

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	學士班

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	瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	ABC
	C	認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響。	ABC
	D	溝通協調與團隊合作之精神。	ABC

※附註：

- 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。
- 教育目標及核心能力之代號皆以英文字母大寫為主。
- 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：

101 年 9 月 15 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）								
必修課程								
（中文）微積分	U	A	Y	4	A	1	應數系	1 全
（英文）Calculus					100			
（中文）普通生物學	U	A	S	3	A	1	昆蟲系	1 上
（英文）General Biology					100			
（中文）有機化學	U	A	Y	4	A	1	化學系	1 全
（英文）Organic Chemistry					100			
（中文）物理化學	U	A	S	3	A	2	化學系	2 下
（英文）Physical Chemistry					100			
（中文）分析化學	U	A	S	3	A	1	化學系	1 下 先修普通化學
（英文）Analytic Chemistry					100			
（中文）生物統計學(正課 2 實習 1)	U	A B	S	3	A	1	農藝系	1 下
（英文）Biostatistics					100			
（中文）食品化學	U	A	S	3	A,B,C	2	食生系 顏國欽、毛正倫 王苑春、周志輝	2 下
（英文）Food Chemistry					70,20,10			
（中文）食品分析	U	A	S	2	A,B,C	2	食生系 毛正倫、王苑春	2 上 先修分析化學
（英文）Food Analysis					60,20,20			
（中文）食品分析實習 A	U	B	S	1	A,B,D	2	食生系 王苑春	2 上 實習分組、 AB 班二擇一
（英文）Food Analysis Lab					35,35,30			
（中文）食品分析實習 B	U	B	S	1	A,B,C,D	2	食生系 毛正倫	2 上 實習分組、 AB 班二擇一
（英文）Food Analysis Lab					20,25,2,60			
（中文）微生物學(一)	U	A	S	2	A,B	2	食生系 陳錦樹、方繼 林美吟	2 下
（英文）Microbiology (I)					50,50			
（中文）微生物學實習(一) A	U	B	S	1	A,B,D	2	食生系 陳錦樹、方繼	2 下 實習分組、 AB 班上下 學期二擇一 互選
（英文）Microbiology Lab (I)					30,30,40			
（中文）微生物學實習(一) B	U	B	S	1	D	2	食生系 林美吟	2 下 實習分組、 AB 班上下 學期二擇一 互選
（英文）Microbiology Lab (I)					100			

※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：

101 年 9 月 15 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）微生物學(二) （英文）Microbiology (II)	U	A	S	2	A,B 50,50	3	食生系 陳錦樹、方繼林美吟	3 上
（中文）微生物學實習(二) A （英文）Microbiology Lab (II)	U	B	S	1	A,B,D 30,30,40	3	食生系 陳錦樹、方繼林美吟	3 上 實習分組、AB 班上下學期二擇一互選
（中文）微生物學實習(二) B （英文）Microbiology Lab (II)	U	B	S	1	D 100	3	食生系 林美吟	3 上 實習分組、AB 班上下學期二擇一互選
（中文）食品加工學(一) （英文）Food Processing (I)	U	A	S	2	A,B,C 80,10,10	2	食生系 傅以中、溫曉薇	2 上
（中文）食品加工學實習(一) A （英文）Food Processing Lab (I)	U	B	S	1	A,B,D 40,40,20	2	食生系 溫曉薇	2 上 實習分組、AB 班上下學期二擇一互選
（中文）食品加工學實習(一) B （英文）Food Processing Lab (I)	U	B	S	1	A,B,C,D 40,30,10,20	2	食生系 江伯源	2 上 實習分組、AB 班上下學期二擇一互選
（中文）食品加工學(二) （英文）Food Processing (II)	U	A	S	2	A,B,C,D 50,30,10,10	2	食生系 江伯源、溫曉薇	2 下
（中文）食品加工學實習(二) A （英文）Food Processing Lab (II)	U	B	S	1	A,B,D 40,40,20	2	食生系 溫曉薇	2 下 實習分組、AB 班上下學期二擇一互選
（中文）食品加工學實習(二) B （英文）Food Processing Lab (II)	U	B	S	1	A,B,C,D 40,30,10,20	2	食生系 江伯源	2 下 實習分組、AB 班上下學期二擇一互選
（中文）食品工程(一) （英文）Food Engineering (I)	U	A	S	2	A,B 65,35	3	食生系 賴麗旭、傅以中	3 上 先修食品加工學
（中文）生物化學 （英文）Biochemistry	U	A	Y	6	A,B,C 65,15,20	2	食生系	2 上 其中承認4學分必修及2學分選修
（中文）生物化學 （英文）Biochemistry	U	A	S	4	A,B,C 65,15,20	2	食生系	2 上 與上述生物化學課程任選一科。
（中文）營養學 （英文）General Nutrition	U	A	S	2	A,B,C 60,20,20	2	食生系 胡森琳、林金源 蔣恩沛	2 下

