

國立高雄科技大學 水產食品科學系 日四技 111 學年度入學課程結構規劃表 112.05.30、113.03.21

| 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 時數 | 課程名稱 | 學分 時數 | 課程名稱 | 學分 時數 | 課程名稱 | 學分 時數 | 課程名稱 | 學分 時數 | 課程名稱 | 學分 時數 | 課程名稱 | 學分 時數 | 課程名稱 | 學分 時數 |
| 校共同必修課程 | 應修學分數 12 學分 | 中文閱讀與表達 | 2 2 | 實務應用文 | 2 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 實用英文(一) | 2 2 | 實用英文(二) | 2 2 | 實用英文(三) | 2 2 | 實用英文(四) | 2 2 | | | | | | | | |
| | | 體育(一) | 0 2 | 體育(二) | 0 2 | 體育(三) | 0 2 | 體育(四) | 0 2 | | | | | | | | |
| | | 服務教育(一) | 0 2 | 服務教育(二) | 0 2 | | | | | | | | | | | | |
| 通識課程 | 核心通識 | 海洋科技與文明發展 | 應修學分數 6 學分 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 生命探索與在地關懷 | 核心(一)海洋科技探索/2/2、核心(一) 海洋文明發展/2/2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 創意創新與數位知能 | (每領域必修1門) 核心(二)生命與倫理/2/2、 核心(二) 在地文化探索/2/2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 博雅通識 | 美感與人文素養 | 應修學分數 10 學分 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 科技與環境永續 | (5大課群至少 博雅通識/學分數/時數 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 社會與知識經濟 | 博雅通識/學分數/時數 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 生物統計學 | 3 3 | 分析化學(二) | 2 2 | 食品微生物學與實驗 | 2 3 | 食品化學 | 3 3 | 水產化學 | 2 2 | |
| | | | 微積分 | 2 2 | 普通化學實驗 | 1 3 | 分析化學(一) | 2 2 | 分析化學實驗(二) | 1 3 | 生物化學(二) | 3 3 | 營養學 | 2 2 | 食品分析與實驗(二) | 1 3 | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | 生物學 | 2 2 | 普通物理 | 2 2 | 分析化學實驗(一) | 1 3 | 微生物學(二) | 2 2 | 生物化學實驗 | 1 3 | 冷凍工程學與實習 | 2 4 | 水產食品冷凍學 | 2 2 | |
| | | | 食品加工學(一) | 2 2 | 有機化學 | 3 3 | 微生物學(一) | 2 2 | 微生物學實驗 | 1 3 | 食品工程學 | 2 2 | 食品分析與實驗(一) | 1 3 | 專題實作(二) | 1 2 | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | 食品加工實習(一) | 1 3 | 食品加工學(二) | 2 2 | 水產加工學 | 2 2 | 生物化學(一) | 3 3 | 食品品質管制 | 2 2 | 專題實作(一) | 1 2 | 食品衛生安全與法規 | 2 2 | |
| | | | | | 食品加工實習(二) | 1 3 | 水產加工實習 | 1 3 | | | | | 食品工廠管理 | 2 2 | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | 生物學實驗/1/2(上) | | | | | 食品工業安全/2/2(上) | | | | | | 釀造與製酒技術/2/2(上) | | | |
| | | | 水產概論/2/2(上) | | | | | 水產食品科學概論/2/2(上) | | | | | | 水產食品科學概論/2/2(上) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | 水產食品科學概論/2/2(上) | | | | | 食品智慧製造/2/2(上) | | | | | | 餐飲衛生與管理/2/2(上) | | | |
| | | | 食物學原理/2/2(下) | | | | | 基礎日文(一)/2/2(上) | | | | | | 水產食品安全教育實務/2/2(上) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | 水產生物學/2/2(下) | | | | | 食品資源學/2/2(上) | | | | | | 食品物性學/2/2(上) | | | |
| | | | 經濟學/2/2(下) | | | | | 海洋產業與社會/2/2(上) | | | | | | 製酒技術與發展/2/2(上) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | 有機化學實驗/1/3(上) | | | | | | 應用微生物學/2/2(上)或(下) | | | |
| | | | | | | | | 食品企業概論/2/2(上) | | | | | | 微生物在食品與生技上的應用/2/2(上)或(下) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | 數位應用入門/2/2(上) | | | | | | 食品日文/2/2(上)或(下) | | | |
| | | | | | | | | 水產品包裝設計/2/2(上) | | | | | | 海洋材料應用/2/2(上)或(下) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | 食品物流管理/2/2(上) | | | | | | 實務專題(一)/3/3(下) | | | |
| | | | | | | | | 食品行銷學/2/2(下) | | | | | | 食品添加物/2/2(下) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | 食品包裝學/2/2(下) | | | | | | 發酵工程技術實務/2/2(下) | | | |
| | | | | | | | | 食品感官品評/2/2(下) | | | | | | 食品進階日文/2/2(下) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | 基礎日文(二)/2/2(下) | | | | | | 農產製造學/2/2(下) | | | |
| | | | | | | | | 暑期實習/2/2(下) | | | | | | 蛋白質學概論/2/2(下) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | 專案實習/2/2(下) | | | | | | 品管實務/2/2(下) | | | |
| | | | | | | | | 商品策展與行銷/2/2(下) | | | | | | 食品生物技術/2/2(下) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | 生物倫理與社會/2/2(下) | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 食品英文/2/2(下) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | 暑期實習/2/2(下) | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 專案實習/2/2(下) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | 實務專題-海岸地方創生/2/2(下) | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 茶科學與製程/2/2(上) | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | 冷链永續創新微學分 1/1(上) | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業課程 | 選修 | 應修學分數 32 學分 | | | | | | | | | | | | | | | |