

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：

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)								
必修課程								
(中文) 食品科學實驗法 A~E (英文) Research Techniques in Food Science A~E	M	B	S	1	A,B,C,E 25,25,25,25	1	食生系	1 下 依教師專 長分組、分 班授課
(中文) 專題討論(一)A~E (英文) Seminar(I) A~E	M	C	Y	2	A,B,C,D,E 30,10,20,20,20	1	食生系 葉娟美、陳錦樹、 金安兒、賴麗旭、 蔡碩文	1 全 依教師專 長分組、分 班授課
(中文) 實習教學 (英文) Practical Teaching	M	B	Y	0	A,B,C,D,E 20,20,10,20,30	1	食生系 周志輝、顏國欽	1 全
(中文) 專題討論(二)A~E (英文) Seminar (II) A~E	M	C	Y	2	A,B,C,D,E 20,20,10,20,30	2	食生系 林美吟、周志輝、 蔣恩沛、傅以中、 溫曉薇	2 全 依教師專 長分組、分 班授課
(中文) 食品生技講座 (英文) Specific Lecture on Food Science and Biotechnology	M	C	Y	0	A,B,C,D,E 15,15,40,15,15	1	食生系	1 全
(中文) 畢業論文 (英文) Dissertation	M	C	Y	6	ABCDE 20,20,20,20,20	2	食生系	
(中文) 中高級英語聽力 (英文) High Intermediate English-Listening Comprehension	M	A	S	0	C 100	1	食生系 傅以中(下)	1.碩一/碩二五 選(限本系) 2.研究所口試 及畢業前需 通過『中高 級英語聽 力』或『中 高級英語閱 讀』中任一 門及格即可
(中文) 中高級英語閱讀 (英文) High Intermediate English -Reading	M	A	S	0	C 100	1	食生系 傅以中(上)	1.碩一/碩二五 選(限本系) 2.研究所口試 及畢業前需 通過『中高 級英語聽 力』或『中 高級英語閱 讀』中任一 門及格即可

※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(一)A~L (英文) Special Topics and Research (I) A~L	M	C	Y	2	A,B,C,D,E 20,20,10,20,30	1	食生系 顏國欽、胡森琳、陳錦樹、金安兒、賴麗旭、林金源、周志輝、葉娟美、蔣恩沛、江伯源、蔡碩文	1 全
(中文) 高等園產品加工學 (英文) Advanced Processing of Horticultural Products	M	A	S	2	A,B,C,E 50,20,10,20	1	食生系	
(中文) 食品科學實驗設計 (英文) Experimental Design in Food Science	M	A	S	3	A,B,C,D,E 20,40,15,5,20	1	食生系 毛正倫	1 下
(中文) 高壓食品學 (英文) High-Pressure Food Science and Technology	M	A	S	3	A,C,D,E 50,20,10,20	1	食生系	
(中文) 維生素學 (英文) Vitamins	M	A	S	3	A,C,D,E 50,20,10,20	1	食生系	
(中文) 食品油脂學 (英文) Food Fats and Oils	M	A	S	3	A,C,D 40,40,20	1	食生系 顏國欽	1 上
(中文) 高等食品化學(一) (英文) Advanced Food Chemistry (I)	M	A	S	3	A,B,E 30,30,40	1	食生系 周志輝	1 上
(中文) 高等食品化學(二) (英文) Advanced Food Chemistry (II)	M	A	S	3	A,B,D,E 30,30,20,20	1	食生系 顏國欽	
(中文) 營養學研究法 (英文) Research Techniques in Nutrition	M	A	S	2	A,B,C,E 50,20,10,20	1	食生系 胡森琳	1 上
(中文) 食品碳水化合物化學 (英文) Food Carbohydrate	M	A	S	2	A,B,C,E 50,20,10,20	1	食生系 賴麗旭	1 上
(中文) 蛋白質化學 (英文) Protein Chemistry	M	A	S	3	A,C,D 40,40,20	1	食生系 劉沛茶	1 上
(中文) 食品感官品質與分析 (英文) Food Sensory Quality and Analysis	M	A	S	2	A,B,C,D,E 40,20,20,10,10	1	食生系 蔣慎思	1 下
(中文) 應用酵素學 (英文) Applied Enzymology	M	A	S	2	A,B,D,E 50,20,10,20	1	食生系	1 上
(中文) 食品動力學 (英文) Food Kinetics	M	A	S	3	A,B,D 55,35,10	1	食生系 傅以中	1 上
(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	A,B,D,E 50,20,10,20	1	食生系	1 上
(中文) 食品廢棄物處理與應用 (英文) Application and Treatment of Food Waste	M	A	S	2	A,B,C,D,E 30,20,20,10,20	1	食生系 江伯源	1 下
(中文) 生化工程 (英文) Biochemical Engineering	M	A	S	3	A,B,C 50,30,20	1	食生系 陳錦樹	1 上
(中文) 高等食品分析 (英文) Advanced Food Analysis	M	A	S	3	A,B,C,D,E 30,20,20,10,20	1	食生系 毛正倫	1 上

