

114 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	基礎西點蛋糕裝飾	2	2	一	下	基礎西點蛋糕裝飾	4	4	一	下	調整學分 學時
專業必修						食品微生物(含實驗)	2	2	一	下	新增
專業必修	異國蛋糕與西點實作	3	4	二	上	異國蛋糕與西點實作	4	4	二	上	調整學分
專業必修	異國麵包實作	3	4	二	上	異國麵包實作	4	4	二	上	調整學分
專業必修	歐式蛋糕與西點實作	3	4	二	上	歐式蛋糕與西點實作	4	4	二	上	調整學分
專業必修	餡料特色產品實作	3	4	二	下	餡料特色產品實作	4	4	二	下	調整學分
專業必修	歐式麵包實作	3	4	二	下	歐式麵包實作	4	4	二	下	調整學分
專業必修	創意甜點	3	4	二	下	創意甜點	4	4	二	下	調整學分
專業必修	創意麵包	3	4	三	上	創意麵包	4	4	三	上	調整學分
專業必修	專題製作	2	2	三	下	專題製作	2	2	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 校課程委員會會議通

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

與校課程委員會會議決議一致
114.12.09
教務處課務組

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	異國蛋糕與西點實作	2	3	二	下	異國蛋糕與西點實作	4	4	三	上	調整學年、學分、學時
專業必修	食品化學(含實驗)	3	3	二	下	食品化學(含實驗)	3	3	三	上	調整學年
專業必修	食品分析(含實驗)	3	3	三	上	食品分析(含實驗)	3	3	三	下	調整學年
專業必修	異國麵包實作	3	4	二	上	異國麵包實作					刪除改為選修
專業必修	專題製作	2	2	三	下	專題製作	2	2	四	下	調整學年
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 (114 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/60 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
通分 識類	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/60 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		3/3								
烘焙學		2/2								
營養學		2/2								
管理學		2/2								院核心課程
基礎創意設計			2/2							院核心課程
烘焙實作原理			2/2							

(二) 專業必修專 60 學分/60 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	
食品衛生與安全			2/2						
基礎西點蛋糕裝飾		4/4							
食品微生物學(含實驗)		2/2							
異國蛋糕與西點實作			4/4						
異國麵包實作			4/4						
歐式蛋糕與西點實作			4/4						
餡料特色產品實作				4/4					
歐式麵包實作				4/4					
創意甜點				4/4					
創意麵包					4/4				
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	9/9	10/10	14/14	12/12	4/4	0/0	9/9	2/2	
總計	13/13	16/17	18/18	18/18	8/8	6/6	9/9	2/2	

(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議一致
114. 12. 09
教務處課務組