

食品科學系碩士班課程地圖

必修課程

專題討論、學術研究倫理、畢業論文

專業領域課程

食品加工與工程學群

生物聚合物
食品企業研究方法
食品膠體
食品供應鏈管理
高壓食品加工
冷凍食品加工技術特論
食品加工熱傳遞學
食品單元操作
蔬果加工特論
食品酸酵學
食品品評學

食品化學與分析學群

毒物學
疾病營養學
分子免疫學
蛋白質體學特論
儀器分析
質譜分析特論
澱粉特論
風險治理與溝通特論
風險評估實務
食品科技英文
蛋白質結構與功能
生物成分分離與純化
色層分析學

微生物及食品生技學群

高等食品生物技術
食品發酵學
蛋白質工程
酵素工程特論
澱粉生合成酵素特論
蛋白質結構與功能
分子免疫學
免疫藥理學
免疫毒理學
微生物體與代謝體學
應用微生物學特論
微生物生理學
毒物學
免疫營養學特論
微生物風險評估
基因食品特論

營養與保健食品學群

疾病營養學
營養生化
毒物學營養系統生物學
免疫營養學特論
天然物與疾病預防
自由基與疾病
保健食品研發職能實務
營養成分動力學
總膳食研究
中藥食療學
免疫藥理學
消化道生理與免疫學
中藥學

食品安全與衛生學群

高等食品生物技術
食品發酵學
酵素工程特論
澱粉生合成酵素特論
分子免疫學
疫苗開發技術
食品生物技術文獻選讀
毒物學
蛋白質工程
風險治理與溝通特
風險評估實務
蛋白質體學特論