

113 學年入學日間部烘焙科技組技優專班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	巧克力製作	2	3	二	下	巧克力製作	4	4	二	下	調整學分學時及學年
專業必修	餡料特色產品實作	2	2	二	下	餡料特色產品實作	3	3	三	下	調整學分學時及學年
專業必修	異國蛋糕與西點實作	3	3	二	下	異國蛋糕與西點實作	4	4	二	下	調整學分學時及學年
專業必修	歐法麵包實作	3	4	三	上	歐法麵包實作	4	4	三	上	調整學分
專業必修	歐法蛋糕與西點實作	3	4	三	上	歐法蛋糕與西點實作	4	4	三	上	調整學分
專業必修	經典甜點	3	4	三	下	經典甜點	4	4	三	下	調整學分
專業必修	經典歐洲麵包	3	4	三	下	經典歐洲麵包	4	4	三	下	調整學分
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	2	2	四	下	調整學年

114.11.24 系課程委員會通過  
 114.11.25 國際餐旅學院課程委員會通過  
 114.12.09 校程委員會通過

系主任簽章：



院長簽章：



與校課程委員會決議一致  
 114. 12. 09  
 教務處課務組



弘光科技大學日間部 食品科技系 烘焙科技組技優專班 四技科目總表

學生修業規定 (113 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 / 63 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	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					
	歷史與文明			2/2						公民素養
	民主與法治						2/2			
	應用程式設計						2/2			資訊教育
	創意概論				2/2					創意教育
	創新思維與應用						2/2			創意教育
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		4/4	6/7	4/4	6/7	4/4	6/6	0/0	0/0	
(二) 專業必修 60 學分 / 63 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	
餅乾實作		2/3								
烘焙學		2/2								
營養學		2/2								
管理學		2/2								院核心課程
烘焙實作原理			2/2							
食品衛生與安全			2/2							
西點蛋糕裝飾(一)			2/3							
基礎創意設計			2/2							院核心課程
國麵包實作				3/4						

弘光科技大學日間部 食品科技系 烘焙科技組技優專班 四技科目總表

學生修業規定 (113 學年度入學新生適用)

(二) 專業必修 60 學分/63 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	
異國蛋糕與西點實作				4/4					
歐法麵包實作					4/4				
歐法蛋糕與西點實作					4/4				
經典甜點						4/4			
經典歐洲麵包						4/4			
巧克力製作				4/4					
餡料特色產品實作						3/3			
專業實習(一)							9/9		
專題製作								3/3	畢業成果展
專題討論								2/2	
小計	8/9	8/9	3/4	8/8	8/8	11/11	9/9	5/5	
總計	12/13	14/16	7/8	14/15	10/10	14/14	9/9	5/5	

(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。
4. 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 系課程委員會通過

114.11.25 國際餐旅學院課程委員會通過

114.12.09 校程委員會通過

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