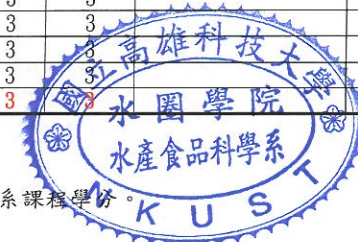


國立高雄科技大學 水產食品科學 進修部研究所碩士在職專班 108 學年度入學課程結構規劃表

課程類別				一年級						二年級					
				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
專業 課程	必修	不分 領域	應修學分數 12 學分	專題討論(一)	1	2	專題討論(二)	1	2	專題討論(三)	1	2	專題討論(四)	1	2
				食品科學特論	2	2				論文	6	6			
				水產食品毒物學	3	3	水產食品毒物學	3	3	水產食品毒物學	3	3			
	選修	不分 領域	應修學分數 24 學分	食品加工特論	3	3	食品加工特論	3	3	食品加工特論	3	3			
				食品化學特論	3	3	食品化學特論	3	3	食品化學特論	3	3			
				超高壓在食品上之應用	3	3	超高壓在食品上之應用	3	3	超高壓在食品上之應用	3	3			
				儀器分析及實驗	3	3	儀器分析及實驗	3	3	儀器分析及實驗	3	3			
				食品香味學特論	3	3	食品香味學特論	3	3	食品香味學特論	3	3			
				酵素化學特論	3	3	酵素化學特論	3	3	酵素化學特論	3	3			
				保健食品開發與實務	3	3	保健食品開發與實務	3	3	保健食品開發與實務	3	3			
				蛋白質化學特論	3	3	蛋白質化學特論	3	3	蛋白質化學特論	3	3			
				食品微生物學特論	3	3	食品微生物學特論	3	3	食品微生物學特論	3	3			
				疾病與化學預防	3	3	疾病與化學預防	3	3	疾病與化學預防	3	3			
				實驗動物實務	3	3	實驗動物實務	3	3	實驗動物實務	3	3			
				生物資訊應用	3	3	生物資訊應用	3	3	生物資訊應用	3	3			
				科技研究實驗法	3	3	科技研究實驗法	3	3	科技研究實驗法	3	3			
				食品冷凍冷藏學特論	3	3	食品冷凍冷藏學特論	3	3	食品冷凍冷藏學特論	3	3			
				醣分子生物學	3	3	醣分子生物學	3	3	醣分子生物學	3	3			
				油脂化學特論	3	3	油脂化學特論	3	3	油脂化學特論	3	3			
				海洋天然物化學	3	3	海洋天然物化學	3	3	海洋天然物化學	3	3			
				水產微生物特論	3	3	水產微生物特論	3	3	水產微生物特論	3	3			
				實驗設計	3	3	實驗設計	3	3	實驗設計	3	3			
				細胞生物學	3	3	細胞生物學	3	3	細胞生物學	3	3			
				水產廢棄物利用	3	3	水產廢棄物利用	3	3	水產廢棄物利用	3	3			
				英文論文寫作與發表	3	3	英文論文寫作與發表	3	3	英文論文寫作與發表	3	3			
				水產生物技術特論	3	3	水產生物技術特論	3	3	水產生物技術特論	3	3			
				食品毒物學特論	3	3	食品毒物學特論	3	3	食品毒物學特論	3	3			
				水產食品科學特論	3	3	水產食品科學特論	3	3	水產食品科學特論	3	3			
				水產化學特論	3	3	水產化學特論	3	3	水產化學特論	3	3			
				水產行銷管理特論	3	3	水產行銷管理特論	3	3	水產行銷管理特論	3	3			
				品管與研發實務	3	3	品管與研發實務	3	3	品管與研發實務	3	3			
				食品包裝及商品學特論	3	3	食品包裝及商品學特論	3	3	食品包裝及商品學特論	3	3			
				食品安全與風險評估	3	3	食品安全與風險評估	3	3	食品安全與風險評估	3	3			
				食品奈米科技導論	3	3	食品奈米科技導論	3	3	食品奈米科技導論	3	3			
				食品發酵技術特論	3	3	食品發酵技術特論	3	3	食品發酵技術特論	3	3			
				微生物研究法特論	3	3	微生物研究法特論	3	3	微生物研究法特論	3	3			
				微生物鑑定技術	3	3	微生物鑑定技術	3	3	微生物鑑定技術	3	3			
				新產品開發實務	3	3	新產品開發實務	3	3	新產品開發實務	3	3			
				新穎食品殺菌與保鮮技術	3	3	新穎食品殺菌與保鮮技術	3	3	新穎食品殺菌與保鮮技術	3	3			
				機能食品特論	3	3	機能食品特論	3	3	機能食品特論	3	3			
				遺傳工程應用	3	3	遺傳工程應用	3	3	遺傳工程應用	3	3			
				食品日文	3	3	食品日文	3	3	食品日文	3	3			
				冷凍技術特論	3	3	冷凍技術特論	3	3	冷凍技術特論	3	3			
				食品安全特論	3	3	食品安全特論	3	3	食品安全特論	3	3			

備註：

- 一、畢業總學分數為 36 學分。
- 二、必修 12 學分，選修 24 學分。
- 三、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。
- 四、學院或系所開設之教學實習微學分課程列為畢業學分。
- 五、系所訂定條件（學程、檢定、證照、承認外系學分及其他）：



系所核章：

日期：108.05.20