

國立澎湖科技大學 食品科學系碩士班 106級課程規劃表

106年3月8日系課程會議通過  
 106年3月14日院課程會議通過  
 106年3月22日校課程會議通過  
 106年3月29日教務會議通過

科目類別	科目名稱	學分數	◆專業或 ●技術科目註記	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				4	5	1	2		
選修科目	食品酵素學	3	◆	3	3						
	免疫學	3	◆	3	3						
	食品質地分析	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						
	微生物生理代謝	3	◆	3	3						
	機能性胜肽	3	◆	3	3						
	醣類化學	2	◆			2	2				
	保健評估方法	2	◆			2	2				
	食品加工質能平衡	3	◆			3	3				
	食品分析檢驗技術	3	●			3	3				
	自由基生物醫學	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				
	食品快速檢驗技術	3	●			3	3				
合計	52		24	24	28	28					

- 註：1. 畢業至少修30學分，專業選修至少19學分。  
 2. 畢業時須曾發表過專業期刊論文或學術團體年會發表過口頭或壁報論文。

食品科學系主任 陳名倫