

弘光科技大學 進修部 食品科技系 烘焙科技組 科目總表

學生修業規定 (115 學年度多元專長培力方案入學新生適用)：

一、本系學生畢業時需修滿 48 學分，包括：									
(一) 專業必修	40 學分／40 小時								
(二) 選修	8 學分／8 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) 專業必修 40 學分 40 小時 (學分／時數)	上	下	上	下	上	下	上	下	
餅乾實作	3/3								
烘焙學	2/2								
食品微生物學(含實驗)		3/3							食品技師考科
烘焙實作原理		2/2							
食品衛生與安全		2/2							
食品加工學(一)			2/2						食品技師考科
食品加工學實驗(一)			2/2						
進階麵包實作			4/4						
異國麵包實作				4/4					
進階蛋糕與西點實作					4/4				技術士檢定項目
基礎蛋糕與西點實作		4/4							
異國蛋糕與西點實作						4/4			
進階西點蛋糕裝飾				4/4					
小 計	5/5	11/11	8/8	8/8	4/4	4/4	0/0		
(二)選修 8 學分									
1.專業選修至少需修滿 6 學分。									
2.本系開放外系選修 2 學分。									

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