 進修部四技烘焙科技組

規劃說明：

- 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								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
	基礎通識	中文閱讀與書寫(一)2/2	中文閱讀與書寫(二)2/2		創意概論 2/2	民主與法治 2/2	應用程式設計 2/2	歷史與文明 2/2	美學 2/2		
		英文(一)2/2	英文(二)2/2								
			體育 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					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	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。

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 進修部四技

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 3/4	烘焙實作原理 2/2	食品微生物學(含實驗)3/3		進階蛋糕與西點實作 3/3	異國蛋糕與西點實作 3/4	地方特色產品實作 3/4	消費者心理學 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。	
	烘焙學 2/2	食品衛生與安全 2/2			色彩學 2/2			中式米食與實作 3/3		
	營養學 2/2		食品加工學(含實驗)3/4	異國麵包實作 3/4	西點蛋糕裝飾(一)3/3	食品分析(含實驗)3/4	食品添加物(含實驗)2/2			
								進階麵包實作 3/4		
烘焙組專業選修	網路與軟體應用 2/2	專業外文(英文)(一)(二) 2/2	專業外文(英文)(一)(二) 2/2	基礎西點蛋糕實作 3/4	歐法麵包實作 3/4	圖案設計 2/2	歐法西點蛋糕實作 3/4	巧克力製作 3/4	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。	
	中草藥概論 2/2	專業外文(日文)(一)(二) 2/2	專業外文(英文)(一)(二) 2/2	視覺傳達平面設計 2/2	進階食品烘焙與實作 3/4	市場行銷 2/2	食品工廠管理 2/2	複合式經營管理 2/2		
				基礎麵包實作 3/4	專業外文(英文)(一)(二) 2/2	採購與成本控制 2/2	感官品評(含實驗)2/2			
		基礎中式麵食與實作 3/4				食品品質管制 2/2				
				飲料調製 2/2						
							食品包裝 2/2	食物與癌症 2/2		

