國立高雄科技大學　水產食品科學系　　日四技　110 學年度入學課程結構規劃表 112.05.30

課程類別				一年級 第一學期 課程名稱	學分數	時數	一年級 第一學期 課程名稱	學分數	時數	二年級 第一學期 課程名稱	學分數	時數	二年級 第二學期 課程名稱	學分數	時數	三年級 第一學期 課程名稱	學分數	時數	三年級 第二學期 課程名稱	學分數	時數	四年級 第一學期 課程名稱	學分數	時數	四年級 第二學期 課程名稱	學分數	時數
校共同必修課程			應修學分數 12 學分	大學國語文	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 (每領域必修1門)	核心(一)海洋科技探索/2/2、核心(一) 海洋文明發展/2/2																								
		生命探索與在地關懷		核心(二)生命與倫理/2/2、　核心(二) 在地文化探源/2/2																								
		創意創新與數位知能		核心(三)創意與創新/2/2、　核心(三) 運算與程式設計/2/2																								
	博雅通識	美感與人文素養	應修學分數 10 學分 (5 大課群至少任選 3 課 群)	博雅通識/學分數/時數																								
		科技與環境永續		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																								
		歷史與多元思維		博雅通識/學分數/時數																								
		全球與未來趨勢		博雅通識/學分數/時數																								
		跨課群認列		通識微學分(一)1、通識微學分(二)1																								
專業課程	必修	不分領域	應修學分數 71 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	3	3	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				
				生物學	2	2	普通物理	3	3	分析化學實驗(一)	1	3	食品加工學(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				
							有機化學	3	3	食品加工學(一)	2	2	食品加工實習(二)	1	3	水產加工學	2	2	食品分析與實驗(一)	1	3	專題討論(二)	1	2				
										食品加工實習(一)	1	3	微生物學(二)	2	2	水產加工實習	1	3	專題討論(一)	1	2	食品衛生安全與法規	2	2				
										微生物學(一)	2	2	微生物學實驗	1	3	食品工程學(一)	2	2	食品工廠管理	2	2							
													生物化學(一)	3	3	食品品質管制	2	2										
	選修	不分領域	應修學分數 30 學分	生物學實驗	1	2	食物學原理	2	2	食品工業安全	2	2	食品行銷學	2	2	釀造與製酒技術	2	2	實務專題(一)	3	3	實務專題(二)	3	3	食品行政與法規	2	2
				水產概論	2	2	水產生物學	2	2	水產食品科學概論	2	2	食品包裝學	2	2	水產食品科學概論	2	2	食品添加物	2	2	畜產品加工	2	2	畜產品加工	2	2
				水產食品科學概論	2	2	經濟學	2	2	食品智慧製造	2	2	食品感官品評	2	2	餐飲衛生與管理	2	2	發酵工程技術實務	2	2	機能性食品	2	2	機能性食品	2	2
										基礎日文(一)	2	2	基礎日文(二)	2	2	食品日文	2	2	食品日文	2	2	食品香味學	2	2	食品香味學	2	2
										食品資源學	2	2	暑期實習	2	2	水產食品安全教育實務	2	2	食品進階日文	2	2	新產品開發	2	2	生產開發設計	2	2
										海洋產業與社會	2	2	專案實習	2	2	食品物性學	2	2	應用微生物學	2	2	保健食品	2	2	保健食品	2	2
										有機化學實驗	1	3	商品策展與行銷	2	2	應用微生物學	2	2	農產製造學	2	2	食品安全管制系統	2	2	食品安全管制系統	2	2
										食品調製學	1	1				微生物在食品與生技上的應用	2	2	微生物在食品與生技上的應用	2	2	食品毒物學	2	2	食品毒物學	2	2
										食品調製學實習	1	2				製酒技術與發展	2	2	蛋白化學概論	2	2	食品儀器分析	2	2	食品發酵學實務	2	2
										食品企業概論	2	2				海洋材料應用	2	2	品管實務	2	2	油脂加工學	2	2	油脂加工學	2	2
										數位應用入門	2	2							食品生物技術	2	2	農產製造學	2	2	農產製造學	2	2
										水產品包裝設計	2	2							生物倫理與社會	2	2	生命期營養	2	2	產業實務實習	9	9
										食品物流管理	2	2							食品工程學(二)	2	2	膳食療養學	2	2	學期實習	9	9
																			食品英文	2	2	營養生理學	2	2	儀器分析實驗	1	3
																			海洋材料應用	2	2	酵素化學概論	2	2	食品物流管理	2	2
																			暑期實習	2	2	水產品行銷	2	2	暑期實習	2	2
																			專案實習	2	2	暑期實習	2	2	專案實習	2	2
																			實務專題-海岸地方創生	2	2	專案實習	2	2	食品儀器分析	2	2
																						茶科學與製程	2	2	生物倫理與社會	2	2
																						食品品保實務	2	2	地方創新產品國際化微學分	1	1
																									食品安全就業倫理微學分	1	1
																									水產品流通管理	2	2

備註：

一、畢業總學分數為 129 學分。

二、必修 71 學分，選修 30 學分。(不含校共同必修課程及通識課程的學分數)

三、校共同必修課程及通識課程 28 學分；相關規定依據本校「共同教育課程實施辦法」、「共同教育課程結構規劃表」及「語言教學實施要點」。

四、須修滿英(外)語 8 學分，本國籍學生英語畢業門檻為等同 CEFR B1 以上程度之各類英檢成績；各系自訂英語畢業門檻高於校訂者，另依該系規定。在學期間參加 2 次各類英檢考試，未通過者，須提出考試成績證明始得以下列其中一種方式通過：1.通過校內英語畢業門檻檢定考試。2.參加一期外語教育中心開設之短期英文加強課程，並符合課程簡章規定。3.修讀並通過就讀院系開設 2 學分以上全英授課專業課程 1 門。多益成績達 550 分(或等同 CEFR B1 等級)以上者得免修大一英語(4 學分)；多益成績達 785 分(或等同 CEFR B2 等級)以上者得免修大一、大二英語(8 學分)，但須選修主題式英語或其他外語課程補足語言畢業學分數。其他外語課程請參閱外語教育中心課程結構規劃表。

五、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。

六、系所訂定條件（學程、檢定、證照、承認外系學分及其他）：

(一)選修畢業學分數 30 學分，，**其中本系專業選修學分至少需達 18 學分。**

(二)學生須於畢業前至少修畢 8 週以上之暑期實習課程(2 學分)或專案實習課程(2 學分)始可畢業。另具特殊身分之學生得免修(持有身心障礙手冊者、陸生、僑生、港澳生、外籍生等)。