

輔仁大學食品科學系學生須知

For Healthier, Tastier, Safer Foods



輔仁大學食品科學系
Food Science, Fu Jen Catholic University

創造更健康, 更美味, 更安全食品

2024 年 10 月

壹、前 言

本須知發行的目的在於輔導食品科學系同學，特別是新加入的新鮮人，能很快的認識食科系並了解許多與本身有關之重要事項。本須知的對象主要為大學部學生，且民國 84 年 8 月 1 日起開始實行系所合一，因此內容包括了碩士班和博士班的相關資料。為了精簡起見，凡是校方所發行之「學生手冊」中已述及且為全校各系之共同規定者，皆不列入本須知範圍，希望同學配合「學生手冊」與本須知互相參考。此外，由於大學法的實行及系本身的不斷發展，須知之內容或有增減與修改之必要，屆時將公告週知，並請同學能注意且配合。為求須知之實用與完善，任何建設性之建議，亦歡迎同學隨時提出。這本須知是屬於大家的，敬請善加利用與愛惜。

貳、簡介

一、簡史

輔仁大學於民國十四年創校於北平，民國四十九年復校於台北。民國五十二年，成立家政營養學系（家政組及營養科學組）。民國六十年，營養科學組從家政營養學系分出獨立，另加入食品科學組，合併成立食品營養學系。民國七十二年，食品營養研究所成立並設立碩士班，民國八十四年獲教育部同意成立國內第一所食品營養博士班，並於同年實施系所合一。民國八十九年增設碩士在職專班。民國九十五年食品科學組獨立成系（含碩士班），並與營養科學系共同管理食品營養學博士學位學程。

二、教學宗旨及教育目標

教學宗旨

本系所課程規劃包含「食品化學與分析」、「食品加工與工程」、「食品微生物與安全」及「食品生物技術」等四個核心領域，用以培養學生具備基礎食品科學知識，並注重食品技術之訓練，達到獨立思考及完成解決問題的能力。學生依自己性向循序養成食品科學領域的專業知識及技術，達到食品科學專才的養成目標。

本系辦學宗旨：

1. 秉持輔仁大學真、善、美、聖之辦學精神，並配合本校中程校務發展計畫之國際化、整合化、精緻化、制度化及合理化等特色目標，積極培植德、智、體、群、美五育兼備之英才。
2. 培養食品科學領域含基礎科學及應用科學並重之全方位人才，兼注通才與專才養成教育，期使學生在就業之餘，能有高尚的情操與豐富的人生。本系所培育人才期具備以下之特質：
 - （1）主動積極的人生觀與處事態度；
 - （2）行動與實踐的能力；
 - （3）團隊精神與社群意識；
 - （4）國際視野；
 - （5）專業倫理與品德操守。
3. 因應社會需求，發展食品科學領域特色，提昇國內食品相關教學及研究水準，並促進國民健康與國家經濟發展。

教育目標

◎ 學士班

1. 培植學生重視專業倫理與人文精神、追求真知力行及關懷社會
2. 培育理論與實務並重的食品科學與相關生物技術產業專業人才，

深化學生之生涯競爭力

3. 培育學生具主動積極的人生觀與處事態度、行動與實踐能力、團體意識與國際視野
4. 培養學生具獨立自主實驗能力

◎ 碩士班

1. 培植學生重視專業倫理與人文精神、追求真知力行及關懷社會
2. 培育食品科學與相關生物技術學術研究人才
3. 培育學生具主動積極的人生觀與處事態度、行動與實踐能力、團體意識與國際視野
4. 培養與深化學生具專題與學術研究能力

核心能力

◎ 學士班

專業知識

1. 奠定化學與生命科學基礎知識
2. 培養農漁牧與食品生產專業知識
3. 加強外國語文與管理知識
4. 加強專業技術創新知識

專業技能

1. 強化閱讀理解、文字與口語表達能力
2. 強化運用科學能力
3. 培養主動學習與合作能力
4. 培養儀器操控與判斷和決策經驗能力

◎ 碩士班

專業知識

1. 強化化學與生命科學基礎知識
2. 強化農漁牧與食品生產專業知識
3. 加強醫學、外國語文與管理專業知識

專業技能

1. 強化閱讀理解、文字與口語表達能力
2. 強化運用科學能力
3. 加強主動學習與合作能力
4. 加強規劃學習策略、解決複雜問題與有效管理時間等能力

教學研究目標

◎ 學士班

1. 培育食品科學與相關生物技術產業專業人才。
2. 培育生命科學相關領域之人才。
3. 培育從事食品工業技術、品質管制與開發、衛生安全管理以及食品檢驗管理之人才。
4. 培育各級學校相關學科之師資。

◎ 碩士班

1. 培育食品科學教育及研究專業人才。
2. 培育食品科技與相關生物技術研究人才。
3. 培育政府、實業界及大專院校相關學門之專業人員。

◎ 博士班

1. 培養高級食品科學及生物技術研究人才。
2. 培育國內大專院校所須之食品科學及生物技術教師。
3. 培育兼具食品科學與營養科學專長之專業人才。
4. 培訓政府及實業界所須之高級專業人才。

三、現況

食品科學系屬民生學院 (College of Human Ecology)。編制有十位專任教師、數十位兼任教師、一位碩士級系秘書、三位碩士級專任助教及技士、博士後研究員及數位研究助理等，約二百三十多位大學部學生及五十餘位博碩士班學生。

本系空間寬敞，除各專任教師之研究室，另有課程實驗室含食品加工實習廠、公共儀器室、貴重儀器室、微生物實驗室、食物品評室、發酵室、生物化學實驗室、食品化學實驗室、學生實習工廠及門市部以及圖書室等設備，提供本系師生教學及實驗研究。

儀器設備完善新穎，依使用性質分為：

化學或分析：奈米粒徑分析儀、氣相層析-質譜儀、高效能液相層析儀(含光電二極體陣列偵測器、螢光及蒸發激光散射偵測器)、製備型液相層析儀(含紫外可視光檢測器)、顯微顯像攝影系統、超臨界分析儀、動態流變儀、原子吸光分析儀、分光光度計、火燄光譜儀、示差掃描熱分析儀、紅外線掃描儀、紅外線溫度測定儀、氧氣及二氧化碳分析儀、自動滴定儀、超音波振盪器、超高速離心機、磨球機、螢光纖維溫度儀、電氣分解爐等。

加工及產品研發：高壓均質機、色差儀、物性儀、真空及調氣包裝

機、乾燥機（含冷凍、噴霧、鼓形及滾輪式）、殺菌釜、冰淇淋機、封罐機、二次蒸餾水及去離子水製造器、乳化均質機、乳化石質分析儀、黏度計、真空濃縮機、恆溫培養箱、充填機、攪切機、製冰機等。

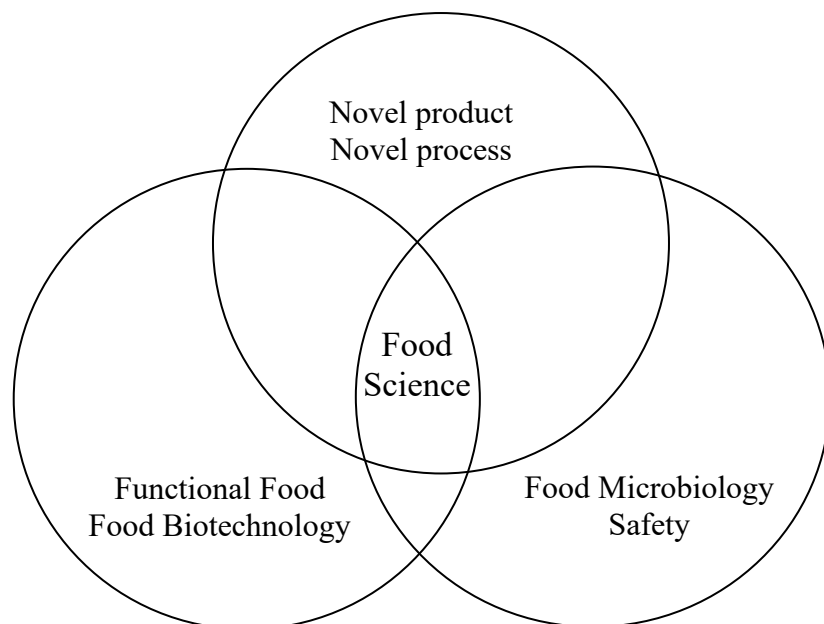
生物技術：核酸增殖儀、細胞流式儀、冷螢光光數位影像系統、酵素免疫分析儀、自動蛋白質分析儀、核酸分析系統、蛋白質電泳系統、微電腦控制醱酵系統、無菌操作檯等。

目前仍不斷添購最新研究儀器，以配合日益精進的科技發展。

圖書軟體設備：各類教學研究相關的中西文圖書、期刊、技術報告、論文、視聽教材、資訊軟體等等。本系師生可充分利用校內外及各系間相互之支援，如校內外圖書館交流與營養科學系、生命科學系、餐旅管理系、醫學系及化學系。

※研究發展方向及重點：

本系軟硬體設備完善；整體研究發展方向著重於：新產品/新加工技術、食品微生物/安全及生技/保健食品三大類，如下圖：



研究專題包括：食品成份分析及食品加工或貯存過程中衍生有害物質之鑑定及抑制、食品化學、物化與成分生理機能性之研究；食品及中草藥生理機能活性物質的鑑定及應用；開發無糖、低糖、低熱量、高營養之加工食品；延續傳統釀酒製程的優點並開創新式製酒技術；食品奈米技術開發；食品保鮮包裝技術開發；基因工程技術之應用；食品品質管制與感官品評系統開發；傳統加工技術融合生物技術的應用。此外也配合新科技的發展，定期舉辦各項結合產、官、學研討會；並與姐妹校(如美國 Oregon State University)學術交流，提升國際競爭力。

四、教學及課程特色

●大學部教學及課程安排特色

1. 注重基礎及應用科學並重的訓練，延聘優良師資及力求在實驗設備充實完善。
2. 配合國家、社會的最新發展需求，開設多元化應用課程，激發學生潛能及興趣；延攬優良兼任師資，開設相關課程，包括：基因改造食品、基因工程、法規等課程。
3. 鼓勵大學部學生選修專題研究等課程，培養研究風氣。
4. 定期邀請專家學者演講，並安排學生參觀相關學科產業、食品工廠及研究機構，以充實實務經驗。
5. 設有食品實習工廠，提供學生從事食品研究、開發、生產、經營及銷售的訓練，並鼓勵學生將研發產品參加校外各項競賽。
6. 協助學生暑期到政府機關、研究單位、檢驗機構及各大食品公司、工廠實習。
7. 鼓勵學生提升英語能力，邀請國外相關校系教師至本系授課，培養學生國際觀。
8. 訓練學生具備應變、整合與運用資源、規劃和洞察環境變動等核心行為能力以及發展閱讀理解、文字與口語表達、科學、主動學習、協調和判斷與決策等技能。

●碩士班及博士班教學及課程安排特色

1. 所有研究生均須進行論文研究。
2. 論文研究須由指導教授及校內外專家組成指導委員會，協助指導學生之研究工作。每位研究生在正式著手進行論文研究前，須向其論文指導委員會提出實驗設計或研究計畫，經審查指導後開始。
3. 碩、博士班課程著重基礎及專業科目均衡發展，以基礎理論課程為主，並開設新進的學科課程，以因應社會的需求。

