國立中興大學博士班專業課程規劃表

規劃對象(或領域):食品暨應用生物科技學系博士班

規劃單位: 食品暨應用生物科技學系

規劃內容如下:

科目名稱	規	規劃要點(附註)					/# ÷ ÷
	1	2	3	4	5	開課單位	備註
(中文)專題討論(═A~B	D	С	R	Y	2	食生所	依教師專長分 組、分班授課
(英文) Seminar (III) A~B							組、万班技議 (一全)
(中文) 專題研究(三) A·L	D	С	E	Y	2	食生所	依教師專長分 組、分班授課
(英文) Special Topics and Research (III) A~L							(一全)
(中文) 食品化學研究法	D	A	E	S	2	食生所	雙學年開
(英文) Research Methods in Food Chemistry							設(一上)
(中文) 食品微生物學研究法	D	A	E	S	2	食生所	一上
(英文) Research and Experimental Methods in Food Microbiology							
(中文) 食品品質研究法	D	A	E	S	2	食生所	單學年開
(英文) Research Methods in Food Quality							設(一上)
(中文) 食品加工研究法	D	A	E	S	2	食生所	一下
(英文) Research Techniques in Food Processing							
(中文)專題討論(四A~B	D	C	E	Y	2	食生所	依教師專長分 組、分班授課
(英文) Seminar (IV) A~B							(二全)
(中文)專題研究(四A~L	D	C	E	Y	2	食生所	依教師專長分 組、分班授課
(英文) Special Topics and Research(IV) A~L							(二全)
(中文) 食品生物技術研究法	D	A	E	S	2	食生所	二上
(英文) Methods for Food Biotechnology							
(中文) 食品物性研究法	D	A	E	S	2	食生所	二上
(英文) Research and Experimental Methods for Food			L				
(中文) 食品工程研究法	D	A	E	S	2	食生所	二上
(英文) Research Methods in Food Engineering							
(中文) 園產品收穫後生理學	D	A	E	S	3	食生所	二上
(英文) Post-Harvest Physiology of Horticulture							
(中文)畢業論文	D	C	R	Y	12	食生所	二全
(英文) Dissertation							

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、M-碩士課程、D-博士課程。 2:A-正課、B-實習課、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 3:R-必修、E-選修。 4:S-學期課、Y-學年課。

5:科目(全期或全年)總學分數(請填阿拉伯數字)。

規劃單位主管簽章: 承辦人簽章: 95年3月8日