

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：

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) 畢業論文 (英文) Dissertation	M	C	Y	6	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	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	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	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	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	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：

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) 高等園產品加工學 (英文) Advanced Processing of Horticultural Products	M	A	S	2	A,B,C,E 40,20,20,20	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	A,B,C,D,E 20,40,15,5,20	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	A,B,D,E 50,20,10,20	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	A,B,E 50,20,30	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	A,B,C,D,E 40,20,15,10,15	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	A,B,C 55,35,10	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	A,B,C,D,E 30,20,25,15,10	1	食生系 葉娟美、溫曉薇 蔡碩文	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	A,B,C,D,E 25,25,15,15,20	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	A,B,C,E 50,20,10,20	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	A,B,C,E 50,20,10,20	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	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	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	A,D,E 80,10,10	1	食生系 蔡碩文、劉沛茶	1上雙學年 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：

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	A,B,C,E 30,30,10,30	1	食生系 蔣恩沛	1 下單學年 選修人數 5 人以上始得 開班
(中文) 食品官能品質與分析 (英文) Food Sensory Quality and Analysis	M	A	S	2	A,B,C,E 50,20,10,20	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	A,B,C 55,35,10	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	A,B,C,D,E 20,20,15,15,30	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	A,B,C 50,40,10	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	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	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	A,B,C,E 50,20,10,20	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	A,D,E 80,10,10	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	A,B,C,D,E 25,25,25,15,10	1	食生系 葉娟美、溫曉薇 蔡碩文	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	A,C,D 50,40,10	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	A,B,C,D 50,20,10,20	1	食生系 林美吟	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	A,B,C 50,40,10	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	ABC 70,20,10	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：

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) 乳酸菌特論 (英文) Special Topics on Lactic Acid Bacteria	M	A	S	2	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	1	食生系 林美吟	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：

102 年 8 月 8 日