

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 (Department of Food Science and Biotechnology)
班別	博士班 (Ph.D. course program)

教育目標 (Educational aim)	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 (Student ability)	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：

104 年 08 月 20 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 (Ability No.)	建議修課年級 (Study year)	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(≡)A~B （英文）Seminar (III) A~B	D	C	Y	2	A,B,C,D,E	1	食生系 顏國欽、方繼	1 全 依教師專 長分組、 分班授課
					30,20,10,10,30			
（中文）畢業論文 （英文）Dissertation	D	C	Y	12	A,B,C,D,E	2	食生系	二全
					20,20,20,20,20			

※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 (undergraduate course)、M-碩士課程 (master course)、D-博士課程 (Ph.D. course)。

2：A-正課 (lecture)、B-實習課 (practice lecture)、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 (others including seminar, speech..)。

3：S-學期課 (semester)、Y-學年課 (school year, 2 semester)。

4：科目（全期或全年）總學分數（請填阿拉伯數字）(credit of course)。

單位主管簽章：

承辦人簽章：

104 年 08 月 20 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~D （英文）Special Topics and Research (III) A~D	D	C	Y	2	A,B,C,D,E 20,25,10,15,30	1	食生系	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	食生系 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	食生系	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	食生系 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	食生系 賴麗旭	1 下
（中文）專題研究(四)A~D （英文）Special Topics and Research(IV) A~D	D	C	Y	2	A,B,C,D,E 25,20,15,10,30	2	食生系	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	食生系	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	食生系 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	食生系	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	食生系 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	食生系	1 全
（中文）營養生化 （英文）Nutritional Biochemistry	D	A	S	2	A,B,C,D,E 30,30,10,10,20	1	食生系 林金源、蔣恩沛	1 下
（中文）高等營養學 （英文）Advanced Nutrition	D	A	S	2	A,B,D,E 20,30,20,30	1	食生系	1 上
（中文）高等食品化學(二) （英文）Advanced Food Chemistry (II)	D	A	S	3	A,B,D,E 30,30,20,20	1	食生系 顏國欽	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 (undergraduate course)、M-碩士課程 (master course)、D-博士課程 (Ph.D. course)。

2：A-正課 (lecture)、B-實習課 (practice lecture)、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 (others including seminar, speech..)。

3：S-學期課 (semester)、Y-學年課 (school year, 2 semester)。

4：科目 (全期或全年) 總學分數 (請填阿拉伯數字) (credit of course)。

單位主管簽章：

承辦人簽章：

104 年 08 月 20 日