

系所課程地圖

系所概要	
系所名稱	食品暨應用生物科技學系
班別	碩士在職專班

教育目標	編號	項目內容	
	A	培育食品加工及工程之人才	
	B	培育保健營養與食品化學之人才。	
	C	培育食品微生物與生物技術之人才。	
學生核心能力	編號	項目內容	對應之教育目標編號
	A	運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力。	ABC
	B	設計與執行食品暨應用生物科技之研究能力。	ABC
	C	瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	ABC
	D	認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響。	ABC
	E	建立獨立思考及解決問題之能力。	ABC

※附註：

1. 各系所所屬之班別，含學士班、碩士班、博士班等，請分別填寫。
例如：資管學士班需填寫表二及表三；資管碩士班也須填寫表二及表三。
2. 教育目標及核心能力之代號皆以英文字母大寫為主。
3. 可依不同班（組）別填寫教育目標及核心能力。

單位主管簽章：

承辦人簽章：

100 年 4 月 28 日

課程規劃表

◎規劃單位：食品暨應用生物科技學系

課程名稱	規劃要點（附註）				對應核心 能力編號	建議 修課年級	開課單位	備註
	1	2	3	4				
院核心課程（若無免填）								
（中文） （英文）								
（中文） （英文）								
（中文） （英文）								
必修課程								
（中文）畢業論文 （英文）Dissertation	M	C	Y	6	BCGHIK LMN	2	食生系	碩士班 二年級
（中文）專題討論(一) （英文）Seminar(I)	M	C	Y	2	BCDEGH IKLN	1	食生系	1 全 碩士班 一年級
（中文）專題討論(二) （英文）Seminar(II)	M	C	Y	2	BCDEGH IKLN	2	食生系	2 全 碩士班 二年級

※附註：規劃要點填表說明：（1 到 4 各欄位請填正確代表字母）

1：U-學士課程、M-碩士課程、D-博士課程。

2：A-正課、B-實習課、C-台下指導之科目如學生講述或邀請演講之專題討論、專題研究……等。

3：S-學期課、Y-學年課。

4：科目（全期或全年）總學分數（請填阿拉伯數字）。

單位主管簽章：

承辦人簽章：

99 年 9 月 9 日

課程規劃表

◎規劃單位：食品暨應用生物科技學系

課程名稱	規劃要點（附註）				對應核心能力編號	建議修課年級	開課單位	備註
	1	2	3	4				
選修課程								
（中文）高等園產品加工學 （英文）Advanced Processing of Horticultural Products	M	A	S	2	ABCDFIJ KMN	1	食生系 江伯源	1下雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品科學實驗設計 （英文）Experimental Design in Food Science	M	A	S	2	ACDK	1	食生系 毛正倫	1下 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）高等食品化學(一) （英文）Advanced Food Chemistry (I)	M	A	S	3	ABHK	1	食生系 王苑春、周志輝	1上單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）高等食品化學(二) （英文）Advanced Food Chemistry (II)	M	A	S	3	ABCDGHI K	1	食生系 顏國欽、周志輝	1下單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）穀類科學與加工 （英文）Cereal Science and Technology	M	A	S	2	ABCDFGI JKMN	1	食生系 江伯源	1上雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品物理性分析 （英文）Physical Properties of Food	M	A	S	2	ACDI	1	食生系 傅以中	1上雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品生物技術 （英文）Food Biotechnology	M	A	S	3	ABCEFG HIJKLN	1	食生系 葉娟美、溫曉薇	1下雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）高等食品加工學(一) （英文）Advanced Food Processing (I)	M	A	S	2	ABCDEFGH IJKLMN	1	食生系 金安兒	1上單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）高等食品加工學(二) （英文）Advanced Food Processing (II)	M	A	S	2	BCDGK	1	食生系 賴麗旭	1下單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）營養學研究與論文寫作 （英文）Topics in Nutrition and Scientific Writing	M	A	S	2	BCEGHJ KLN	1	食生系 胡森琳	1上 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）微生物生理與生技 （英文）Microbial physiology and biotechnology	M	A	S	2	ABCEGIK L	1	食生系 方繼	1上雙學年 選修人數5 人以上始 得開班（英文 授課）
（中文）蛋白質化學 （英文）Protein Chemistry	M	A	S	3	ABCDEFI KL	1	食生系 陳錦樹、蔡碩文	1上雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品碳水化合物化學 （英文）Food Carbohydrate	M	A	S	2	BCDK	1	食生系 賴麗旭	1上單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）人體營養與臨床研究 （英文）Methodology in nutrition research and clinical study	M	A	S	2	BCFKN	1	食生系 蔣恩沛	1下單學年 選修人數5 人以上始 得開班

※附註：規劃要點填表說明：（1到4各欄位請填正確代表字母）

1：U-學士課程、M-碩士課程、D-博士課程。

2：A-正課、B-實習課、C-台下指導之科目如學生講述或邀請演講之專題討論、專題研究……等。

3：S-學期課、Y-學年課。

4：科目（全期或全年）總學分數（請填阿拉伯數字）。

單位主管簽章：

承辦人簽章：

99年9月9日

課程規劃表

◎規劃單位：食品暨應用生物科技學系

課程名稱	規劃要點（附註）				對應核心能力編號	建議修課年級	開課單位	備註
	1	2	3	4				
（中文）食品官能品質與分析 （英文）Food Sensory Quality and Analysis	M	A	S	2	BCDIKL M	1	食生系 劉伯康	1上雙學年 1下單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品動力學 （英文）Food Kinetics	M	A	S	2	ACDEI	1	食生系 傅以中	1下單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）高等食品工程 （英文）Advanced Food Engineering	M	A	S	2	ABCDEFGH IJKLMNOP	1	食生系 金安兒	1下雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）生化工程 （英文）Biochemical Engineering	M	A	S	2	ACDEI	1	食生系 陳錦樹	1上單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）發酵生物技術 （英文）Fermentation Biotechnology	M	A	S	2	ABCEGIK L	1	食生系 方繼	1上單學年 選修人數5 人以上始 得開班（英文 授課）
（中文）高等食品分析(不含實習) （英文）Advanced Food Analysis	M	A	S	2	ABCDEG	1	食生系 王苑春	1上雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品生物化學 （英文）Food Biochemistry	M	A	S	3	ABCDEIK L	1	食生系 蔡碩文	1上單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）應用酵素學 （英文）Applied Enzymology	M	A	S	2	ABCEFG HIJKNL	1	食生系 葉娟美、溫曉薇	1下單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品衛生與安全 （英文）Food Hygiene and Safety	M	A	S	3	BDFGIK M	1	食生系 顏國欽	1上雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品微生物特論 （英文）Special Topics in Food Microbiology	M	A	S	2	HL	1	食生系	1下單學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）食品科技相關網路資源之應用 （英文）Application of Internet Resources For Food Science and Technology	M	A	S	2	BG	1	食生系	1上雙學年 選修人數5 人以上始 得開班
（中文）電腦在食品科技上之應用 （英文）Computer-Aided Techniques in Food Science	M	A	S	2	ACEIJK	1	食生系 傅以中	1下雙學年 選修人數5 人以上始 得開班

※附註：規劃要點填表說明：（1到4各欄位請填正確代表字母）

1：U-學士課程、M-碩士課程、D-博士課程。

2：A-正課、B-實習課、C-台下指導之科目如學生講述或邀請演講之專題討論、專題研究……等。

3：S-學期課、Y-學年課。

4：科目（全期或全年）總學分數（請填阿拉伯數字）。

單位主管簽章：

承辦人簽章：

99年9月9日