

國立中興大學食品暨應用生物科技學系跨域專長實施要點

一、依據國立中興大學跨域專長實施辦法，國立中興大學食品暨應用生物科技學系(以下簡稱本系)為鼓勵學生自主學習，提供更多的修課彈性與跨域學習機會，協助學生拓展第二專長，提供學生可以在畢業學分不增加(或僅少量增加)情況下，修畢跨域專長，特訂定本要點。

二、跨域專長係指由中興大學的學系(學位學程)或學院提出跨域專長課程，課程應包含該領域基礎核心知識，且總學分數以 30 學分為原則(最低可為 28 學分，最高不可超過 32 學分)，學生修習跨域專長，其課程將包含所屬學系的系(學位學程)畢業應修課程及學分數，並符合跨域專長課程學分數，始可於畢業證書上加註該跨域專長。

三、本要點修業規定

1. 本系學生欲修習跨域專長者：

(1)得於規定時間內向本系提出申請，申請時註明欲申請的跨域專長學系(學位學程)或學院，申請案經本系審查通過後，需送到跨域專長學系(學位學程)或學院審查，通過雙邊審查後，方可進入跨域專長。

(2)本系學生修習跨域專長的課程，列示於『食品暨應用生物科技學系學系跨域專長本系學生必修科目表』，其課程包含：校必修(含共同必修 28 學分)，本系基礎必修課程(60 學分)，本系專業選修 20 學分，以及其它系(學位學程)或學院的跨域專長課程(以下簡稱他系跨域專長課程)(28-32 學分)，畢業學分至少 136 學分。學生修畢跨域專長課程，可於畢業證書上加註該跨域專長。

(3)本系學生若無法修畢跨領專長課程，得選擇放棄，改修習本系的學士學位課程。

2. 外系(學位學程)學生選擇本系做為其跨域專長者：

(1)得於規定時間內向其所屬學系(學位學程)(以下簡稱原系)提出申請，通過原系以及本系的雙邊審查後，方可修習跨域專長。

(2)外系(學位學程)學生選擇本系為跨域專長者，其課程包含：校必修(含共同必修 28 學分)，原系(學位學程)基礎必修課程，專業選修或其它承認課程，以及列示於『食品暨應用生物科技學系學系跨域專長課程必修科目表』的課程，完成後可於畢業證書加註其跨域專長。

四、本系指定一名專任教師擔任跨域專長導師，與外系(學位學程)或學院的跨域專長導師組成導師群，專責輔導跨域專長的學生。

五、本要點如有未盡事宜，悉依本校學則及其他相關規定辦理。

六、本要點經校級課程委員會通過後實施，修訂時亦同。

國立中興大學食品暨應用生物科技學系跨域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		
他系跨域專長課程 (28-32 學分)	本校各系(學位學程)或學院所提供之跨域專長課程，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	

學系(學程學程)承辦人

行賢蘇琪雯

單位主管

物科學系系主任蔣恩沛

113年 7 月 26 日

國立中興大學食品暨應用生物科技學系跨域專長課程必修科目表 (B)

本表適用於 108 學年度(含)以後申請之學生

	課程名稱	學分	全/半	開課系所	備註
食生系提供 跨域專長課程	(1) 食品科學概論	2	半	食生系	本跨域專長課程 最低應修 30 學分 課程編號 1-13 必須優先選修， 若有重複其主系 應修習之相同科 目，得徵求本系 同意後選修編號 14-17 課程。
	(2) 營養學	2	半		
	(3) 生物化學	4	全		
	(4) 食品加工學(一)	2	半		
	(5) 食品加工學(二)	2	半		
	(6) 食品工程(一)	2	半		
	(7) 食品化學	3	半		
	(8) 微生物學(一)	2	半		
	(9) 微生物學(二)	2	半		
	(10) 食品微生物學(一)	2	半		
	(11) 食品微生物學(二)	2	半		
	(12) 食品分析	2	半		
	(13) 食品衛生法規	3	半		
	(14) 食品添加物	3	半		
	(15) 食品香辛料	2	半		
	(16) 發酵學	2	半		
	(17) 食品原料學	2	半		
可供修習學分數		39			

備註：本表係提供本校外系學生修讀的跨域專長課程，滿足修習條件後將於畢業證書加註「跨域專長：食品暨應用生物科技學系」

學系(學程學程)承辦人 

單位主管: 

93 年 7 月 26 日