

104學年度大仁科技大學 食品科技系碩士班課程表

104.01.19系課程委員會議通過

104.03.04院課程委員會議通過

104.03.26校課程委員會議通過

104.04.15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	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	1	2	0			專題討論 III	1	2	0						
	專題討論 II				1	2	0	專題討論 IV				1	2	0		
	科學研究方法	2	2	0				碩士論文				6	6	0		
	基礎專業英文	0	2	0												
	進階專業英文				0	2	0									
	合計	3	6	0	1	4	0	合計	1	2	0	7	8	0		12
院訂選修	中藥栽培及GAP規範	2	2	0				健康食品功效評估	2	2	0					
	環境規劃與管理				3	3	0	生技產業經營實務特論				2	2	0		
	合計	2	2	0	3	3	0	合計	2	2	0	2	2	0		9
專業必修	食品科技研究法				2	2	0									
	合計	0	0	0	2	2	0	合計	0	0	0	0	0	0		2
專業選修	試驗設計及實習	3	3	0				食品生物技術	2	2	0					
	生物資源應用特論	2	2	0				高等食品工程學	2	2	0					
	食品微生物特論	2	2	0				食品品質管制特論	2	2	0					
	食品毒物學特論	2	2	0				營養生理學特論	2	2	0					
	高等食品分析學	2	2	0				應用酵素學	2	2	0					
	高等營養學	2	2	0				食品產業管理特論	2	2	0					
	醱酵技術特論	2	2	0				營養與免疫特論				2	2	0		
	科技論文寫作				2	2	0	病理營養學				2	2	0		
	營養生化特論				2	2	0	新產品設計及開發				2	2	0		
	微生物利用				2	2	0	自由基與疾病				2	2	0		
	釀酒技術特論				2	2	0									
	保健食品開發利用				2	2	0									
	生物活性成分分離技術				2	2	0									
	食品包裝材料與應用				2	2	0									
	微生物生理與生技				2	2	0									
	高等食物性學				2	2	0									
穀類科學與技術				2	2	0										
細胞培養				2	2	0										
	合計	15	15	0	24	24	0	合計	12	12	0	8	8	0		59
總計	必修學分/時數	3	6	0	3	6	0	必修學分/時數	1	2	0	7	8	0		14
	選修學分/時數	6	6	0	8	8	0	選修學分/時數	6	6	0	2	2	0		22
	總學分/總時數	9	12	0	11	14	0	總學分/總時數	7	8	0	9	10	0		36
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。															