

食品暨應用生物科技學系學士班課程地圖（一）

	大一	大二	大三	大四
基礎課程	微積分(一) 微積分(二) 普通生物學 有機化學 分析化學 生物統計學 有機化學實驗 分析化學實驗 計算機概論 普通物理學 普通化學	生物化學 生物化學實習 ^a 二年英文 物理化學		
專業課程	食品科學概論	微生物學(一) 微生物學實習(一)A 微生物學實習(一)B 食品加工學(一) 食品加工學(二) 食品加工學實習(一)A 食品加工學實習(一)B 食品加工學實習(二)A 食品加工學實習(二)B 食品工程(一) 營養學 食品化學 食品分析 食品分析實習 A 食品分析實習 B 食物學原理 食品水質化學 食品香辛料 食品原料學	微生物學(二) 微生物學實習(二)A 微生物學實習(二)B 營養學實驗 食品工程(二) 食品乾燥學 食品微生物學(一) 食品微生物學實習 A 食品微生物學實習 B 統計方法及數據分析	食品奈米科技導論 食品微生物學(二) 微生物遺傳學概論 食品工程(三) 食品機械
進階應用課程		大量食物製備 大量食物製備實驗 水產加工 食品儀器分析 熱加工技術與應用 食品標準與檢驗 基礎營養專業實習	食品生物技術 食品衛生法規 人體生理學 公共衛生營養 光譜學應用 食品加工學特論 食品毒物化學 食品香味化學 食品添加物 食品植物功能成分化學 發酵學 穀類加工 膳食療養學 膳食療養學實驗 假期實習 蔬果加工 食品品質管制 食品包裝與櫥架保藏 肉品加工學 膳食管理實習 臨床營養實習	新產品研究開發 社區營養實習 食品工廠管理 應用微生物 專題研究 畢業論文 飲料學 食品品評學

