

國立高雄科技大學 107 學年度雙主修應修科目表

水產食品科學系(楠梓校區)

科目名稱	學分數	必修/選修	說明
食品化學	3	必修	食品技師-食品化學領域
生物化學(一)	3	選修	
生物化學(二)	3	選修	
食品添加物	2	選修	
食品分析與實驗(一)	1	必修	食品技師-食品分析領域
食品分析與實驗(二)	1	必修	
儀器分析	2	選修	
食品微生物學與實驗	2	必修	食品技師-食品微生物領域
食品發酵學實務	2	選修	
微生物在食品與生技上的應用	2	選修	
應用微生物學	2	選修	
食品加工學(一)	2	必修	食品技師-食品加工領域
食品加工學(二)	2	必修	
食品加工實習(一)	1	必修	
食品加工實習(二)	1	必修	
水產加工學	2	必修	
水產加工實習	1	必修	
農產製造學	2	選修	
食品品質管制	2	必修	食品技師-食品衛生領域
食品安全管制系統	2	選修	
食品衛生安全與法規	2	必修	
食品工廠管理	2	選修	
食品工程學(一)	2	必修	食品技師-食品工程領域
生物統計學	3	選修	
水產食品冷凍學	2	選修	
營養學	2	必修	食品技師-食品營養領域
食物學原理	2	選修	
應修學分數合計	40 學分		上列專業必修科目及選修科目學分合計 53 學分，至少須修習達 40 學分以上，始取得雙主修資格。

備註：

1. 可接受雙主修學生之名額：5 人

2. 申請資格：歷年學業成績名次在該班學生人數 30% 以內或歷年學業成績平均達 75 分(含)以上

◎修讀雙主修須修滿加修系訂定之專業必修及選修科目四十學分以上。

◎本修正案經 107 學年度第 1 次系務會議通過。

◎本修正案經 107 學年度第 1 次院務會議通過。

承辦人：

約用
行政助理 吳汶霈

系主任：

教授兼系主任 林家民

院長：

教授兼黃榮富
水園學院院長