

## 國立中興大學學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學士班

◎ 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) 微積分	U	A	R	Y	4	應數系	
(英文) Calculus							
(中文) 普通生物學	U	A	R	S	3	昆蟲系	
(英文) General Biology							
(中文) 有機化學	U	A	R	Y	4	化學系	
(英文) Organic Chemistry							
(中文) 物理化學	U	A	R	S	3	化學系	
(英文) Physical Chemistry							
(中文) 分析化學	U	A	R	S	3	化學系	
(英文) Analytic Chemistry							
(中文) 生物統計學(正課 2 實習 1)	U	AB	R	S	3	農藝系	
(英文) Biostatistics							
(中文) 食品化學	U	A	R	S	3	食生系	
(英文) Food Chemistry							
(中文) 食品分析 (正課 2 實習 1)	U	AB	R	S	3	食生系	
(英文) Food Analysis							
(中文) 微生物學(一)(正課 2 實習 1)	U	AB	R	S	3	食生系	
(英文) Microbiology (I)							
(中文) 微生物學(二)(正課 2 實習 1)	U	AB	R	S	3	食生系	
(英文) Microbiology (II)							
(中文) 食品加工學(一)(正課 2 實習 1)	U	AB	R	S	3	食生系	
(英文) Food Processing (I)							
(中文) 食品加工學(二)(正課 2 實習 1)	U	AB	R	S	3	食生系	
(英文) Food Processing (II)							
(中文) 食品工程(一)	U	A	R	S	2	食生系	
(英文) Food Engineering (I)							
(中文) 食品工程(二)	U	A	E	S	2	食生系	(自 95 學年度 開始改為選修)
(英文) Food Engineering (II)							

科目名稱	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 生物化學	U	A	R	Y	6	食生系	其中承認四學分必修及二學分選修
(英文) Biochemistry							
(中文) 生物化學	U	A	R	S	4	食生系	與上述生物化學課程任選一科
(英文) Biochemistry							
(中文) 生物化學實習 (正課 1 實習 1)	U	A	E	S	2	食生系	限食生系修
(英文) Experimental Biochemistry		B					
(中文) 營養學及實驗	U	A	R	S	3	食生系	
(英文) General Nutrition		B					
(中文) 有機化學實驗	U	B	R	S	1	化學系	
(英文) Organic Chemistry Laboratory							
(中文) 分析化學實驗	U	B	R	S	1	化學系	
(英文) Analytic Chemistry Laboratory							
(中文) 食品生物技術導論	U	A	R	S	2	食生系	
(英文) Introduction to Food Biotechnology							
(中文) 專題研究 (A~H)	U	C	R	Y	2	食生系	依教師專長分組分班上課
(英文) Special Topics (A~H)							
(中文) 畢業論文	U	C	R	Y	2	食生系	與專題研究任選一科
(英文) Thesis Writing							
(中文) 假期實習	U	C	E	S	0	食生系	
(英文) Vacation Practice							
(中文) 食品科學概論	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Introduction to Food Science							
(中文) 食品標準與檢驗	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Food Standard and Inspection							
(中文) 食品儀器分析	U	A	E	S	3	食生系	(正課 2 學分, 實習 1 學分)
(英文) Instrumental Analysis of Foods		B					
(中文) 光譜學應用	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Application of Spectroscopy							
(中文) 食品添加物	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Food Additives							

科目名稱	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 食品毒物化學	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Toxicological Chemistry							
(中文) 食品水質化學	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Water Chemistry							
(中文) 食品香辛料	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Food Spices and Herbs							
(中文) 食品香味化學	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Flavor Chemistry							
(中文) 食用植物功能成分化學	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Phytochemistry							
(中文) 食品衛生學	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Hygiene							
(中文) 保健食品化學與評估	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Health Food Chemistry and Evaluation							
(中文) 食品品評學 (正課 2 實習 1)	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Sensory Evaluation of Food	B						
(中文) 計算機概論	U	A	E	S	3	資訊系	語文課程
(英文) Introduction to Computer Science							
(中文) 二年英文	U	A	E	Y	6	外文系	語文課程
(英文) Sophomore English							
(中文) 食品微生物學 (正課 2 實習 1)	U	A	E	S	3	食生系	先修微生物學
(英文) Food Microbiology	B						
(中文) 發酵食品學	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Fermented Foods							
(中文) 微生物生技及應用	U	A	E	S	3	食生系	先修微生物學；英文授課
(英文) Microbial biotechnology and its application							
(中文) 食品真菌學	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Mycology							
(中文) 微生物遺傳學概論	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Introduction to Microbial Genetics							
<del>(中文) 生物化學特論</del>	<del>U</del>	<del>A</del>	<del>E</del>	<del>S</del>	<del>3</del>	<del>食生系</del>	自 96 學年度調整為碩士班課程。95 學年度第 2 次校課程通過
<del>(英文) Special Topics in Biochemistry</del>							

