

## 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 <b>(Department of Food Science and Biotechnology)</b>
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 <b>(Training students with research concept and practical experience in food science and biotechnology)</b>	
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 <b>(Utilize and integrate the knowledge in food science and biotechnology)</b>
	B	培養食品科技及生物技術領域之研究能力 <b>(Train the ability of doing research in food science and biotechnology)</b>
	C	了解食品科技及生物技術領域之進階專業實務 <b>(Understand the advanced practice in food science and biotechnology)</b>
	D	培養食品科技及生物技術領域之全球化視野 <b>(Cultivate the global vision in food science and biotechnology)</b>
	E	培養邏輯、獨立思考及解決問題之能力 <b>(Have the capability of logic and independent thinking to solve the questions)</b>

※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				
<b>院核心課程 (若無免填)</b>								
(中文)								
(英文)								
(中文)								
(英文)								
(中文)								
(英文)								
<b>必修課程</b>								
(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				
<b>選修課程</b>								
(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