五、師資：

專任教師

職 稱	姓 名	最 高 學 歷	專 長
教授兼 教務長	蔡宗佑	國立台灣大學微生物與生 化學研究所博士	微生物分子檢驗、生物技術、 發酵生產技術、健康食品開發
教授兼 院長	郭孟怡	美國 University of Wisconsin at Madison 食 品科學博士(美國威斯康 辛大學麥迪遜分校)	食品物理化學、食品分析、 食品流變學
教授兼 系主任	謝榮峯	臺灣海洋大學食品科學研 究所博士	蛋白質體學、酵素化學、天然 物分離、生物化學
教授	高彩華	輔仁大學食品營養學研究 所博士	食品加工、食品分析、保健 食品研發
副教授	陳政雄	美國 Michigan State University 食品科學博士	食品包裝、香味化學、食品感 官品評
副教授	呂君萍	國立台灣大學生化科學研 究所博士	醣質分析與醣質生物學、分子 檢測與蛋白標示之開發與應 用、食品營養與老化
副教授	陳邦元	美國 Mississippi State University 食品科學博士	食品微生物、生物技術、食品 安全
副教授	楊琄堯	國立中興大學食品暨應用 生物科技學系	食品工程、生化工程、酵素動 力學、微生物發酵、生物技術、 風險管理
助 理 教 授	蘇俊翰	國立臺灣大學農業化學系	代謝體分析、質譜化學分析與 應用、活性多醣體化學、天然 物化學、藥用植物與菇菌類機 能性食品
助 理 教 授	陳奕鳴	國立體育大學運動科學研 究所	功能性運動食品研發，奈米氣 泡水，實驗動物模式，食品與 健康促進

(同一級職稱以年資順序排列)

此外針對特殊課程需求，亦延聘校內外各專業教師，支援本系課程及研究指導工作。其他教學人員，包括 3 位碩士級專任助教、一位技師、博士後研究員及若干研究助理等，協助教學及研究工作。本系將視需要，隨時增聘優秀教師任教。

兼任教師

職 稱	姓 名	學 歷	擔任課程
國家講座教授	蕭錫延	美國德州理工大學食品科學及營養系博士	食品毒物學
教 授	陳炳輝	美國 Texas A & M University 食品科學博士	食用油脂
教 授	施養志	美國羅格斯大學食品科學系博士	基因改造食品
助 理教授	許靜尹	國立臺灣大學食品科技所食品科學博士	食品衛生安全與法規
助 理教授	許庭禎	美國 Thomas Jefferson University Biochemistry & Molecular Pharmacology 博士	食品添加物
助 理教授	施宗偉	國立臺灣大學生命科學院生化科技系博士	保健食品之新產品企劃、開發與管理概論
助 理教授	蔡岳廷	國立臺灣大學生命科學院生化科技系博士	第三方實驗室檢驗技術與實務
講 師	楊聰賢	輔仁大學食品營養研究所碩士	食品工廠經營與品質管制
講 師	朱茂亨	美國 University of La Verne 碩士	咖啡概論(含實驗)
講 師	楊聰賢	輔仁大學食品營養學系碩士班	工廠經營與品質管制
講 師	詹益淵	烘焙評審	烘焙學與實習
講 師	許家華	臺北大學法律研究所碩士	食品業新創法規與實務
講 師	楊志田	輔仁大學數學系碩士	套裝軟體與程式設計

六、專任教師之研究簡介：

(一) 食品包裝與香味研究室 (EP308)

1. 主持人：陳政雄
2. 研究領域：食品包裝、香味化學、食品感官品評
3. 研究發展方向：
 - (1) 活性包裝、調氣包裝以及生物偵檢標籤之開發
 - (2) 微波包裝安全性
 - (3) 食品中香味及滋味交互作用
 - (4) 感官品評在保健食品的應用

(二) 食品物理化學研究室 (EP204)

1. 主持人：郭孟怡
2. 研究領域：食品物理化學、食品分析、食品流變學
3. 研究發展方向：
 - (1) 食品加工廢棄物再利用研發新穎食品原料
 - (2) 結合新物種與微細化技術研發更健康及美味的食品

(三) 應用生物科技研究室 (EP403)

1. 主持人：蔡宗佑
2. 研究領域：食品微生物、應用微生物、發酵保健食品之開發與應用、食品生物技術、食品衛生與安全
3. 研究發展方向：
 - (1) 乳酸菌發酵大豆產品之開發與應用
 - (2) 口腔及腸道病原性細菌致病因子與食品安全之研究
 - (3) 乳酸菌及其發酵產物改善高血壓及其伴生血管性失智症機能性食品之開發
 - (4) 乳酸菌及其發酵產物應用於口腔健康促進產品之開發
 - (5) 乳酸菌及其發酵產物抑制黑色素生成之機制與相關保健產品之開發

(四) 食品分析與加工研究室 (EP306)

1. 主持人：高彩華
2. 研究領域：食品加工、食品分析、保健食品開發
3. 研究發展方向：
 - (1) 食品及食品加工副產品的加值應用
 - (2) 食品機能性成分或危害物質的分析方法開發
 - (3) 加工過程危害物質之減量
 - (4) 結合細胞及動物模式探討食品之機能性成分
 - (5) 研究高生物活性之機能性食品之加工製程

(五) 食品酵素學研究室 (EP202)

1. 主持人：謝榮峯
2. 研究領域：蛋白質體學、酵素化學、天然物分離、生物化學
3. 研究發展方向：
 - (1)食品蛋白質體學
 - (2)具生理活性之酵素抑制劑研究

(六) 食品醣質科學與生物分子研究室 (EP303)

1. 主持人：呂君萍
2. 研究領域：生物化學、生物技術、醣質科學與醣類分析、營養學、機能性食品
3. 研究發展方向：
 - (1)食品巨分子(醣類及蛋白質)之結構組成與生物功能分析
 - (2)食品機能性成分之生物活性研究
 - (3)食品加工過程對營養及機能性成分的影響

(七) 食品微生物研究室 (EP302)

1. 主持人：陳邦元
2. 研究領域：食品微生物、生物技術、食品安全
3. 研究發展方向：
 - (1)食品微生物之快速檢測與分子鑑定
 - (2)新興加工技術

(八) 食品與發酵工程研究室 (EP206)

1. 主持人：楊琄堯
2. 研究領域：食品工程、生化工程、酵素動力學、微生物發酵、生物技術、風險管理
3. 研究發展方向：
 - (1)超音波在生質原料或農業副產物之生物轉化與加工研究
 - (2)發展益生菌發酵食品及加工製程之新穎技術

(九) 食品化學與代謝體學研究室 (EP309)

1. 主持人：蘇俊翰
2. 研究領域：代謝體分析、質譜化學分析與應用、活性多醣體化學、天然物化學、藥用植物與菇菌類機能性食品
3. 研究發展方向：
 - (1)結合層析與質譜分子網路分析策略探討不同加工條件對食品代謝物組成之影響
 - (2)食品代謝物組成與其機能性之關聯研究

(3)食品植化素的穩定性及質量研究

(4)新穎萃取與分析技術於食品加工之應用

(十) 食品與運動表現研究室 (EP310)

1. 主持人：陳奕鳴

2. 研究領域：功能性運動食品研發，奈米氣泡水，實驗動物模式，食品與健康促進

3. 研究發展方向：

(1)食品促進運動表現

(2)奈米氣泡水應用

七、畢業生工作就業發展

● 學士班

1. 食品相關研究機構研究人員。
2. 食品加工廠、儀器公司之研究開發、生產及管理人員。
3. 食品檢驗機構品質管制及檢驗技士。
4. 餐飲業研究開發人員及食品安全管制系統(HACCP)督導人員。
5. 生技公司研發及管理人員。
6. 食品或食品原物料進口商業務人員及專案人員。
7. 擔任食品相關領域(食品技師)公職人員。

本系畢業生均充分就業，另有為數不少之歷屆畢業生，進入國內外著名大學研究所繼續深造，取得博士、碩士資格後，任教於各國內大專院校或於工商業界、醫院、學術界擔任要職。

● 碩士班和博士班

1. 食品科學教育及研究專業人員。
2. 食品科技與相關生物技術研究人員。
3. 政府、實業界及大專院校相關學門之專業人員。

此外，並有為數不少之歷屆畢業生繼續在國內外深造。

參、大學部各項規定

一、大學部修習課程表（113入學）

一 年 級

學年度課程名稱	必 修		備 註
	上	下	
大學入門	2		楊珣堯、大一導師
國文	2	2	分班
外國語文	2	2	分班
基礎化學	2		蔡宗佑
食品科學概論	3		蔡宗佑、高彩華、呂君萍
有機化學	3		化學系老師
有機化學實驗	1		化學系老師
食品科學專業英文	2		陳邦元
基礎食品分析化學	2		高彩華
生物學		3	陳奕鳴
營養學		3	呂君萍
微積分		3	郭孟怡
基礎食品物理學		2	楊珣堯
合 計 學 分	19	15	
軍訓 (113學年度 取消必修)	0	0	
體育	0	0	
導師時間	0	0	
選 修			
食品資源與保健-英	2		陳奕鳴
套裝軟體與程式設計		2	楊志田
食物學原理		2	楊珣堯
烘焙學與實習		3	詹益淵
通識教育	畢業前修畢 12 學分		

二 年 級

學年度課程名稱	必 修		備 註
	上	下	
人生哲學	2	2	全人教師
外國語文	2	2	分班
生物化學	3	3	謝榮峯、呂君萍
生物化學實驗		1	同上
食品分析	2	2	郭孟怡、陳奕鳴
食品分析實驗	1	1	同上
基礎食品工程	2		楊珺堯
食品生物技術	2		蔡宗佑、謝榮峯
微生物學		2	陳邦元
生物統計學		3	楊珺堯
合 計 學 分	14	16	
體 育	0	0	
導師時間	0	0	
選 修			
食品工廠經營與品質管制	2		楊聰賢
食品包裝	2		陳政雄
綠色食品技術-英	2		楊珺堯
乳品學		2	郭孟怡
保健食品之新產品企劃、開發與管理概論		2	施宗偉
通識教育	畢業前修畢 12 學分		

三年級

學年度課程名稱	必修		備 註
	上	下	
專業倫理	2		陳奕鳴
食品化學	2	2	陳政雄、蘇俊翰
食品化學實驗	1		蘇俊翰
食品加工	3	3	高彩華
食品加工實驗	1	1	高彩華
基本研究		2	劉德華、楊琄堯
食品微生物		3	蔡宗佑
食品微生物實驗		1	蔡宗佑、陳邦元
食品衛生安全與法規		2	陳邦元、許瀞尹
合 計 學 分	9	14	
導師時間	0	0	
選 修			
新產品研發	2	2	陳奕鳴
食品科技專業實習講座	2		蔡宗佑、楊琄堯
食品添加物		2	許庭禎
食品業新創法規與實務		2	許家華
專題研究		1	專任教師
通識教育	畢業前修畢 12 學分		

四年級

學年度課程名稱	必修		備 註
	上	下	
專題討論	1	2	食科老師
合 計 學 分	1	2	
導師時間	0	0	
選 修			
食品科技專業實習 A、B	6		蔡宗佑
食品生物化學暨實驗(限人數)	2		謝榮峯、呂君萍
食品標章及認證實務	2		文長安
食用油脂-英	2		陳炳輝
食物品評學與實驗(限人數)	3		陳政雄
食品產學講座	1		蕭錫延、謝榮峯
食品風險分析	2		凌明沛
食品科學專業英文口頭表達-英	2		陳邦元
咖啡概論(含實驗)(限人數)	2		朱茂亨
專題研究	1		專任教師
食品奈米科技-英	2		史蒂文
食品科學分子生物與免疫技術	2		呂君萍
發酵學		2	陳邦元
食品毒物學		3	蕭錫延
基因改造食品		2	施養志
畜產品加工		2	陳政雄
包裝與貯藏		2	陳政雄
穀類化學及加工		2	蘇俊翰
醱化學-英		2	蘇俊翰
食品科技橋接實習		12	蔡宗佑
通識教育	畢業前修畢 12 學分		

輔仁大學食品科學系畢業學分一覽表(適用於 113 起學年度入學新生)

