

大仁科技大學 食品科技研究所 日間部碩士班 課程表(98)

98.05.20系課程委員會通過
98.05.21院課程委員會通過
98.06.10校課程委員會通過
98.06.17教務會議通過

| 類別 | 第一學年(98) | | | | | 第二學年(99) | | | | | | |
|----|---------------------|--|----|-----|----|----------|---|--------------------------------|-----|----|----|----|
| | 科目 | 上學期 | | 下學期 | | 科目 | 上學期 | | 下學期 | | | |
| | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | |
| | 共同核心必修科目(18) | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 專題討論 I | Seminar I | 2 | 2 | | 碩士論文 | Master Thesis | | | 6 | 6 | |
| | 食品科技研究法 I | Methodology for Food Research I | 2 | 2 | | 專題討論 III | Seminar III | 2 | 2 | | | |
| | 專題討論 II | Seminar II | | | 2 | 2 | 專題討論 IV | Seminar IV | | | 2 | 2 |
| | 食品科技研究法 II | Methodology for Food Research II | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 合計 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 合計 | | 2 | 2 | 8 | 8 |
| | 年級必修總計 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 年級必修總計 | | 2 | 2 | 8 | 8 |
| | 專業選修科目(18) | | | | | | | | | | | |
| 選修 | 試驗設計及實習 | Experimental Design | 3 | 3 | | 食品生物技術 | Food Biotechnology | 2 | 2 | | | |
| | 生物資源應用特論 | Advanced Application of Bioresources | 2 | 2 | | 高等食品工程學 | Advanced food engineering | 2 | 2 | | | |
| | 食品微生物特論 | Special Topics in Food Microbiology | 2 | 2 | | 食品品質管制特論 | Advanced Food Quality Control | 2 | 2 | | | |
| | 食品毒物學特論 | Advanced Food Toxicology | 2 | 2 | | 健康食品功效評估 | Functional Assessment of Health Food | 2 | 2 | | | |
| | 高等食品分析學 | Advanced Food Analysis | 2 | 2 | | 營養生理學特論 | Advanced Nutritional Physiology | 2 | 2 | | | |
| | 食品殺菌 | Food Sterilization | 2 | 2 | | 應用酵素學 | Application of Enzyme Technology | 2 | 2 | | | |
| | 高等營養學 | Advanced nutrition | 2 | 2 | | 食品產業管理特論 | Special Topics in Product Management of Food Industry | 2 | 2 | | | |
| | 發酵技術特論 | Advanced topics in Fermentation Technology | 2 | 2 | | 營養與免疫特論 | Nutrition and Immunobiology | | | 2 | 2 | |
| | 高等有機分析 | Advanced Organic Chemistry | 2 | 2 | | 病理營養學 | Pathological Nutrition | | | 2 | 2 | |
| | 科技論文寫作 | Scientific and Technical Writing | | | 2 | 2 | 新產品設計及開發 | Product Design and Development | | | 2 | 2 |
| | 營養生化特論 | Advanced Nutrition Biochemistry | | | 2 | 2 | 自由基與疾病 | Free Radicals and Diseases | | | 2 | 2 |
| | 微生物利用 | Microbial Utilization | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 釀酒技術特論 | Advanced Brewing and Winemaking | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 保健食品開發利用 | Development and Utilization of Health Foods | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 生物活性成分分離技術 | Separation technique on bioactive compound | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 食品包裝材料與應用 | Food packaging materials and its application | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 微生物生理與生技 | Microbial Physiology and Biotechnology | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 高等食品物性學 | Advanced Physical Properties of Foods | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 穀類科學與技術 | Cereal science and technology | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 細胞培養 | Cell Culture | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 合計 | | 19 | 19 | 22 | 22 | 合計 | | 14 | 14 | 8 | 8 |
| | 年級選修總計 | | 19 | 19 | 22 | 22 | 年級選修總計 | | 14 | 14 | 8 | 8 |
| | 年級最低選修學分數 | | 6 | 6 | 6 | 6 | 年級最低選修學分數 | | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 總計 | 必修學分/時數 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 必修學分/時數 | | 2 | 2 | 8 | 8 |
| | 選修學分/時數 | | 6 | 6 | 6 | 6 | 選修學分/時數 | | 4 | 4 | 2 | 2 |
| | 總學分/總時數 | | 10 | 10 | 10 | 10 | 總學分/總時數 | | 6 | 6 | 10 | 10 |

備註：

1. 本所學生至少應修滿36學分始能畢業，其中必修應修18學分(含碩士論文6學分)，選修應修18學分(含)以上，得跨校、跨所或跨組選修至多6學分(含)。至他校選課依本校研究生「校際選課實施辦法」辦理。
2. 每學期修課學分數至多12學分，至少一個科目。