

食品暨應用生物科技學系碩士在職班課程地圖～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	畢業論文、專題討論(一)、專題討論(二)、乳酸菌特論、食品科學實驗設計、食品微生物特論、食品衛生與安全、高等食品工程、高等食品化學(二)、高等食品加工學(一)、高等園產品加工學、發酵生物技術、微生物生理與生技、穀類科學與加工、專題研究(一)
	26~50	人體營養與臨床研究、生化工程、食品生物化學、食品生物技術、食品毒理學、食品香味化學、食品碳水化合物化學、高等食品化學(一)、高等食品加工學(二)、高等食品分析、蛋白質化學、應用酵素學、營養學研究與論文寫作、食品官能品質與分析
	51~75	食品物理性分析、食品動力學、電腦在食品科技上之應用
B.培養食品科技及生物技術領域之研究能力	1~25	畢業論文、專題討論(一)、專題討論(二)、人體營養與臨床研究、乳酸菌特論、食品生物化學、食品生物技術、食品毒理學、食品香味化學、食品微生物特論、食品碳水化合物化學、食品衛生與安全、高等食品工程、高等食品化學(二)、高等食品加工學(一)、高等食品加工學(二)、高等園產品加工學、蛋白質化學、發酵生物技術、微生物生理與生技、穀類科學與加工、應用酵素學、營養學研究與論文寫作、食品官能品質與分析、電腦在食品科技上之應用
	26~50	生化工程、食品科學實驗設計、食品物理性分析、食品動力學
C.了解食品科技及生物技術領域之進階專業實務	1~25	畢業論文、專題討論(一)、專題討論(二)、人體營養與臨床研究、乳酸菌特論、食品生物技術、食品毒理學、食品科學實驗設計、食品香味化學、食品微生物特論、食品碳水化合物化學、食品衛生與安全、高等食品工程、高等食品化學(一)、高等食品化學(二)、高等食品加工學(一)、高等食品加工學(二)、高等園產品加工學、蛋白質化學、發酵生物技術、微生物生理與生技、穀類科學與加工、應用酵素學、高壓食品學、食品油脂學、食品物理性分析、營養學研究與論文寫作、食品官能品質與分析、食品動力學、電腦在食品科技上之應用
	26~50	生化工程、食品生物化學、高等食品分析
D.培養食品科技及生物技術領域之全球化視野	1~25	畢業論文、專題討論(一)、專題討論(二)、人體營養與臨床研究、乳酸菌特論、食品生物化學、食品生物技術、食品毒理學、食品科學實驗設計、食品香味化學、食品微生物特論、食品碳水化合物化學、食品衛生與安全、高等食品工程、高等食品化學(一)、高等食品化學(二)、高等食品加工學(一)、高等食品加工學(二)、高等園產品加工學、蛋白質化學、發酵生物技術、微生物生理與生技、穀類科學與加工、應用酵素學
E.培養邏輯、獨立思考及解決問題之能力	1~25	畢業論文、專題討論(一)、專題討論(二)、生化工程、乳酸菌特論、食品生物化學、食品生物技術、食品毒理學、食品科學實驗設計、食品香味化學、食品微生物特論、食品碳水化合物化學、食品衛生與安全、高等食品工程、高等食品化學(一)、高等食品化學(二)、高等食品加工學(一)、高等食品加工學(二)、高等園產品加工學、蛋白質化學、發酵生物技術、微生物生理與生技、穀類科學與加工、應用酵素學、營養學研究與論文寫作、食品官能品質與分析
	26~50	人體營養與臨床研究