※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：

101 年 9 月 15 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）營養學實驗 （英文）General Nutrition Lab	U	B	S	1	A,B,C,D 30,30,10,30	3	食生系 胡森琳、林金源 蔣恩沛、蔣慎思	3 下
（中文）有機化學實驗 （英文）Organic Chemistry Laboratory	U	B	S	1	A,D 50,50	1	化學系	1 上
（中文）分析化學實驗 （英文）Analytic Chemistry Laboratory	U	B	S	1	A,D 50,50	1	化學系	1 下
（中文）食品生物技術 （英文）Introduction to Food Biotechnology	U	A	S	2	A,B,C 50,30,20	3	食生系 蔡碩文	3 上 先修生物化學
（中文）食品衛生法規 （英文）Food Hygiene and Regulation	U	A	S	3	A,B,C 40,40,20	3	食生系 陳錦樹、顏國欽 江伯源	3 上 （102 學年度入學適用）
（中文）專題研究 (A~H) （英文）Special Topics (A~H)	U	C	Y	2	A,B,C,D 35,20,15,30	4	食生系 毛正倫、王苑春、 林金源、葉娟美、 江伯源、蔣慎思、	4 全，依教師專長分組分班上課
（中文）畢業論文 （英文）Thesis Writing	U	C	Y	2	A,B,C,D 35,20,15,30	4	食生系	4 全，與專題研究任選一科

※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：

101 年 9 月 15 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）食品工程(二) （英文）Food Engineering (II)	U	A	S	2	A,B,C,D 30,30,20,20	3	食生系 金安兒	3下 (自95學年度開始改為選修)
（中文）生物化學實習 (正課1 實習1) （英文）Experimental Biochemistry	U	A B	S	2	A,B,D 60,20,20	2、3	食生系	2下、3上 限食生系修先修生物化學
（中文）假期實習 （英文）Vacation Practice	U	C	S	0	A,B,D 40,40,10	3	食生系	3下， 與營養實習、外國實習3選1科
（中文）食品科學概論 （英文）Introduction to Food Science	U	A	S	2	A,B,C 50,20,30	1	食生系 陳錦樹、毛正倫	1下
（中文）食品標準與檢驗 （英文）Food Standard and Inspection	U	A	S	2	A,B 50,50	2	食生系 王苑春	
（中文）食品儀器分析 （英文）Instrumental Analysis of Foods	U	A	S	2	A,B 50,50	2	食生系 王苑春	2下 先修食品分析及實習
（中文）光譜學應用 （英文）Application of Spectroscopy	U	A	S	3	A,C 50,50	3	食生系	
（中文）食品添加物 （英文）Food Additives	U	A	S	2	A,B,C 50,25,25	3	食生系 王苑春	3上
（中文）食品毒物化學 （英文）Food Toxicological Chemistry	U	A	S	3	A,B,C,D 50,20,20,10	3	食生系 蔣慎思	3下
（中文）食品水質化學 （英文）Food Water Chemistry	U	A	S	3	A,B,D 60,30,10	2	食生系 蔣慎思	2上
（中文）食品香辛料 （英文）Food Spices and Herbs	U	A	S	2	A,B 60,40	2	食生系 蔣慎思	2上
（中文）食品香味化學 （英文）Food Flavor Chemistry	U	A	S	3	A,B,C,D 40,30,15,15	3	食生系 蔣慎思	3上
（中文）食用植物功能成分化學 （英文）Food Phytochemistry	U	A	S	3	A,B,C 50,30,20	3	食生系 蔣慎思	3下
（中文）食品衛生法規 （英文）Food Hygiene and Regulation	U	A	S	3	A,B,C 40,40,20	3	食生系 陳錦樹、顏國欽 江伯源	3上 (101學年度以前入學適用)
（中文）保健食品化學與評估 （英文）Health Food Chemistry and Evaluation	U	A	S	2	A,B 70,30	3	食生系 周志輝	
（中文）食品品評學（正課2 實習1） （英文）Sensory Evaluation of Food	U	AB	S	3	A,B,C 50,30,20	4	食生系	

