

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 (115 學年度國際專修部秋季班入學新生適用)：

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／30 小時							
(二) 專業必修			60 學分／60 小時							
(三) 選修			46 學分／46 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	
(一) 通識教育課程 30/30 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				
基礎 通識 課程	中文閱讀與書寫(一)	2/2								
	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					
	創新思維與應用					2/2				
	體育			2/2						
分 類 通 識	社會科學類						2/2			
	人文藝術類					2/2				
小計			4/4	6/6	4/4	6/6	4/4	6/6	0/0	0/0
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
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					

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 (115 學年度國際專修部秋季班入學新生適用)：

(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	
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	9/9	14/14	10/10	4/4	7/7	3/3	9/9	4/4	
總計	13/13	24/24	16/16	4/4	7/7	5/5	9/9	4/4	

(三) 選修 46 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 26 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）。

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。

115.04.09 系課程會議通過

115.04.15 國際餐旅學院課程委員會通過

115.05.05 校課程委員會通過

系主任簽章：

食品科技系 劉采琳 主任

院長簽章：

國際餐旅學院 陳玉舜 院長

與校課程委員會決議一致
115. 5. 05
教務處課務組