

國立屏東科技大學 食品科學國際碩士學位學程 課程規劃表

學年	第一學年				第二學年				學分總計
學期	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
修別	科目	學分/時數	科目	學分/時數	科目	學分/時數	科目	學分/時數	
必修	專題討論 食品科技研究法 永續發展趨勢	1/ 3/ 0/	專題討論 全球食品科技與產業特 論	1/ 2/	專題討論 碩士論文	1/ 3/	專題討論 碩士論文	1/ 3/	
小計		4/		3/		4/		4/	15
選修	食品生物技術 微生物生理與代謝 微生物生物技術 高等食品加工 活性天然物特論 食品化學特論 全球食品行銷特論 食品安全特論 個別指導研習(1)	3/ 3/ 3/ 3/ 3/ 3/ 2/ 2/ 2/	食品物化性質 食品檢驗技術特論 食品工程特論 食品酵素應用特論 精密儀器分析特論 高分子生物學 感官品評特論 食品產業經營管理特論 分子營養學 食品科學專技英文1 個別指導研習(2)	3/ 3/ 3/ 3/ 3/ 3/ 2/ 2/ 2/ 2/	生化工程 生質能轉化與生物催化 機能性食品 食品免疫學 最適化在食品科技之應用 實驗設計 食品加工特論 食品科學專技英文2 校外實習 個別指導研習(3)	3/ 3/ 2/ 2/ 2/ 2/ 2/ 2/ 2/	個別指導研習(4)	2/	
小計		24/		28/		22/		2/	74

註：本系學生至少應修滿 **31** 學分始得畢業(其中必修應修 **15** 學分，選修應修 **16** 學分)