

國立中興大學食品暨應用生物科技學系跨領域第二專長本系學生必修科目表 (A)
(109 學年度起入學適用)

類別	科目名稱	學分	全/半	開課系所	備註
本系基礎必修 (60 學分)	(1) 微積分(一)	2	半年	食生系	最低應修 60 學分
	(2) 微積分(二)	2	半年		
	(3) 普通生物學	3	半年		
	(4) 有機化學	6	全年		
	(5) 物理化學	3	半年		
	(6) 分析化學	3	半年		
	(7) 生物統計學	3	半年		
	(8) 食品化學	3	半年		
	(9) 食品分析	2	半年		
	(10) 食品分析實習	1	半年		
	(11) 微生物學(一)	2	半年		
	(12) 微生物學實習(一)	1	半年		
	(13) 微生物學(二)	2	半年		
	(14) 微生物學實習(二)	1	半年		
	(15) 食品加工學(一)	2	半年		
	(16) 食品加工學實習(一)	1	半年		
	(17) 食品加工學(二)	2	半年		
	(18) 食品加工學實習(二)	1	半年		
	(19) 食品工程(一)	2	半年		
	(20) 生物化學	6	全年		
	(21) 生物化學	4	半年		
	(22) 生物化學實習	2	半年		
	(23) 食品生物技術專題演講	2	半年		
	(24) 營養學	2	半年		
	(25) 營養學實驗	1	半年		
	(26) 食品衛生法規	3	半年		
	(27) 有機化學實驗	1	半年		
	(28) 分析化學實驗	1	半年		
	(29) 專題研究 A~H	2	全年		
	(30) 畢業論文	2	全年		
本系專業選修 (20 學分)	(1)食品工程(二)	2	半年	食生系	不少於 20 學分， 其中須包含【假期實習】。
	(2)生物化學實習	2	半年		
	(3)食品科學概論	2	半年		
	(4)食品標準與檢驗	2	半年		
	(5)食品儀器分析	2	半年		
	(6)光譜學應用	3	半年		
	(7)食品添加物	2	半年		
	(8)食品毒物化學	3	半年		
	(9)食品水質化學	3	半年		
	(10)食品香辛料	2	半年		
	(11)食品香味化學	3	半年		
	(12)食用植物功能成分化學	3	半年		
	(13)食品品評學	2	半年		
	(14)食品微生物學(一)	2	半年		

類別	科目名稱	學分	全/半	開課系所	備註
	(15)食品微生物學(二)	2	半年		
	(16)食品微生物學實習 A	1	半年		
	(17)發酵學	2	半年		
	(18)熱加工技術與應用	2	半年		
	(19)穀類加工	2	半年		
	(20)食品工廠管理	2	半年		
	(21)新產品研究開發	3	半年		
	(22)食物學原理	2	半年		
	(23)人體生理學	3	半年		
	(24)膳食療養學	2	半年		
	(25)膳食療養學實驗	1	半年		
	(26)公共衛生營養	2	半年		
	(27)營養評估	2	半年		
	(28)大量食物製備	2	半年		
	(29)大量食物製備實驗	1	半年		
	(30)食品加工學特論	2	半年		
	(31)食品奈米科技導論	2	半年		
	(32)統計方法及數據分析	3	半年		
	(33)食品風險評估管理	3	半年		
	(34)食品通路管理與行銷策略	3	半年		
	(35)特色飲食模式	2	半年		
	(36)普通物理學	2	半年		
	(37)普通化學	3	半年		
	(38)假期實習	0	半年		
	(39)企業實習	3	半年		
	(40)食品企業管理學	2	半年		
	(41)食品安全管制系統 (HACCP)基礎訓練	2	半年		
他系跨領域模組 (<u>28-32</u> 學分)	本校各系(學位學程)或學院所 提供之跨領域模組學程，擇一 修畢	28-32			
共同必修		28		校必修	
最低畢業學分		<u>136</u>		不少於 <u>136</u> 學分	