^a：可於 2、3 年級修課

食品暨應用生物科技學系學士班課程地圖（二）～各核心能力配比對應之課程

核心能力	配比 %	對應課程
A. 具備食品科技及生物技術領域之專業知識及技能	1 ~ 25	微生物學實習(一)B、微生物學實習(二)B、食品加工學實習(一)B、食品加工學實習(二)B、大量食物製備、生物化學實習、食品工程(二)、食品乾燥學、食品加工學特論、新產品研究開發、熱加工技術與應用、穀類加工、膳食療養學、食品工程(三)
	26 ~ 50	食品化學、食品分析實習 A、食品分析實習 B、微生物學(一)、微生物學(二)、微生物學實習(一)A、微生物學實習(二)A、食品加工學(一)、食品加工學(二)、食品加工學實習(一)A、食品加工學實習(二)A、食品工程(一)、營養學、營養學實驗、有機化學實驗、分析化學實驗、食品生物技術、食品衛生法規、專題研究、畢業論文、人體生理學、大量食物製備實驗、公共衛生營養、光譜學應用、食物學原理、食品工廠管理、食品水質化學、食品奈米科技導論、食品毒物化學、食品科學概論、食品香辛料、食品香味化學、食品添加物、食品植物功能成分化學、食品微生物學(一)、食品微生物學(二)、食品微生物學實習 A、食品微生物學實習 B、食品儀器分析、食品標準與檢驗、統計方法及數據分析、發酵學、飲料學、微生物遺傳學概論、膳食療養學實驗、應用微生物、營養評估、假期實習、食品品評學、食品品質管制、普通化學、基礎營養專業實習、膳食管理實習、臨床營養實習、社區營養實習、
	51 ~ 75	食品分析、生物化學、食品包裝與櫥架保藏
	76 ~ 100	微積分(一)、微積分(二)、普通生物學、有機化學、物理化學、分析化學、生物統計學、計算機概論、二年英文、普通物理學、水產加工、蔬果加工、食品原料學、食品機械、肉品加工學
B. 了解食品科技及生物技術領域之專業實務	1 ~ 25	食品分析、微生物學(一)、微生物學(二)、食品加工學(一)、食品加工學(二)、食品加工學實習(一)B、食品加工學實習(二)B、生物化學、營養學、專題研究、畢業論文、人體生理學、大量食物製備、大量食物製備實驗、公共衛生營養、光譜學應用、食物學原理、食品工程(二)、食品乾燥學、食品加工學特論、食品奈米科技導論、食品微生物學(一)、食品微生物學(二)、微生物遺傳學概論、膳食療養學、膳食療養學實驗、營養評估、水產加工、蔬果加工、食品原料學、食品工程(三)、食品包裝與櫥架保藏、食品機械
	26 ~ 50	食品化學、食品分析實習 A、食品分析實習 B、微生物學實習(一)A、微生物學實習(一)B、微生物學實習(二)A、微生物學實習(二)B、食品加工學實習(一)A、食品加工學實習(二)A、食品工程(一)、營養學實驗、食品生物技術、食品衛生法規、生物化學實習、食品工廠管理、食品水質化學、食品毒物化學、食品科學概論、食品香辛料、食品香味化學、食品添加物、食品植物功能成分化學、食品微生物學實習 A、食品微生物學實習 B、食品儀器分析、食品標準與檢驗、統計方法及數據分析、發酵學、飲料學、新產品研究開發、熱加工技術與應用、穀類加工、應用微生物、假期實習、食品品評學、食品品質管制、普通化學、基礎營養專業實習、膳食管理實習、臨床營養實習、社區營養實習
C. 培養食品科技及生物技術領域之全球化視野	1 ~ 25	食品化學、食品分析、微生物學實習(一)B、微生物學實習(二)B、食品加工學(一)、食品加工學(二)、食品加工學實習(一)B、食品加工學實習(二)B、食品工程(一)、生物化學、營養學、營養學實驗、食品衛生法規、專題研究、畢業論文、人體生理學、大量食物製備、大量食物製備實驗、公共衛生營養、生物化學實習、光譜學應用、食品工程(二)、食品工廠管理、食品乾燥學、食品加工學特論、食品奈米科技導論、食品毒物化學、食品香辛料、食品香味化學、統計方法及數據分析、飲料學、微生物遺傳學概論、新產品研究開發、熱加工技術與應用、穀類加工、膳食療養學、膳食療養學實驗、應用微生物、營養評估、食品品評學、食品品質管制、食品工程(三)、食品包裝與櫥架保藏、普通化學
	26 ~ 50	微生物學(一)、微生物學(二)、食品生物技術、食物學原理、食品水質化學、食品科學概論、食品植物功能成分化學、食品微生物學(一)、食品微生物學(二)、發酵學
D. 培養食品科技及生物技術領域之全球化視野	1 ~ 25	食品化學、食品分析、微生物學(一)、微生物學(二)、微生物學實習(一)A、微生物學實習(二)A、食品加工學(一)、食品加工學(二)、食品工程(一)、生物化學、營養學、營養學實驗、食品衛生法規、專題研究、大量食物製備、光譜學應用、食物學原理、食品工程(二)、食品工廠管理、食品水質化學、食品乾燥學、食品加工學特論、食品奈米科技導論、食品毒物化學、食品香辛料、食品香味化學、食品植物功能成分化學、食品微生物學(一)、食品微生物學(二)、食品微生物學實習 B、統計方法及數據分析、飲料學、微生物遺傳學概論、新產品研究開發、熱加工技術與應用、穀類加工、膳食療養學、應用微生物、假期實習、食品工程(三)、食品包裝與櫥架保藏
	26 ~ 50	食品分析實習 A、食品分析實習 B、微生物學實習(一)B、微生物學實習(二)B、食品加工學實習(一)A、食品加工學實習(一)B、食品加工學實習(二)A、食品加工學實習(二)B、有機化學實驗、分析化學實驗、畢業論文、人體生理學、大量食物製備實驗、公共衛生營養、生物化學實習、食品微生物學實習 A、食品儀器分析、膳食療養學實驗、營養評估、基礎營養專業實習、膳食管理實習、臨床營養實習、社區營養實習