

農業暨自然資源學院食品暨應用生物科技學系 99 學年度入學 碩士在職專班 研究生畢業條件明細表

項 目	備 註										
一、修業年限： 1. 最低修業年限：1 年 2. 最高修業年限：4 年（不包括休學年限 2 年）	未在規定修業期限內修滿應修課程或未完成學位論文者，得延長修業年限一年										
二、應修最低畢業總學分共 <u>30</u> 學分，包括下列兩項： 1. 學 科：必修最低 <u>4</u> 學分、選修最低 <u>20</u> 學分 2. 畢業論文： <u>6</u> 學分	研究生學業及操行成績均以 70 分為及格。操行成績不及格者，予以退學。 學業平均成績佔畢業成績 50% ※必修+選修+畢業論文=最低畢業總學分。										
三、抵免學分：最高 <u>12</u> 學分	依本校抵免學分辦法，並應於入學當學期加退選課程截止日期前申請抵免。										
四、選修大學部相關課程計入研究所畢業學分	本校學生選課辦法規定：研究生因課業需要，除本系（所）基本應修學分外，經本系（所）主任（所長）與指導教授及開設課程學系主任之同意，報經教務長核可後，得選修大學部相關課程，並於修習通過後計入畢業學分，但以三學分為限。										
五、承認外系（所）學分：最多 _____ 學分	含校際選課學分										
六、必修科目及學分數：共 <u>10</u> 學分 <table border="1" data-bbox="127 828 925 1052"> <thead> <tr> <th>科目名稱</th> <th>學分數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 畢業論文</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>2. 專題討論(一)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3. 專題討論(二)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	科目名稱	學分數	1. 畢業論文	6	2. 專題討論(一)	2	3. 專題討論(二)	2	4.		必修科目不及格應予重修， 必修科目未修滿不得畢業。
科目名稱	學分數										
1. 畢業論文	6										
2. 專題討論(一)	2										
3. 專題討論(二)	2										
4.											
七、系所指定應補修大學部基礎科目（不計入畢業學分）：共 _____ 學分 1. 2. 3. 4. 5.	本校研究所碩士班章程規定，研究生應補修之大學部基礎課程，由系主任（所長）及指導教授決定之，但補修及格後，不計入畢業學分。未補修及格前，不得參加學位考試。										
八、碩士學位考試（論文考試）： 1. 研究生入學第一學年結束前，應商請指導教授。 2. 研究生修完最低修業年限且修畢規定課程及學分，並完成研究論文初稿者，得於當學期完成註冊選課後，於預定舉行論文考試日期至少二十天前，提出論文考試申請。論文考試成績以 70 分為及格。	論文考試成績佔畢業成績 50% 論文不及格而修業年限未屆滿者，得於次學年或次學期申請重考一次，重考仍不及格者，予以退學。重考及格者之成績，概以 70 分計算。										
九、其 他： ★英語能力畢業標準：未訂 ★專題討論(一)於碩士班一年級上課 ★畢業論文及專題討論(二)均於碩士班二年級上課	依「國立中興大學學生英文能力畢業標準檢定辦法」第 2 條規定，授權系所自訂研究生英語能力畢業標準。(98.3.26 第 57 次教務會議訂定)										

※必修科目及畢業學分數規定，由系所依各學年課程規劃表填列。

※相關章程規定查詢網址：<http://www.nchu.edu.tw/~indodep/chinese/rule.htm>

系承辦人：

系主任(所長)簽章：

99 年 9 月 9 日

食品暨應用生物科技學系碩專班畢業條件明細表
(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) 高等園產品加工學	半	2	(24) 食品微生物特論	半	2
(2) 食品科學實驗設計	半	2	(25) 食品科技相關網路資源之應用	半	2
(3) 高等食品化學(一)	半	3	(26) 電腦在食品科技上之應用	半	2
(4) 高等食品化學(二)	半	3			
(5) 穀類科學與加工	半	2			
(6) 食品物理性分析	半	2			
(7) 食品生物技術	半	3			
(8) 高等食品加工學(一)	半	2			
(9) 高等食品加工學(二)	半	2			
(10) 營養學研究與論文寫作	半	2			
(11) 微生物生理與生技	半	2			
(12) 蛋白質化學	半	3			
(13) 食品碳水化合物化學	半	2			
(14) 人體營養與臨床研究	半	2			
(15) 食品官能品質與分析	半	2			
(16) 食品動力學	半	2			
(17) 高等食品工程	半	2			
(18) 生化工程	半	2			
(19) 發酵生物技術	半	2			
(20) 高等食品分析	半	2			
(21) 食品生物化學	半	3			
(22) 應用酵素學	半	2			
(23) 食品衛生與安全	半	3			

◎備註：

1. 本系最低應選修 20 學分。
2. 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：

99年 9月 9日 修訂