

弘光科技大學 四技產學攜手合作專班 食品科技科系 科目總表

學生修業規定 (115 學年度產學攜手合作專班四技 3+4 A 組 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		20 學分 / 20 小時								
(二) 專業必修		70 學分 / 70 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 (20 學分 / 20 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神			2/2						
基礎 通識	創意概論			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						
	應用程式設計					2/2				資訊教育
	體育	2/2								
分類 通識	人文藝術類					2/2				
	社會科學類							2/2		
小計		6/6	0/0	8/8	0/0	4/4	0/0	2/2	0/0	
(二) 專業必修 70 學分 70 小時										
餅乾實作		3/3								
烘焙學與實作原理		2/2								
基礎麵包實作		4/4								
基礎西點蛋糕裝飾		4/4								
營養學				2/2						
食品加工學(一)				2/2						
食品加工學實驗(一)				2/2						
食品微生物學(含實驗)				2/2						
基礎中式麵食與實作						4/4				
食品化學(含實驗)						3/3				
食品安全管制系統								2/2		
食品衛生與安全								2/2		
飲料調製								2/2		
專業實習(一)			9/9							
專業實習(二)					9/9					
專業實習(三)							9/9			
專業實習(四)									9/9	
小計		13/13	9/9	8/8	9/9	7/7	9/9	6/6	9/9	
總計		19/19	9/9	16/16	9/9	11/11	9/9	8/8	9/9	

弘光科技大學 四技產學攜手合作專班 食品科技科系 科目總表

學生修業規定 (115 學年度產學攜手合作專班四技 3+4 A 組 入學新生適用)：

(三) 選修 38 學分

1. 專業選修需修滿本系專業選修 38 分。

附註：

1. 需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。

115.05.05 系課程會議通過

115.05.06 國際餐旅學院課程委員會通過

115.05.26 校課程委員會通過

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

與校課程委員會決議一致

115. 5. 26

教務處課務組

弘光科技大學 四技產學攜手合作專班 食品科技科系 科目總表

學生修業規定 (115 學年度產學攜手合作專班四技 3+4 B 組 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		20 學分 / 20 小時								
(二) 專業必修		70 學分 / 70 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 (20 學分 / 20 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神				2/2					
基礎 通識	創意概論				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					
	應用程式設計						2/2			資訊教育
	體育		2/2							
分類 通識	人文藝術類						2/2			
	社會科學類								2/2	
小計		0/0	6/6	0/0	8/8	0/0	4/4	0/0	2/2	
(二) 專業必修 70 學分 70 小時										
餅乾實作			3/3							
烘焙學與實作原理			2/2							
基礎麵包實作			4/4							
基礎西點蛋糕裝飾			4/4							
營養學					2/2					
食品加工學(一)					2/2					
食品加工學實驗(一)					2/2					
食品微生物學(含實驗)					2/2					
基礎中式麵食與實作							4/4			
食品化學(含實驗)							3/3			
食品安全管制系統									2/2	
食品衛生與安全									2/2	
飲料調製									2/2	
專業實習(一)		9/9								
專業實習(二)				9/9						
專業實習(三)						9/9				
專業實習(四)								9/9		
小計		9/9	13/13	9/9	8/8	9/9	7/7	9/9	6/6	
總計		9/9	19/19	9/9	16/16	9/9	11/11	9/9	8/8	

弘光科技大學 四技產學攜手合作專班 食品科技科系 科目總表

學生修業規定 (115 學年度產學攜手合作專班四技 3+4 B 組 入學新生適用)：

(三) 選修 38 學分

1. 專業選修需修滿本系專業選修 38 分。

附註：

1. 需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。

115.05.05 系課程會議通過

115.05.06 國際餐旅學院課程委員會通過

114.05.26 校課程委員會通過

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

與校課程委員會決議一致
115. 5. 26
教務處課務組