

114 學年入學進修部烘焙科技組科目總表修正對照表

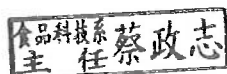
科目類別	原 科 目					修 正 後 科 目					備註
	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	
專業必修	食品加工學 (含實驗)	3	4	二	上	食品加工學 (一)	2	2	二	上	
						食品加工學 實驗(一)	2	2	二	上	
專業必修	食品微生物 學(含實驗)	3	3	二	上	食品微生物 學(含實驗)	2	2	二	上	調整學分學 時
專業必修	進階蛋糕與 西點實作	3	3	三	上	進階蛋糕與 西點實作	4	4	三	上	調整學分學 時
專業必修	西點蛋糕裝 飾(一)	3	3	三	上	基礎西點蛋 糕裝飾	4	4	二	下	科目名稱修 改 調整學分學 時
專業必修	進階麵包實 作	3	4	二	上	進階麵包實 作	4	4	二	上	調整學分
專業必修	進階中式麵 食與實作	3	4	三	下	進階中式麵 食與實作	4	4	三	下	調整學分
專業必修	異國麵包實 作	3	4	二	下	異國麵包實 作	4	4	二	下	調整學分
專業必修	進階蛋糕與 西點實作	3	3	三	上	進階蛋糕與 西點實作	4	4	三	上	調整學分學 時
專業必修	異國蛋糕與 西點實作	3	4	三	下	異國蛋糕與 西點實作	4	4	三	下	調整學分
專業必修	食品分析 (含實驗)	3	4	三	下	食品分析 (含實驗)	3	3	三	下	調整學時
專業必修	食品添加物 (含實驗)	2	2	四	上	食品添加物 (含實驗)					刪除改為選 修
專業必修	中式米食與 實作	3	3	四	上	中式米食與 實作					刪除改為選 修
專業必修	文獻選讀	2	2	四	上	文獻選讀	1	1	四	上	調整學分學 時

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：



院長簽章：



與校課程委員會議決一致

114. 12. 09

教務處課務組



弘光科技大學 進修部 食品科技系 烘焙科技組 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		26 學分 / 26 小時								
(二) 專業必修		59 學分 / 60 小時								
(三) 選修		43 學分 / 43 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 28 / 28 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心通識	人文精神	2/2								
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								語文教育
	英文(二)		2/2							
	歷史與文明							2/2		公民教育
	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
	美學								2/2	美學教育
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		6/6	6/6	2/2	2/2	2/2	2/2	4/4	2/2	
(二) 專業必修 59 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		3/4								
烘焙學		2/2								
營養學		2/2								
烘焙實作原理			2/2							
食品衛生與安全			2/2							
食品微生物學(含實驗)				2/2						
食品加工學(一)				2/2						
食品加工學實驗(一)				2/2						
進階麵包實作				4/4						
進階中式麵食與實作							4/4			
管理學					2/2					院必修

弘光科技大學 進修部 食品科技系 烘焙科技組 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 59 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	
異國麵包實作				4/4					
進階蛋糕與西點實作					4/4				
色彩學					2/2				
基礎蛋糕與西點實作				4/4					
消費者心理學								2/2	院必修
食品化學(含實驗)					3/3				
異國蛋糕與西點實作						4/4			
地方特色產品實作							3/3		
食品分析(含實驗)						3/3			
文獻選讀						1/1			
專題討論							2/2		
小計	7/8	4/4	10/10	10/10	9/9	12/12	5/5	2/2	
學分總計	13/14	10/10	12/12	12/12	11/11	14/14	9/9	4/4	

(三) 選修 43 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 23 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。

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

與校課程委員會決議一致  
114. 12. 09  
教務處課務組