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 （英文）Research Techniques in Food Science (I) A~E	M	B	R	S	1	食生所	依教師專長分組、分班授課(一上)
（中文）食品科學實驗法(二)A~E （英文）Research Techniques in Food Science (II) A~E	M	B	R	S	1	食生所	依教師專長分組、分班授課(一上)
（中文）專題討論(一)A~E （英文）Seminar(I) A~E	M	C	R	Y	2	食生所	依教師專長分組、分班授課(一全)
（中文）專題研究(一)A~L （英文）Special Topics and Research (I) A~L	M	C	E	Y	2	食生所	依教師專長分組、分班授課(一全)
（中文）實習教學 （英文）Practical Teaching	M	B	R	S	1	食生所	一上
（中文）高等園產品加工學 （英文）Advanced Processing of Horticultural Products	M	A	E	S	2	食生所	一下
（中文）食品科學實驗設計 （英文）Experimental Design in Food Science	M	A	E	S	3	食生所	一下
（中文）高壓食品學 （英文）High-Pressure Food Science and Technology	M	A	E	S	3	食生所	一下
（中文）維生素學 （英文）Vitamins	M	A	E	S	3	食生所	一下
（中文）食品油脂學 （英文）Food Fats and Oils	M	A	E	S	3	食生所	一上
（中文）高等食品化學(一) （英文）Advanced Food Chemistry (I)	M	A	E	S	3	食生所	一上
（中文）高等食品化學(二) （英文）Advanced Food Chemistry (II)	M	A	E	S	3	食生所	一下
（中文）營養學研究法 （英文）Research Techniques in Nutrition	M	A	E	S	2	食生所	一上
（中文）微生物生理與生技 （英文）Microbial Physiology and Biotechnology	M	A	E	S	3	食生所	單學年開課 一下
（中文）食品碳水化合物化學 （英文）Food Carbohydrate	M	A	E	S	2	食生所	一上
（中文）食品殺菌工程特論 （英文）Advances in Food Sterilization	M	A	E	S	3	食生所	一下

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： 95 年 3 月 8 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 （英文）Protein Chemistry	M	A	E	S	3	食生所	
（中文）高等營養學 （英文）Advanced Nutrition	M	A	E	S	3	食生所	
（中文）高等食品工程 （英文）Advanced Food Engineering	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）食品感官品質與分析 （英文）Food Sensory Quality and Analysis	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）食品乾燥工程特論 （英文）Advances in Food Dehydration Engineering	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）應用酵素學 （英文）Applied Enzymology	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）食品動力學 （英文）Food Kinetics	M	A	E	S	3	食生所	
（中文）食品科技相關網路資源之應用 （英文）Application of Internet Resources For Food Science and Technology	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）食品廢棄物處理與應用 （英文）Application and Treatment of Food Waste	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）營養生化 （英文）Nutritional Biochemistry	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
（中文）生化工程 （英文）Biochemical Engineering	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
（中文）發酵生物技術 （英文）Fermentation Biotechnology	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選 (雙學年開課)
（中文）高等食品分析 （英文）Advanced Food Analysis	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
（中文）食品生物化學 （英文）Food Biochemistry	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
（中文）食品衛生與安全 （英文）Food Hygiene and Safety	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選
（中文）酵素學 （英文）Enzymology	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選

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： 95 年 3 月 8 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 （英文）Special topics in food biotechnology	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選 (一上)
（中文）乳酸菌特論 （英文）Special Topics on Lactic Acid Bacteria	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選 (一上)
（中文）食品微生物特論 （英文）Special Topics on Food Microbiology	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選 (一下)
（中文）營養與免疫 （英文）Nutrition and Immunology	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選 (一上)
（中文）食品應用分子生物學 （英文）Applied Molecular Biology in Food	M	A	E	S	2	食生所	大四碩一互選 (一上)
（中文）保健食品學特論 （英文）Advanced Introduction to Health Foods	M	A	E	S	3	食生所	大四碩一互選 (一上)
（中文）電腦在食品科技上之應用 （英文）Computer-Aided Techniques in Food Science	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）穀類科學與加工 （英文）Cereal Science and Technology	M	A	E	S	3	食生所	
（中文）自由基與疾病 （英文）Free Radicals and Diseases	M	A	E	S	3	食生所	
（中文）高等食品加工學(三) （英文）Advanced Food Processing (III)	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）科技英文寫作 （英文）Scientific English Writing	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）食品科學實驗法(三)A~E （英文）Research Techniques in Food Science (III)	M	B	R	S	1	食生所	依教師專長分組、分班授課
（中文）專題討論(二)A~E （英文）Seminar (II) A~E	M	C	R	Y	2	食生所	依教師專長分組、分班授課
（中文）專題研究(二)A~L （英文）Special Topics and Research (II) A~L	M	C	E	Y	2	食生所	依教師專長分組、分班授課
（中文）食品生技講座 （英文）Specific Lecture on Food Science and Biotechnology	M	C	R	S	1	食生所	大四碩一互選
（中文）畢業論文 （英文）Dissertation	M	C	R	Y	6	食生所	

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： 95 年 3 月 8 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) （英文）Scientific Japanese(I)	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）科學日文(二) （英文）Scientific Japanese(II)	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）食品生物技術 （英文）Food Biotechnology	M	A	E	S	3	食生所	
（中文）高等食品加工學(一) （英文）Advanced Food Processing (I)	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）高等食品加工學(二) （英文）Advanced Food Processing (II)	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）食品物理性分析 （英文）Physical Properties of Food	M	A	E	S	2	食生所	
（中文）市場調查 （英文）Market Survey	M	A	E	S	2	行銷系	大四碩一互選
（中文）農產運銷學 （英文）Introduction of agricultural marketing	M	A	E	S	3	行銷系	大四碩一互選
（中文）畜產加工 （英文）Animal Products Processing	M	A	E	S	3	畜產系	
（中文）食品應用分子生物學 （英文）Applied molecular biology in food	M	A	E	S	2	食生所	一上
（中文）中高級英語聽力 （英文）**High Intermediate English-Listening Comprehension**	M	A	R	S	0	食生所	
（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： 95 年 3 月 8 日