

弘光科技大學 日間部 食品科技系 食品科技組 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 / 67 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<br>(學分 / 時數) |            | 上             | 下   | 上    | 下   | 上    | 下   | 上    | 下    |              |
| 核心<br>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<br>通識<br>課程                   | 創意概論       | 2/2           |     |      |     |      |     |      |      | 創意教育         |
|                                  | 創新思維與應用    |               |     |      |     | 2/2  |     |      |      |              |
|                                  | 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 |      |     |      |      |              |
|                                  | 民主與法治      |               |     |      |     |      | 2/2 |      |      | 公民教育         |
|                                  | 歷史與文明      | 2/2           |     |      |     |      |     |      |      |              |
|                                  | 應用程式設計     |               |     |      |     |      | 2/2 |      |      | 資訊教育         |
| 體育                               |            | 2/2           |     |      |     |      |     |      | 體能教育 |              |
| 通分<br>識類                         | 社會科學類      |               |     |      |     |      | 2/2 |      |      |              |
|                                  | 人文藝術類      |               |     | 2/2  |     |      |     |      |      |              |
| 小計                               |            | 8/8           | 8/9 | 2/2  | 4/5 | 2/2  | 6/6 | 0/0  | 0/0  |              |
| (二) 專業必修 60 學分 / 67 小時           |            |               |     |      |     |      |     |      |      |              |
| 普通化學(含實驗)                        |            | 2/2           |     |      |     |      |     |      |      |              |
| 普通生物學                            |            | 2/2           |     |      |     |      |     |      |      |              |
| 管理學                              |            | 2/2           |     |      |     |      |     |      |      | 院核心課程        |
| 營養學                              |            |               | 2/2 |      |     |      |     |      |      | 食品技師領<br>域   |
| 普通微生物學                           |            |               | 2/2 |      |     |      |     |      |      |              |
| 普通微生物學實驗                         |            |               | 1/2 |      |     |      |     |      |      |              |
| 分析化學(含實驗)                        |            |               | 2/2 |      |     |      |     |      |      |              |
| 基礎創意設計                           |            |               | 2/2 |      |     |      |     |      |      | 院核心課程        |
| 有機化學(含實驗)                        |            |               |     | 2/3  |     |      |     |      |      | 食品技師資格<br>科目 |
| 生物化學(一)                          |            |               |     | 2/2  |     |      |     |      |      | 食品技師考科       |

弘光科技大學日間部 食品科技系 食品科技組 四技 科目總表

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用)：

| (二) 專業必修    | 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   |  |
| 生物化學實驗(一)   |       |       | 1/2   |       |       |       |      |     | 食品技師資格科目                                   |
| 食品加工學(一)    |       |       | 2/2   |       |       |       |      |     | 食品技師資格科目                                   |
| 食品加工學實驗(一)  |       |       | 1/2   |       |       |       |      |     |  |
| 生物化學 (二)    |       |       |       | 2/2   |       |       |      |     |  |
| 食品加工學(二)    |       |       |       | 2/2   |       |       |      |     | 食品技師考科<br>保健食品初級工程師                        |
| 食品加工學實驗(二)  |       |       |       | 1/2   |       |       |      |     | 食品技師資格科目                                   |
| 食品微生物學(含實驗) |       |       |       | 2/2   |       |       |      |     | 食品技師考科<br>保健食品研發工程                         |
| 食品添加物(含實驗)  |       |       |       |       | 2/2   |       |      |     | 食品技師考科                                     |
| 食品化學 (一)    |       |       |       |       | 2/2   |       |      |     | 食品技師考科<br>保健食品初級工程師                        |
| 食品化學實驗 (一)  |       |       |       |       | 1/2   |       |      |     |  |
| 食品衛生與安全     |       |       |       |       | 2/2   |       |      |     | 食品技師考科<br>技術士檢定項目<br>保健食品研發工程<br>保健食品初級工程師 |
| 專題製作(一)     |       |       |       |       | 1/1   |       |      |     |  |
| 食品分析(二)     |       |       |       |       |       | 2/2   |      |     |  |
| 食品分析實驗(二)   |       |       |       |       |       | 1/2   |      |     |  |
| 食品生物技術(含實驗) |       |       |       |       |       | 3/3   |      |     | 食品技師資格科目                                   |
| 食品工程學       |       |       |       |       |       | 2/2   |      |     | 食品技師資格科目                                   |
| 文獻選讀        |       |       |       |       |       | 1/1   |      |     |  |
| 專業實習        |       |       |       |       |       |       | 9/9  |     |  |
| 食品儀器分析(含實驗) |       |       |       |       |       | 2/2   |      |     | 保健食品初級工程師食品技師資格科目                          |
| 專題討論        |       |       |       |       |       |       |      | 2/2 |  |
| 小 計         | 6/6   | 9/10  | 8/11  | 7/8   | 8/9   | 11/12 | 9/9  | 2/2 |  |
| 學分總計        | 14/14 | 17/19 | 10/13 | 11/13 | 10/11 | 17/18 | 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. 需使用電腦設備課程：網路與軟體應用、應用程式設計。
2. 本系學生須至少修畢本校開設之任一門跨系學程，實符合畢業資格

114.03.27 系課程會議通過

114.04.09 國際餐旅學院課程委員會通過

114.04.29 校課程委員會通過

系主任簽章：



院長簽章：



