

國立高雄科技大學水產食品科學系(進修部)四技課程表

104 學年度新生適用 1070507 修

科目類別	科 目 名 稱	學分數	授課時數	第 一 學 年				第 二 學 年				第 三 學 年				第四學年				備註
				上		下		上		下		上		下		上		下		
				學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
共同必修科目	中文閱讀與寫作(一)	2	2	2	2															
	中文閱讀與寫作(二)	2	2			2	2													
	應用文(一)	2	2									2	2							
	英文(一)	2	2	2	2															
	英文(二)	2	2			2	2													
	英文(三)	2	2					2	2											
	體育	0	8	0	2	0	2	0	2	0	2									
	通識課程	10	10	4	4									2	2	4	4			
	小計	22	30	8	10	4	6	2	4	0	2	0	0	4	4	4	4			
專業基礎科目	普通化學(一)	2	2	2	2															
	普通化學(二)	2	2			2	2													
	普通化學實驗	1	3	1	3															
	普通物理	2	2			2	2													
	微積分	2	2	2	2															
	小計	9	11	5	7	4	4													
專業必修科目	生物學	2	2	2	2															
	有機化學	3	3			3	3													
	分析化學(一)	2	2			2	2													
	分析化學(二)	2	2					2	2											
	分析化學實驗(一)	1	3			1	3													
	分析化學實驗(二)	1	3					1	3											
	生物統計學(一)	2	2					2	2											
	生物統計學(二)	2	2							2	2									
	食品加工學(一)	2	2					2	2											
	食品加工學(二)	2	2							2	2									
	食品加工實習(一)	1	2					1	2											
	食品加工實習(二)	1	2							1	2									
	微生物學(一)	2	2							2	2									
	微生物學(二)	2	2									2	2							
	微生物學實驗	1	3							1	3									
	食品微生物學與實驗	2	3									2	3							
	生物化學(一)	3	3							3	3									
	生物化學(二)	3	3									3	3							
	生物化學實驗	1	2									1	2							
	水產加工學	2	2									2	2							
	水產加工實習	1	2									1	2							
	食品品質管制	2	2									2	2							
	冷凍工程學與實習	3	4									3	4							
	食品化學(一)	2	2									2	2							
	食品化學(二)	2	2											2	2					
	食品工程學	2	2											2	2					
	營養學	2	2											2	2					
	水產食品冷凍學	2	2											2	2					
	食品分析與實驗(一)	1	3											1	3					
	食品分析與實驗(二)	1	3													1	3			
	食品生物技術	2	2													2	2			
	水產化學	3	3													3	3			
	食品衛生安全與法規	2	2															2	2	
	專題討論	2	2															2	2	
	食品工廠管理	2	2															2	2	
	小計	66	82	2	2	6	8	8	11	11	14	18	22	9	11	6	8	6	6	
總學分數(不含選修)		97	123	15	21	14	20	10	15	11	16	18	22	13	15	10	12	6	6	
選修最低學分				2	2	2	2	6	6	4	4	0	0	4	4	6	6	7	7	

國立高雄科技大學水產食品科學系(進修部)四技課程表

104 學年度新生適用 1070507 修

科 目 名 稱	學 分 數	授 課 時 數	第 一 學 年				第 二 學 年				第 三 學 年				第四學年				備 註
			上		下		上		下		上		下		上		下		
			學 分	時 數	學 分	時 數	學 分	時 數	學 分	時 數	學 分	時 數	學 分	時 數	學 分	時 數	學 分	時 數	
生物學實驗	1	2	1	2															
食品資源學	2	2			2	2													
水產生物學	2	2			2	2													
水產概論	2	2			2	2													
有機化學實驗	1	3					1	3											
機械圖學	2	2					2	2											
食品調製學	1	1					1	1											
食品調製學實習	1	2					1	2											
英文聽講練習	1	2							1	2									
食品英文	2	2							2	2									
官能品評	2	2									2	2							
食品日文	2	2									2	2							
應用電工學及實習	2	3											2	3					
餐飲經營與管理	2	2											2	2					
品管實務	2	2											2	2					
油脂加工學	2	2													2	2			
保健食品	2	2													2	2			
食品毒物學	2	2													2	2			
食品香味學	2	2													2	2			
儀器分析	2	2													2	2			
機能性食品	2	2													2	2			
新產品開發	2	2													2	2			
生產開發設計	2	2													2	2			
發酵工程技術實務	2	2													2	2			
農產製造學	2	2													2	2			
食品行政與法規	2	2													2	2			
膳食療養學	2	2															2	2	
油脂加工學	2	2															2	2	
保健食品	2	2															2	2	
食品毒物學	2	2															2	2	
食品香味學	2	2															2	2	
儀器分析	2	2															2	2	
機能性食品	2	2															2	2	
新產品開發	2	2															2	2	
生產開發設計	2	2															2	2	
發酵工程技術實務	2	2															2	2	
農產製造學	2	2															2	2	
食品行政與法規	2	2															2	2	
食品感官品評	2	2															2	2	
選修最低學分	31		2		0		6		4		2		4		6		7		自行 分配

註：

(1) 根據課程架構，水產食品科學系四技學生必須修讀校訂共同科目 22 學分，專業基礎科目 9 學分，專業必修科目 66 學分，選修科目 31 學分，最低畢業學分數為 128 學分。

(2) 104 學年度新生適用