

113 學年入學日間部國際專修部秋季班烘焙科技組科目總表修正對照表

科目類別	原 科 目					修 正 後 科 目					備註
	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	
專業必修	專業實習(一)	11	11	四	上	專業實習(一)	9	9	四	上	調整學分
專業必修	專業實習(二)	7	7	四	下	專業實習(二)					刪除改為選修
專業必修	基礎西點蛋糕裝飾	2	2	二	下	基礎西點蛋糕裝飾	4	4	二	下	調整學分學時
專業必修	進階蛋糕與西點實作	2	3	二	下	進階蛋糕與西點實作	4	4	二	下	調整學分學時
專業必修	進階中式麵食實作	2	3	二	下	進階中式麵食實作	4	4	二	下	調整學分學時
專業必修	異國蛋糕與西點實作	2	3	三	上	異國蛋糕與西點實作	4	4	三	上	
專業必修	專題製作	2	2	三	下	專題製作	3	3	四	下	調整學分學時及學年
專業必修	專題討論	2	2	三	下	專題討論	3	3	四	下	調整學分學時及學年

114.11.24 系課程會議通過

114.11.25 國際餐旅學院課程委員會通過

114.12.09 校課程委員會通過

系主任簽章：

食品科技系
主任 蔡政志

院長簽章：

國際餐旅學院
院長 陳玉舜

與校課程委員會議決議一致
114. 12. 09
教務處課務組

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 (113 學年度國際專修部秋季班入學新生適用)

(二) 專業必修 60 學分/64 小時	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	
西點蛋糕裝飾(一)			2/2						
食品加工學(含實驗)			3/3						
進階蛋糕與西點實作			2/3						
進階中式麵食與實作				4/4					
異國麵包實作				4/4					
異國蛋糕與西點實作					4/4				
食品化學(含實驗)					3/3				
食品分析(含實驗)						3/3			
市場行銷						2/2			
專業實習(一)							9/9		
專題製作								3/3	畢業成果展
專題討論								3/3	
小計	7/9	11/12	7/8	8/8	7/7	5/5	9/9	6/6	
總計	11/13	17/19	11/12	14/15	11/11	11/11	9/9	6/6	

(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. 擋修課程：(*) 必選修未修習或不及格，則不可修習該連貫性課程。
2. 需使用電腦設備課程：網路與軟體應用、應用程式設計。
3. 除修滿畢業應修學分外，其他畢業條件需符合本校學則之規定，方具畢業資格。

114.11.24 系課程會議通過

114.11.25 國際餐旅學院課程委員會通過

114.12.09 校課程委員會通過

系主任簽章：

食品科技系
主任 蔡政志

院長簽章：

國際餐旅學院
院長 陳玉舜

與校課程委員會議決一致
114. 12. 09
教務處課務組