※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				
(中文) 食品生物化學 (英文) Food Biochemistry	M	A	S	3	A,D,E 80,10,10	1	食生系 蔡碩文	1上
(中文) 食品衛生與安全 (英文) Food Hygiene and Safety	M	A	S	3	A,C,D 40,40,20	1	食生系 顏國欽	1下
(中文) 酵素學 (英文) Enzymology	M	A	S	2	A,B,E 50,20,30	1	食生系	1下
(中文) 食品生物技術特論 (英文) Special topics in food biotechnology	M	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	1	食生系	
(中文) 乳酸菌特論 (英文) Special Topics on Lactic Acid Bacteria	M	A	S	2	A,C 80,20	1	食生系	
(中文) 食品微生物特論 (英文) Special Topics on Food Microbiology	M	A	S	2	A,B,C,E 50,20,10,20	1	食生系	1下
(中文) 營養與免疫 (英文) Nutrition and Immunology	M	A	S	2	A,B,C,E 30,30,20,20	1	食生系 林金源	1上
(中文) 食品應用分子生物學 (英文) Applied Molecular Biology in Food	M	A	S	3	A,B,C,D,E 25,20,10,25,20	1	食生系 葉娟美	1上
(中文) 保健食品學特論 (英文) Advanced Introduction to Health Foods	M	A	S	3	A,C,D 35,30,35	1	食生系 周志輝、顏國欽	1上
(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	A,B,C 70,20,10	2	食生系 傅以中	2下
(中文) 穀類科學與加工 (英文) Cereal Science and Technology	M	A	S	3	A,B,C,D,E 40,20,15,10,15	1	食生系 江伯源	1上
(中文) 科技英文寫作 (英文) Scientific English Writing	M	A	S	2	A,B,C,D,E 30,20,10,20,20	1	食生系 胡淼琳、毛正倫	1上
(中文) 專題研究(二)A~L (英文) Special Topics and Research (II) A~L	M	C	Y	2	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	2	食生系 方繼、毛正倫、 林美吟、王苑春、 傅以中、溫曉薇 蔣慎思	2全
(中文) 高等食品加工學(二) (英文) Advanced Food Processing (II)	M	A	S	2	A,B,C,E 50,20,10,20	1	食生系 賴麗旭	1下
(中文) 食品物理性分析 (英文) Physical Properties of Food	M	A	S	2	A,B,C 55,35,10	1	食生系 傅以中	1上
(中文) 市場調查 (英文) Market Survey	M	A	S	2	A,B,C 50,20,30	2	行銷系	2上
(中文) 畜產加工 (英文) Animal Products Processing	M	A	S	3	A,B,C 50,20,30	1	畜產系	1上
(中文) 食品工業微生物特論 (英文) Special Topics in Food Industry Microbiology	M	A	S	2	A,B,C,D,E 25,25,10,15,25	1	食生系 葉娟美	1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：

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				
(中文) 生物化學特論 (英文) Special Topic in Biochemistry	M	A	S	2	A,D,E 70,10,20	1	食生系 蔡碩文	1下
(中文) 中草藥活性及化學 (英文) Bioactivities and chemistry of herbs	M	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	1	食生系 王苑春	1下
(中文) 機能性食品 (英文) Functional Food	M	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	1	食生系	1上
(中文) 生物感應器的原理及應用 (英文) Biosensor: Principles and Applications	M	A	S	2	A,B,D,E 30,30,20,20	1	食生系 溫曉薇	1上
(中文) 生物奈米技術 (英文) Bio-Nanotechnology	M	A	S	2	A,B,D,E 30,30,20,20	1	食生系 溫曉薇	1下
(中文) 維生素與單碳代謝導論 (英文) Introduction of vitamins in one carbon metabolism	M	A	S	2	A,B,E 30,30,40	1	食生系 蔣恩沛	1上
(中文) 維生素與單碳代謝特論 (英文) Special topics in one carbon metabolism	M	A	S	2	A,B,E 30,30,40	1	食生系 蔣恩沛	1下。
(中文) 食品流變學 (英文) Food Rheology	M	A	S	2	A,B,C,E 50,20,10,20	1	食生系 賴麗旭	1上
(中文) 食品殺菌工程特論 (英文) Advances in Food Sterilization	M	A	S	3	A,B,C,D,E 25,25,15,15,20	1	食生系 金安兒	1下
(中文) 食品乾燥工程特論 (英文) Advances in Food Dehydration Engineering	M	A	S	2	A,B,C,D,E 25,25,15,15,20	1	食生系 金安兒	1上
(中文) 高等食品工程 (英文) Advanced Food Engineering	M	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,15,15,30	1	食生系 金安兒	1下
(中文) 高等食品加工學(一) (英文) Advanced Food Processing (I)	M	A	S	2	A,B,C,D,E 25,25,15,15,20	1	食生系 金安兒	1上
(中文) 微生物生理與生技 (英文) Microbial Physiology and Biotechnology	M	A	S	2	A,B,C,E 25,30,25,20	1	食生系 方繼	1下 (英文授課)
(中文) 發酵生物技術 (英文) Fermentation Biotechnology	M	A	S	2	A,B,C,E 20,30,30,20	1	食生系 方繼	1上 (英文授課)
(中文) 高等微生物分子生物學 (英文) Advanced molecular microbiology	M	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	2	食生系 林美吟	2上
(中文) 高等微生物生物技術 (英文) Advanced microbial biotechnology	M	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	1	食生系 林美吟	1下
(中文) 食品工程研究法 (英文) Research Methods in Food Engineering	M	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,15,15,30	2	食生所 金安兒	2上
(中文) 自由基與疾病 (英文) Free Radicals and Diseases	M	A	S	3	A,B,E 40,30,30	2	食生所 胡焱琳	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：

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				
(中文) 高等營養學 (英文) Advanced Nutrition	M	A	S	3	A,B,D,E 20,30,20,30	1	食生所 胡淼琳	1上
(中文) 營養生化 (英文) Nutritional Biochemistry	M	A	S	3	A,B,C,D,E 30,30,10,10,20	1	食生所 胡淼琳、 林金源、蔣恩沛	1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：

102 年 8 月 8 日