

# 食品科技研究所課程地圖-博士班

畢業總學分=基礎課程(0)+必修課程(8)+專業課程(6)+選修課程(6)+博士論文(0)=20 學分

## 基礎課程\*

生物化學概論(3)  
生物統計學(3)

## 必修課程

專題討論(4)  
專題研究(4)

\*抵免或補修，不計畢業學分

### 資格考核規定：

第 6 個學期結束前，通過 5 科專業科目檢定考試/補修(食品化學、食品微生物學、食品加工學、食品工程學、營養學)及通過博士論文計畫口試。未能於上述期限完成者，應令退學。

## 專業課程\*

### 理化領域

食品科技特論(2)  
食品多醣特論(2)

### 技術領域

食品科技特論(2)

### 營養領域

機能性食品特論(2)  
食品與疾病預防特論(2)

### 專業必修課程

食品科技講座一、二(2)

- \*1.食品科技學群和營養學群：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.必選「食品科技講座一、二」(2)。
- 3.除了食品工程學和食品工程單元操作外，非 7(M)及 8(D)字頭課程，不計入博士班畢業學分。

研究生線上英文三

至少六小時學術倫理課程

SCI 期刊發表

博士學位考

博士班畢業

本所國際生 (博士班、碩士班)除必修課程外，其他課程規定如下：選修 3 字頭以上課程者，經由選課指導老師同意，可計入畢業學分。

# 食品科技研究所課程地圖-碩士班

畢業總學分=基礎課程(0)+必修課程(8)+必選課程(2)+專業課程(8)+選修課程(6)+碩士論文(0)=24 學分

## 基礎課程\*

食品化學(3)  
食品微生物學(3)  
食品加工學(3)  
食品工程學(3)  
營養學 / 食品營養概論/營養生化學(2)  
生物化學概論(3)  
生物統計學(3)

## 必修課程

專題討論一、二、三、四(4)  
專題研究一、二(2)  
食品科技實驗法一、二(2)

\*抵免或補修，不計畢業學分

\*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

## 專業課程\*

### 理化領域

食品毒理學(1)  
食品碳水化合物(2)  
食品蛋白質(2)  
食品添加物(2)  
食品儀器分析(2)  
澱粉論文導讀(1)  
質譜技術於食品科技之應用(2)  
氣相層析質譜分析方法(1)  
食品檢驗的品質管制與認證(2)

### 技術領域

食品安全衛生管理法規(2)  
食品微生物技術學(2)  
食品殺菌工程(2)  
食品工廠管理(2)  
食品包裝學(2)  
微生物醱酵工程(2)  
食品加工製程(2)  
食品工程單元操作(2)  
食品物性學(2)

### 營養領域

食品加工與營養(2)  
實驗動物學/實驗動物生物學(2)  
食品細胞分子生物方法學(2)  
免疫學免疫學概論(2)  
分子營養學(2)  
臨床營養與食療學(2)  
食療藥膳學原理與應用(2)

### 專業必修課程

食品科技講座一、二(2)

- \*1.食品科技學群：從碩士班課程之理化領域、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：從碩士班課程之理化領域和技術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.必選「食品科技講座一、二」(2)。
- 4.畢業總學分 24 學分中，3-6 字頭課程總學分不得超過 6 學分。

研究生線上英文三

至少六小時學術倫理課程

碩士學位考

碩士班畢業