

食品暨應用生物科技學系學士班學生畢業條件明細表(99學年度起入學適用)

項 目		項 目		
<p>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)</p>		科 目 名 稱		
<p>二、應修最低畢業總學分數(不含體育及軍訓學分)。 共 130 學分</p>		(14) 食品加工學(一)	全或半	學分
<p>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) 農學院、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。 (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)</p>		(15) 食品加工學實習(一)	半年	1
<p>四、院專業必修課程及學分數：(無)</p>		(16) 食品加工學(二)	半年	2
<p>五、系專業必修課程及學分數： 1. 必修科目，最低應修 53 學分</p>		(17) 食品加工學實習(二)	半年	1
科 目 名 稱		全或半		學分
(1) 微積分		全年		4
(2) 普通生物學		半年		3
(3) 有機化學		全年		4
(4) 物理化學		半年		3
(5) 分析化學		半年		3
(6) 生物統計學		半		3
(7) 食品化學		半年		3
(8) 食品分析		半年		2
(9) 食品分析實習		半年		1
(10) 微生物學(一)		半年		2
(11) 微生物學實習(一)		半年		1
(12) 微生物學(二)		半年		2
(13) 微生物學實習(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	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
		<p>六、系專業選修課程：選修科目如第2頁列表，最低應選修 25 學分。 七、承認外系學分：最多 不設限 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) 八、其他特別規定： ● 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大四必修科目(【專題研究】或【畢業論文】)。</p>		
		<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學分外，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，請參考本系雙主修學生必修課程建議一覽表之建議選修課程，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

食品暨應用生物科技學系學士班學生畢業條件明細表

(99 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)食品衛生學	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)發酵食品學	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)微生物生技及應用 (先修微生物學)—英文授課	半年	2			
(33)工廠管理與經營	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	3			
(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。

系承辦人：

系主任簽章：

100 年 02 月 09 日修訂 第 2 頁