

食安所碩士班課程地圖(108 學年度起入學學生適用)

主修領域	食品健康組	食品風險組	一般食品安全組	全球組	
				雙聯學位生	外籍生
共同必修	共 21-22 學分 ◆ 食品安全與健康專題討論一 (1 學分) ◆ 食品安全與健康專題討論三 (1 學分) ◆ 食品衛生與安全 (2 學分) ◆ 風險評估 (3 學分) ◆ 公共衛生：觀點與展望 (2 學分) ◆ 碩士論文	◆ 食品安全與健康專題討論二 (1 學分) ◆ 食品安全與健康專題討論四 (1 學分) ◆ 質譜技術應用 (2 學分) ◆ 食品安全衛生管理法規 (2 學分) ◆ 「環境與職業毒理學」(2 學分) 與 「基礎毒理學」(3 學分) 二擇一	◆ 風險管理與溝通 (2 學分) ◆ 食品分析 (2 學分)	◆ 當代全球衛生議題 (3 學分) ◆ 流行病學原理及應用 (3 學分) ◆ 健康研究法原理及應用 (3 學分) ◆ 環境及職業健康 (3 學分) ◆ 全球衛生政策與管理 (3 學分) ◆ 「公共衛生生物統計」(3 學分) 與 「應用生物統計學(甲)」(3 學分) 二擇一 ◆ 碩士論文	
領域必選	共8學分 ◆ 食品微生物學 (3學分) ◆ 食品化學 (3學分) ◆ 臨床試驗 (2學分)	共 5 學分 ◆ 應用生物統計學 (甲) 與應用生物統計學 (乙) 二擇一 (3 學分) ◆ 環境及職業流行病學 (2 學分)	共11學分 ◆ 應用生物統計學 (甲) 與應用生物統計學 (乙) 二擇一 (3 學分) ◆ 環境及職業流行病學 (2 學分) ◆ 食品微生物學 (3 學分) ◆ 食品化學 (3 學分)	需同時滿足本校及對方學校之課程要求	
選修課程	◆ 食品功效性暨安全性評估 (2 學分) ◆ 食品微生物實驗 (2 學分) ◆ 環境與食品分離技術 (2 學分) ◆ 營養學 (2 學分) ◆ 食品體學與質譜應用 (2 學分) ◆ 基因改造食品 (2 學分) ◆ 食品生物化學 (2 學分)	◆ 營養與健康 (2 學分) ◆ 食品與用藥安全 (2 學分) ◆ 農產品供應鏈 (3 學分) ◆ 食品加工與有害物質 (2 學分) ◆ 食品安全決策 (2 學分) ◆ 免疫學 (2 學分)	◆ 食品分析實驗 (2 學分) ◆ 健康風險評估實務 (2 學分) ◆ 新興污染物 (2 學分) ◆ 微生物風險評估 (2 學分) ◆ 食品與疾病預防 (2 學分)	備註： 1. 流行病學原理及應用 (3 學分) 得以「流行病學原理」(2 學分) 及「流行病學原理：資料分析」(1 學分) 替代。 2. 全球衛生政策與管理 (3 學分) 得以「健康體系」(2 學分) 及「健康組織與管理」(2 學分) 替代。 3. 環境及職業健康 (3 學分) 得以「暴露評估」(2 學分) 及「環境職業衛生特論二」(2 學分) 替代	