

## 食品暨應用生物科技學系碩士班課程地圖～各核心能力配比對應之課程

核心能力	配比 %	對應課程
<b>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>	1 ~ 25	專題討論(二)、食品科學實驗法、實習教學、畢業論文、乳酸菌特論、保健食品學特論、食品工程研究法、食品工業微生物特論、食品科學實驗設計、食品乾燥工程特論、食品殺菌工程特論、食品廢棄物處理與應用、食品衛生與安全、食品應用分子生物學、高等食品工程、高等食品加工學(一)、高等微生物分子生物學、高等微生物生物技術、專題研究(一)、蛋白質化學、發酵生物技術、微生物生理與生技、維生素與單碳代謝特論、維生素與單碳代謝導論、穀類科學與加工、營養與免疫、食品生物技術特論、食品生物技術特論(二)、高等教育教學實務(一)、高等教育教學實務(二)
	26 ~ 50	專題討論(一)、食品生技講座、中草藥活性及化學、生化工程、生物化學特論、生物奈米技術、生物感應器的原理及應用、科技英文寫作、食品油脂學、食品流變學、食品碳水化合物化學、高等食品分析、高等食品化學(一)、高等食品加工學(二)、專題研究(二)、酵素學、機能性食品、高壓食品學、營養學研究法、食品感官品質與分析、食品微生物特論、市場調查、畜產加工、自由基與疾病
	51 ~ 75	中高級英語閱讀、中高級英語聽力、食品動力學、電腦在食品科技上之應用、食品物理性分析
<b>B. 培養食品科技及生物技術領域之研究能力</b>	1 ~ 25	專題討論(一)、專題討論(二)、食品科學實驗法、實習教學、食品生技講座、畢業論文、中高級英語閱讀、中高級英語聽力、生物化學特論、生物奈米技術、生物感應器的原理及應用、乳酸菌特論、保健食品學特論、科技英文寫作、食品工程研究法、食品工業微生物特論、食品油脂學、食品流變學、食品乾燥工程特論、食品殺菌工程特論、食品碳水化合物化學、食品廢棄物處理與應用、食品衛生與安全、食品應用分子生物學、高等食品工程、高等食品分析、高等食品加工學(一)、高等食品加工學(二)、高等微生物分子生物學、高等微生物生物技術、專題研究(一)、專題研究(二)、發酵生物技術、微生物生理與生技、維生素與單碳代謝特論、維生素與單碳代謝導論、穀類科學與加工、機能性食品、營養與免疫、營養學研究法、食品感官品質與分析、食品生物技術特論、食品微生物特論、電腦在食品科技上之應用、市場調查、畜產加工、食品生物技術特論(二)、高等教育教學實務(一)、高等教育教學實務(二)
	26 ~ 50	中草藥活性及化學、生化工程、食品科學實驗設計、高等食品化學(一)、蛋白質化學、酵素學、食品動力學、食品物理性分析、自由基與疾病
<b>C. 了解食品科技及生物技術領域之進階專業實務</b>	1 ~ 25	專題討論(一)、專題討論(二)、食品科學實驗法、實習教學、畢業論文、中高級英語閱讀、中高級英語聽力、生物奈米技術、生物感應器的原理及應用、乳酸菌特論、保健食品學特論、科技英文寫作、食品工程研究法、食品工業微生物特論、食品油脂學、食品流變學、食品科學實驗設計、食品乾燥工程特論、食品殺菌工程特論、食品碳水化合物化學、食品廢棄物處理與應用、食品衛生與安全、食品應用分子生物學、高等食品工程、高等食品分析、高等食品化學(一)、高等食品加工學(一)、高等食品加工學(二)、高等微生物分子生物學、高等微生物生物技術、專題研究(一)、專題研究(二)、蛋白質化學、發酵生物技術、微生物生理與生技、維生素與單碳代謝特論、維生素與單碳代謝導論、酵素學、穀類科學與加工、機能性食品、營養與免疫、高壓食品學、營養學研究法、食品感官品質與分析、食品生物技術特論、食品微生物特論、電腦在食品科技上之應用、食品物理性分析、食品生物技術特論(二)、高等教育教學實務(一)、高等教育教學實務(二)
	26 ~ 50	食品生技講座、中草藥活性及化學、生化工程、生物化學特論、市場調查、畜產加工
<b>D. 培養食品科技及生物技術領域之全球化視野</b>	1 ~ 25	專題討論(一)、專題討論(二)、實習教學、食品生技講座、畢業論文、中高級英語閱讀、中高級英語聽力、生物奈米技術、生物感應器的原理及應用、乳酸菌特論、保健食品學特論、科技英文寫作、食品工程研究法、食品工業微生物特論、食品油脂學、食品流變學、食品科學實驗設計、食品乾燥工程特論、食品殺菌工程特論、食品碳水化合物化學、食品廢棄物處理與應用、食品衛生與安全、食品應用分子生物學、高等食品工程、高等食品分析、高等食品化學(一)、高等食品加工學(一)、高等食品加工學(二)、高等微生物分子生物學、高等微生物生物技術、專題研究(一)、專題研究(二)、蛋白質化學、發酵生物技術、微生物生理與生技、維生素與單碳代謝特論、維生素與單碳代謝導論、酵素學、穀類科學與加工、機能性食品、營養與免疫、高壓食品學、食品感官品質與分析、食品動力學、食品生物技術特論、食品生物技術特論(二)、高等教育教學實務(一)、高等教育教學實務(二)
<b>E. 培養邏輯、獨立思考及解決問題之能力</b>	1 ~ 25	專題討論(一)、食品科學實驗法、食品生技講座、畢業論文、中高級英語閱讀、中高級英語聽力、生化工程、生物化學特論、生物奈米技術、生物感應器的原理及應用、乳酸菌特論、保健食品學特論、科技英文寫作、食品工程研究法、食品工業微生物特論、食品油脂學、食品流變學、食品科學實驗設計、食品乾燥工程特論、食品殺菌工程特論、食品碳水化合物化學、食品廢棄物處理與應用、食品衛生與安全、食品應用分子生物學、高等食品工程、高等食品分析、高等食品化學(一)、高等食品加工學(一)、高等食品加工學(二)、高等微生物分子生物學、高等微生物生物技術、專題研究(一)、專題研究(二)、蛋白質化學、發酵生物技術、微生物生理與生技、酵素學、穀類科學與加工、機能性食品、營養與免疫、高壓食品學、營養學研究法、食品感官品質與分析、食品生物技術特論、食品微生物特論、食品生物技術特論(二)、高等教育教學實務(一)、高等教育教學實務(二)
	26 ~ 50	專題討論(二)、實習教學、維生素與單碳代謝特論、維生素與單碳代謝導論、自由基與疾病