

大仁科技大學 食品科技研究所 日間部碩士班 課程表(100)

100.5.6系課程委員會議通過
100.5.31院課程委員會議通過
100.6.10校課程委員會議通過
100.6.14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
必修	院訂必修科目(6)											
	專題討論 I	Seminar I	1	2			專題討論 III	Seminar III	1	2		
	專題討論 II	Seminar II			1	2	專題討論 IV	Seminar IV			1	2
	科學研究方法	Scientific Research Methods	2	2								
	專業英文	Professional English	0	2								
	進階專業英文	Advanced Professional English			0	2						
	合計		3	6	1	4	合計		1	2	1	2
年級必修總計		3	6	1	2	年級必修總計		1	2	1	2	
必修	共同核心必修科目(8)											
	食品科技研究法	Methodology for Food Research			2	2	碩士論文	Master Thesis			6	6
	合計		0	0	2	2	合計		0	0	6	6
	年級必修總計		0	0	2	2	年級必修總計		0	0	6	6
必修	院訂選修科目											
	工業與環境毒物	Industrial and Environmental Toxicology	2	2			健康食品功效評估	Functional Assessment of Health Food	2	2		
	中藥栽培及GAP規範	Culture and GAP of Chinese medicine			2	2	生技產業經營實務特論	Topics of Biotechnology Production and management			2	2
	環境規劃與管理	Environmental Planning and Management Best regards			3	3						
	合計		2	2	5	5	合計		2	2	2	2
年級必修總計		2	2	5	5	年級必修總計		2	2	2	2	
選修	專業選修科目(22)											
	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			營養生理學特論	Advanced Nutritional Physiology	2	2		
	高等食品分析學	Advanced Food Analysis	2	2			應用酵素學	Application of Enzyme Technology	2	2		
	食品殺菌	Food Stenlization	2	2			食品產業管理特論	Special Topics in Product Management of Food Industry	2	2		
	高等營養學	Advanced nutrition	2	2			營養與免疫特論	Nutrition and Immunobiology			2	2
	發酵技術特論	Advanced topics in Fermentation Technology	2	2			病理營養學	Pathological Nutrition			2	2
	高等有機分析	Advanced Organic Chemistry	2	2			新產品設計及開發	Product Design and Development			2	2
	科技論文寫作	Scientific and Technical Writing			2	2	自由基與疾病	Free Radicals and Diseases			2	2
	營養生化特論	Advanced Nutrition Biochemistry			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		12	12	8	8
年級選修總計		19	19	22	22	年級選修總計		12	12	8	8	
年級最低選修學分數		6	6	8	8	年級最低選修學分數		6	6	2	2	
總計	必修學分/時數		3	6	3	6	必修學分/時數		1	2	7	8
	選修學分/時數		6	6	8	8	選修學分/時數		6	6	2	2
	總學分/總時數		9	12	11	14	總學分/總時數		7	8	9	10

備註：

1. 本所學生畢業至少應修滿36學分，其中必修應修14學分(含碩士論文6學分)，選修應修22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。
3. 畢業：至少需於國內、外研討會、學報發表或學術期刊接受。
4. 通過全民英檢中級，即可免修專業英文及進階專業英文。