

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	U	A	R	S	2	食生系	
（英文）Food Analysis							
（中文）食品分析實習	U	B	R	S	1	食生系	
（英文）Food Analysis Lab							
（中文）微生物學(一)	U	A	R	S	2	食生系	
（英文）Microbiology (I)							
（中文）微生物學實習(一)	U	B	R	S	1	食生系	
（英文）Microbiology Lab (I)							
（中文）微生物學(二)	U	A	R	S	2	食生系	
（英文）Microbiology (II)							
（中文）微生物學實習(二)	U	B	R	S	1	食生系	
（英文）Microbiology Lab (II)							
（中文）食品加工學(一)	U	A	R	S	2	食生系	
（英文）Food Processing (I)							
（中文）食品加工學實習(一)	U	B	R	S	1	食生系	
（英文）Food Processing Lab (I)							

科目名稱	規劃要點（附註）					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
（中文）食品加工學(二)	U	A	R	S	2	食生系	
（英文）Food Processing (II)							
（中文）食品加工學實習(二)	U	B	R	S	1	食生系	
（英文）Food Processing Lab (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)							
（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	U	A	R	S	2	食生系	
（英文）General Nutrition							
（中文）營養學實驗	U	B	R	S	1	食生系	
（英文）General Nutrition Lab							
（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	U	A	R	S	2	食生系	先修生物化學
（英文）Introduction to Food Biotechnology (II)							
（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							

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	2	食生系	
（英文）Instrumental Analysis of Foods							
（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							
（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	U	A	E	S	2	食生系	先修微生物學
（英文）Food Microbiology							
（中文）食品微生物學實習	U	B	E	S	1	食生系	先修微生物學 實習
（英文）Food Microbiology Lab							
（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	2	食生系	先修微生物 學；英文授課
（英文）Microbial biotechnology and its application							

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							
（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）熱加工技術與應用	U	A	E	S	2	食生系	單學年度開課 異動
（英文）Heat processing technology and application							
（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							

科目名稱	規劃要點（附註）					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
（中文）食品機械	U	A	E	S	2	食生系	
（英文）Food Machinery							
（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 農藝系	
（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							

科目名稱	規劃要點（附註）					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
（中文）臨床營養實習	U	C	E	S	3	食生系	
（英文）Practice of Clinical Nutrition							
（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	U	A	E	S	2	食生系	
（英文）Therapeutic Nutrition							
（中文）膳食療養學實驗	U	B	E	S	1	食生系	
（英文）Therapeutic Nutrition Lab							
（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	U	A	E	S	2	食生系	
（英文）Quantity Food Management							
（中文）大量食物製備實驗	U	B	E	S	1	食生系	
（英文）Quantity Food Management Lab							
（中文）生物技術導論	U	A	E	S	3	植病系	
（英文）Introduction to Biotechnology							
（中文）生物化學	U	A	E	S	4	食生系	英文授課
（英文）Biochemistry							
（中文）國外食品及生技工廠專業實習	U	A	E	S	3	食生系	
（英文）Overseas Food and Biotechnology Factory Practice							
（中文）食品加工學特論	U	A	E	S	2	食生系	
（英文）Special Topics in Food Processing							
（中文）食品奈米科技導論	U	A	E	S	2	食生系	
（英文）Introduction to Food Nanotechnology							
（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：

99年2月23日