

國立中興大學食品暨應用生物科技學系

雙主修學生必修課程建議一覽表（109 學年度入學適用）

科目名稱	全或半	學分	科目名稱	全或半	學分
(1) 微積分(一)(二)	全年	4	(24) 假期實習	半年	0
(2) 普通生物學	半年	3	(25) 食品工程(二)	半年	2
(3) 有機化學	全年	6	(26) 食品科學概論	半年	2
(4) 物理化學	半年	3	(27) 食品微生物學(一)	半年	2
(5) 分析化學	半年	3	(28) 食品微生物學(二)	半年	2
(6) 生物統計學	半年	3	(29) 食品微生物學實習	半年	1
(7) 食品化學	半年	3	(30) 食品儀器分析	半年	2
(8) 食品分析-含實習	半年	3	(31) 光譜學應用	半年	3
(9) 微生物學(一)-含實習	半年	3	(32) 食品添加物	半年	2
(10) 微生物學(二)-含實習	半年	3	(33) 食品香辛料	半年	2
(11) 食品加工學(一)-含實習	半年	3	(34) 發酵學	半年	2
(12) 食品加工學(二)-含實習	半年	3	(35) 應用微生物	半年	3
(13) 食品工程(一)	半年	2	(36) 熱加工技術與應用	半年	2
(14) 生物化學(二擇一)	全年	6	(37) 穀類加工	半年	2
(15) 生物化學(二擇一)	半年	4	(38) 食品原料學	半年	3
(16) 生物化學實習	半年	2	(39) 食品工廠管理	半年	2
(17) 食品生物技術專題演講	半年	2	(40) 新產品研究開發	半年	3
(18) 營養學及實驗	半年	3	(41) 人體生理學	半年	3
(19) 食品衛生法規	半年	3	(42) 膳食療養學	半年	2
(20) 有機化學實驗	半年	1	(43) 營養評估	半年	2
(21) 分析化學實驗	半年	1	(44) 大量食物製備	半年	2
(22) 專題研究 A~H(與畢業論文二擇一)	全年	2	(45) 食品風險評估管理	半年	2
(23) 畢業論文(與專題研究二擇一)	全年	2	(46) 特色飲食模式	半年	2

備註：

1. 雙主修學生，除應修滿本學系規定畢業科目學分外，且至少需修滿上述編號(1)-(24)之課程(除二擇一之課程外)，應修滿加修學系全部專業(門)必修科目學分始可取得雙主修資格，最低應修 60 學分。
2. 若該生主修系所之必修課程名稱與本系必修課程名稱相同時，能否免修該課程由本系決定。若符合免修課程學分數扣除後，應修學分數不足四十學分者，請參考上述建議編號(25)-(46)之選修課程用以抵免雙主修學生學分不足情形之用，且至少需修滿四十學分方可取得資格。