

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	博士班

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	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	創新、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：

102年8月8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) 專題討論(三)A~C (英文) Seminar (III) A~C	D	C	Y	2	A,B,C,D,E 30,20,10,10,30	1	食生所 顏國欽、方繼 胡淼琳	1全 依教師專 長分組、 分班授課
(中文) 畢業論文 (英文) Dissertation	D	C	Y	12	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	2	食生所	二全

※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：

102 年 8 月 8 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) 專題研究(三) A-L (英文) Special Topics and Research (III) A~L	D	C	Y	2	A,B,C,D,E 20,25,10,15,30	1	食生所 顏國欽、陳錦樹、 毛正倫、王苑春、 林金源、周志輝、 葉娟美、蔣恩沛、 傅以中、江伯源 蔣慎思	1全 依教師專長 分組、分班 授課
(中文) 食品化學研究法 (英文) Research Methods in Food Chemistry	D	A	S	2	A,B,D,E 20,30,20,30	1	食生所 顏國欽	雙學年開設 1上
(中文) 食品微生物學研究法 (英文) Research and Experimental Methods in Food Microbiology	D	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	1	食生所	1上
(中文) 食品品質研究法 (英文) Research Methods in Food Quality	D	A	S	2	A,B,D,E 20,30,20,30	1	食生所 顏國欽	單學年開設 1上
(中文) 食品加工研究法 (英文) Research Techniques in Food Processing	D	A	S	2	A,B,E 40,30,30	1	食生所 賴麗旭	1下
(中文) 專題討論(四)A~B (英文) Seminar (IV) A~B	D	C	Y	2	A,B,C,D,E 30,20,10,10,30	2	食生所 顏國欽、方繼	2全 依教師專長 分組、分班授 課
(中文) 專題研究(四)A~L (英文) Special Topics and Research(IV) A~L	D	C	Y	2	A,B,C,D,E 25,20,15,10,30	2	食生所 胡森琳、方繼、 金安兒、賴麗旭、 林美吟、溫曉薇、 蔡碩文、劉沛茶	2全 依教師專長 分組、分班授 課
(中文) 食品生物技術研究法 (英文) Methods for Food Biotechnology	D	A	S	2	A,B,D,E 20,30,20,30	2	食生所	2上
(中文) 食品物性研究法 (英文) Research Techniques in Physical Properties of Foods	D	A	S	2	A,B,E 40,30,30	2	食生所 賴麗旭	2上
(中文) 園產品收穫後生理學 (英文) Post-Harvest Physiology of Horticulture	D	A	S	3	A,B,E 40,30,30	2	食生所	2上
(中文) 高等食品加工學(三) (英文) Advanced Food Processing (III)	D	A	S	2	A,B,C,D,E 40,30,10,10,10	1	食生所 江伯源	1上
(中文) 實習教學(二) (英文) Teaching Practice(II)	D	B	Y	0	A,B,C,D,E 30,20,10,10,30	1	食生所 蔣恩沛	1全

※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：

102年8月8日