需修畢本系以英語授課的專業課程 4 學分

修課科目	修課科目	修課科目	修課科目	修課科目	修課科目
校 訂 必 修	校訂	導師時間		0 學分	每學期必修
	全人教育課程中心 #請務必參與全人 教育中心課程說明	核心課程	大學入門	2 學分 一上	
			人生哲學	4 學分 二上二下	
			專業倫理	2 學分 三上	
			體育課程	0 學分 一~二年級	一年級建置班 二年級排志願
		基本能力課程	國 文	4 學分 一上一下	
			外國語文	8 學分 一及二-上下	英文至少 4 學分，但入學考試或 經檢定達一定標準者，得免修英 文，逕選修讀第二外語課程。
			資訊素養	0 學分	不開設全校性必修課程，改以學 生需通過本校資訊基本能力檢定 為畢業條件，檢定方式採認證或 修讀相關課程方式抵免。
		通識教育課程	人文與藝術	4 學分	上網排志願選課
			自然與科技	4 學分	
	社會科學		4 學分		
校 定 必 修 小 計				32 學分	
系上專業必修	食科系		專業必修課程	70 學分	
選修	食科系 其 他		選修課程	選修需 26 學分以上，其中系 專業選修至少 10 學分(含)	上網選課 及辦理加退選
畢 業 總 學 分 數				128 學分	

本系專業必修不得承認外系課程多修(全人)所開的課--通識-軍訓-體育-語文課等-皆不在畢業學分內

輔仁大學 113 學年度 學士班 必修科目表

院別：民生學院 系別：食品科學系

組別：

類別	模組	科目名稱	科目代碼	選別	規定學分	一年級		二年級		三年級		四年級		類別最低應修學分數	模組最低應修學分數	備註
						上	下	上	下	上	下	上	下			
校訂		導師時間		必	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
全人教育課程	核心課程	大學入門		必	2	2								32	8	
		人生哲學		必	4			2	2							食品營養倫理
		專業倫理		必	2					2						大一建制班 大二興趣選課
		體育		必	0	0	0	0	0							
	基本能力課程	國文		必	4	2	2							12	英文至少 4 學分，但入學考試或經檢定達一定標準者，得免修英文，逕選修讀第二外語課程。 不開設全校性必修課程，改以學生需通過本校資訊基本能力檢定為畢業條件，檢定方式採認證或修讀相關課程方式抵免。	
		外國語文		必	8	2	2	2	2							
		資訊素養		必	0											
	通識涵養課程	人文與藝術通識領域		通	4									12		
		自然與科技通識領域		通	4											
		社會科學通識領域		通	4											
系必修基礎課程	基礎化學	03456	必	2	2									39	39	
	生物學	01360	必	3		3										
	微生物學	02381	必	2				2								
	營養學	02875	必	3		3										
	微積分	02390	必	3		3										
	基礎食品物理學	32958	必	2		2										
	食品科學概論	04009	必	3	3											
	基本研究	02115	必	2						2						
	有機化學	01456	必	3	3											
	有機化學實驗	01458	必	1	1											
	生物化學	01355	必	6			3	3								
	生物化學實驗	01357	必	1				1								
	生物統計	01358	必	3				3								

		學														
		食品科學 專業英文	16845	必	2	2										
		專題討論	02154	必	3						1	2				
系 必 修 專 業 課 程	食 品 化 學 與 加 工	基礎食品 分析化學	16847	必	2	2							31	23		
		食品化學	01883	必	4					2	2					
		食品化學 實驗	01884	必	1					1						
		食品分析	01881	必	4			2	2							
		食品分析 實驗	01882	必	2			1	1							
		食品加工	01885	必	6					3	3					
		食品加工 實驗	01887	必	2					1	1					
		基礎食品 工程	09517	必	2			2								
	食 品 安 全 與 生 物 技 術	食品微生物學	07861	必	3						3			8		
		食品微生物學實驗	09281	必	1						1					
		食品生物技術	05945	必	2			2								
		食品衛生安全與法規	05513	必	2						2					
全人教育課程學分數 A		32	院系必修必選學分數 B	必修 必選	70 0	70		選修學分數 C (至少需含本系專業選修 10 學分)			26		畢業學分數 A+B+C		128	
備註：選修學分數 C 至少需含本系專業選修 10 學分																
提醒：全人教育課程規定，敬請查閱全人教育課程中心網站。																

二、課程綱要

課程大綱，請於每學期至

<http://www.course.fju.edu.tw/>

學校網頁中查詢。

一年級

課程名稱：大學入門 Introduction to University Studies

學分數：上 2

授課教師：楊琄堯/大一導師

課程目標：(1) 了解大學教育的意義與使命。

(2) 認同輔仁大學的辦學精神、宗旨及目標。

(3) 了解所屬學院的使命與特質及本系的定位和特色。

(4) 了解及實踐大學生所處的人生發展階段、發展挑戰及所應完成的發展任務。

(5) 掌握大學生活的各種資訊，了解課外延伸教育對全人發展的重要性。

(6) 掌握圖書資訊，培養良好的讀書方法與自我管理的習慣。

(7) 了解生涯規劃的重要性及為個人的近程與遠程生涯作規劃。

課程名稱：國文 Chinese

學分數：上 2 下 2

授課教師：分班

課程目標：1.語文層次方面：增進學生語文、寫作與思辨之能力。

2.文學層次方面：提昇學生對於文學作品之鑑賞能力與興趣。

3.文化層次方面：教導學生體悟中華文化之內涵及其現代意義，啟迪學生探討生命與人生的意義，充實人文素養，建構生命倫理價值。

課程名稱：外國語文 Foreign Language

學分數：上 2 下 2

授課教師：分班

課程目標：本門大一英文為學年課，課程中將透過各種不同主題的真實題材及多元教學活動與作業，提升學生的聽、說、讀、寫能力，英聽與口說尤其是本門課側重的項目。

課程名稱：基礎化學 Elementary Basic Chemistry

學分數：上 2

授課教師：蔡宗佑

課程目標：(1) Prepare students for future courses involving chemical concepts whether in biochemistry, microbiology, food analysis, food chemistry, food processing, food biotechnology and food engineering.

(2) Acquaint students with reading English text books.

課程名稱：食品科學概論 Introduction to Food Science

學分數：上 3

授課教師：蔡宗佑、高彩華、呂君萍

課程目標：This course is a comprehensive introduction to food science and technology.

The main goal is to let students understand the important food science concepts. This course covers areas in:

1. To understand food science as a scientific discipline.
2. To know the composition of food as well as the types and functionality of food ingredients.
3. To understand issues associated with food safety and how to prevent food-borne illnesses.
4. To understand concepts related to selection, handling, and storage of food commodities.
5. Functional groups and properties, water and acids in foods
6. Carbohydrate, lipids and proteins.
7. Food engineering
8. Food additives
9. Food toxicology
10. Food Biotechnology
11. Food microbiology

課程名稱：有機化學 Organic Chemistry

學分數：上 3

授課教師：化學系老師

課程目標：基礎有機化學原理、化學反應、有機光譜學與生物有機分子，幫助學生有效地瞭解有機化合物之結構、命名、性質及反應。

課程名稱：有機化學實驗 Organic Chemistry Lab.

學分數：上 1

授課教師：化學系老師

課程目標：學習基本實驗技巧及操作。

課程名稱：食品科學專業英文 Professional English in Food Science 學分數：上 2

授課教師：陳邦元

課程目標：藉由中英文的對照學習，使學生可以了解食品科學，並可藉此增進食品科學英文書籍與論文的閱讀能力。

課程名稱：食品基礎分析化學 Fundamental Food Analysis

學分數：上 2

授課教師：高彩華

課程目標：提供學生關於分析化學的基本介紹、回顧化學平衡的基本主題、使學生瞭解各方法之原理與操作理論與各儀器的分析技術。

課程名稱：生物學 Biology

學分數：下 3

授課教師：陳奕鳴

課程目標：透過生物學課程學習過程中培養出生命科學的素養技能，並讓學生參與了一系列生物學在世界的應用，並瞭解這些應用生物學在對於食品科學的重要性。

課程名稱：營養學 Nutrition

學分數：下 3

授課教師：呂君萍

課程目標：本課程介紹非常基本的營養學知識，透過學習營養素與生理代謝之間的關係達到促進健康與預防疾病的目的。

學生於本課程的學習目標如下：

1. 描述各種營養素於生理代謝的重要性。
2. 應用基本的營養知識預防或改善慢性疾病。
3. 評估個人營養狀態。
4. 應用膳食原則選擇食物達到促進健康的目的。
5. 描述營養對於增進健康生活型態的影響。

課程名稱：微積分 Calculus

學分數：下 3

授課教師：郭孟怡

課程目標：建立結構嚴謹的極限、連續、微分、積分的理論基礎與運算法則（從一維到三維），作為日後各種應用的工具，並需兼顧基本觀念、架構、熟練計算法及作圖，以使抽象概念具體化。

課程名稱：基礎食品物理學 Fundamental Food Physics

學分數：下 2

授課教師：楊琄堯

課程目標：介紹食品科學中所引用之物理性質與定律的基本原理，概略介紹食品物理化學的應用原理，以及食品物理學可能引用的數學原理。本課程基本上以能量、功、流體性質、熱力學性質、表面與界面性質、聲波與微波電磁原理等在食品系統中原理及應用。

課程名稱：食品資源與保健-英 Food Resources and Health

學分數：上 2

授課教師：陳奕鳴

課程目標：Food is a basic human need. This class focuses on the basic tenets of food related commercially marketable ex: starches, sugars, vegetable and animal or marine fats and oils, seed, rice wheat and identity as an agricultural commodity or agricultural product.

課程名稱：套裝軟體與程式設計

學分數：下 2

Software Packages & Programming Design

授課教師：楊志田

課程目標： 1.建立試算表之設計與規劃能力
2.以試算表的經驗搭配錄製巨集製作，銜接到 VBA 程式設計

課程名稱：烘焙學與實習 Baking Technology and Lab. 學分數：下 3

授課教師：詹益淵

課程目標： 1.認識烘焙食品特性、材料選用、配方平衡與製作原理。
2.從實際製作過程習得烘焙技術。
3.小組分工合作、學習團隊互動與聯結訓練。
4.生產製程安全、衛生、流程規劃、良率與問題討論。
5.學習成果綜合應用。

課程名稱：食物學原理 Food Fundamentals 學分數：下 2

授課教師：楊琄堯

課程目標：食物學原理為食品與營養領域中重要的基礎課程。本課程主要以介紹六大類食物為主，並瞭解不同種類食物之營養成分、物理與化學性質，以及食物在加工製程與保存期間可能引起之食品安全問題。

二年級

課程名稱：人生哲學 Philosophy of Life 學分數：上 2 下 2

授課教師：全人老師

課程目標：課程學習目標：學生能夠藉哲學思考，理解自己在變遷環境中的定位，發展與天人物我的和諧關係，運用多元思維、問題解決、反省、溝通等方法，建立敬天愛人的人生觀，並藉以下各單元達成目標。
哲學思維與方法、認識自我、與他人的關係、婚姻與家庭、社會正義、環境變遷與發展、美感與生活品味、生與死、宗教與信仰、建立整全的人生觀。

課程名稱：生物化學 Biochemistry 學分數：上 3 下 3

授課教師：謝榮峯、呂君萍

課程目標：Biochemistry is a 2-semester series courses with emphasis on structure and catalysis, bioenergetic and metabolism and information pathway, designed to meet the needs of students in department of Food Science. In first semester, the course explores the foundations of biochemistry and the roles of essential biological molecules focusing on proteins, carbohydrate, nucleic acids and lipids. This course provides the linkage between the inanimate world of chemistry and the living world of biology.

Expected Learning Outcomes:

At the end of the course the student will be able to -

1. Gain general understanding the biochemistry, cell biology and molecular biology.
2. Describe the molecular and functional organization of a cell and list its subcellular components.
3. Delineate structure, function and interrelationship of biomolecules and consequences.
4. Develop the biochemical knowledge of current issues associated with food.
5. Familiarize with biotechnology, career opportunities and preparation requirements in Food Science.

課程名稱：生物化學實驗 Biochemistry Lab.

