

食品暨應用生物科技學系(學位學程)學士班學生畢業條件明細表(106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(不含體育及國防教育課程學分)共 130 學分。 三、校必修課程及學分數： (一)體育課程：必修，不計入畢業學分，合計 4 學分。 運動績優生另依體育室相關規定辦理。 (二)服務學習(一)、(二)：共同必修課程 0 學分，不限定上、下學期，累計通過兩學期(不含服務學習(三))。 (三)英文能力檢定：0 學分。 學系自訂更高之標準者從其規定：(請書明) (四)通識課程： 1. 共同必修(10 學分) (1)大學國文(4 學分) (2)大一英文(6 學分) 2. 其他通識課程(20 學分) (1)人文領域 2 個(含)以上學群之課程 (2)社會科學領域 2 個(含)以上學群之課程 (3)自然科學領域 2 個(含)以上學群之課程 (4)本系隸屬 生命科學 學群，修習該學群之課程，至多可採計 1 門課。 (5)本系指定必選通識學群(0~4 個)如下： 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；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。 四、院專業必修課程及學分數：無 五、系專業必修課程及學分數：最低應修 58 學分	<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>(17) 食品加工學(二)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(18) 食品加工學實習(二)</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(19) 食品工程(一)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(20) 生物化學</td><td>全年</td><td>6</td></tr> <tr><td>(21) 生物化學</td><td>半年</td><td>4</td></tr> <tr><td>(22) 食品生物技術</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(23) 營養學</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(24) 營養學實驗</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(25) 食品衛生法規</td><td>半年</td><td>3</td></tr> <tr><td>(26) 有機化學實驗</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(27) 分析化學實驗</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(28) 專題研究 A~H</td><td>全年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(29) 畢業論文</td><td>全年</td><td>2</td></tr> </tbody> </table> 六、系專業選修課程及學分數：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： (1)微生物學實習(一)(二)、食品加工學實習(一)(二)分為 AB 兩班，學生上下學期須選修不同班別課程。 (2)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。 (3)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。 (4)本系學生不少於 25 學分之選修科目，其中需包含【 假期實習 】、【 基礎營養專業實習 】、【 膳食管理實習 】、【 臨床營養實習 】、【 社區營養實習 】或【 食品生技產業實習 】 六個實習之中任選一科，但不包含任何語文課程之修習。 (5)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 】)。 (6)其他未盡事宜依「國立中興大學食品暨應用生物科技學系學生選課規則」辦理。 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。 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 58 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) 十、入學資格：屬修業年限少於國內高級中等學校及專科學校之國外同等學校畢業生，如海外中五學制畢(結)業生，畢業學分數應增加至少 12 學分，其增加之學分數與修習科目請詳附表。	科目名稱	全或半	學分	(17) 食品加工學(二)	半年	2	(18) 食品加工學實習(二)	半年	1	(19) 食品工程(一)	半年	2	(20) 生物化學	全年	6	(21) 生物化學	半年	4	(22) 食品生物技術	半年	2	(23) 營養學	半年	2	(24) 營養學實驗	半年	1	(25) 食品衛生法規	半年	3	(26) 有機化學實驗	半年	1	(27) 分析化學實驗	半年	1	(28) 專題研究 A~H	全年	2	(29) 畢業論文	全年	2									
科目名稱	全或半	學分																																																		
(17) 食品加工學(二)	半年	2																																																		
(18) 食品加工學實習(二)	半年	1																																																		
(19) 食品工程(一)	半年	2																																																		
(20) 生物化學	全年	6																																																		
(21) 生物化學	半年	4																																																		
(22) 食品生物技術	半年	2																																																		
(23) 營養學	半年	2																																																		
(24) 營養學實驗	半年	1																																																		
(25) 食品衛生法規	半年	3																																																		
(26) 有機化學實驗	半年	1																																																		
(27) 分析化學實驗	半年	1																																																		
(28) 專題研究 A~H	全年	2																																																		
(29) 畢業論文	全年	2																																																		
<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>(1) 微積分(一)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(2) 微積分(二)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(3) 普通生物學</td><td>半年</td><td>3</td></tr> <tr><td>(4) 有機化學</td><td>全年</td><td>6</td></tr> <tr><td>(5) 物理化學</td><td>半年</td><td>3</td></tr> <tr><td>(6) 分析化學</td><td>半年</td><td>3</td></tr> <tr><td>(7) 生物統計學</td><td>半年</td><td>3</td></tr> <tr><td>(8) 食品化學</td><td>半年</td><td>3</td></tr> <tr><td>(9) 食品分析</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(10) 食品分析實習</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(11) 微生物學(一)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(12) 微生物學實習(一)</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(13) 微生物學(二)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(14) 微生物學實習(二)</td><td>半年</td><td>1</td></tr> <tr><td>(15) 食品加工學(一)</td><td>半年</td><td>2</td></tr> <tr><td>(16) 食品加工學實習(一)</td><td>半年</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	科目名稱	全或半	學分	(1) 微積分(一)	半年	2	(2) 微積分(二)	半年	2	(3) 普通生物學	半年	3	(4) 有機化學	全年	6	(5) 物理化學	半年	3	(6) 分析化學	半年	3	(7) 生物統計學	半年	3	(8) 食品化學	半年	3	(9) 食品分析	半年	2	(10) 食品分析實習	半年	1	(11) 微生物學(一)	半年	2	(12) 微生物學實習(一)	半年	1	(13) 微生物學(二)	半年	2	(14) 微生物學實習(二)	半年	1	(15) 食品加工學(一)	半年	2	(16) 食品加工學實習(一)	半年	1	
科目名稱	全或半	學分																																																		
(1) 微積分(一)	半年	2																																																		
(2) 微積分(二)	半年	2																																																		
(3) 普通生物學	半年	3																																																		
(4) 有機化學	全年	6																																																		
(5) 物理化學	半年	3																																																		
(6) 分析化學	半年	3																																																		
(7) 生物統計學	半年	3																																																		
(8) 食品化學	半年	3																																																		
(9) 食品分析	半年	2																																																		
(10) 食品分析實習	半年	1																																																		
(11) 微生物學(一)	半年	2																																																		
(12) 微生物學實習(一)	半年	1																																																		
(13) 微生物學(二)	半年	2																																																		
(14) 微生物學實習(二)	半年	1																																																		
(15) 食品加工學(一)	半年	2																																																		
(16) 食品加工學實習(一)	半年	1																																																		

