

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 | 學士班 (Undergraduate 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 | 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：

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 (AbilityNo.) | 建議修課年級 (Study year) | 開課單位 | 備註 |
|---|-----------|--------|---|---|--------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| 必修課程 | | | | | | | | |
| (中文) 微積分(一) (英文) Calculus(I) | U | A | S | 2 | A 100 | 1 | 應數系 | 1上 |
| (中文) 微積分(二) (英文) Calculus(II) | U | A | S | 2 | A 100 | 1 | 應數系 | 1下 |
| (中文) 普通生物學 (英文) General Biology | U | A | S | 3 | A 100 | 1 | 昆蟲系 | 1上 |
| (中文) 有機化學 (英文) Organic Chemistry | U | A | Y | 4 | A 100 | 1 | 化學系 | 1全 |
| (中文) 物理化學 (英文) Physical Chemistry | U | A | S | 3 | A 100 | 2 | 化學系 | 2下 |
| (中文) 分析化學 (英文) Analytic Chemistry | U | A | S | 3 | A 100 | 1 | 化學系 | 1下 先修普通化學 |
| (中文) 生物統計學(正課 2 實習 1) (英文) Biostatistics | U | A B | S | 3 | A 100 | 1 | 農藝系 | 1下 |
| (中文) 食品化學 (英文) Food Chemistry | U | A | S | 3 | A,B,C 70,20,10 | 2 | 食生系 顏國欽、毛正倫 王苑春、周志輝 | 2下 |
| (中文) 食品分析 (英文) Food Analysis | U | A | S | 2 | A,B,C 60,20,20 | 2 | 食生系 毛正倫、王苑春 | 2上 |
| (中文) 食品分析實習 A (英文) Food Analysis Lab | U | B | S | 1 | A,B,D 35,35,30 | 2 | 食生系 王苑春 | 2上 實習分組、AB班 二擇一 |
| (中文) 食品分析實習 B (英文) Food Analysis Lab | U | B | S | 1 | A,B,D 35,35,30 | 2 | 食生系 毛正倫 | 2上 實習分組、AB班 二擇一 |
| (中文) 微生物學(一) (英文) Microbiology (I) | U | A | S | 2 | A,B 50,50 | 2 | 食生系 陳錦樹、方繼 林美吟 | 2下 |
| (中文) 微生物學實習(一) A (英文) Microbiology Lab (I) | U | B | S | 1 | A,B,D 30,30,40 | 2 | 食生系 陳錦樹、方繼 | 2下實習分組、AB班 班上下學期二擇一 互選 |
| (中文) 微生物學實習(一) B (英文) Microbiology Lab (I) | U | B | S | 1 | A,B,D 30,30,40 | 2 | 食生系 林美吟 | 2下 實習分組、AB班 上下學期二擇一互選 |
| (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 |

※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 semesters)。

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 (AbilityNo.) | 建議修課年級 (Study year) | 開課單位 | 備註 |
|--|-----------|---|---|---|------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| (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 | 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 | A,B,D 30,30,40 | 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 江伯源、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,C,D 40,30,10,20 | 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,C,D 40,30,10,20 | 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 | 3上 先修食品加工學(一)(二) |
| (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 胡淼琳、林金源 蔣恩沛 | 2下 |
| (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 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 |

※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 semesters)。

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 (AbilityNo.) | 建議 修課年級 (Study year) | 開課單位 | 備註 |
|--|-----------|---|---|---|--------------------------|-------------------------------|---|------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | |
| (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 |
| (中文) 專題研究 (A~G) (英文) Special Topics (A~G) | 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、江伯源、 蔣慎思、劉沛茶、 | 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 (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 semesters)。

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) 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 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 二選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 劉沛茶 | 3下 先修分析 化學 |
| (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 先修食品化學 |
| (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 先修有機化學、分析化學 |
| (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上先修食品化學 |
| (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下先修食品化學 |
| (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 | |
| (中文) 計算機概論 (英文) Introduction to Computer Science | U | A | S | 3 | A 100 | 1 | 資訊系 | |

※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 (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 semesters)。
- 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 | | | | |
| (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、食微 (一)(二),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 40,40,20 | 3 | 食生系 方繼 | 3下 先修微生物學 實習、食微 (一)(二),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) 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) Application and Treatment of Heat | U | A | S | 2 | A,B,D 50,30,20 | 2 | 食生系 江伯源 | 2下 單學年度開 課 |
| (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 雙學年度開 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) 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) 食品原料學 (英文) Food Materials | U | A | S | 3 | A,B 80,20 | 2 | 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 (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 semesters)。
- 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 | | | | |
| (中文) 食品工程(三) (英文) Food Engineering (III) | U | A | S | 2 | A,B 80,20 | 4 | 食生系 金安兒 | |
| (中文) 食品乾燥學 (英文) Food Dehydration | U | A | S | 2 | A,B 80,20 | 3 | 食生系 金安兒 | |
| (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 | 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下先修食品加工(一)(二)、食品工程(一) |
| (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) 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 胡淼琳、林金源 蔣恩沛 | 3上，先修普通生物學 |
| (中文) 肉品加工學 (英文) Meat Processing | U | A | S | 2 | A,B 80,20 | 3 | 動科系 | |
| (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、先修營養學 |

※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 semesters)。
- 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 | | | | |
| (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) 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 |
| (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上先修食品加工學 |
| (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(遠距教學) |
| (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 |
| (中文) 飲料學 (英文) Beverage Technology | U | A | S | 2 | A,B,C,D 40,40,10,10 | 4 | 食生系 金安兒、賴麗旭、江伯源、溫曉薇 | 4上(英文授課) 雙學年度開課 |
| (中文) 細胞生物學 (英文) Cell Biology | U | A | S | 3 | A 100 | 3 | 獸醫系 | 不獨立開給食生系 |
| (中文) 免疫學 (英文) Immunology | U | A | S | 3 | A 100 | 3 | 生命科學系 | 不獨立開給食生系 |
| (中文) 生物資訊學 (英文) Bioinformatics | U | A | S | 2 | A 100 | 2 | 生命科學系 | 不獨立開給食生系 |
| (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 | 不獨立開給食生系 |
| (中文) 植物生化 (英文) Plant Biochemistry | U | A | S | 2 | A 100 | 3 | 生命科學系 | 不獨立開給食生系 |
| (中文) 分子生物學 (英文) Molecular Biology | U | A | S | 3 | A 100 | 3 | 昆蟲系 農藝系 | 不獨立開給食生系 |
| (中文) 肉品加工學 (英文) Meat Processing | U | A | S | 2 | A,B 80,20 | 3 | 動科系 | 不獨立開給食生系 |
| (中文) 有機農場經營與管理 (英文) Operation and Management of Organic Farm | U | A | S | 3 | A,B,C,D 25,25,25,25 | 3-4 | 農資院 | 下學期不獨立開給食生系 |

※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 (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 semesters)。

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 | | | | |
| (中文) 永續農業政策研究 (英文) Policy Study of Sustainable Agriculture | U | A | S | 2 | A,B,C,D 25,25,25,25 | 3-4 | 農資院 | 下學期 不獨立開 給食生系 |
| (中文) 食農教育(一) (英文) Food and Agriculture Education (I) | U | A | S | 3 | A,B,C,D 25,25,25,25 | 1-2 | 農資院 | 上學期 不獨立開 給食生系 |
| (中文) 食農教育(二) (英文) Food and Agriculture Education (II) | U | A | S | 3 | A,B,C,D 25,25,25,25 | 3-4 | 農資院 | 下學期 不獨立開 給食生系 |

※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 (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 semesters)。
- 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