學分數：下 1

授課教師：謝榮峯、呂君萍

課程目標：本課程之目標主要為配合於生物化學課程讓同學親自動手做實驗以印證，並深入了解各種生化反應之原理，同時熟習各種生化研究方法與技術，以培養獨立研究之能力。

課程名稱：食品分析 Food Analysis

學分數：上 2 下 2

授課教師：郭孟怡、陳奕鳴

課程目標：<上學期>

1. 將食品分析的基本原理應用於各種食品基質。
2. 識別與食品分析相關的分析問題。
3. 應用已建立的分析方法來確定食品的物理和化學特性。
4. 量化、報告和解釋數據的含義。
5. 獲得適用於各種基質食品分析的問題解決技能。

<下學期>

1. 介紹各種用於食品領域的分析技術，包含光譜與層析。
2. 介紹食品分析技術之缺點與潛力。
3. 培養學生實驗操作基本觀念。

課程名稱：食品分析實驗 Food Analysis Lab.

學分數：上 1 下 1

授課教師：郭孟怡、陳奕鳴

課程目標： 1. 了解常見的食品分析技術原理與應用，包含光譜分析及層析等。
2. 了解各常見食品分析技術的限制與潛力。
3. 透過實際實驗學習並熟悉分析儀器的操作技術。

課程名稱：基礎食品工程 Basic Food Engineering

學分數：上 2

授課教師：楊琄堯

課程目標：介紹食品加工所引用之物理化學及動力學原理，並以質量、能量平衡、流變學說明食品加工操作之原理。概略介紹食品物理化學及動力學的應用原理，以及食品工程可能引用的微積分及數學。本課程基本上以能量、質量平衡瞭解食品加工時，質、能之變化。此外，亦將一併探討在食品加工系統中，食品水活性及加熱用蒸氣所導致的質、量變化。更進一步探討食品熱加工之殺菌值，並以食品流變性原理說明食品成分黏稠度的變化情形。

課程名稱：食品生物技術 Biotechnology in Food Science

學分數：上 2

授課教師：蔡宗佑、謝榮峯

課程目標：Biotechnology is becoming increasingly important to food. The new biotechnology has a high potential in food production and processing. This course will cover the applications of new biotechnology in food production or processing. The objective of this course is to combine the biotechnological applications studied in other courses and related to food. This will give students a comprehensive understanding of plant biotechnology, animal biotechnology, microbial biotechnology, and food diagnosis and regulations.

課程名稱：微生物學 Microbiology

學分數：下 2

授課教師：陳邦元

課程目標：This class provides a survey of the biology of microorganisms. Students will be expected to have a general understanding in biology, chemistry, and cell structure and functions.

課程名稱：生物統計學 Biostatistics

學分數：下 3

授課教師：楊琄堯

課程目標：將統計方法應用於生物、食品及農業等領域，包含數據資料的蒐集與分析、圖表的呈現、機率分配、抽樣及抽樣分配、估計、假說檢定、線性迴歸與變異數分析。

課程名稱：食品工廠經營與品質管制

學分數：上 2

Food Plant Management & Quality Control

授課教師：楊聰賢

課程目標：提供食品工廠經營之管理概念及品質管制之技術及實際經驗。

課程名稱：食品包裝 Food Packaging

學分數：上 2

授課教師：陳政雄

課程目標： 1. Introduction of packaging principles and functions
2. Properties of packaging materials and application
3. Use of packaging systems
4. Types of food packages

課程名稱：綠色食品技術-英 Green Food Technology

學分數：上2

授課教師：楊琄堯

課程目標：The behavior of purchasing food will increasingly be affected not only by price and quality but also by environmental factors, technologies used for food production and processing, and health impacts. This course provides a comprehensive introduction of the current status of the agriculture and food sectors in regards to environmental sustainability, material and energy factors, and provides strategies that can be used by industries to enhance the use of environmentally-friendly technologies (green technologies) for food production and processing.

課程名稱：保健食品之新產品企劃、開發與管理概論

學分數：下2

New Product Planning, Development & Management for Health Food

授課教師：施宗偉

課程目標：由於食品科技日新月異的發展，以及消費者需求的快速變動，如何經由有效的新產品開發管理機制有效率的開發與管理保健食品，已是食品業面臨的重要課題。
本課程將對當前保健食品的市場狀況做一介紹說明，
並使同學了解如何運用新產品開發管理，行銷企劃與專案管理的理論與流程，有效率的開發新產品，並了解產品上市後應進行的產品生命週期管理。
最終期使同學了解『保健食品開發』管理者或團隊成員的職責與應具備之技能，

課程名稱：乳品學 Dairy Science

學分數：下 2

授課教師：郭孟怡

課程目標：本課程旨在滿足學生具備乳品科學中的化學、生物化學和微生物學的基本知識的要求。

三年級

課程名稱：專業倫理-食品營養倫理

學分數：上 2

Professional Ethics-Food & Nutrition Ethics

授課教師：陳奕鳴

課程目標：食品科學專業倫理課的課程以學生未來的職業(專業)範圍為出發點，目的是為了幫助學生畢業後在社會工作時，能以較正面且負責的態度面對他們的職業(或專業)生活；並且為了培養學生處理現代職業生活中倫理難題的能力，以因應他們未來踏入社會後的需求，我相信此課程的設立對學生未來社會生活中，職業道德與人生價值的培養均有正面的助益。希望學生畢業後都具有「關懷別人」、「秉持正義」、「肯定自己與別人的尊嚴與人權」。

- 一、導引專業倫理方面的認知，提昇專業責任感與道德感。
- 二、提高對倫理情境的能力、道德感與倫理敏感度。
- 三、發現專業倫理問題，使專業與倫理相結合，培養分析判斷情境與抉擇的技巧與能力。
- 四、結合傳統倫理精神與現代科技的知識，解決倫理兩難的困境。
- 五、實踐專業倫理與能力。

課程名稱：食品化學 Food Chemistry

學分數：上 2 下 2

授課教師：陳政雄、蘇俊翰

課程目標：<上學期>

1. To learn the theories of molecular reactivity in food systems.
2. To understand the molecular bases of chemical phenomena that determine the behavior of foods.
3. To introduce the major food components (water, lipids, proteins, and carbohydrates) and their behavior under conditions of particular relevance to food processing.

<下學期>

食品化學是食品科學主要的領域。本課程除了要了解動、植物(屬生命科學的知識範疇)來源之食品組成分及其特性。

課程名稱：食品化學實驗 Food Chemistry Lab.

學分數：下 1

授課教師：蘇俊翰

- 課程目標：
1. 透過實驗實作分析探討食品組成分的物理化學性質。
 2. 熟悉各常見用於食品性質分析的儀器操作。
 3. 書寫實驗結果報告並藉此幫助學習與統整食品化學的知識。

課程名稱：食品加工 Food Processing

學分數：上 3 下 3

授課教師：高彩華

課程目標：<上學期>

This course is proposed to explore the basic and applied aspects of food processing. It describes the physical, chemical and microbiological basis for each method and provides an overview of food processing techniques such as blanching, pasteurization, sterilization, refrigeration, freezing, drying, packing and some novel technologies such as pulsed electric field sterilization, high pressure processing and supercritical fluid extraction.

<下學期>

本課程旨在探索食品加工的基本和應用方面。課程介紹各種加工方法的物理、化學和微生物理論基礎、並針對各加工技術(如殺菁、巴氏殺菌、滅菌、冷藏、冷凍、乾燥)、包裝和新穎技術(如脈衝電場滅菌、高壓加工和超臨界流體萃取)作一完整介紹。

課程名稱：食品加工實驗 Food Processing Lab.

學分數：上 1 下 1

授課教師：高彩華

課程目標：通過實驗室實驗進行食品的應用、問題解決、與模式的建立

Highlights applications, problem solving and modeling through presentation of lab experiments.

課程名稱：基本研究 Introduction to Research

學分數：下 2

授課教師：劉德華、楊琄堯

課程目標：科學論文閱讀

科學論文寫作

口頭報告訓練

基本能力訓練：創新－團隊學期研究報告，對收集文獻提出整合意見
整合－彙整特定議題文獻，進行綜論報告

國際化－英文講義，及閱讀多篇英文科學期刊

課程名稱：食品微生物學 Food Microbiology

學分數：下 3

授課教師：蔡宗佑

課程目標：Food Microbiology is a dynamic area of study that reaches into every home and supports a multibillion-dollar food industry. This course is a study of the fundamentals of food microbiology to include its history, classifications, spores and their importance and the most common and serious pathogenic food microorganisms. Fermentation, spoilage and control methodology are also discussed.

At the end of the course the student will be able to -

1. Describe the factors that influence microbes in food.
2. Discuss the importance of bacteria and their significance in foods.
3. Identify some of the standard methods and some recent rapid and automated methods for detection and enumeration of microorganisms.
4. Describe the most common and severe pathogenic bacteria as to the origins, growth environments and methods of control or prevention.
5. Explain the various physical methods of food preservation, the role of antimicrobial chemicals and industrial strategies of ensuring safe foods.

課程名稱：食品微生物學實驗 Food Microbiology Lab.

學分數：下 1

授課教師：蔡宗佑、陳邦元

課程目標：學生能夠熟悉食品微生物實驗 並從中了解微生物培養 操作等之知識與技術。

課程名稱：食品衛生安全與法規

學分數：下2

Food Sanitation,Safety and Regulation

授課教師：陳邦元、許瀨尹

課程目標：At the end of the course the student will be able to -

1. Identify regulatory agencies responsible for food products in Taiwan and name key regulations and policies relevant to food production, processing and safety.
2. To integrate concepts in chemistry, organic chemistry, and biochemistry, with food processing sanitation and safety operations and understand their role in processing of food.
3. Developed ability to identify, evaluate and use key resources and professional tools in food safety.
4. Increased ability to read and critically analyze food safety resources 。

課程名稱：新產品研發/新產品開發(含實作)

學分數：上2下2

Making New Product Development

課程教師：陳奕鳴

課程目標：以科學化的思想及方法，掌握新產品開發的流程，透過開發（Development）、商業（Commercialization）等階段發展程序，充實新產品開發管理相關知識與技能。

課程名稱：食品科技專業實習講座

學分數：上2

Current Lecture in Food Technology Practical Training

課程教師：蔡宗佑、楊琄堯

課程目標：期望藉由實習單位與學生互動，進一步了解暑期企業實習的運作方式。

課程名稱：食品添加物 Food Additives

學分數：下 2

授課教師：許庭禎

課程目標：

1. To develop and explain the meaning of the term food additives.
2. To describe the meaning of GRAS and the regulation of food additives.
3. To understand the role of food additives in commercial foods.
4. To understand the safety concern of food additives.
5. To understand the manufacture of food additives.
6. To develop skills in collaborative problem solving and presentation.

課程名稱：食品業新創法規與實務

學分數：下 1

Theories and practices of food startups with law

授課教師：蘇俊翰

課程目標：

1. 透過實驗實作分析探討食品組成分的物理化學性質。
2. 熟悉各常見用於食品性質分析的儀器操作。
3. 書寫實驗結果報告並藉此幫助學習與統整食品化學的知識。

課程名稱：專題研究 Special Topics

學分數：四上1 三下2

課程教師：專任教師

課程目標：- 科學論文閱讀

- 科學論文寫作

- 口頭報告訓練

基本能力訓練：創新－團隊學期研究報告，對收集文獻提出整合意見。

整合－彙整特定議題文獻，進行綜論報告。

國際化－英文講義，及閱讀多篇英文科學期刊。

四年級

課程名稱：專題討論 Seminar

學分數：上 1 下 2

課程目標：<上學期>

1. 學生藉專題口頭報告，學習口頭報告的呈現方式，包括報告內容、演講技巧與表達方式、台風、回答問題、圖表製作及工具運用等。

2. 引導學生撰寫摘要。

3. 引導學生撰寫書面報告及心得報告。

<下學期>

1. 培養學生研讀研究論文及準備專題演講的能力 Cultivate students' ability to study research papers and prepare special speeches
2. 增進學生對食品科技最新發展趨勢與知識的了解 Enhance students' understanding of the latest trends and knowledge in food science and technology

課程名稱：食品科技專業實習 A+B

學分數：上 3+3

Food Technology Practical Training

授課教師：蔡宗佑

課程目標：1. 透過實習過程協助學生了解產、官、學界之運作與現況，將理論與實務相連結，增進未來就業能力與機會。
2. 培養學生獨立自主、團隊合作之精神，並建立良好人際關係，累積就業基本智能。。

課程名稱：食品生物化學暨實驗 Food Biochemistry & Lab. 學分數：上2

授課教師：謝榮峯、呂君萍

課程目標：幫助學生們了解食品原料的化學基礎,並建立應用於食品加工的整體概念。

課程名稱：食品標章及認證實務

學分數：上2

Food Logos & accredited systems in practice

課程教師：文長安

課程目標：(1) To make students completely understand international and domestic main food logos. Also, via update food technology and knowledge guides learner easier to enforce a good food industry accredited systems in the near future.
(2) To offer students the update food information and food knowledge makes them easier entering Accreditation & Certification.

