

大仁科技大學 食品科技研究所 碩士班 課程表(102學年度)

102.01.14系課程委員會議通過
102.05.13院課程委員會議通過
102.05.30校課程委員會議通過
102.06.13教務會議通過
103.01.20系課程委員會議修正通過
103.05.07院課程委員會議修正通過
103.05.22校課程委員會議修正通過
103.06.04教務會議修正通過

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(12)									
	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			碩士論文			6	6
	基礎專業英文	0	2							
	進階專業英文			0	2					
	合計	3	6	1	4	合計	1	2	7	8
年級必修總計	3	6	1	4	年級必修總計	1	2	7	8	
必修	專業必修科目(2)									
	食品科技研究法			2	2					
	合計	0	0	2	2	合計	0	0	0	0
年級必修總計	0	0	2	2	年級必修總計	0	0	0	0	
選修	院訂選修科目(2)									
	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	4	4	3	3	合計	2	2	2	2
年級選修總計	4	4	3	3	年級選修總計	2	2	2	2	
選修	專業選修科目(20)									
	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. 畢業至少應修36學分(含)以上，其中碩士論文6學分；院訂必修課程6學分，專業選修課程22學分(含)以上，(內含院訂選修至少1門)，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，至少一個修選科目。

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。

填表人：_____

系主任：_____

院長：_____