

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 (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		30 學分／30 小時								
(二) 專業必修		60 學分／60 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 30/30 學分 小時 (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	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
通分 識類	體育		2/2							體能教育
	社會科學類						2/2			
人文藝術類				2/2						
小計		8/8	8/8	2/2	4/4	2/2	6/6	0/0	0/0	
(二)專業必修 60 學分/ 60 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							食品技師領域
普通微生物學			2/2							
普通微生物學實驗			2/2							
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)				2/2						食品技師資格科目
生物化學(含實驗)(一)				2/2						食品技師考科
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						

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 (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	
生物化學(含實驗)(二)				2/2					
食品加工學(二)				2/2					食品技師考科 保健食品初級工程師
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					食品技師考科 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 保健食品初級工程師
食品化學實驗 (一)					2/2				
食品衛生與安全					2/2				食品技師考科技術士 檢定項目 保健食品研發工程 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)						2/2			
食品工程學						2/2			食品技師資格科目
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	10/10	8/8	8/8	9/9	8/8	9/9	2/2	
學分總計	14/14	18/18	10/10	12/12	11/11	14/14	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
- 3.除修滿畢業應修學分外，其他畢業條件需符合本校學則之規定，方具畢業資格。

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 校課程委員會會議通過

系主任簽章：

食品科技系
主任 劉采琳

院長簽章：

國際餐旅學院
院長 陳玉舜

與校課程委員會會議決議一致
115. 5. 05
教務處課務組