科目名稱	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 普通物理學	U	A	E	S	2	物理系	
(英文) General Physics							
(中文) 水產加工	U	A	E	S	3	食生系	單學年度開課
(英文) Seafood Processing							
(中文) 罐頭製造學	U	A	E	S	2	食生系	單學年度開課
(英文) Food Canning							
(中文) 穀類加工	U	A	E	S	2	食生系	單學年度開課
(英文) Cereal Processing							
(中文) 蛋品加工	U	A	E	S	3	食生系	單學年度開課
(英文) Egg Processing							
(中文) 蔬果加工	U	A	E	S	3	食生系	單學年度開課
(英文) Fruit and Vegetable Processing							
(中文) 乳品加工	U	A	E	S	3	食生系	雙學年度開課
(英文) Processing of Dairy Products							
(中文) 食品品質管制	U	A	E	S	3	食生系	雙學年度開課
(英文) Food Quality Control							
(中文) 冷凍食品學	U	A	E	S	3	食生系	雙學年度開課
(英文) Food Freezing							
(中文) 食品原料學	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Materials							
(中文) 食品工程(三)	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Food Engineering (III)							
(中文) 肉品加工	U	A	E	S	2	畜產系	
(英文) Meat Processing							
(中文) 食品乾燥學	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Food Dehydration							
(中文) 食品包裝與櫥架保藏	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Packaging and Shelf Life							
(中文) 食品機械	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Food Machinery							

科目名稱	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 食品工業	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Food Industry							
(中文) 工廠管理與經營	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Factory Management and Administration							
(中文) 新產品研究開發	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Research and Development of Products							
(中文) 食物學原理	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Food Fundamentals							
(中文) 食品管理學	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Management							
(中文) 普通化學	U	A	E	S	3	化學系	
(英文) General Chemistry							
(中文) 人體生理學	U	A	E	S	3	食生系	先修生物學
(英文) Human Physiology							
(中文) 細胞生物學	U	A	E	S	3	獸醫系	
(英文) Cell Biology							
(中文) 免疫學	U	A	E	S	3	生命科學系	
(英文) Immunology							
(中文) 生物資訊學	U	A	E	S	2	生命科學系	
(英文) Bioinformatics							
(中文) 動物組織培養	U	A	E	S	3	生命科學系	
(英文) Animal Tissue Culture							
(中文) 植物生化	U	A	E	S	2	生命科學系	
(英文) Plant Biochemistry							
(中文) 分子生物學	U	A	E	S	3	昆蟲系	
(英文) Molecular Biology							
(中文) 基礎營養專業實習	U	C	E	S	1	食生系	
(英文) Practice of Nutrition							
(中文) 膳食管理實習	U	C	E	S	2	食生系	配合考選部規定
(英文) Practice of Quantity Food Management							
(中文) 臨床營養實習	U	C	E	S	3	食生系	
(英文) Practice of Clinical Nutrition							

科目名稱	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 社區營養實習	U	C	E	S	1	食生系	
(英文) Practice of Community Nutrition							
(中文) 膳食療養學及實驗(正課 2 實習 1)	U	A B	E	S	3	食生系	
(英文) Therapeutic Nutrition with Experiments							
(中文) 公共衛生營養	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Public Health Nutrition							
(中文) 團體膳食管理	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Group Meal Management							
(中文) 營養評估	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Nutritional Assessment							
(中文) 生命期營養	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Life Span Nutrition							
(中文) 大量食物製備及實驗	U	A B	E	S	3	食生系	
(英文) Quantity Food Management with Practice							
(中文) 生物技術導論	U	A	E	S	3	植病系	
(英文) Introduction to Biotechnology							
(中文) 統計方法及數據分析	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Statistical Methods and Data Analysis							

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：

96年3月7日