

弘光科技大學食品科技系碩士班課程地圖

114 學年度入學 碩士班在職專班 食品科技系碩士在職專班

研究所：

- 1.教育目標：培育具食品與烘焙研發能力之專業人才。
- 2.學生核心能力：
- (1) 創新開發食品與生技產品研發能力。
- (2) 食品風險評估及檢驗技術能力

食品科技研究所-畢業發展

- 1.從事食品、藥廠、生技公司等相關機構之研發、生產、品管及行銷等工作，與微型創業。
- 2.擔任食品工廠、生技工廠的管理人才。
- 3.擔任公營機構食品衛生相關人員及公私立高中職專技教師。
- 4.進修博士學位。

課程類別	一年級		二年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期
專業必修	食品產業特論與實作(一) (2/2)	食品科技研究法(二) (1/2)	專題討論(三) (1/2)	專題討論(四) (1/2)
	食品科技研究法(一) (1/2)	專題討論(二) (1/2)		
	專題討論(一) (1/2)	學術倫理 (0.50/0.50)		
	科技論文導讀與寫作 (2/2)			
專業選修	保健食品特論 (2/2)	食品化學與分析特論 (2/2)		
	實驗設計 (2/2)	食品殺菌技術與實習 (2/2)		
	食品微生物特論 (2/2)	食品產業特論與實作(二) (2/2)		
	食品風險評估特論 (2/2)	感官品評特論 (2/2)		