## 碩士班 食品科學系

## (一)教育目標

碩士班以養成食品科技研究開發與專業管理人才為目標,配合食品產業需求以培育理論及實務並重之食品專業人才。

## (二)必修科目

中 + 14 日 <b>月</b> 19		學 第一學年		第二學年		· 備 註
文 科 目 名 稱 英	数	上	下	上	下	1用 63
專題討論 Seminar	4	1	1	1	1	英文授課
食品科技研究法 Methodology for Food Research	3	3				英文授課
碩士論文 Thesis	6			6		
合計	13	4	1	7	1	

## (三) 選修科目

	组					
中文科目名稱	學分	第一學年		第二學年		備註
英	數	上	下	上	下	174
工業微生物 Industrial Microbiology	3	3				
食品生物技術特論 Special Topics Food Biotechnology	3	3				
高等食品加工 Advanced Food Processing	3	3				
食品製程之自動控制及實習 Practice of Automatic Control in Food Processing	3	3				
食品行銷特論 Special Topics in Food Marketing	2	2				
微生物生理與代謝 Microbial Physiology and Metabolism	3	3				
微生物生物技術 Microbial Biotechnology	3	3				英文授課
食品加工技術特論 Special Topics on Food Processing Technology	2	2				與四技4年級合開
新興食品加工技術 Emerging food processing technology	2	2				
基因改造食品檢驗技術 Genetically modified food inspection technology	2	2				
農業發展與國際合作 Agricultural development and international cooperation	2	2				
活性天然物特論 Active natural matter	2	2				
農業與食品生技法規 Agriculture and Food Biotechnology Regulations	2	2				
科技事業經營策略 Technology business strategy	2	2				
食品加工特論與實習 Food Processing Specialties and Internships	3	3				
農林漁牧產業發酵應用 Agriculture, forestry, animal husbandry and industry fermentation application	2	2				
機能性食品評估技術 Functional food assessment technology	2	2				

中		學第一		第二學年		/# ++
文 科 目 名 稱 英	分數	上	下	上	下	備註
蛋白質工程技術 Protein engineering technology	2	2				
食品生物技術特論與實作 Food Biotechnology Specialties and Implementation	2	2				
智慧財產權管理與技術轉移鑑價 Intellectual Property Rights Management and Technology Transfer Pricing	2	2				
高等食品工程 Advanced Food Engineering	3		3			
食品化學特論 Special Topics in Food Chemistry	3		3			
食品經營特論 Special Topics on Food Management	2		2			
食品物化學 Physical Chemistry of Foods	3		3			
感官品評特論 Special Topics in Sensory Evaluation	2		2			
高等食品生物化學 Advanced Food Biochemistry	2		2			
食品檢驗技術特論 Special Topics in Food Analysis	3		3			
實驗設計 Experimental Design	2		2			英文授課
澱粉化學 Starch chemistry	2		2			
全球食品科技與產業特論 Global Food Technology and Industry Specialties	2		2			
最適化在食品科技之應用 Optimization in Food Science and Technology	2			2		英文授課
生化工程 Biochemical Engineering	3			3		
機能性食品特論 Special Functional Foods	2			2		
生質能轉換與生物催化 Bioconversion and Biocatalysis	3			3		
食品免疫學 Pratical Immunology in Food Science	2			2		
合 計	84	47	25	12	0	