

# 大仁科技大學 食品科技研究所 碩士班 課程表(99學年度)

99.10.21系課程委員會議通過  
99.11.30院課程委員會議通過  
99.12.14校課程委員會議通過  
99.12.23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(14)</b>									
	專題討論 I	2	2			專題討論 III	2	2		
	專題討論 II			2	2	專題討論 IV			2	2
						碩士論文			6	6
	合計	2	2	2	2	合計	2	2	8	8
	年級必修總計	2	2	2	2	年級必修總計	2	2	8	8
必修	<b>共同核心必修科目(4)</b>									
	食品科技研究法 I	2	2							
	食品科技研究法 II			2	2					
	合計	2	2	2	2	合計	0	0	0	0
	年級必修總計	2	2	2	2	年級必修總計	0	0	0	0
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(18)</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	6	6	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	2	2	8	8
	選修學分/時數	6	6	6	6	選修學分/時數	4	4	2	2
	總學分/總時數	10	10	10	10	總學分/總時數	6	6	10	10

備註：

1. 本所學生畢業至少應修滿36學分，其中必修應修18學分(含碩士論文6學分)，選修應修18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。

填表人：\_\_\_\_\_

系主任：\_\_\_\_\_

院長：\_\_\_\_\_