

國立高雄科技大學 水產食品科學系 進四技 113 學年度入學課程結構規劃表 112.06.27、114.03.25、114.11.25

課程類別			一年級						二年級						三年級						四年級																								
			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期																					
			課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數																			
校共同必修課程			應修學分數 10 學分			中文閱讀與表達(一)			2	2	中文閱讀與表達(二)			2	2																														
						實用英文(一)			2	2	實用英文(二)			2	2	實用英文(三)			2	2																									
						體育(一)			0	2	體育(二)			0	2	體育(三)			0	2	體育(四)			0	2																				
通識課程	博雅通識	人文與創意美感	應修學分數 10 學分 (至少任選 3 課程)			博雅通識/學分數/時數																																							
		博雅通識/學分數/時數																																											
		博雅通識/學分數/時數																																											
		博雅通識/學分數/時數																																											
		博雅通識/學分數/時數																																											
		通識微學分																																											
						通識微學分(一)1、通識微學分(二)1、通識微學分(三)1、通識微學分(四)1、通識微學分(五)1、通識微學分(六)1、通識微學分(七)1、通識微學分(八)1、通識微學分(九)1、通識微學分(十)1																																							
專業課程	必修	不分領域	應修學分數 69 學分			普通化學(一)			2	2	普通化學(二)			2	2	分析化學(一)			2	2	微生物學(一)			2	2	微生物學(二)			2	2	食品化學			3	3	食品分析與實驗(二)			1	3					
						普通化學實驗			1	3	普通物理			2	2	分析化學實驗(一)			1	3	微生物學實驗			1	3	食品微生物學與實驗			2	3	食品工程學			2	2	水產化學			2	2					
						生物學			2	2	有機化學			3	3	生物統計學			3	3	生物化學(一)			3	3	生物化學(二)			3	3	營養學			2	2	專題討論(二)			2	2					
						食品加工學(一)			2	2	食品加工學(二)			2	2	水產加工學			2	2	分析化學(二)			2	2	生物化學實驗			1	2	水產食品冷凍學			2	2	食品衛生安全與法規			2	2					
						食品加工實習(一)			1	2	食品加工實習(二)			1	2	水產加工實習			1	2	分析化學實驗(二)			1	3	食品品質管制			2	2	食品分析與實驗(一)			1	3										
																										冷凍工程學			2	2	專題討論(一)			2	2										
																										食品工廠管理			2	2															
	選修	不分領域	應修學分數 39 學分			課程名稱/學分數/時數																																							
						食物學原理						2/2	食品工業安全						2/2	食品添加物						2/2	保健食品						2/2												
						水產概論						2/2	食品行銷學						2/2	發酵工程技術實務						2/2	食品毒物學						2/2												
						生物學實驗						1/2	農產製造學						2/2	茶科學與製程						2/2	食品香味學						2/2												
						餐飲管理						2/2	畜產品加工						2/2	油脂加工學						2/2	食品儀器分析						2/2												
						水產生物學						2/2	釀造與製酒技術						2/2	食品安全管制系統						2/2	機能性食品						2/2												
													食品物流管理						2/2	應用微生物						2/2	新產品開發						2/2												
													食品資源學						2/2	食品日文						2/2	生產開發設計						2/2												
													水產食品科學概論						2/2	品管實務						2/2	食品行政與法規						2/2												
													基礎日文(一)						2/2	廢水處理						2/2	膳食療養學						2/2												
													有機化學實驗						1/3								食品生物技術						2/2												
													食品企業概論						2/2																										
													食品包裝學						2/2																										
							食品英文						2/2																																
							食品感官品評						2/2																																
							基礎日文(二)						2/2																																

備註：

- 一、畢業總學分數為 128 學分。
- 二、必修 69 學分，選修 39 學分。(不含校共同必修課程及通識課程的學分數)
- 三、校共同必修課程及通識課程 20 學分；相關規定依據本校「共同教育課程實施辦法」、「共同教育課程結構規劃表」及「語言教學實施要點」。
- 四、學生修讀所屬學院之「學院共同課程」應認列為本系專業課程學分；修讀所屬學院之「學院跨領域課程」或其他學院開課之課程，則認列為外系課程學分。
- 五、系所訂定條件(學程、檢定、證照、承認外系學分及其他)：(一)選修畢業學分數 39 學分，其中專業選修不得少於 1/2。

系所簽章：

日期：114.11.25