課程名稱：食用油脂-英 Edible Oils and Fats

學分數：上 2

授課教師：陳炳輝

課程目標：To help students learn the composition and characteristics of edible oils and fats, extraction and refining procedures and principles of edible oils and fats, as well as application of oil and fat processing in the food industry.

課程名稱：食物品評 Sensory Evaluation of Food

學分數：上 2

授課教師：陳政雄

課程目標：1. To introduce principles and techniques of sensory evaluation

2. To introduce the application of sensory evaluation in food science
3. To demonstrate the utilization of sensory evaluation in research, development, and QA/QC in the food industry
4. To practice the sensory evaluation including test design, procedure, and interpretation

課程名稱：食物品評實驗 Sensory Evaluation of Food Lab. 學分數：上 1

授課教師：陳政雄

- 課程目標：
1. To practice the sensory evaluation including test design, procedure, and interpretation
 2. To develop a sensory evaluation process for selected food products
 3. To participate group project

課程名稱：食品產學講座 學分數：上1

Current Lecture in Food Product Development

授課教師：蕭錫延、謝榮峯

課程目標：邀請與專業有關之學者或專家蒞校演講及討論，提供本系師生研究新知及學習傑出研究人員的研究方法精神與思考邏輯。

課程名稱：食品風險分析 Food Risk Analysis 學分數：上 2

授課教師：凌明沛

- 課程目標：
- 1.簡介健康風險評估的原則。
 - 2.整合暴露評估與危害特徵並量化風險。
 - 3.應用機率方法解決風險特徵中的不確定性。
 - 4.培養閱讀與溝通能力。

課程名稱：食品科學專業英文口頭表達 學分數：下 2

Oral Expression of Professional English in Food Science

授課教師：陳邦元

課程目標：This class will cover topics related to food science and technology to equip student with the fundamental knowledge of food science and the skill of oral expression.

課程名稱：咖啡概論 (含實驗) 學分數：上 2

Introduction of Coffee (Including Lab.)

授課教師：朱茂亨

課程目標：學習產業技術。

課程名稱：專題研究 Special Topics

學分數：三下1四上1

課程教師：專任教師

- 課程目標：
1. 使學生瞭解食品科學之專業研究，體驗研究活動、學習研究方法，並加強實驗之實作能力。
 2. 輔導學生執行指定之研究主題，撰寫書面報告並進行口頭報告。
 3. 培養學生操作儀器設備和獨立自主實驗的能力。

課程名稱：食品奈米科技-英 Nanotechnology in Food Science 學分數：上 2

授課教師：史蒂文

- 課程目標：
1. INTRODUCTION TO FOOD NANOTECHNOLOGY
 2. NANOFABRICATION METHODS FOR STRUCTURING FOOD MATERIALS
 3. SYNTHESIS OF NANOEMULSIONS AND NANOMATERIALS FOR FOOD/BIOMEDICAL APPLICATIONS
 4. ANALYTICAL & IMAGING TOOLS FOR NANOMATERIALS IN FOOD/FOOD PRODUCTS
 5. NANOENCAPSULATION & NANODELIVERY SYSTEMS FOR NUTRIENTS, BIOACTIVES & FUNCTIONAL FOODS
 6. NANOSENSORS IN FOOD QUALITY AND SAFETY
 7. NANOTECHNOLOGY IN FOOD PACKAGING & PRESERVATION

課程名稱：食品科學分子生物與免疫技術

學分數：上 2

Molecular biological and immunological techniques in food science

授課教師：呂君萍

- 課程目標：
1. 學習基礎核酸及蛋白質的結構與功能。
 2. 學習分子生物技術於當代食品科學研究法。
 3. 學習食品分子生物與免疫檢測技術原理與應用。
 4. 應用網路數據資料庫分析生物分子。

課程名稱：發酵學 Fermentation Technology

學分數：下 2

授課教師：陳邦元

- 課程目標：
- 藉由課堂講授與實際操作使學生對發酵產生興趣,了解生活周邊發酵食品生產製造的原理。

課程名稱：食品毒物學 Food Toxicology

學分數：下 2

授課教師：蕭錫延

- 課程目標：
- 本課程提供研究生以其既有之食品營養學知識基礎，思考毒物在生物體內的實質意義，以及與營養素間之異同性。並且藉由在授課時

與研究生間的互動與討論過程，建立及釐清一些容易混淆或被忽略的重要概念。

The course provides graduate students who had general food and nutrition background an opportunity to understand the concept of xenobiotics in the body and its relationship with nutrients. The course will also, through mutual discussion in class, help students to establish and/or to clarify some basic concepts which are often being ignored or confused.

課程名稱：基因改造食品 Genetically Modified Foods

學分數：下2

授課教師：施養志

課程目標：1. 認識基因改造食品
2. 了解基因改造食品之檢驗
3. 了解生物技術之應用
4. 認識生技法規科學
5. 認識基因改造食品對社會的衝擊

課程名稱：畜產品加工 Meat & Poultry Processing

學分數：下 2

授課教師：陳政雄

課程目標：1. To familiarize the composition and characteristics of meat
2. To understand the necessity of meat preservation, the principles of food and meat preservation, and the various methods and techniques adopted in meat preservation.
3. To demonstrate the factor affecting meat grade and quality。

課程名稱：包裝與貯藏 Packaging and Storage

學分數：下2

課程教師：陳政雄

課程目標：Objectives:
1. to familiarize the students with the basic methods of gas and vapor permeability measurements of packaging material and packages
2. to demonstrate the relationship between the permeability of package systems and shelf life of packaged products
3. to provide understanding of the interaction of different product-package-environment systems
4. to apply simulation methods for shelf-life prediction (please review calculus)

Core Training:

1. Novelization: group project practice
2. Integrated discipline: selected newly packaging technologies
3. Internationalization: all information in English

課程名稱：穀類化學及加工 Cereal Chemistry and Technology 學分數：下 2

授課教師：蘇俊翰

- 課程目標：
1. 探討穀類的結構、化學組成，及生物活性成分。
 2. 探討儲存與加工對穀類品質的影響。
 3. 探討主要的穀類加工單元操作與技術。
 4. 探討常見穀類產品的生產方式。

課程名稱：醣化學-英 Chemistry of Carbohydrates

學分數：下 2

授課教師：蘇俊翰

- 課程目標：
1. 了解醣類的主要分子結構、特性和應用。
 2. 探討不同類型機能性醣類的化學結構與功能。
 3. 了解多醣混合系統中的交互作用。
 4. 探索澱粉和親水膠體的應用。
 5. 探討醣類的分析方法。

課程名稱：食品科技橋接實習

學分數：下 12

Corporate Bridge Internship in Food Science

授課教師：蔡宗佑

- 課程目標：
1. 透過實習過程協助學生了解產、官、學界之運作與現況，將理論與實務相連結，增進未來就業能力與機會。
 2. 培養學生獨立自主、團隊合作之精神，並建立良好人際關係，累積就業基本智能。。

三、輔仁大學學生選課辦法

89.4.13.88 學年度第 7 次行政會議修正通過
90.7.5.89 學年度第 10 次行政會議修正通過
94.5.19.93 學年度第 2 次教務會議修正通過
95.5.4.94 學年度第 2 次教務會議修正通過
96.4.19.95 學年度第 2 次教務會議修正通過
99.4.29.98 學年度第 2 次教務會議修正通過
100.4.21.99 學年度第 2 次教務會議修正通過
101.3.8.100 學年度第 6 次行政會議修正通過
105.6.2.104 學年度第 2 學期臨時教務會議修正通過
107.11.29.107 學年度第 1 學期教務會議修正通過
110.11.25.110 學年度第 1 學期教務會議修正通過
111.11.24 111 學年度第 1 學期教務會議修正通過
112.11.23 112 學年度第 1 學期教務會議修正通過

第一條：本校為規範學生選課相關事宜，特依本校學則第十一條規定訂定「輔仁大學學生選課辦法」（以下簡稱本辦法）

第二條：學生選課，須依照各學院、全人教育課程中心、各學系（所）之相關規定及當學期學生選課須知辦理。

第三條：學生選課，以選修本班開設之課程為原則。但各系（所）另有規定或因上課時間衝突等特殊情形，經系（所）主管核可者，不在此限。

第四條：辦理選課錯誤更正期間，選修本系（所）以外之課程者，須經本系

（所）及開課單位主管核可。開課單位得因設備所限、座位不足或人數額滿等因素拒絕其選修。

第五條：學士班學生一至二學年每學期必修體育課程，但經核可抵免者，不在此限。

必修體育成績不及格或缺修者，得於任一學期或暑期重修，但一學期以修習二科為限。

第六條：學士班學生一年級每學期必修全民國防教育軍事訓練課程，但經核可抵免者，不在此限。

第七條：連續性之課程，需先修低年級之課程及格，再修高年級之課程，但特殊情形經系（所）主管核可者，不在此限。

第八條：全學年課程，未修習上學期者，不得先修下學期。但經任課教師同意及系（所）主管核可者，不在此限。

第九條：學士班學生修習學年課程，上學期成績不及格，但達 50 分（含）以上者，得續修下學期課程；50 分以下者，應經任課教師同意及系主管核可，始得續修。

第十條：辦理選課錯誤更正期間截止後，選課清單有科目衝堂者，教務處課務組得強制其保留其中一科目，退選其他衝堂之科目。

第十一條：學士班學生修習學分數，第一、二、三學年每學期至少須修習十二學分，第四學年每學期至少須修習九學分。

進修學士班學生修習學分數，一年級每學期至少須修習十學分；二至四年級每學期至少須修習九學分。

學士後學士班（三年制）學生修習學分數，第一、二學年每學期至少須修習十二學分；第三學年每學期至少須修習九學分。

學生修習其就讀院系之彈性課程且依規定完成註冊程序者，其規定修業年限最後一年不受前三項最低學分數之限制。

具「培力專班」、「學分累計制」身分之學生、延長修業年限或醫學系五年級以上學生臨床實習課程受擋修者，不受第一項至第三項最低修習學分數之限制。

學士班學生每學期修習學分數上限為二十五學分（不含醫學系）；修讀輔系、雙主修、學分學程（含微學程）、教育學程、應屆畢業生及具就學役男身分者，得超修至三十二學分。

學士班學生修讀輔系、雙主修、教育學程、應屆畢業生、具就學役男身分，或前一學期學業平均成績 80 分以上，經導師與系（所）主管輔導同意者，得超修至三十六學分。因特殊情形超修學分高於三十六學分者，須另送交所屬學院院長及教務長專案核可後，始得修習。

碩、博士班學生每學期修習學分數，由各系（所）另定之，惟修習學分數如超過二十五學分者，需經系（所）主管輔導同意。

修習學分數未達最低標準者，應由所屬系（所）了解原因後，經輔導仍未改善者，得勒令休學。

第十二條：學生選修之課程，依規定應繳交學分費、實習費或其他相關費用者，須於規定期限內繳清。

未繳清前項費用且未於選課期間辦理退選者，仍保留其選課紀錄；並依學則第十條規定，次學期不得註冊；應屆畢業生，暫不核發其畢業證書。

第十三條：學生應於選課須知規定期限內上網確認當學期選課清單，當學期有選課爭議時，均以加退選後選課清單為認證依據。清單上未列之科目，雖有上課不予承認；已列之科目未辦退選亦未上課者，成績以零分登記。未上網確認當學期選課清單者，一律以教務資訊系統電腦檔案為準。

