

食品暨應用生物科技學系學士班學生畢業條件明細表(100學年度起入學適用)

| 項目 | 項目 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------|-----|----|---------------|----|---|-----------------|----|---|---------------|----|---|-----------------|----|---|--------------|----|---|-----------|----|---|-----------|----|---|-------------|----|---|----------|----|---|------------|----|---|-------------|----|---|-------------|----|---|---------------|----|---|-----------|----|---|
| 一、修業年限： (一)最低修業年限：四年(獸醫系五年) (二)可延長修業二年(不包括休學二年) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 二、應修最低畢業總學分數(不含體育及軍訓學分)。 共 <u>130</u> 學分 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 三、校必修課程及學分數： (一)體育課程：大一大二必修，不計入畢業學分，合計 4 學分。 (二)勞作教育：累計二學期，0 學分。 (三)英文能力檢定：0 學分。 學系自訂更高之標準者從其規定：(無) (四)通識課程： 1. 大一國、英文(共 10 學分，通過免修標準者免修，唯需滿足畢業總學分。) (1)大一國文：4 學分 (2)大一英文：6 學分 2. 其他通識課程(共 20 學分) 農資院、理學院、工學院、生科院、獸醫學院：人文領域與社會科學領域共 14 學分(其中各一領域不得低於 6 學分)、自由選修任一領域 6 學分。 開放自由選修之 6 學分需注意不選修各系規定之限修科目，必須符合各系之規定。 通識各領域 <u>食品暨應用生物科技學系學生可自由修習人文領域、社會科學領域及自然科學領域等三領域共 6 學分。</u> (唯「農業科技與生活」、「實用生活化學」、「營養與保健」、「食品安全衛生」不列入通識畢業學分計算) | <table border="1"> <thead> <tr> <th>科目名稱</th> <th>全或半</th> <th>學分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>(14) 食品加工學(一)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(15) 食品加工學實習(一)</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(16) 食品加工學(二)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(17) 食品加工學實習(二)</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(18) 食品工程(一)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(19) 生物化學</td><td>全年</td><td>6</td></tr> <tr><td>(20) 生物化學</td><td>半年</td><td>4</td></tr> <tr><td>(21) 食品生物技術</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(22) 營養學</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(23) 營養學實驗</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(24) 有機化學實驗</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(25) 分析化學實驗</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(26) 專題研究 A~H</td><td>全年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(27) 畢業論文</td><td>全年</td><td>2</td></tr> </tbody> </table> | 科目名稱 | 全或半 | 學分 | (14) 食品加工學(一) | 半年 | 2 | (15) 食品加工學實習(一) | 半年 | 1 | (16) 食品加工學(二) | 半年 | 2 | (17) 食品加工學實習(二) | 半年 | 1 | (18) 食品工程(一) | 半年 | 2 | (19) 生物化學 | 全年 | 6 | (20) 生物化學 | 半年 | 4 | (21) 食品生物技術 | 半年 | 2 | (22) 營養學 | 半年 | 2 | (23) 營養學實驗 | 半年 | 1 | (24) 有機化學實驗 | 半年 | 1 | (25) 分析化學實驗 | 半年 | 1 | (26) 專題研究 A~H | 全年 | 2 | (27) 畢業論文 | 全年 | 2 |
| 科目名稱 | 全或半 | 學分 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (14) 食品加工學(一) | 半年 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (15) 食品加工學實習(一) | 半年 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (16) 食品加工學(二) | 半年 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (17) 食品加工學實習(二) | 半年 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (18) 食品工程(一) | 半年 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (19) 生物化學 | 全年 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (20) 生物化學 | 半年 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (21) 食品生物技術 | 半年 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (22) 營養學 | 半年 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (23) 營養學實驗 | 半年 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (24) 有機化學實驗 | 半年 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (25) 分析化學實驗 | 半年 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (26) 專題研究 A~H | 全年 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (27) 畢業論文 | 全年 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 四、院專業必修課程及學分數：(無) | 六、系專業選修課程：選修科目如第 2 頁列表，最低應選修 <u>25</u> 學分。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 五、系專業必修課程及學分數： 1. 必修科目，最低應修 <u>53</u> 學分 | <p>七、承認外系學分：最多 <u>不設限</u> 學分。(除校規定通識課程必修 30 學分外，本系僅再承認 4 學分通識課程列入畢業學分)</p> <p>八、其他特別規定：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 本系學生需於【生物化學】(全年 6 學分)及(半年 4 學分)兩個課程之中任選一科，其中生物化學(全年 6 學分)將承認 4 學分必修及 2 學分選修。 • 本系學生需於【畢業論文】與【專題研究】兩個課程之中任選一科。 • 本系學生不少於 25 學分之選修科目，其中需包含【工廠實習】、【營養實習】或【國外食品及生技工廠專業實習】三個實習之中任選一科，但不包含任何語文課程之修習。 • 擬提早畢業學生，應於大三時提前修畢四大必修科目(【專題研究】或【畢業論文】)。 <p>八、輔系：學生修習輔系之學分，應在其主系規定最低畢業學分以外加修之(至少二十學分)科目及學分數請見教務處課務組公告事項。</p> <p>九、雙主修：修讀雙主修學生，除應修滿本學系規定畢業科目分外，且至少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 53 學分)，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，請參考本系<u>雙主修學生必修課程建議一覽表</u>之建議選修課程，且至少需修滿四十學分方可取得資格。(新進雙主修學生開學時請先至食生系報到，聽取選課說明)</p> <p>十、學程：凡修滿各學程規定之科目與學分者，由本校發給學程修讀證明。科目及學分數請見教務處課務組公告事項。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

