

(四) 必選修科目表

食品生技碩士學位學程在職專班

(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 英 文 科 目 名 稱	學 分 數	第一學年		第二學年		備 註
		上	下	上	下	
專題討論 Seminar	4	1	1	1	1	
食品生技研究法 Methodology for Food Biotechnology	3	3				
食品生技風險管理 Risks Management of Food Biotechnology	3		3			
碩士論文/碩士技術報告 Thesis and Technique Report	6			6		二選一
合 計	16	4	4	7	1	

(三) 選修科目

中 英 文 科 目 名 稱	學 分 數	第一學年		第二學年		備 註
		上	下	上	下	
食品行銷特論 Special Topics in Food Marketing	2	2				
組織及人力資源管理 Organizational Theory and Human Resource Management	2	2				
策略性行銷理論 Theory of Strategic Marketing	2	2				
流通業概論 Distribution Logistic	2	2				
生物技術與產業實務 Special Topics in Bioactive Natural Products	2	2				
保健食品概論 Introduction to Functional Food	2	2				
消費者行為 Consumer Behavior	2	2				
產品語意 Product Semiotics	2	2				
食品包裝設計實務 Packaging Design Practice of Paper Products	2	2				
食品經營特論 Special Topics in Food Managemen	2	2				
食品生技產業發展趨勢 Development Biotechnology Tendency of Food Industry	3	3				
食品工廠經營特論 Special Topics in Food Factory Management	2		2			

中 英 文 科 目 名 稱	學 分 數	第一學年		第二學年		備 註
		上	下	上	下	
顧客關係管理 Customer Relationship Management	2		2			
零售管理 Retailing Management	2		2			
電子商務與網路行銷 E-Commerce and Internet Marketing	2		2			
設計導論 Theory of Programming	2		2			
整合性行銷傳播 Integrated Marketing Communication	2		2			
應用微生物特論 Applied Microbiology	2		2			
活性天然物技術 Special Topics in Bioactive Natural Products	3		3			
食品法規和食品衛生與安全 Food Law and Food Hygiene and Safety	2		2			
食品生技產業技術 Food Technology and Food Biotechnology Industry	3			3		
合 計	48	23	19	3	3	