

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	碩士在職專班(Course program of Continuing Education Program Master)

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				
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 (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 (Ability No.)	建議修課年級 (Study year)	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,D,E 20,20,25,15,20	1	食生系 江伯源	1 下雙學年 選修人數 7 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 下每學年 選修人數 7 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,C,D,E 33,32,15,10,10	1	食生系 王苑春 周志輝	1 上單學年 選修人數 7 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,C,D,E 25,20,25,10,20	1	食生系 顏國欽 周志輝	1 下單學年 選修人數 7 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 20,20,25,15,20	1	食生系 江伯源	1 上雙學年 選修人數 7 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	1 上雙學年 停開 選修人數 7 人 以上始得開班
(中文) 食品生物技術 (英文) Food Biotechnology	M	A	S	2	A,B,C,D,E 30,16,17,17,20	1	食生系 葉娟美、溫曉 薇、蔡碩文	1 下雙學年 選修人數 7 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 20,20,20,20,20	1	食生系 金安兒	1 上單學年 選修人數 7 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,D,E 40,20,20,10,10	1	食生系 賴麗旭	1 下單學年 選修人數 7 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 胡淼琳	1 上每學年 選修人數 7 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 7 人 以上始得開班
(中文) 蛋白質化學 (英文) Protein Chemistry	M	A	S	3	A,B,C,D,E 30,25,20,10,15	1	食生系 蔡碩文 劉沛茶	1 上雙學年 選修人數 7 人 以上始得開班
(中文) 食品碳水化合物化學 (英文) Food Carbohydrate	M	A	S	2	A,B,C,D,E 40,20,20,10,10	1	食生系 賴麗旭	1 上單學年 選修人數 7 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,D,E 30,20,10,10,30	1	食生系 蔣恩沛	1 下單學年 選修人數 7 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 (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 (Ability No.)	建議修課年級 (Study year)	開課單位	備註
	1	2	3	4				
(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 下每學年 選修人數 7 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	1 下單學年 選修人數 7 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 20,20,20,20,20	1	食生系 金安兒	1 下雙學年 選修人數 7 人 以上始得開班
(中文) 生化工程 (英文) Biochemical Engineering	M	A	S	2	A,B,C,E 30,30,30,10	1	食生系 陳錦樹	1 上雙學年 選修人數 7 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 20,20,20,15,25	1	食生系 方繼	1 上單學年 選修人數 7 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, C 50,50	1	食生系 王苑春	1 上雙學年 選修人數 7 人以上始得開班
(中文) 食品生物化學 (英文) Food Biochemistry	M	A	S	3	A,B,C,D,E 30,10,30,10,20	1	食生系 蔡碩文	1 上單學年 選修人數 7 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 30,17,20,13,20	1	食生系 葉娟美、溫曉薇、蔡碩文	1 下單學年 選修人數 7 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,B,C,D,E 20,20,20,20,20	1	食生系 顏國欽	1 上雙學年 選修人數 7 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,E 20,20,20,20,20	1	食生系 林美吟	1 上雙學年 選修人數 7 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	1 下雙學年 選修人數 7 人以上始得開班
(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 7 人以上始得開班
(中文) 食品毒理學 (英文) Food Toxicology	M	A	S	2	A,B,C,D,E 30,20,20,15,15	1	食生系 蔣慎思	1 上單學年 選修人數 7 人以上始得開班
(中文) 食品香味化學 (英文) Food Flavor Chemistry	M	A	S	2	A,B,C,D,E 30,20,15,15,20	1	食生系 蔣慎思	1 下雙學年 選修人數 7 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 (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