

國立高雄海洋科技大學水產食品科學系(進修部)四技課程表

102學年度起新生適用

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	中國語文	4	4	2	2	2	2													
	應用文	2	2											2	2					
	全民國防軍事教育訓練(一、二)	0	4	0	2	0	2													
	英文	6	6	2	2	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	34	8	12	4	8	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	127	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	

國立高雄海洋科技大學水產食品科學系(進修部)四技課程表

102 學年度起新生適用

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	
專業選修科目	英文聽講練習	1	2							1	2									
	食品添加物	2	2													2	2			
	官能品評	2	2									2	2							
	新產品開發	2	2													2	2			
	有機化學實驗	1	3					1	3											
	生物學實驗	1	2	1	2															
	生物技術基礎實驗	1	2															1	2	
	食品包裝	2	2															2	2	
	廢棄物處理	2	2													2	2			
	食品物流管理	2	2													2	2			
	食品行銷學	2	2															2	2	
	冷凍工程學實習	1	2									1	2							
	機械圖學	2	2					2	2											
	應用電工學及實習	2	3											2	3					
	食品工程自動化概論	2	2													2	2			
	基礎日文	4	4					2	2	2	2									
	食品英文	2	2							2	2									
	食品日文	2	2									2	2							
	食品資源學	2	2			2	2													
	食品毒物學	2	2													2	2			
	膳食療養學	2	2													2	2			
	餐飲經營與管理	2	2											2	2					
	團膳製備與管理	2	2													2	2			
	工業污染	2	2															2	2	
	工業安全	2	2															2	2	
	食品機械	2	2													2	2			
	品管實務	2	2											2	2					
	水產生物學	2	2			2	2													
	水產概論	2	2			2	2													
	食品調製學	1	1					1	1											
	食品調製學實習	1	2					1	2											
	選修最低學分		31		2		0		6		4		2		4		6		7	

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) 102 學年度新生適用