

食品暨應用生物科技學系博士班課程地圖～各核心能力配比對應之課程

核心能力	配比 %	對應課程
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	1~25	專題討論(三)、食品化學研究法、食品品質研究法、高等食品化學(二)、高等食品加工學(三)、畢業論文、專題研究(三)、食品微生物學研究法、專題研究(四)、食品生物技術研究法、高等營養學
	26~50	食品加工研究法、食品物性研究法、營養生化、園產品收穫生理學、實習教學(二)
B.培養食品科技及生物技術領域之高階研究及管理能力	1~25	專題討論(三)、食品化學研究法、食品品質研究法、高等食品化學(二)、高等食品加工學(三)、營養生化、畢業論文、專題研究(三)、專題研究(四)、實習教學(二)
	26~50	食品加工研究法、食品物性研究法、食品微生物學研究法、食品生物技術研究法、園產品收穫生理學、高等營養學
C.了解食品科技及生物技術領域之高階專業實務	1~25	專題討論(三)、食品化學研究法、食品加工研究法、食品物性研究法、食品品質研究法、高等食品化學(二)、高等食品加工學(三)、營養生化、畢業論文、專題研究(三)、專題研究(四)、實習教學(二)
D.具備食品科技及生物技術領域之全球化視野	1~25	專題討論(三)、食品化學研究法、食品加工研究法、食品物性研究法、食品品質研究法、高等食品化學(二)、高等食品加工學(三)、營養生化、畢業論文、專題研究(三)、食品微生物學研究法、專題研究(四)、食品生物技術研究法、實習教學(二)、高等營養學
E.具備創新、邏輯、獨立思考及解決問題之能力	1~25	食品加工研究法、食品物性研究法、高等食品加工學(三)、營養生化、畢業論文
	26~50	專題討論(三)、食品化學研究法、食品品質研究法、高等食品化學(二)、專題研究(三)、食品微生物學研究法、專題研究(四)、食品生物技術研究法、園產品收穫生理學、實習教學(二)、高等營養學