

食安所碩士班課程地圖(107 學年度起入學學生適用)

主修領域	食品健康組	食品風險組	一般食品安全組
共同必修	共 21-22 學分 ◆ 食品安全與健康專題討論一 (1 學分) ◆ 食品安全與健康專題討論二 (1 學分) ◆ 食品安全與健康專題討論三 (1 學分) ◆ 食品安全與健康專題討論四 (1 學分) ◆ 食品衛生與安全 (2 學分) ◆ 質譜技術應用 (2 學分) ◆ 風險管理與溝通 (2 學分) ◆ 風險評估 (3 學分) ◆ 食品安全衛生管理法規 (2 學分) ◆ 食品分析 (2 學分) ◆ 公共衛生：觀點與展望 (2 學分) ◆ 「環境與職業毒理學」(2 學分) 與 「基礎毒理學」(3 學分) 二擇一 ◆ 碩士論文		
領域必選	共8學分 ◆ 食品微生物學 (3學分) ◆ 食品化學 (3學分) ◆ 臨床試驗 (2學分)	共 5 學分 ◆ 應用生物統計學(甲)與應用生物統計學(乙) 二擇一 (3學分) ◆ 環境及職業流行病學 (2學分)	共11學分 ◆ 應用生物統計學(甲)與應用生物統計學(乙) 二擇一 (3學分) ◆ 環境及職業流行病學 (2學分) ◆ 食品微生物學 (3學分) ◆ 食品化學 (3學分)
選修課程	◆ 營養學 (2 學分) ◆ 分離技術 (2 學分) ◆ 微生物風險評估 (2 學分) ◆ 食品與疾病預防 (2 學分) ◆ 食品功效性暨安全性評估 (2 學分) ◆ 食品分析實驗 (2 學分)	◆ 食品加工與有害物質 (2 學分) ◆ 食品體學與質譜應用 (2 學分) ◆ 基因改造食品 (2 學分) ◆ 食品生物化學 (2 學分) ◆ 營養、功能醫學與健康 (2 學分) ◆ 食品微生物實驗 (2 學分)	◆ 新興污染物 (2 學分) ◆ 食品安全決策 (2 學分) ◆ 免疫學 (2 學分) ◆ 食品與用藥安全 (2 學分) ◆ 環境分析原理 (2 學分) ◆ 健康風險評估實務 (2 學分)