※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：

101年9月15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）計算機概論 （英文）Introduction to Computer Science	U	A	S	3	A 100	1	資訊系	
（中文）二年英文 （英文）Sophomore English	U	A	Y	6	A 100	2	外文系	語文課程
（中文）食品微生物學(一) （英文）Food Microbiology	U	A	S	2	A,B 80,20	3	食生系 方繼、溫曉薇	3 下 先修微生物學
（中文）食品微生物學(二) （英文）Food Microbiology	U	A	S	2	A,B 80,20	4	食生系 方繼、溫曉薇、 蔣慎思	4 上 先修食品微生物學(一)
（中文）食品微生物學實習 A （英文）Food Microbiology Lab	U	B	S	1	A,B,D 40,40,20	3	食生系 溫曉薇	3 下 先修微生物學實習、實習分組、AB 班二擇一
（中文）食品微生物學實習 B （英文）Food Microbiology Lab	U	B	S	1	A,B,D 30,30,40	3	食生系 方繼	3 下 先修微生物學實習、實習分組、AB 班二擇一
（中文）發酵學 （英文）Fermentation	U	A	S	2	A,B 80,20	3	食生系 陳錦樹	3 上
（中文）應用微生物 （英文）Applied Microbiology	U	A	S	3	A,B,C 30,30,40	4	食生系 方繼	4 上， 先修微生物學；英文授課
（中文）食品真菌學 （英文）Food Mycology	U	A	S	2	A,C,D 50,35,15	3	食生系 蔣慎思	3 下
（中文）微生物遺傳學概論 （英文）Introduction to Microbial Genetics	U	A	S	3	A 100	4	食生系 林美吟	
（中文）普通物理學 （英文）General Physics	U	A	S	2	A 100	1	物理系	1 上
（中文）水產加工 （英文）Seafood Processing	U	A	S	3	A,B 80,20	2	食生系	單學年度開課
（中文）熱加工技術與應用 （英文）Food Canning	U	A	S	2	A,B,D 50,30,20	2	食生系 江伯源	2 下
（中文）穀類加工 （英文）Cereal Processing	U	A	S	2	A,B,C,D 50,20,15,15	3	食生系 江伯源	3 下
（中文）蛋品加工 （英文）Egg Processing	U	A	S	3	A,B 80,20	3	食生系	單學年度開課
（中文）蔬果加工 （英文）Fruit and Vegetable Processing	U	A	S	3	A,B 80,20	3	食生系	單學年度開課
（中文）乳品加工	U	A	S	3	A,B	3	食生系	雙學年度

※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：

101 年 9 月 15 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				
（英文）Processing of Dairy Products					80,20			開課
（中文）食品品質管制 （英文）Food Quality Control	U	A	S	3	A,B,C 40,40,20	3	食生系	雙學年度開課
（中文）冷凍食品學 （英文）Food Freezing	U	A	S	3	A,B 80,20	4	食生系	雙學年度開課
（中文）食品原料學 （英文）Food Materials	U	A	S	3	A,B 80,20	2	食生系	
（中文）食品工程(三) （英文）Food Engineering (III)	U	A	S	2	A,B 80,20	4	食生系	
（中文）肉品加工 （英文）Meat Processing	U	A	S	2	A,B 80,20	3	動科系	3下
（中文）食品乾燥學 （英文）Food Dehydration	U	A	S	2	A,B 80,20	3	食生系	
（中文）食品包裝與櫥架保藏 （英文）Food Packaging and Shelf Life	U	A	S	3	A,B,C,D 70,10,10,10	3	食生系 傅以中	3下
（中文）食品機械 （英文）Food Machinery	U	A	S	2	A,B 80,20	4	食生系	
（中文）食品工業 （英文）Food Industry	U	A	S	2	A,B 80,20	4	食生系	
（中文）食品工廠管理 （英文）Management of Food Factory	U	A	S	2	A,B,C 50,30,20	4	食生系 賴麗旭	4下
（中文）新產品研究開發 （英文）Research and Development of Products	U	A	S	3	A,B,C,D 40,30,10,20	4	食生系 江伯源	4上
（中文）食物學原理 （英文）Food Fundamentals	U	A	S	2	A,C 60,40	2	食生系 周志輝	2下
（中文）食品管理學 （英文）Food Management	U	A	S	3	A,C 80,20	4	食生系	
（中文）普通化學 （英文）General Chemistry	U	A	S	3	A,B,C 40,40,20	1	化學系	1上
（中文）人體生理學 （英文）Human Physiology	U	A	S	3	A,B 80,20	3	食生系 胡森琳、林金源 蔣恩沛	3上， 先修普通生物學
（中文）細胞生物學 （英文）Cell Biology	U	A	S	3	A 100	3	獸醫系	
（中文）免疫學 （英文）Immunology	U	A	S	3	A 100	3	生命科學系	

