

國立高雄科技大學水產食品科學系(產學攜手專班)四技課程表

104 學年度產攜專班適用 107.05.07 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(一)	0	2	0	2															
	體育(二)	0	2			0	2													
	體育(三)	0	2					0	2											
	體育(四)	0	2							0	2									
	通識課程	10	10	2	2							2	2	2	2	4	4			
	小計	22	30	6	8	4	6	2	4	0	2	2	2	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	2	3			2	3													
	小計	6	7	2	2	4	5													
專業必修科目	產業實務實習(一)	5	5	5	5															
	產業實務實習(二)	5	5			5	5													
	產業實務實習(三)	5	5					5	5											
	產業實務實習(四)	5	5							5	5									
	產業實務實習(五)	5	5									5	5							
	產業實務實習(六)	5	5											5	5					
	產業實務實習(七)	5	5													5	5			
	產業實務實習(八)	5	5															5	5	
	有機化學	3	3			3	3													
	分析化學	2	2					2	2											
	分析化學實驗	2	3					2	3											
	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	2	2							2	2									
	微生物學實驗	2	3							2	3									
	食品微生物學與實驗	2	3									2	3							
	生物化學	3	3							3	3									
	生物化學實驗	1	2									1	2							
	食品品質管制	2	2									2	2							
	食品化學(一)	2	2									2	2							
	食品化學(二)	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)	2	3											2	3					
	食品分析與實驗(二)	2	3													2	3			
	食品生物技術	2	2													2	2			
	食品衛生安全與法規	2	2															2	2	
	食品工廠管理	2	2															2	2	
	小計	83	91	5	5	8	8	12	14	15	17	12	14	13	14	9	10	9	9	
	總學分數(不含選修)	111	128	13	15	16	19	14	18	15	19	14	16	17	18	13	14	9	9	

國立高雄科技大學水產食品科學系(產學攜手專班)四技課程表

104 學年度產學攜手專班適用 107.05.07 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		
專業選修科目	食品添加物	2	2					2	2												
	食品感官品評	2	2															2	2		
	新產品開發	2	2												3	3					
	食品包裝學	2	2															2	2		
	食品物流管理	2	2												2	2					
	食品行銷學	2	2															2	2		
	水產概論	2	2	2	2																
	食品調製學	2	2							2	2										
	生物學	2	2	2	2																
	生物統計學	2	2							2	2										
	水產加工學與實習	2	3									2	3								
	食品工程學	2	2											2	2						
	水產化學	2	2													2	2				
	油脂加工學	2	2																2	2	
	生產開發設計	2	2													2	2				
	餐飲管理	2	2			2	2														
	食品安全管制系統	2	2																2	2	
	食品香味學	2	2											2	2						
	儀器分析	2	2																2	2	
	畜產品加工	2	2																2	2	
	食物學原理	2	2	2	2																
	釀造與製酒技術	2	2					2	2												
	食品毒物學	2	2													2	2				
	機能性食品	2	2									2	2								
	水產食品科學概論																		2	2	
選修最低學分		17		6		2		4		4		6	7	6		10		10		自行分配	

- (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，專業基礎科目與必修科目 89 學分，選修科目 17 學分，最低畢業學分數為 128 學分。
- (2) 產業實務實習(一)~(八)係日間全學期校外實習。
- (3) 104 學年度產學攜手合作專班新生適用。