

教育目標：

課程規劃上以培養同學兼具食品科學理論與實務技能。有獨立研發能力可以從事更高深學術研究，也可以進入業界促進產業升級。

- 應修畢業最低學分（不含畢業論文學分）：24 學分，含必修 4 學分，其餘為選修。
- 畢業論文學分：6 學分。

各類科目包括如下：

第一學年				
課程類別	中 英 文 科 目 名 稱	一上	一下	備註
必修	專題討論 ( I ) Seminar ( I )	1(2)		( )內為授課時數
	專題討論 ( II ) Seminar ( II )		1(2)	
	小 計	1	1	
專業選修	保健食品 Health Food	2		
	酵素在食品上的應用 Application of Enzyme in Food Tech.	2		
	食品品質提昇技術 Quality-up Food Tech.	2		
	食品包裝材料 Food Packaging Materials	2		
	食品分離技術 Food Separation Tech.	2		
	營養生化 Nutrition Biochemistry	2		
	食品油脂 Edible Fats and Oil	2		
	微生物學特論 Advance microbiology	3		
	水產化學特論 Advance Marine Products	2		
	食品儀器分析 Instrument Analysis	3		
	香料化學 Spice Chemistry		2	
	藻類食品加工 Algae Food Processing		2	
	發酵量產技術 Scaling-up Tech. of Fermentation		2	
	食物過敏 Food Allergy		2	
	機能食品 Functional Food		2	
	礦物質化學 Mineral Chemistry		2	
	聚合酶連鎖反應 Polymerase Chain Reaction		2	
	食品熱分析 Food Thermal Analysis		2	
光譜分析 Spectral Analysis		3		
小 計		22	19	

第二學年				
課程類別	中 英 文 科 目 名 稱	二上	二下	備註
必修	專題討論 ( I ) Seminar ( I )	1(2)		( )內為授課時數
	專題討論 ( II ) Seminar ( II )		1(2)	
	小 計	1	1	
專業選修	工廠無菌技術 Factory Aseptic Tech.	2		
	食媒疾病 Food-borne Diseases		2	
	小 計	2	2	
論文	畢業論文 Master's thesis	3	3	