

弘光科技大學 進修部 食品科技系 食品科技組 四技科目總表

學生修業規定 (115 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			60 學分／60 小時							
(三) 選修			42 學分／42 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 26/26 學分 (學分／時數)			上	下	上	下	上	下	上	下
核 心 識	人文精神	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							
	歷史與文明							2/2		
	民主與法治								2/2	
	應用程式設計						2/2			
	創意概論			2/2						
	美學					2/2				
	體育		2/2							
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	4/4	2/2	2/2
(二)專業必修 60 學分/ 60 小時										
普通生物學			2/2							
普通化學(含實驗)			2/2							
餅乾實作			3/3							
營養學				2/2						
普通微生物學				2/2						
普通微生物學實驗				2/2						
中式米食與實作				3/3						
有機化學(含實驗)				2/2						
生物化學(含實驗)					4/4					
食品加工學(一)					2/2					食品技師資格科目
食品加工學實驗(一)					2/2					食品技師資格科目
食品加工學(二)						2/2				食品技師考科
食品加工學實驗(二)						2/2				食品技師資格科目
食品微生物學(含實驗)						2/2				
管理學						2/2				
食品化學 (一)							2/2			食品技師考科

弘光科技大學 進修部 食品科技系 食品科技組 四技科目總表

學生修業規定(115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	
食品化學實驗(一)					2/2				
食品衛生與安全					2/2				食品技師考科
食品添加物(含實驗)					2/2				
食品分析(一)						2/2			食品技師考科 技術士檢定項目
食品分析實驗(一)						2/2			
文獻選讀						2/2			
食品生物技術(含實驗)						2/2			食品技師資格科目
食品工程學							2/2		食品技師資格科目
專題討論							2/2		
食品工廠管理							2/2		食品技師資格科目
食品儀器分析(含實驗)							2/2		食品技師資格科目
消費者心理學								2/2	
小計	7/7	11/11	8/8	8/8	8/8	8/8	8/8	2/2	
學分總計	13/13	17/17	10/10	10/10	10/10	12/12	10/10	4/4	

(三) 選修 42 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 22 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。

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 銜

院長簽章：

國際餐旅學院 陳玉舜
院長 銜

與校課程委員會決議一致
115. 5. 05
教務處課務組