

114 學年入學日間部國際專修部春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	
通識教育課程	民主與法治	2	2	三 下	民主與法治	2	2	五 上	調整學年
通識教育課程	人文藝術類	2	2	三 上	人文藝術類	2	2	五 上	調整學年
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	餅乾實作	2	3	二 上	餅乾實作	3	4	二 上	調整學分 學時
專業必修	營養學	1	2	二 上	營養學	2	2	二 上	調整學分
專業必修	管理學	2	2	三 上	管理學	2	2	二 上	調整學年
專業必修	烘焙實作 原理	2	2	一 下	烘焙實作 原理	2	2	二 下	調整學年
專業必修	進階麵包實 作	3	4	一 下	進階麵包實 作	4	4	二 下	調整學 年、學分 學時
專業必修	基礎西點 蛋糕裝飾	2	2	二 上	基礎西點 蛋糕裝飾	4	4	二 上	調整學分 學時
專業必修	食品加工 學(含實驗)	3	3	三 上	食品加工 學(一)	2	2	二 上	調整學 年、學分 學時
					食品加工 學實驗(一)	2	2	二 上	調整學 年、學分 學時
專業必修	進階蛋糕與 西點實作	2	3	一 下	進階蛋糕與 西點實作	4	4	二 下	調整學 年、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

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 (114 學年度國際專修部春季班入學新生適用):

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 / 61 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		第五學年	備註
(一) 通識教育課程學分 (30 學分 / 32 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	上	
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					語文教育
	英文(一)	/		2/2							語文教育
	英文(二)	/			2/2						語文教育
	職場專業英文簡報	/			2/2						語文教育
	歷史與文明	/		2/2							公民素養
	民主與法治	/								2/2	公民素養
	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					
	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		/	4/5	6/6	8/9	4/4	4/4	0/0	0/0	4/4	

(二) 專業必修 專業必修60學分/61小時	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		第五學年	備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	上	
餅乾實作	/		3/4							
烘焙學	/		2/2							
營養學	/		2/2							
管理學	/		2/2							
基礎創意設計	/	2/2								
食品微生物學(含實驗)	/	2/2								
烘焙實作原理	/			2/2						
食品衛生與安全	/		2/2							
進階麵包實作	/			4/4						
基礎西點蛋糕裝飾	/		4/4							
食品加工學(一)	/		2/2							
食品加工學實驗(一)	/		2/2							
進階蛋糕與西點實作	/			4/4						
進階中式麵食與實作	/			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				
專題製作	/							2/2		畢業成果展
專題討論	/							2/2		
專業實習(一)	/						9/9			
小計	/	4/4	19/20	14/14	7/7	3/3	9/9	4/4	0/0	
總計	/	8/9	25/26	22/23	11/11	7/7	9/9	4/4	4/4	

(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系課程委員會通過
114.11.25院課程委員會通過
114.12.09校課程委員會通

系主任簽章：

食品科技系 主任 蔡政志

院長簽章：

國際茶旅學院 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