

食品科技系教育目標、核心能力、課程、職涯、證照與檢核

碩士班

教育目標	培養食品相關產品研發、品管、管理之專業人才		
核心能力	課程對應	職涯對應	證照對應/能力檢核
1. 具備食品科技專業能力	專題討論、食品科技研究法、碩士論文、試驗設計及實習、營養生理學特論、食品科技特論、保健食品開發利用、生物活性成分分離技術、食品包裝材料與應用、穀類科學與技術、保健食品之功效評估、食品產業管理特論、應用酵素學、食品微生物學特論、微生物利用、生物資源應用特論、高等營養學、營養生化特論、微生物生理與生技。	食品安全管理主管、食品研發人員、食品檢驗人員、食品衛生管理師、品管／品保主管、保健食品產業研發工程師、食品產業品保工程師	食品分析與檢驗技術士乙級 /修畢總學分 36 學分(包括各專業課程之檢核)
2. 具備食品製備及品管能力	釀酒技術特論、食品包裝材料與應用、食品品質管制特論、食品產業管理特論、生技保養品特論。	食品安全管理主管、食品研發人員、食品檢驗人員、食品衛生管理師、品管／品保主管、保健食品產業研發工程師、食品產業品保工程師	食品分析與檢驗技術士乙級 /修畢總學分 36 學分(包括各專業課程之檢核)
3. 具備分析及解決問題能力	專題討論、食品科技研究法、碩士論文、保健食品開發利用、生物活性成分分離技術、食品品質管制特論、保健食品之功效評估、食品產業管理特論、營養與免疫特論、病理營養學	食品安全管理主管、食品研發人員、食品檢驗人員、食品衛生管理師、品管／品保主管、保健食品產業研發工程師、食品產業品保工程師	食品分析與檢驗技術士乙級 /修畢總學分 36 學分(包括各專業課程之檢核)
4. 具備專業統合及管理能力	專題討論、食品科技研究法、食品品質管制特論、養生與機能食品、食品產業管理特論	食品安全管理主管、食品研發人員、食品檢驗人員、食品衛生管理師、品管／品保主管、保健食品產業研發工程師、食品產業品保工程師	食品分析與檢驗技術士乙級 /修畢總學分 36 學分(包括各專業課程之檢核)