※必修科目及畢業學分數規定，由各系依課程規劃表填列。

※自 98 學年度起學士班畢業條件明細表以 98 學年度版本為主，如無課程或學分異動，不須每學年提送；畢業條件明細表異動應配合課程規劃，並以簽呈知會教務處(註冊組)。

系承辦人：

系主任簽章：

101 年 2 月 7 日修訂 第 1 頁

食品暨應用生物科學系學士班學生畢業條件明細表
(100 學年度起入學適用)

專業選修科目列表

| 科目名稱 | 全或半 | 學分 | 科目名稱 | 全或半 | 學分 |
|----------------------------|-----|----|--------------|-----|----|
| (1)假期實習 | 半年 | 0 | (48)食品標準與檢驗 | 半年 | 2 |
| (2)食品科學概論 | 半年 | 2 | (49)食品乾燥學 | 半年 | 2 |
| (3)普通物理學 | 半年 | 2 | (50)光譜學應用 | 半年 | 3 |
| (4)普通化學 | 半年 | 3 | (51)水產加工 | 半年 | 3 |
| (5)食品儀器分析 | 半年 | 2 | (52)生命期營養 | 半年 | 2 |
| (6)大量食物製備 | 半年 | 2 | (53)蛋品加工 | 半年 | 3 |
| (7)大量食物製備實驗 | 半年 | 1 | (54)蔬果加工 | 半年 | 3 |
| (8)食品水質化學 | 半年 | 3 | (55)乳品加工 | 半年 | 3 |
| (9)食品香辛料 | 半年 | 2 | (56)食品品質管制 | 半年 | 3 |
| (10)熱加工技術與應用 | 半年 | 2 | (57)冷凍食品學 | 半年 | 3 |
| (11)食物學原理 | 半年 | 2 | (58)食品原料學 | 半年 | 3 |
| (12)生物化學實習 | 半年 | 2 | (59)食品工程(三) | 半年 | 2 |
| (13)食品工程(二) | 半年 | 2 | (60)食品機械 | 半年 | 2 |
| (14)食品添加物 | 半年 | 2 | (61)食品工業 | 半年 | 2 |
| (15)食品毒物化學 | 半年 | 3 | (62)食品管理學 | 半年 | 3 |
| (16)食品香味化學 | 半年 | 3 | (63)食品品評學 | 半年 | 3 |
| (17)食用植物功能成分化學 | 半年 | 3 | (64)團體膳食管理 | 半年 | 2 |
| (18)食品衛生法規 | 半年 | 3 | (65)膳食管理實習 | 半年 | 2 |
| (19)食品微生物學(先修微生物學) | 半年 | 2 | (66)臨床營養實習 | 半年 | 3 |
| (20)食品微生物學實習 (先修微生物學實習) | 半年 | 1 | (67)基礎營養專業實習 | 半年 | 1 |
| (21)發酵學 | 半年 | 2 | (68)社區營養實習 | 半年 | 1 |
| (22)穀類加工 | 半年 | 2 | | | |
| (23)肉品加工 | 半年 | 2 | | | |
| (24)食品包裝與櫥架保藏 | 半年 | 3 | | | |
| (25)膳食療養學 | 半年 | 2 | | | |
| (26)膳食療養學實驗 | 半年 | 1 | | | |
| (27)公共衛生營養 | 半年 | 2 | | | |
| (28)營養評估(先修營養學) | 半年 | 2 | | | |
| (29)統計方法及數據分析 | 半年 | 3 | | | |
| (30)國外食品及生技工廠專業實習 | 半年 | 3 | | | |
| (31)食品加工學特論 | 半年 | 2 | | | |
| (32)應用微生物 (先修微生物學)—英文授課 | 半年 | 3 | | | |
| (33)食品工廠管理 | 半年 | 2 | | | |
| (34)新產品研究開發 | 半年 | 3 | | | |
| (35)人體生理學(先修普通生物學) | 半年 | 3 | | | |
| (36)食品奈米科技導論 | 半年 | 2 | | | |
| (37)生物技術導論 | 半年 | 3 | | | |
| (38)獸醫系-細胞生物學 | 半年 | 3 | | | |
| (39)生命科學系-免疫學 | 半年 | 3 | | | |
| (40)生命科學系-生物資訊學 | 半年 | 2 | | | |
| (41)生命科學系-動物組織培養 | 半年 | 3 | | | |
| (42)生命科學系-植物生化 | 半年 | 2 | | | |
| (43)昆蟲系-分子生物學 | 半年 | 3 | | | |
| (44)資管系-計算機概論 | 半年 | 3 | | | |
| (45)食品真菌學 | 半年 | 2 | | | |
| (46)微生物遺傳學概論 | 半年 | 3 | | | |
| (47)保健食品化學與評估 | 半年 | 2 | | | |

◎備註：

1. 本系最低應選修 25 學分。
2. 以上選修科目含可承認為本系專業選修學分之外系課程。(請於科目名稱前加冠系名, ex: 企管系-經濟學)
3. 以上選修科目來自課程規劃, 可能未成班或停開。