

## 大仁科技大學 食品科技研究所 在職專班課程表(99)

99.02.01系課程委員會通過  
99.03.15院課程委員會通過  
99.03.23校課程委員會通過  
99.03.25教務會議通過

類別	第一學年				第二學年							
	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		
	<b>共同核心必修科目(14)</b>											
	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 II	Seminar II			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		0	0	6	6
	年級必修總計		4	4	4	4	年級必修總計		0	0	6	6
	<b>專業選修科目(18)</b>											
	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		奈米科技與食品	Nanotechnology and Food	2	2			
	毒物學特論	Advanced Toxicology	2	2		食品品質管制特論	Advanced Food Quality Control	2	2			
	高等食品分析學	Advanced Food Analysis	2	2		保健食品之功效評估	Functional Assessment of Health Food	2	2			
	高等食品加工學	Advanced Food Processing	2	2		營養生理學特論	Special Topics of Nutritional Physiology	2	2			
	高等營養學	Advanced nutrition	2	2		應用酵素學	Application of Enzyme Technology	2	2			
	醱酵技術特論	Advanced topics in Fermentation Technology	2	2		養生與機能食品	Health-cultivation and functional food	2	2			
	食品科技特論	Advanced topics in Food Science and Technology	2	2		<b>營養與免疫特論</b>	Nutrition and Immunobiology	2	2			
	科技論文寫作	Scientific and Technical Writing			2	2	食品產業管理特論	Special Topics in Product Management of Food Industry	2	2		
	營養生化特論	Advanced Nutrition Biochemistry			2	2	生技保養品特論	Introduction of Bio-tech for cosmetic and Health Food			2	2
	微生物利用	Microbial Utilization			2	2	機能蛋白質	Functional proteins			2	2
	釀酒技術特論	Advanced Brewing and Winemaking			2	2	病理營養學	pathological nutrition			2	2
	保健食品開發利用	Development and Utilization of Health Foods			2	2	新產品設計及開發	Product Design and Development			2	2
	生物活性成分分離技術	Separation technique on bioactive compound			2	2	自由基與疾病	Free Radicals and Diseases			2	2
	食品包装材料與應用	Food packaging materials and its application			2	2						
	微生物生理與生技	Microbial Physiology and Biotechnology			2	2						
	食品物性與技術	Physical Properties of Food			2	2						
	穀類科學加工	Cereal science and technology			2	2						
	細胞培養	Cell Culture			2	2						
	合 計		19	19	22	22	合 計		20	20	10	10
	年級選修總計		19	19	22	22	年級選修總計		20	20	10	10
	年級最低選修學分數		6	6	4	4	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		0	0	6	6
	選修學分/時數		6	6	4	4	選修學分/時數		4	4	2	2
	總學分/總時數		10	10	8	8	總學分/總時數		4	4	8	8

備註：

1. 本所學生畢業至少應修滿30學分，其中必修應修14學分(含碩士論文6學分)，選修應修16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。
3. 畢業：至少需於國內、外研討會、學報發表或學術期刊接受。