

# 食品科技研究所課程地圖

## 碩士班

### 基礎課程

|                     |                   |                    |                    |                                   |                     |
|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------------|---------------------|
| 641 U4050<br>食品微生物學 | 641 U4010<br>食品化學 | 641 U4020<br>食品加工學 | 641 U4030<br>食品工程學 | 406 22800/B02 11010<br>營養學/食品營養概論 | 611 22950<br>生物化學概論 |
|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------------|---------------------|

- ★註： 1. 營養科學學群可免技術領域的「食品工程學」；若有選修此課程，可計入畢業學分。  
 2. 「生物統計學」亦列為本所的基礎課程，不符合免修條件者，必須選修生物統計學，可計入碩士班的畢業學分。  
 3. 研究生線上英文三(004EM0130,0)從 98 學年度起設定為必修，入學之研究生若符合免修條件者，得申請免修。

### 專業課程

#### 必修

#### 選修

| 必修                               | 生物領域                 | 理化領域                    | 技術領域                  | 營養領域                                      | 其他選修課程                 |
|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------|---|------------------------|
| 641 M0030<br>專題討論                | 641 M1460<br>食品生物技術學 | 641 M1130<br>食品碳水化合物    | 641 M2140<br>穀類加工學    | 641 M1490<br>食品加工與營養                      | 741 U9920<br>科技創新與行銷   |
| 641 M0060、641M0070<br>專題研究一、二    | 641 M1390<br>食品發酵學   | 641 M1150<br>食品蛋白質(含酵素) | 待開授<br>食品品評學          | 641 M1770<br>動物細胞實驗法或暑期生物技術課程 ACC1 或 ACC2 | 702 21410<br>領導與管理概論   |
| 641 M1710、641M1720<br>食品科技實驗法一、二 | 641 U0550<br>食品毒理學   | 641 M1140<br>食品油脂學      | 641 M2120<br>食品冷凍與冷藏學 | 606 64010<br>實驗動物學                        | 623 U4250<br>生物成分分離與純化 |
|                                  | 待開授<br>食品衛生安全與法規     | 641 U0130<br>食品添加物      | 641 M2130<br>食品殺菌工程   | 待開授<br>食品細胞分子生物方法學                        | B45 U1030<br>生物有機分析    |

|                        |                            |                                  |                             |
|------------------------|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 641 M1160<br>食品色素與香味化學 | 641 M2160<br>食品分離技術        | B47 U1550/449 U1040<br>免疫學/免疫學概論 | 待開授<br>食品科學論文導讀             |
| 641 M2110<br>食品物性學     | 待開授<br>食品包裝學               | B47 U1330<br>營養基因體學              | 641 U0580<br>食療藥膳學原理與應用     |
| 641 M3040<br>食品物理化學    | 待開授<br>食品加工製程學<br>(含加工製程學) | 641 M1470<br>分子營養學               | 641 M1480<br>計算機在農業之應用      |
| 641 M1750<br>食品儀器分析    | 待開授<br>食品工廠管理              | B47 U1230<br>生物分子動力學             | 641 U3060<br>食品化學分析         |
|                        |                            |                                  | 641 U3070<br>食品微生物檢驗        |
|                        |                            |                                  | B02 30070<br>營養生化學(限食品科技學群) |
|                        |                            |                                  | B45 U1150<br>有機波譜與化學結構解析    |

★註：1.食品科技學群：從生物領域、理化領域、技術領域和營養領域中至少各選一門，且總學分至少 8 學分。

2.營養科學學群：從生物領域、理化領域和技術領域等三領域的二領域中至少各選一門，且總學分至少 4 學分；從營養領域中至少選二門，且總學分至少 4 學分。

3.碩士班學生的畢業學分中，非屬 M 或 D 字頭課程總學分不得超過 8 學分。

食品科技研究所課程地圖

基礎課程

641 U4050  
食品微生物學

641 U4010  
食品化學

641 U4020  
食品加工學

641 U4030  
食品工程學

406 22800/B02 11010  
營養學/食品營養概論

611 22950  
生物化學概論

- 註：1.營養科學學群可免技術領域的「食品工程學」；若有選修此課程，可計入畢業學分。  
2.「生物統計學」亦列為本所的基础課程，不符合免修條件者，必須選修生物統計學，可計入碩士班的畢業學分。  
3.研究生線上英文三(004EM0130,0)從98學年度起設定為必修，入學之研究生若符合免修條件者，得申請免修。

專業課程

641 D0030  
專題討論

641 D0090、641 D0100、  
641 D0110 641 D120  
專題研究一、二、三、四

生物領域

待開授  
食品微生物學特論

理化領域

待開授  
食品化學特論

641 M1200  
食品多糖特論

技術領域

待開授  
奈米加工技術特論

待開授  
食品加工特論

營養領域

641 D1140  
機能性食品特論

641 M1300  
營養與基因修復及表現特論

待開授  
食品與疾病預防特論

待開授  
中醫保健食品學特論

其他選修課程

碩士班專業課程之所有選修課程

待開授  
食品科技研究法

★註：

- 1.食品科技學群：除不計畢業學分的基礎課程外，需先修碩士班的部分專業課程；亦需從食品科技領域（包括生物領域、理化領域和技術領域）及營養領域中各選一門D字頭課程，且總學分至少4學分。
- 2.營養科學學群：除不計畢業學分的基礎課程外，需先修碩士班的部分專業課程；亦需從食品科技領域（包括生物領域、理化領域和技術領域）及營養領域中各選一門D字頭課程，且總學分至少4學分。
- 3.除M及D字頭課程外，不計入博士班畢業學分。