

# 大仁科技大學 食品科技研究所 碩士班 課程表(100學年度)

100.05.06系課程委員會議通過

100.05.31院課程委員會議通過

100.06.10校課程委員會議通過

100.06.14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	<b>院訂必修科目(6)</b>									
	專題討論 I	1	2			專題討論 III	1	2		
	專題討論 II			1	2	專題討論 IV			1	2
	科學研究方法	2	2							
	專業英文	0	2							
	進階專業英文			0	2					
	合計	3	6	1	4	合計	1	2	1	2
年級必修總計	3	6	1	4	年級必修總計	1	2	1	2	
必修	<b>共同核心必修科目(8)</b>									
	食品科技研究法			2	2	碩士論文			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
選修	<b>院訂選修科目</b>									
	工業與環境毒物	2	2			健康食品功效評估	2	2		
	中藥栽培及GAP規範			2	2	生技產業經營實務特論			2	2
	環境規劃與管理			3	3					
	合計	2	2	5	5	合計	2	2	2	2
年級選修總計	2	2	5	5	年級選修總計	2	2	2	2	
選修	<b>專業選修科目(22)</b>									
	試驗設計及實習	3	3			食品生物技術	2	2		
	生物資源應用特論	2	2			高等食品工程學	2	2		
	食品微生物特論	2	2			食品品質管制特論	2	2		
	食品毒物學特論	2	2			營養生理學特論	2	2		
	高等食品分析學	2	2			應用酵素學	2	2		
	食品殺菌	2	2			食品產業管理特論	2	2		
	高等營養學	2	2			營養與免疫特論			2	2
	醱酵技術特論	2	2			病理營養學			2	2
	高等有機分析	2	2			新產品設計及開發			2	2
	科技論文寫作			2	2	自由基與疾病			2	2
	營養生化特論			2	2					
	微生物利用			2	2					
	釀酒技術特論			2	2					
	保健食品開發利用			2	2					
	生物活性成分分離技術			2	2					
	食品包裝材料與應用			2	2					
	微生物生理與生技			2	2					
	高等食品物性學			2	2					
	穀類科學與技術			2	2					
	細胞培養			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。

---

填表人：\_\_\_\_\_

系主任：\_\_\_\_\_

院長：\_\_\_\_\_