

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	碩士班 (Master course program)

教育目標 (Educational aim)	項目內容	
	培育食品科技及生物技術領域之實務及研究人才 (Training students with research concept and practical experience in food science and biotechnology)	
學生核心能力 (Student ability)	編號	項目內容
	A	運用及整合食品科技及生物技術領域之專業知識及能力 (Utilize and integrate the knowledge in food science and biotechnology)
	B	培養食品科技及生物技術領域之研究能力 (Train the ability of doing research in food science and biotechnology)
	C	了解食品科技及生物技術領域之進階專業實務 (Understand the advanced practice in food science and biotechnology)
	D	培養食品科技及生物技術領域之全球化視野 (Cultivate the global vision in food science and biotechnology)
	E	培養邏輯、獨立思考及解決問題之能力 (Have the capability of logic and independent thinking to solve the questions)

※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。

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				
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) Teaching Practice	M	B	Y	0	A,B,C,D,E 20,20,10,20,30	1	食生系	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、溫曉薇、 謝昌銜	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 劉沛茶	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 劉沛茶(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 劉沛茶(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 (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：

105 年 08 月 04 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~E (英文) Special Topics and Research (I) A~E	M	C	Y	2	A,B,C,D,E 20,20,10,20,30	1	食生系 顏國欽、陳錦樹、 金安兒、賴麗旭、 林金源、周志輝、 葉娟美、蔣思沛、 江伯源、蔡碩文	1 全
(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 謝昌衛	
(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) 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	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	1 下
(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 謝昌衛	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
(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 劉沛茶	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 林美吟	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 (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：

105 年 08 月 04 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) 食品微生物特論 (英文) Special topics in 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) Special topics in 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	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 毛正倫	1上
(中文) 專題研究(二)A~E (英文) Special Topics and Research (II) A~E	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、 溫曉薇、蔣慎思、 劉沛茶	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	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、劉沛茶	1下
(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上
(中文) 中草藥活性及化學 (英文) Bioactivity 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 蔣慎思	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

※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：

105 年 08 月 04 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 蔣思沛	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 蔣思沛	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) Special topics 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) Special topics 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	3	A,B,C,E 20,30,30,20	1	食生系 方繼	1上 (英文授課/遠距教學)
(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	食生系 金安兒	2上
(中文) 自由基與疾病 (英文) Free Radicals and Diseases	M	A	S	2	A,B,E 40,30,30	2	食生系	2下
(中文) 食品生物技術特論(二) (英文) Special topics in food biotechnology(II)	M	A	S	1	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	1	食生系 conly	1下(英文授課)
(中文) 高等教育教學實務(一) (英文) Teaching Practice in Higher Education(I)	M	C	S	0	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	2	食生系	2上學期
(中文) 高等教育教學實務(二) (英文) Teaching Practice in Higher Education(II)	M	C	S	0	A,B,C,D,E 20,20,20,20,20	2	食生系	2下學期

※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：

105 年 08 月 04 日