**食品科學系碩士班核心能力課程地圖**

**選修**

**必修**

**核心能力**

**食品科技之策略規劃與管理**

**專題討論一**

**1.具有獨立完成撰寫研究計畫書及論文的能力。**

**食品專案管理**

**專題討論二**

**專題討論三**

**✽碩士論文**

**✽試驗設計**

**光譜分析和層析技術**

**微生物生理學**

**專題討論四**

**✽食品物性學**

**2.能運用食品相關儀器設備、設計實驗收集研究數據。**

**微生物檢驗技術**

**電腦在食品研究上的應用**

**✽熱分析技術**

**科學研究法**

**遺傳工程技術**

**✽食品包裝特論**

**✽碩士論文**

**食用油脂學**

**✽試驗設計**

**實驗室品質管理與認證**

**✽保健食品有效成分分析**

**生技中草藥製程操作技術**

**健康食品驗證技術**

**熱加工工程**

**食品工廠設計**

**本草學**

**中草藥有效成分與活性分析**

**食品乳化技術**

**3.具有食品科技研發與創新之專業能力。**

**保健生技產業校外實習**

**天然物化學**

**分離技術**

**生化工程**

**✽保健食品有效成分分析**

**食品加工特論**

**生物奈米技術**

**台灣農特產學特論**

**發酵技術**

**食品科技發展**

**✽表示跨2個核心能力**

**✽食品包裝特論**

**✽熱分析技術**

**✽食品物性學**

**水產生物資源利用學**

**食品加工及工程專業課程**

**生物技術專業課程**

**食品化學及分析專業課程**