

國立中興大學碩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碩士班

◎ 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	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 食品科學實驗法(一)A~E	M	B	R	S	1	食生所	依教師專長分組、分班授課
(英文) Research Techniques in Food Science (I) A~E							
(中文) 食品科學實驗法(二)A~E	M	B	R	S	1	食生所	依教師專長分組、分班授課
(英文) Research Techniques in Food Science (II) A~E							
(中文) 專題討論(一)A~E	M	C	R	Y	2	食生所	依教師專長分組、分班授課
(英文) Seminar(I) A~E							
(中文) 專題研究(一)A~L	M	C	E	Y	2	食生所	依教師專長分組、分班授課
(英文) Special Topics and Research (I) A~L							
(中文) 實習教學	M	B	R	S	1	食生所	
(英文) Practical Teaching							
(中文) 高等園產品加工學	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Advanced Processing of Horticultural Products							
(中文) 食品科學實驗設計	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Experimental Design in Food Science							
(中文) 高壓食品學	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) High-Pressure Food Science and Technology							
(中文) 維生素學	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Vitamins							
(中文) 食品油脂學	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Food Fats and Oils							
(中文) 高等食品化學(一)	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Advanced Food Chemistry (I)							
(中文) 高等食品化學(二)	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Advanced Food Chemistry (II)							
(中文) 營養學研究法	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Research Techniques in Nutrition							
(中文) 微生物生理與生技	M	A	E	S	3	食生所	單學年開課
(英文) Microbial Physiology and Biotechnology							
(中文) 食品碳水化合物化學	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Food Carbohydrate							
(中文) 食品殺菌工程特論	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Advances in Food Sterilization							

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……等。

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:

94年2月24日

國立中興大學碩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碩士班

◎ 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	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 蛋白質化學	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Protein Chemistry							
(中文) 高等營養學	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Advanced Nutrition							
(中文) 高等食品工程	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Advanced Food Engineering							
(中文) 食品感官品質與分析	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Food Sensory Quality and Analysis							
(中文) 食品乾燥工程特論	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Advances in Food Dehydration Engineering							
(中文) 應用酵素學	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Applied Enzymology							
(中文) 食品動力學	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Food Kinetics							
(中文) 食品科技相關網路資源之應用	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Application of Internet Resources For Food Science and Technology							
(中文) 食品廢棄物處理與應用	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Application and Treatment of Food Waste							
(中文) 營養生化	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
(英文) Nutritional Biochemistry							
(中文) 生化工程	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
(英文) Biochemical Engineering							
(中文) 發酵生物技術	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選 (雙學年開課)
(英文) Fermentation Biotechnology							
(中文) 高等食品分析	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
(英文) Advanced Food Analysis							
(中文) 食品生物化學	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
(英文) Food Biochemistry							
(中文) 食品衛生與安全	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
(英文) Food Hygiene and Safety							
(中文) 酵素學	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
(英文) Enzymology							

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……等。

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：

94年2月24日

國立中興大學碩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碩士班

◎ 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	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 食品生物技術特論	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選
(英文) Special topics in food biotechnology							
(中文) 乳酸菌特論	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選
(英文) Special Topics on Lactic Acid Bacteria							
(中文) 食品微生物特論	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選
(英文) Special Topics on Food Microbiology							
(中文) 營養與免疫	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選
(英文) Nutrition and Immunology							
(中文) 食品應用分子生物學	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選
(英文) Applied Molecular Biology in Food							
(中文) 保健食品學特論	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
(英文) Advanced Introduction to Health Foods							
(中文) 電腦在食品科技上之應用	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Computer-Aided Techniques in Food Science							
(中文) 穀類科學與加工	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Cereal Science and Technology							
(中文) 自由基與疾病	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Free Radicals and Diseases							
(中文) 高等食品加工學(三)	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Advanced Food Processing (III)							
(中文) 科技英文寫作	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Scientific English Writing							
(中文) 食品科學實驗法(三)A~E	M	B	R	S	1	食生所	依教師專長分組、分班授課
(英文) Research Techniques in Food Science (III)							
(中文) 專題討論(二)A~E	M	C	R	Y	2	食生所	依教師專長分組、分班授課
(英文) Seminar (II) A~E							
(中文) 專題研究(二)A~L	M	C	E	Y	2	食生所	依教師專長分組、分班授課
(英文) Special Topics and Research (II) A~L							
(中文) 食品生技講座	M	C	R	S	1	食生所	大四碩一互選
(英文) Specific Lecture on Food Science and Biotechnology							
(中文) 畢業論文	M	C	R	Y	6	食生所	
(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……等。

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:

94年2月24日

國立中興大學碩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碩士班

◎ 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	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 科學日文(一)	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Scientific Japanese(I)							
(中文) 科學日文(二)	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Scientific Japanese(II)							
(中文) 食品生物技術	M	A	E	S	3	食生所	
(英文) Food Biotechnology							
(中文) 高等食品加工學(一)	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Advanced Food Processing (I)							
(中文) 高等食品加工學(二)	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Advanced Food Processing (II)							
(中文) 食品物理性分析	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Physical Properties of Food							
(中文) 市場調查	M	A	E	S	2	行銷系	大四碩一互選
(英文) Market Survey							
(中文) 農產運銷學	M	A	E	S	3	行銷系	大四碩一互選
(英文) Introduction of agricultural marketing							
(中文) 畜產加工	M	A	E	S	3	畜產系	
(英文) Animal Products Processing							
(中文) 食品應用分子生物學	M	A	E	S	2	食生所	
(英文) Applied molecular biology in food							
(中文)							
(英文)							
(中文)							
(英文)							
(中文)							
(英文)							
(中文)							
(英文)							
(中文)							
(英文)							

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……等。

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:

94 年 2 月 24 日