

國立澎湖科技大學 食品科學研究所碩士班 101級課程規劃表

101.02.22系所課程委員會通過

101.03.07院課程委員會通過

101.03.14校課程委員會通過

101.03.28教務會議通過

科目類別	科目名稱	學分數	第一學年				第二學年			
			上學期		下學期		上學期		下學期	
			學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必修科目	食品科技發展	3			3	3				
	專題討論	2			1	2	1	2		
	論文	6								
	合計	11	0	0	4	5	1	2		
選修科目	食品酵素學	3	3	3						
	免疫學	3	3	3						
	食品物化性質	3	3	3						
	食品加工技術	3	3	3						
	食品生物技術	3	3	3						
	研究方法(一)	3	3	3						
	自由基生物醫學	3	3	3						
	微生物生理代謝	3	3	3						
	機能性胜肽	2	2	2						
	醣類化學	2			2	2				
	保健評估方法	2			2	2				
	食品冷凍冷藏	3			3	3				
	食品分析檢驗技術	3			3	3				
	食品蛋白質化學	3			3	3				
	生化製程技術	3			3	3				
	海洋生物化學	3			3	3				
	研究方法(二)	3			3	3				
	食品快速檢測技術	3			3	3				
合計	51	26	26	25	25	0	0	0	0	

註：1. 畢業至少修30學分，專業選修至少19學分。

2. 研究所畢業前須曾在學術團體年會發表過口頭或壁報或期刊論文。

食品科學 蔡欽泓  
研究所所長