

# 大仁科技大學 食品科技研究所 碩士在職專班 課程表(102學年度)

102.01.14系課程委員會會議通過  
 102.05.13院課程委員會會議通過  
 102.05.30校課程委員會會議通過  
 102.06.13教務會議通過  
 103.01.20系課程委員會會議修正通過  
 103.05.07院課程委員會會議修正通過  
 103.05.22校課程委員會會議修正通過  
 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
	<b>專業必修科目(14)</b>									
	專題討論 I	2	2			碩士論文			6	6
	食品科技研究法 I	2	2							
	專題討論 II			2	2					
	食品科技研究法 II			2	2					
	合 計	4	4	4	4	合 計	0	0	6	6
	年級必修總計	4	4	4	4	年級必修總計	0	0	6	6
	<b>專業選修科目(16)</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			奈米科技與食品	2	2		
	毒物學特論	2	2			食品品質管制特論	2	2		
	高等食品分析學	2	2			保健食品之功效評估	2	2		
	高等食品加工學	2	2			營養生理學特論	2	2		
	高等營養學	2	2			應用酵素學	2	2		
	醱酵技術特論	2	2			養生與機能食品	2	2		
	食品科技特論	2	2			營養與免疫特論	2	2		
	科技論文寫作			2	2	食品產業管理特論	2	2		
	營養生化特論			2	2	生技保養品特論			2	2
	微生物利用			2	2	機能蛋白質			2	2
	釀酒技術特論			2	2	病理營養學			2	2
	保健食品開發利用			2	2	新產品設計及開發			2	2
	生物活性成分分離技術			2	2	自由基與疾病			2	2
	食品包裝材料與應用			2	2					
	微生物生理與生技			2	2					
	食品物性與技術			2	2					
	穀類科學加工			2	2					
	細胞培養			2	2					
	合 計	19	19	22	22	合 計	20	20	10	10
	年級選修總計	19	19	22	22	年級選修總計	20	20	10	10
	年級最低選修學分數	6	6	4	4	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	0	0	6	6
	選修學分/時數	6	6	4	4	選修學分/時數	4	4	2	2
	總學分/總時數	10	10	8	8	總學分/總時數	4	4	8	8

備註：

1. 本所學生至少應修滿30學分始能畢業，其中必修應修14學分(含碩士論文6學分)，選修應修16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。