

103學年度大仁科技大學 食品科技研究所碩士班課程表

103.1.20系課程委員會通過  
 103.5.7院課程委員會通過  
 103.05.22校課程委員會通過  
 103.06.04教務會議通過

類別	第一學年						第二學年									
	科目	英文名稱	上學期			下學期			科目	英文名稱	上學期			下學期		
			學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數			學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數
院訂必修	專題討論 I	Seminar I	1	2	0			專題討論 III	Seminar III	1	2	0				
	專題討論 II	Seminar II				1	2	0	專題討論 IV	Seminar IV				1	2	0
	科學研究方法	Scientific Research Methods	2	2	0				碩士論文	Master Thesis				6	6	0
	基礎專業英文	Basic english of technology	0	2	0											
	進階專業英文	Advanced Professional English				0	2	0								
	<b>合計</b>		<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
院訂選修	中藥栽培及GAP規範	Culture and GAP of Chinese medicine	2	2	0				健康食品功效評估	Functional Assessment of Health Food	2	2	0			
	環境規劃與管理	Environmental Planning and Management Best regards				3	3	0	生技產業經營實務特論	Topics of Biotechnology Production and management				2	2	0
	<b>合計</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
專業必修	食品科技研究法					2	2	0								
	<b>合計</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
專業選修	試驗設計及實習	Experimental Design	3	3	0				食品生物技術	Food Biotechnology	2	2	0			
	生物資源應用特論	Advanced Application of Bioresources	2	2	0				高等食品工程學	Advanced food engineering	2	2	0			
	食品微生物特論	Special Topics in Food Microbiology	2	2	0				食品品質管制特論	Advanced Food Quality Control	2	2	0			
	食品毒物學特論	Advanced Food Toxicology	2	2	0				營養生理學特論	Advanced Nutritional Physiology	2	2	0			
	高等食品分析學	Advanced Food Analysis	2	2	0				應用酵素學	Application of Enzyme Technology	2	2	0			
	高等營養學	Advanced nutrition	2	2	0				食品產業管理特論	Special Topics in Product Management of Food Industry	2	2	0			
	醱酵技術特論	Advanced topics in Fermentation Technology	2	2	0				營養與免疫特論	Nutrition and Immunobiology				2	2	0
	科技論文寫作	Scientific and Technical Writing				2	2	0	病理營養學	Pathological Nutrition				2	2	0
	營養生化特論	Advanced Nutrition Biochemistry				2	2	0	新產品設計及開發	Product Design and Development				2	2	0
	微生物利用	Microbial Utilization				2	2	0	自由基與疾病	Free Radicals and Diseases				2	2	0
	釀酒技術特論	Advanced Brewing and Winemaking				2	2	0								
	保健食品開發利用	Development and Utilization of Health Foods				2	2	0								
	生物活性成分分離技術	Separation technique on bioactive compound				2	2	0								
	食品包裝材料與應用	Food packaging materials and its application				2	2	0								
	微生物生理與生技	Microbial Physiology and Biotechnology				2	2	0								
	高等食品物性學	Advanced Physical Properties of Foods				2	2	0								
	穀類科學與技術	Cereal science and technology				2	2	0								
	細胞培養	Cell Culture				2	2	0								
	<b>合計</b>		<b>15</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>		<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
總計	必修學分/時數		<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	必修學分/時數		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
	選修學分/時數		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	選修學分/時數		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
	<b>總學分/總時數</b>		<b>9</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>總學分/總時數</b>		<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
備註	1.總學分說明：最低畢業學分為36學分，包括：必修課程14學分【含院訂必修12學分，專業必修2學分】；選修課程22學分【院訂選修2學分，專業選修20學分】；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.每學期修習學分數，最多修習16學分，至少修一科目。 3.於當學年度第二學期畢業的研究生(含延修生)，須在學院舉辦之學術研究成果發表會中發表後始得畢業。 4.畢業生畢業資格必須修習基礎專業英文與進階專業英文及格或通過中級全民英檢。															