※必修科目及畢業學分數規定，由各系依課程規劃表填列。

※畢業條件異動請依畢業條件異動簡化程序建議表辦理。如無課程或學分異動，不須每學年提送。

※本表格修訂係依 100 學年度校課程委員會第一次會議紀錄、第 62 次教務會議紀錄及第 61 次校務會議紀錄、103 年 03 月 11 日體育室核准簽呈(文號：103100020)辦理、第 67 次教務會議紀錄。

系(學位學程)承辦人：

主任簽章：

107 年 3 月 1 日修訂

食品暨應用生物科技 學系(學位學程)學士班學生畢業條件明細表
專業選修科目列表

科目名稱	全或半	學分
(1) 食品工程(二)	半	2
(2) 生物化學實習(正課1 實習1)	半	2
(3) 假期實習	半	0
(4) 食品科學概論	半	2
(5) 食品標準與檢驗	半	2
(6) 食品儀器分析	半	2
(7) 光譜學應用	半	3
(8) 食品添加物	半	2
(9) 食品毒物化學	半	3
(10) 食品水質化學	半	3
(11) 食品香辛料	半	2
(12) 食品香味化學	半	3
(13) 食用植物功能成分化學	半	3
(14) 食品品評學(正課2 實習1)	半	3
(15) 食品微生物學(一)	半	2
(16) 食品微生物學(二)	半	2
(17) 食品微生物學實習 A	半	1
(18) 食品微生物學實習 B	半	1
(19) 發酵學	半	2
(20) 應用微生物(英文授課)	半	3
(21) 微生物遺傳學概論	半	3
(22) 普通物理學	半	2
(23) 水產加工	半	3
(24) 熱加工技術與應用	半	2
(25) 穀類加工	半	2
(26) 蔬果加工	半	3
(27) 食品品質管制	半	3
(28) 食品原料學	半	3
(29) 食品工程(三)(英文授課)	半	2
(30) 食品乾燥學	半	2
(31) 食品包裝與櫥架保藏	半	3
(32) 食品機械	半	2
(33) 食品工廠管理	半	2
(34) 新產品研究開發	半	3
(35) 食物學原理	半	2
(36) 普通化學	半	3
(37) 人體生理學	半	3
(38) 基礎營養專業實習	半	1
(39) 膳食管理實習	半	2
(40) 臨床營養實習	半	3
(41) 社區營養實習	半	1

科目名稱	全或半	學分
(42) 膳食療養學	半	2
(43) 膳食療養學實驗	半	1
(44) 公共衛生營養	半	2
(45) 營養評估	半	2
(46) 大量食物製備	半	2
(47) 大量食物製備實驗	半	1
(48) 生物化學(英文授課)	半	4
(49) 食品加工學特論	半	2
(50) 食品奈米科技導論	半	2
(51) 統計方法及數據分析	半	3
(52) 動科系-肉品加工學	半	2
(53) 植病系-生物技術導論	半	3
(54) 生命科學系-免疫學	半	3
(55) 生命科學系-生物資訊學	半	2
(56) 獸醫系-細胞生物學	半	3
(57) 生科系-動物組織培養	半	3
(58) 生科系-植物生化	半	2
(59) 昆蟲系-分子生物學	半	3
(60) 農藝系-分子生物學	半	3
(61) 生技學程-專利法規	半	3
(62) 生技學程-生化工程導論	半	2
(63) 生技學程-微生物遺傳學	半	3
(64) 生科系-分子發育生物學	半	3
(65) 生機系-生物材料物性分析	半	3
(66) 生機系-生物技術產業概論	半	2
(67) 動科系-基因體與蛋白質體學	半	3
(68) 農藝系-植物生物技術	半	3
(69) 生機系-生物材料概論	半	3
(70) 生機系-微機電概論	半	3
(71) 動科系-蛋白質純化技術及原理	半	2
(72) 農資院-有機農場經營與管理	半	3
(73) 農資院-永續農業政策研究	半	2
(74) 農資院-食農教育(一)	半	3
(75) 農資院-食農教育(二)	半	3
(76) 企業實習	半	3
(77) 食品風險評估管理	半	3
(78) 食品通路管理與行銷策略	半	3

系(學位學程)承辦人：

主任簽章：

107年3月1日修訂