

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		36 學分／ 36 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 (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						
	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		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	

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)：

小計	9/9	13/13	9/9	8/8	9/9	7/7	9/9	6/6	
總計	9/9	21/21	9/9	16/16	9/9	11/11	9/9	6/6	

(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