第十四條：學生於加退選課程截止後因特殊情況，無法繼續修習課程，得申請停修。應填妥停修課程申請書，經任課教師、就讀學系所主管同意後，送交教務處辦理。

學生申請停修課程，至遲應於本校行事曆規定之學期考試開始前一個月提出。

第十五條：停修課程每學期以一科為限。但情況特殊者檢附證明文件經任課教

師、就讀學系所主管同意及教務長核准者，不在此限。

停修後碩、博士班學生修習科目不得少於一個科目(含論文)；學士班學生修習學分總數不得少於九學分，進修學士班學生修習學分總數不得少於六學分，惟曾修習彈性課程之學士班學生修業年限最後一年及延長修業年限之學士班學生，停修後至少仍應修習一個科目。

具「培力專班」、「學分累計制」身分之學生停修後得不受第二項之限制。

第十六條：停修課程仍須登記於該學期成績單及歷年成績單，於成績欄註明「停修」。停修課程學分數不計入該學期修習學分總數。

第十七條：依規定應繳交學分費(學分學雜費)之課程停修後，其學分費(學分學雜費)已繳交者不予退費，未繳交者仍應補繳。

第十八條：各學系(含所、學位學程)應制訂選課輔導辦法，經層級課程委員會審議通過後，提交教務會議核備。

各學士班選課輔導應規劃就學役男休學後復學之學習銜接輔導方式，並由導師、主任針對學生入伍服役後復學(包括若發生中途驗退或停役情形)提供選課輔導、課程銜接及學習輔導等協助。

第十九條：本辦法未規定者，悉依本校學則及有關規章辦理。

第二十條：本辦法經教務會議通過後，自發布日施行，修正時亦同。

四、輔仁大學食品科學系學生選課輔導辦法

101.4.26.100 學年度第 2 次教務會議通過

101.11.22.輔仁大學 101 學年度第 1 次教務會議核備

1. 依據「輔仁大學學生選課辦法」第十八條規定，訂立「輔仁大學食品科學系學生選課輔導辦法」。
2. 本系以協助學生「自主學習」為課程結構規劃與選課輔導之核心理念，學生為學習主體，透過老師的協助選課，並學習對自己的選擇負責。
3. 大學部學生應於「大學入門」課堂上充分了解本系之課程理念與內容，並由大學入門任課教師統籌規劃，邀請全系專任老師及助教參與選課輔導，並於入學後第一學期結束前規劃完成「選課計畫書」，作為日後排課與學生選課之依據。
4. 研究所碩士班學生應於「碩士新生座談會」中瞭解課程及修業程序，在指導教師及所導師的協助下完成「選課計畫書」，每學期註冊時更新「修業記錄表」。
5. 教師*輔導選課內容，包括：
 - A. 課程與「選課計畫書」之規劃及確定（選課宜配合生涯規劃、興趣、就業、升學與志向等）
 - B. 選修課程學分數
 - C. 重補修課程安排
 - D. 提醒學生及時完成各種畢業條件
 - E. 協助學生解決其它選課相關之問題

*學士班為導師及輔導助教，碩士班為指導教授
6. 教師*必須在每學期實施預選時輔導學生依「選課計畫書」選課，必要時邀請授課教師親臨班級做課程說明。學生選課預選單交輔導助教彙整送導師或指導教授同意後，選定次學期之應修課程，且選課預選單必須經導師或指導教授簽名方為有效。
7. 每學期選課作業開始時，由系辦公室在網路選課系統開放前依據學生之選課預選單直接代入本系所開必修及部分選修課程，學生應於系統開放後先行確認代入資料是否正確，並依照預選單確實加選其它課程；輔導助教需輔導學生依據選課預選單確實選課。
8. 若有選課人數不足或其他影響開課及排課之因素時，系辦公室可協調個別學生修正其預選單。
9. 學生於就學期間可依個人興趣志向之改變修改「選課計畫書」，學士班導師須於每學年第二學期輔導並確認學生的修正，記錄在「導師輔導系統」。
10. 本辦法經層級課程委員會審議通過，教務會議核備後公布施行。修正時亦同。

輔仁大學食品科學系學生選課計畫書

學號		入學日期	年	月	☐ 大學部 ☐ 碩士班 組別：_____ ☐ 博士班 組別：_____					
姓名		填表日期	年	月		日				
手機		聯絡電話								
E-mail										
學習目標										
課程選修計畫										
年級	學期	校定必修		院、系定必修必選修		系內選修		其他選修		當期學分總計
		課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱 (請註明開課系級)	學分數	
一	上									
	下									
二	上									
	下									
三	上									
	下									
四	上									
	下									
總學分										
填表人簽名				輔導教師(含助教)簽名				系主任簽章		

備註：本表電子檔請在 <http://>

下載，欄位可依需要自行調整。

五、輔仁大學食品科學系修業規則

100.11.11. 100 學年度第 2 次系務會議訂定通過
101.3.21. 100 學年度第 2 學期院務會議審議通過
101.4.26. 100 學年度第 2 次教務會議審議通過
101.11.22. 101 學年度第 1 學期教務會議修正通過
104.1.14 103 學年度第 3 次系務會議修正通過
104.5.14 103 學年度第 2 學期教務會議修正通過
107.1.17 106 學年度第 3 次系務會議修正通過
108.12.11 108 學年度第 1 次臨時系務會議修正通過
109.3.18. 108 學年度第 2 學期院務會議審議通過
109.4.30 108 學年度第 2 學期教務會議修正通過
113.4.25 112 學年度第 2 學期教務會議修正通過

第一章 通則

第一條 本規則依據輔仁大學（以下簡稱本校）學則第四十條規定訂定之。

第二章 學士班

第二條 本校食品科學系（以下簡稱本系）畢業應修之課程、學分數及學科學習能力檢測規定如下：

一、校訂必修課程

導師時間，每學期必修 0 學分，直至畢業學期為止。

二、全人教育必修課程

（一）修滿全人教育核心課程 8 學分。

（二）修滿基本能力課程 12 學分。

（三）修滿通識涵養課程 12 學分。

三、系訂專業課程

（一）修滿專業必修課程 70 學分。

（二）選修課程中包含本系專業選修課程至少 10 學分。

（三）需修畢本系以英語授課的專業課程 4 學分。

四、畢業學分數

為全人教育必修課程（含核心、基本能力及通識涵養課程）、系專業必修課程及選修課程三者之學分數，至少 128 學分。

五、學科學習能力檢測

學生須通過資訊學科學習能力檢測，其執行方式及標準依「輔仁大學學生基本素養培育與檢測實施辦法」辦理。

第三條 每學期結束前（原則訂於期中考後實施），預選下學期專業課程。學生在選課前應確實瞭解各科內容，若有問題應徵詢導師之意見，經助教及導師輔導後選定次學期之應修課程。預選課程選定後不得任意更改，若有重補修或其他特殊原因，需要加選或退選，必要時需提交報告書經輔導助教、導師、系主任同意，始得改選其他科目。

第四條 選修專題研究學生，須依「食品科學系學生選修專題研究辦法」申請，經專題研究指導老師同意方得以選該課程。

第五條 選修課以滿十五人為開課原則，第一次選課不滿十五人科目開放第二次選課，第二次選課後如果人數仍未達十五人，則該科不開課。

第六條 各班學分限制：學士班學生每學期至少須修習十二學分，惟修業年限最後一年，每學期至少須修習九學分。

學生於加退選課程截止後，因特殊情況無法繼續修習課程，得依本校學生選課辦法相關規定申請停修課程，其每學期應修之最低學分數依該辦

法之規定辦理。

第七條 本系開授正課及實驗課之科目，必須正課及實驗課皆修畢及格，始取得學分；選修食品科技專業實習學生，必須修過食品科技專業實習講座。

第八條 選修科目只可低修不准高修，轉學生及有特殊情況者，經系主任同意，可以彈性處理。

第九條 必修科目之重補修，必須科目名稱相同、學分數相等或更高方予採認，名稱相似、內容相類之科目，必須以簽呈方式呈報任課教師、系主任、院長及教務長以專簽報請註冊組備核方予採認。

第十條 大四上學期由學生親自確認自己所修課程，是否已經修畢所有應修之必修及選修科目、並且是否達到畢業總學分，如有未達，應立即重修或於次年度延修完畢，始取得畢業資格。

第三章 碩士班

第十一條 本系碩士班畢業應修之課程、學分數規定如下：

一、修滿專業必修（含專題研討 4 學分及論文 6 學分）課程 10 學分。

二、專業選修課程至少 20 學分。

三、畢業學分數為專業必修及選修課程二者之學分數，至少 30 學分。

四、抵免碩士班課程依照「輔仁大學學生抵免科目規則辦理」及可抵免的課程以目前本系大四及碩士班合開的選修課程為主。

第十二條 本系碩士班研究生須具備入學必備課程（見附件），若有缺科目或專業科目入學成績未達一定標準者，須依系務會議之規定補修或重修。

第十三條 本系碩士班於入學第四學期須在專題研討課程發表論文全部成果，並參加論文壁報競賽。

第十四條 每學期結束前（原則訂於期中考後實施），預選下學期專業課程，預選單須經指導教授簽名。正式選課時學生須按預選課程正式選課，若研究生欲加退選課程，須經指導教授和系主任同意。

第四章 附則

第十五條 本規則未盡事宜，依輔仁大學學則及相關規定辦理或提系務會議討論決定。

第十六條 本規則經系務會議、院務會議及教務會議通過後公布施行。修正時亦同。

六、教務辦法

壹、註冊及電腦網路選課

1. 學生應依照每學期公告之學生註冊須知辦理。每學期始業時依學校規定的繳費時間前，繳各費及數額，於每學期學期結束前公告次學期註冊須知。
2. 本校學生註冊，無需到校辦，於規定時間內辦妥有關應辦之手續，經審核無誤者，及完成註冊程序。手續不全、逾期辦理或未辦理者，均需親自持註冊程序單至校補辦註冊登錄。
3. 學生依照預選之課程名單，於相關規定時間內上網選課，分網頁選填志願（全人教育通識課程及體育興趣選項）、網路初選、網路加退選，並於規定內上網確認選課清單，逾期辦理者視同放棄選課。

貳、體育選課

1. 大一、大二學生每學期必修 1 門 0 學分體育課程，共須修畢 2 門大一體育(AT-00)及 2 門「大二體育(ATP2)」始達畢業資格。(一般科系學生及交換生勿選末碼為 W.X.Y.Z 體育系專業術科專班)；不同學期但課程名稱、老師、時段相同，均可採計。
2. 持身心障礙手冊或醫生診斷證明學生：請選體育特別班(ATP0)，於第一次上課須繳驗證件給授課老師，課程可認抵 AT-00 或 ATP2。
3. 大一學生：上、下學期僅能修一門 AT-00(必修代入)。
4. 大二(含)以上學生，若需重補修 AT-00，每學期仍僅能修一門 AT-00，但可同時修 1 門大二體育(ATP2)。
5. 大一、大二體育必修 0 學分課程，不得以 ATP3 (1 學分) 選修課程補修替代。

參、本系加退選及錯誤更正

1. 開學第一天學生應自行上網至選課清單查看課程，確實核對所選科目是否正確。
2. 辦理加退選者：
 - A. 於網路加退選時間上網辦理（包括重補修課程、全人課程等）。
 - B. 於輔導助教規定之截止日前，親自交至輔導助教確認並彙整(加、退選外系科目者需先經外系主管同意蓋章，方予採認●先送系辦)。
3. 特殊原因需要變更選課科目者：
須檢呈報告書或簽呈經導師、系主任之核准方得辦理。
4. 網路加退選後，上網確認「當學期選課清單」(自查詢網路加退選選課結果起至辦理選課錯誤更正截止期間)：
 - (1) 選課錯誤更正截止日前請務必上網檢視當學期選課清單是否正確，如有問題，應立即洽系所辦公室及教務處課務組辦理。
 - (2) 選課錯誤更正截止日後，始發現當學期選課清單與欲修讀科目

