

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(102 學年度適用)

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	(15) 生物化學(二擇一)	半年	4
(2) 普通生物學	半年	3	(16) 食品生物技術	半年	2
(3) 有機化學	全年	4	(17) 營養學及實驗	半年	3
(4) 物理化學	半年	3	(18) 有機化學實驗	半年	1
(5) 分析化學	半年	3	(19) 分析化學實驗	半年	1
(6) 生物統計學	半年	3	(20) 專題研究 A~H(與畢業論文二擇一)	全年	2
(7) 食品化學	半年	3	(21) 畢業論文(與專題研究二擇一)	全年	2
(8) 食品分析-含實習	半年	3	(22) 假期實習	半年	0
(9) 微生物學(一)-含實習	半年	3	(23) 食品衛生法規	半年	3
(10) 微生物學(二)-含實習	半年	3	(24) 食品工程(二)	半年	2
(11) 食品加工學(一) -含實習	半年	3	(25) 食品科學概論	半	2
(12) 食品加工學(二) -含實習	半年	3	(26) 生物化學實習	半	2
(13) 食品工程(一)	半年	2	(27) 食品微生物學-含實習	半	3
(14) 生物化學(二擇一)	全年	6			
合 計	67 (或 65)				

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)-(23)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 56 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(24)-(27)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。