※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：

101年9月15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）生物資訊學 （英文）Bioinformatics	U	A	S	2	A 100	2	生命科學系	
（中文）動物組織培養 （英文）Animal Tissue Culture	U	A	S	3	A 100	3	生命科學系	
（中文）植物生化 （英文）Plant Biochemistry	U	A	S	2	A 100	3	生命科學系	
（中文）分子生物學 （英文）Molecular Biology	U	A	S	3	A 100	3	昆虫系 農藝系	
（中文）基礎營養專業實習 （英文）Practice of Nutrition	U	C	S	1	A,B,D 30,30,40	2	食生系	2下，與假期實習、外國實習3選1科
（中文）膳食管理實習 （英文）Practice of Quantity Food Management	U	C	S	2	A,B,D 30,30,40	3	食生系	3下，與假期實習、外國實習3選1科
（中文）臨床營養實習 （英文）Practice of Clinical Nutrition	U	C	S	3	A,B,D 30,30,40	3	食生系	3下，與假期實習、外國實習3選1科
（中文）社區營養實習 （英文）Practice of Community Nutrition	U	C	S	1	A,B,D 30,30,40	4	食生系	4上，與假期實習、外國實習3選1科
（中文）膳食療養學 （英文）Therapeutic Nutrition	U	A	S	2	A,B,C 40,40,20	3	食生系 林金源	3上
（中文）膳食療養學實驗 （英文）Therapeutic Nutrition Lab	U	B	S	1	A,B,C,D 30,30,20,20	3	食生系 林金源	3上
（中文）公共衛生營養 （英文）Public Health Nutrition	U	A	S	2	A,C,D 40,30,30	3	食生系 蔣恩沛	3上、雙學年度開課
（中文）團體膳食管理 （英文）Group Meal Management	U	A	S	2	A,B,C 30,30,40	2	食生系	
（中文）營養評估 （英文）Nutritional Assessment	U	A	S	2	A,C,D 50,10,40	3	食生系 蔣恩沛	3上 單學年度開課，先修營養學
（中文）生命期營養 （英文）Life Span Nutrition	U	A	S	2	A,B,C 30,30,40	3	食生系	
（中文）大量食物製備 （英文）Quantity Food Management	U	A	S	2	A,B,C 40,40,20	2	食生系 林金源	2下
（中文）大量食物製備實驗 （英文）Quantity Food Management Lab	U	B	S	1	A,B,C,D 30,30,20,20	2	食生系 林金源	2下
（中文）生物技術導論 （英文）Introduction to Biotechnology	U	A	S	3	A,B,C 30,30,40	3	植病系	3上
（中文）生物化學 （英文）Biochemistry	U	A	S	4	A,B,C 30,30,40	2	食生系	英文授課

※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：

101年9月15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）國外食品及生技工廠專業實習 （英文）Overseas Food and Biotechnology Factory Practice	U	A	S	3	A,B,C,D 10,10,50,30	3	食生系 蔡碩文	3 上， 與營養實習、 假期實習 3 選 1 科
（中文）食品加工學特論 （英文）Special Topics in Food Processing	U	A	S	2	A,B,C,D 30,30,20,20	3	食生系 金安兒	3 上
（中文）食品奈米科技導論 （英文）Introduction to Food Nanotechnology	U	A	S	2	A,B,C 60,10,30	4	食生系 溫曉薇	4 上
（中文）統計方法及數據分析 （英文）Statistical Methods and Data Analysis	U	A	S	3	A,B,C,D 50,30,10,10	3	食生系 毛正倫	3 下

※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：

101 年 9 月 15 日