

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	
(一) 通識教育課程 (22 學分 / 22 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							
	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			
	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

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)：

小計	13/13	9/9	8/8	9/9	7/7	9/9	6/6	9/9	
總計	23/23	9/9	16/16	13/13	11/11	9/9	6/6	9/9	
(三) 選修 36 學分									
1. 專業選修需修滿本系專業選修 36 分。									
附註：									
1. 需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。									

115.04.09 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
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. 05
教務處課務組