(含班組別)紀錄不符時，不得藉以再辦理加退選。

(3) 當學期若發生選課爭議問題，均以網路選課清單為認證依據，事後不得要求更改(例如選課清單上未列之科目，雖有上課不予承認；已列科目未辦退選，成績以零分登記……等。)。事關同學之權益，請務必上網確認選課之最後結果，如未上網確認「當學期選課清單」者，一律以教務資訊系統電腦檔案為準。

5. 針對有辦理人工加退選之學生，務必於加退選時間內至系辦領即時加退選清單填寫清楚簽名後，繳至系辦，若為外系課程需至外系辦理。
6. 該學期若發生選課爭議問題，一律以教務資訊系統電腦檔案為準，事後不得以任何理由要求更改，(例如某科未退選致使老師給零分，或某科有上課但未上網加選，致使電腦選課檔內無此科資料等等)。

伍、課務組相關規定 <http://www.course.fju.edu.tw/> 學生選課辦法

1. 已註冊而未選課者，經通知或公告限期補選，逾期而仍未辦理者應令退學。
2. 日夜間部學生自二年級起，得經原學系、開課學系、教務處及夜間部之共同核准越部修習之。但該學科之科目名稱及學分數必須相同。
3. 學生越部選修之課程，每學期最多不得超過該學期所修總學分三分之一(不含教育學程學分)。
4. 已修及格之科目，不得再重複修習，重複修習者，該科學分不予承認。
5. 系、所之間互選科目者，須經系所主管簽註同意，否則所修學分不予承認。
6. 學生因轉學、轉院、轉系或重修，在補修學分時，若各系有相關連續性之課程，則需先修抵低年級之課程及格後，再修高年級之課程，不得次序顛倒，特殊情形者，經系主任及院長會商，斟酌處理，並會教務處同意者不在此限。
7. 全學年之科目未修習上學期者，不得先修下學期，
8. 學士班學生修習學年科目，上學期成績不及格但達五十分以上者，准予續修下學期；五十分以下，應經任課教師、系主任核准，方得續修(續修申請單請向系辦公室或課務組索取)*體育、軍訓不受上列限制。
9. 開學後學生上課發現所選科目與表定時間不合而導致衝堂者，須立刻於加退選時間內上網處理。逾期末聲明者，強制退選一科。
10. 學生選課須依本校學則、學生選課辦法、當學期選課須知及各學院、全人教育課程中心、師資培育中心、系(所)規定之科目表辦理，所有選課相關規定務請詳細閱讀，並應親自準時辦理選課，以免自身權益受損。
11. 應屆畢業生欲保留輔系、雙主修、教育學程資格者，請於四下期中考後一週內，至註冊組辦理。
12. 學生最遲應於學校規定的時間內完成選課錯誤更正(含加退)，逾期不予補辦，後果由學生自行負責。
13. 依本校學則規定：「已完成註冊手續之學生，若有依規定應向學校繳納之學分費、實習費或其他費用未繳清者，次學期不得註冊；若為應屆畢業生，

則暫不核發畢業證書。」

- 14.選課期間請注意各相關開課單位及學生網路選課資訊網公告。

學生選課資訊網網址：<http://www.course.fju.edu.tw/>

全人教育課程中心網址：<http://www.hec.fju.edu.tw>

體育室網址：<http://peo.dsa.fju.edu.tw/>

各院系所網址：<http://www.fju.edu.tw/academics.jsp>

- 15.若全人教育課程修正架構，有關該類課程之選課變革說明務請詳閱學生選課須知及全人教育課程中心網站相關說明，以免影響畢業。

- 16.應屆畢業生選課時，應特別注意核算畢業總學分及應修之必修課程是否不足或遺漏，以符合畢業資格。

- 17.學生於選課錯誤更正截止日後，如因特殊情況，無法繼續修習課程者，得申請停修，惟停修課程每學期以一科為限，且至遲應於本校行事曆規定之學期考試開始前一個月提出。

(1)學生申請停修，應填妥「停修課程申請書」(自教務處網頁/表單下載/課務項下下載)並經任課教師、就讀系所主管同意。(本校停修申請並非無條件之棄修、棄選，學生應詳閱修讀科目之課程大綱、上課相關規定並經任課教師、就讀學系所主管同意後始得辦理。)

(2)請務必配合每學期受理停修課程申請截止時間。

- 18.已完成選課之科目並不會因未繳清學分費、實習費或其他費用(含學分學程、輔系單獨開班)而註銷該科目選課紀錄，如不欲修習請於網路加退選期間(至遲應在錯誤更正截止日前)辦理退選，以免影響當學期成績及次學期註冊或畢業離校。

- 19.同學於各階段選課時應善盡責任，多次仔細上網核對選課清單，至遲應在錯誤更正截止日前完成當學期選課，選課錯誤更正截止日後，不接受個人疏忽為由，要求補辦加退選。亦不得以放棄輔系/雙主修/教育學程為由，於選課錯誤更正截止日後要求以人工申請方式退選相關課程。

- 20.同學欲選各系初階課程為通識時，應進入通識課程(三領域)選項中選課，始得承認為通識課；如進入各系系開課程選項中，以外系選修身份選讀系開初階課程者，其選別為「選」，不可於選課結束後要求更正選別為「通」，仍應視為選修課程。

- 21.延修生最少需選讀1門課程(含教育學程課程，學分不限)，否則視為已註冊未選課，將依本校學則予以勒令退學；碩、博士班三年級以上學生僅修論文者，仍應於「網路初選」或「網路加退選」選課階段，自行上網加選論文(至遲應在錯誤更正截止日前)，否則概依相關規定予以退學或勒休處分。

- 22.自100(一)起選課系統將對超修學分情況設限(選課學分上限為32，醫學系除外)，如果有學分超修情況，必須填寫「學生超修申請單」(需檢附歷年成績單及讀書計畫)及欲辦理人工加選之選課清單，並於完成相關

行政程序簽核後送教務處審核；受理超修學分申請作業截止時間同選課錯誤更正截止日（以送達教務處為準，逾期不予受理。）

*本辦法參照教務處及本系系務會議之規定辦理，修訂時亦同。

七、輔仁大學食品科學系「導師制實施辦法」

95.05.17 食品科學系分系會議討論

第一條 本系依輔仁大學「導師制實施辦法」訂定輔仁大學食品科學系導師制實施辦法。

第二條 導師之聘請及分配：

- 一、凡本系專任教師，均有應聘擔任導師之義務；擔任本校一、二級以上行政主管之教師任期內得以免兼導師。
- 二、本系導師於學年結束前一個月遴選，呈送院長彙轉學生事務處，由行政副校長召開審核會議通過後，呈請校長核聘。
- 三、導師遇有更調、休假、出國時，經系務會議通過後，由系主任商請其他教師接替，或自行兼代之。

第三條 導師制度之編組方式由本系經系務會議決議後實施，並將編組方式送學務處核備；但每位導師輔導大學部導生以平均分配為原則，且得視需要設置班導師代表。碩士班研究生則由各指導教師輔導。

第四條 班級導師之職責：

- 一、導師應於學校所安排之導師時間（每週三第五、六堂課），擔任該班輔導工作。
- 二、導師時間之運用應包含參加全校導師會議、院系導師會議及相關研習活動。
- 三、與學生個別談話每學期每人至少一次，另應隨機個別輔導，並運用課餘時間舉行師生座談、聯誼或其他團體活動，以增進師生情感。
- 四、導師應協助學生辦理急難救助金、急難救助金之申請及獎懲之建議。
- 五、導師應協助學生解決有關課業、生活、交友、心理及生涯發展上等問題，並輔導學生參加競賽、課外活動等。
- 六、導師應出席校、院、系導師會議暨教育部或學校辦理之導師輔導知能研習活動，以增加輔導專業知能。
- 七、協助學生事務處處理特殊及重大問題，如交通意外事故等。
- 八、其他有關學生輔導事宜。

第五條 系導師會議每學期至少召開一次。院、校導師會議每學年至少召開一次。

第六條 本系設系導師代表一人，由專任教師輪流擔任之，於每學年度結束前一個月送學生事務處彙請校長核聘。系主任負責督導該院系之導師執行輔導工作。系秘書應協助辦理系導師工作相關事宜。

第七條 系導師代表之職責：

- 一、協助系主任召開本系之系導師會議。
- 二、出席學生事務處舉辦之各項導師相關會議及研習。

三、將系導師會議紀錄送交課外活動組。

四、其他有關事項。

第八條 導師為輔導學生，得商請學生輔導中心協助。

第九條 導師於必要時得與家長聯繫，提供建議並請其配合。

第十條 為增進導師了解學生動態，學生事務遇有學生重大獎懲時，得請導師列席說明。

第十一條 導師費依其職等，每週以二小時鐘點費計算並列入基本鐘點內，每年以十二個月計，由系編入年度預算內。本系導師學分每學年有 20 學分（含碩士班所開研究輔導課程 4 學分）。

第十二條 為輔導學生活動，各系所應每學年編列導師活動費。

第十三條 導師工作之成效應納入教師教學服務考核項目中，其服務成績之評審由本系參考學生意見綜合訂定之。

第十四條 本辦法經系務會議通過，公佈後施行，修正時亦同。

八、輔仁大學學程設置辦法

90學年度第一次教務會議制訂通過

91學年度第二次教務會議修正通過

92學年度第二次教務會議修正通過

94學年度第二次教務會議修正通過

95學年度第二次教務會議修正通過

96學年度第一次教務會議修正通過

97學年度第一次教務會議修正通過

97學年度第二次教務會議修正通過

98學年度第一次教務會議修正通過

101學年度第2學期教務會議修正通過

104學年度第2學期臨時教務會議修正通過

106.04.27 105學年度第2學期教務會議修正通過

109.11.26 109學年度第1學期教務會議修正通過

111.11.24 111學年度第1學期教務會議修正通過

第一條 本校為整合教學資源並鼓勵學生跨領域學習，特訂定本辦法。

第二條 各學院(含全人教育課程中心、進修部)得共同設置或單獨設置跨領域學位學程或學分學程，共同設置之學程應共推一學院(含全人教育課程中心、進修部)為設置單位。

前項所稱學位學程，係指授予學位之跨院、系、所專業領域之課程設計及組合；所稱學分學程，係指發給學分證明之跨院、系、所專業領域之課程設計及組合。

第三條 設置學分學程，應由設置學分學程之各學院課程委員會，制定學分學程規則，提經校課程委員會審議，教務會議核備後公布施行。修正時亦同。
學分學程規則應明訂學分學程名稱、設置宗旨、課程規劃、應修學分數及修讀相關規定。

第四條 學位學程設立應依本校新設教學單位相關規定辦理。
學分學程規劃課程學分數學士班至少為15學分。碩、博士班至少為10學分。
各學院得設微學程，至少6學分以上，12學分以下。
學生修習學分學程科目學分中，至少有1/2比例之學分數不得為學生主系、所、雙主修學系及輔系之必修學分。
學位學程最低應修畢學分數及其他應遵行事項，應符合大學法及其施行細則、學位授予法及施行細則暨本校學則之相關規定。

第五條 學分學程修讀以隨班修習為原則，不另收費。修習人數達20人以上時，得申請另行開班。

學生修讀學分學程，其加修科目學分，於規定修業年限內，須另行開班者，應依照本校收費標準繳納學分費及實習費。於延長修業年限期間，依照本校學生返校補修學分實施辦法第五條之規定繳費。

第六條 學生修讀學分學程，得採申請制或認定制。
當學期在學學生自第一學年起，得檢附相關資料向各學分學程設置單位提出申請，經該單位核定通過後自次學年起修讀學分學程。
未依前項規定申請修讀學分學程，而於畢業前修畢學分學程規定應修科目與學分者，得檢附成績單以書面向各學分學程設置單位申請資格認定，經該單位核定通過後取得學分學程資格。

第七條 採申請制修讀學分學程者，於四年級第二學期加退選後仍未修畢學分學程之科目學分，應於第二學期期中考試後一週內以書面申請，經學分學程設置單位與主學系主管同意後送請教務處備查，始得保留學分學程資格，否則視同放棄學

分學程資格。學生修業年限應依本校學則相關規定辦理。

- 第八條 經學分學程設置單位核定且修畢學分學程規定之科目與學分者，由本校發給學程學分證明書。
- 第九條 修畢學位學程規定之科目與學分者，其畢業資格之審核及學位證書之發給，依大學法及其施行細則、學位授予法及其施行細則暨本校學則相關規定辦理。
- 第十條 為維持整體教學品質，教務處應依據各學程招生情形、課程規劃及教學評量等指標，定期檢討評估各學程辦理之績效，以為持續改善之依據。
- 第十一條 學分學程因故停辦時，應於一學年前提具停辦說明書，經相關層級課程委員會議及教務會議通過後停止辦理。
- 第十二條 教育學程設置辦法另訂之。
- 第十三條 本辦法經教務會議通過後，自發布日施行。修正時亦同。

****輔仁大學學生修讀學分學程施行細則**

96.12.06 96學年度第 1次教務會議制定通過
97.11.20 97學年度第 1 次教務會議修正通過
98.04.23 97學年度第 2次教務會議修正通過
101.03.08 100 學年度第 6 次行政會議修正通過
111.11.24 111學年度第 1 次教務會議修正通過

第一條：申請程序

- 一、註冊組於每年 4 月中旬公布申請修讀學分學程辦法於各系公告欄。
- 二、擬申請學分學程者，依公告規定日期，先至各學程設置單位辦公室領取申請單或至教務處網頁下載，填妥後經主系系主任簽章同意，逕交至學程設置單位辦公室彙集審核，再由學程設置單位提供教務處註冊組「學分學程新生名單」。
- 三、審查合格名單，依校曆規定之日期於各學程設置單位公告欄公布。
- 四、學生申請認定學分學程以一學程為限，學分學程修讀資格認定後一學年內不得更改。
- 五、學生選定學分學程後，得因志趣改變或其他原因，於次學年公告規定日期再依第二款之程序，改選其他學分學程，其原修學分學程科目學分符合所修學分學程科目學分之規定者，得併入所修學分學程計算。
- 六、轉學生入學後，得於當學期加退選前依規定申請學分學程。

第二條：選課

- 一、修讀學分學程學生於選課時，須依選課須知辦理，但各學分學程另有規定者，從其規定。
- 二、隨班修讀學分學程者，因主系必修科目與學分學程必修科目衝突者，得依本校選課辦法、跨學制選課辦法及選課須知規定時間內辦理。
- 三、學分學程科目退選手續，須依選課須知規定時間內辦理，學生於

選課清單上填妥退選科目，並經主系系主任及學程設置單位主管簽章同意後始得辦理。

第 三 條：學生修讀學分學程，其每學期所修主學系與學分學程科目學分及成績應合併計算，一併登載於主學系歷年成績表內，其修習不及格科目學分數已達本校學則退學規定者，應予退學。

碩、博士班學生修讀大學部學分學程，該學分學程科目成績僅作登錄，其學分與成績不計入當學期修習學分數與學期平均成績。

第 四 條：學生修讀學分學程後得申請放棄資格，於加退選截止前申請放棄者，須依規定辦理退選學分學程科目，於加退選截止後申請放棄者，不得要求塗銷其選課資料與成績。

第 五 條：學生放棄修讀學分學程，其所修學分學程科目與主系相關者，得由主系認定視同主系之應修科目，其學分並得抵充主系規定之畢業學分。

第 六 條：本細則經教務會議通過後，自發布日施行，修正時亦同。

＊ ＊ 跨領域學習：連結網址：<http://iidl.fju.edu.tw/>

九、輔仁大學學生修讀教育學程辦法

9 91.01.08 九十學年度第二次教務會議通過
91.1.25 教育部台(91)師(二)字第91008713號函核定
91.10.24 九十一學年度第一次教務會議通過
91.11.12 教育部台(91)師(二)字第91170118號函核定
94.11.10 九十四學年度第三次行政會議修正通過
95.2.24 教育部台中(二)字第0950025945號函核定
95.11.3 九十五學年度第三次行政會議修正通過
96.1.25 教育部台中(二)字第0960013524號函及
96.2.7 教育部台中(二)字第0960019427號函核定
103.1.2 教育部臺教師(二)字第1020192528號函核定
104.7.31 教育部臺教師(二)字第1040101309號函核定
105.1.12 教育部臺教師(二)字第1050001932號函核定
105.8.22 教育部臺教師(二)字第1050117008號函核定
107.6.7 教育部臺教師(二)字第1070081989號函備查
108.7.2 教育部臺教師(二)字第1080080755號函備查
109.2.12 教育部臺教師(二)字第1090008108號函備查
109.7.16 教育部臺教師(二)字第1090087069號函備查

第一章 總則

- 第一條 為提供本校在校學生修習師資職前教育課程及教育實習，本校依據師資培育法、師資培育法施行細則、大學設立師資培育中心辦法及本校學則等規定，訂定「輔仁大學學生修習教育學程辦法」(以下簡稱本辦法)
- 第二條 本校師資培育中心(以下簡稱本中心)經教育部核准以培養中、小學專業教師為目標。
- 第三條 本校開設之中等學校師資類科教育學程(以下簡稱中等學程)及國民小學師資類科教育學程(以下簡稱國小學程)，每學年之班級數及招生名額依教育部核定之師資培育名額為準。
為兼顧中小學師資需求、學生申請修習意願、本校的特色系所、修習機會的公平性及教育學程開課資源等因素，中等學程每學年各學科或各專長領域別之招生名額由本校師資培育委員會(以下簡稱師培會)考量師資供需決定。
師培會設置要點，包括組織、職掌及開會方式等，另訂定之。
- 第四條 本校修習教育學程之師資生，如欲取得合格教師證書，應修畢師資職前教育課程、通過教師資格考試以及修習教育實習成績及格。
師資職前教育課程包括普通課程、專門課程及教育專業課程。

第二章 甄選

- 第五條 本校學士班二年級以上學生及碩、博士班(含在職專班)學生，得申請修習師資職前教育課程。
前項學生修習師資職前教育課程，須經甄選通過。甄選辦法由本中心另訂之，並依規定報教育部備查。
- 第六條 每年甄選作業由本中心組成招生委員會，規劃招生相關事宜，並依初審及複審二階段程序完成甄選。
前項招生委員會設置要點，包括組織、職掌及開會方式等，另訂定之。
- 第七條 學生不得同時修習中等學程及國小學程，如欲轉換學程類別，須重新提出申請並通過甄選。學生參加中等學程甄選之學科別或專長領域別應與就讀系所之專業背景相符，惟修習期間因不可歸責於己之因素，轉換學科別或專長領域別，仍須符合前揭規定。
- 第八條 原住民籍學生參加教育學程甄選，得按一般錄取標準降低總分百分之

- 二十五，其名額採外加方式，每班最多三人。考試成績未經降低錄取分數已達一般錄取標準者，不占上開外加名額。
- 第九條 已修滿主修系所畢業學分，但未通過教育學程甄選學生，不得以等待參加甄選或欲修習教育學程課程原因申請延緩畢業。
- 第三章 修習資格**
- 第十條 本校學士班及碩、博士班(含在職專班)學生，在校期間經甄選通過後，取得師資生資格，得修習師資職前教育課程，並須於公告期限內依規定辦理報到手續，逾期未辦理報到手續者，視同放棄，其名額由備取生按備取名單依序遞補。
- 惟經甄選錄取後，未能於次學期具備本校在校學生身分，且無註冊及修課事實者，取消其錄取資格，並由備取生遞補之。
- 本校學士班學生一年級起可參加甄選，但修習教育專業課程時須具二年級在校學生身分。
- 第十一條 師資生如欲放棄修習資格，須於每學期網路加退選截止日前完成申請程序，一旦放棄修習資格不得再申請恢復修習資格，且註銷資格後本校不再辦理缺額遞補。
- 第十二條 師資生於修習期間若受小過(含)以上處罰，取消其修習資格，本校不再辦理缺額遞補。
- 第四章 修業年限、學分、成績**
- 第十三條 各師資類科教育專業課程修業期程應各至少二年(即至少四學期，每學期須有修習教育專業課程事實，且不含寒、暑修)。
- 師資生未能於規定之主修學系所修業年限內修滿**師資職前教育課程**應修課程科目及學分者，得延長修業年限至多二年，但應併入大學法及其施行細則所訂延長修業年限內計算。
- 第十四條 師資生修習教育專業課程科目及學分數，不計入各學系所之畢業應修學分數。師資生若申請放棄修習資格，可選擇將教育專業課程學分依規定申請採認為系所選修學分，惟各系所另訂不得採計畢業學分者，從其規定。
- 第十五條 中等學程暨國小學程師資生每學期至少修習一門教育專業課程科目(赴海外交換學生除外)；各科成績以六十分為及格，不及格應予重修。
- 第十六條 師資生修習教育專業課程之各科成績，計入當學期學業平均成績。師資生若中途放棄師資生資格時，其已修教育專業課程學分之登錄、計算與學分費繳交事宜，依本校學生選課辦法辦理。
- 第十七條 本校非師資生在校期間經本中心同意後，得修習本中心所開放選修之教育專業課程，並依本校學則及相關規定採計學分。
- 前項本校在校生如經甄選通過為師資生後，得申請教育專業課程學分抵免，抵免學分數以該師資類科教育專業課程應修學分數四分之一為限，其教育專業課程修業期程自通過甄選後起算應逾一年以上(即至少三學期，每學期須有修習教育專業課程之事實，且不含寒、暑修)。
- 第十八條 已持有合格教師證書之教師，且經本中心甄選通過取得另一類科師資生資格，依本辦法第二十六條規定抵免或採認課程學分後，其修習教育專業課程期程至少應達一年以上(即至少二學期，每學期須有修習教育專業課程之事實，且不含寒、暑修)。

第十九條

本校辦理97 學年度(含)以後已修習師資職前教育課程而未完成教育實習課程，或依師資培育法第 12 條規定修畢師資職前教育課程採認及學分抵免。經本校審核及認定師資職前教育課程學分失效或不足者，得於本校以隨班附讀方式補修學分。隨班附讀辦法由本中心另訂之，並依規定報教育部備查。

前項補修學分之成績審核悉依本校學則、本辦法等相關規定辦理，並應於二年內完成補修及認定。收費標準及其他規定，依本校推廣教育學分班之相關規定辦理。

第五章 課程

第二十條

師資生應修習本校經教育部核備之教育專業課程及專門課程，其應修學分數如下：

一、中等學校師資職前教育課程

(一)教育專業課程應至少修習26學分(包含教育基礎課程至少6學分、教育方法課程至少8學分及教育實踐課程至少9學分)。

(二)專門課程應至少修習與採認26學分至50學分。

二、國民小學師資職前教育課程

(一)教育專業課程應至少修習36學分(包含教育基礎課程至少6學分、教育方法課程至少8學分及教育實踐課程至少15學分)。

(二)專門課程(教學基本學科)應至少修習與採認10學分。

三、中等學校及國民小學師資合流培育職前教育課程

(一)教育專業課程應至少修習40學分(包含教育基礎課程至少6學分、教育方法課程至少8學分及教育實踐課程至少19學分)。

(二)國民小學專門課程(教學基本學科)應至少修習與採認10學分。

(三)中等學校專門課程應至少修習與採認26學分至50學分。

107 學年度(含)前修習之教育專業課程採認為 108 學年度教育專業課程者，依附表之規定。

教育專業課程及專門課程之必選修科目名稱、學分數，除依教育部規定外，得依本校培育師資目標、師資、學生需要及發展特色，經教務會議審議通過，報請教育部核備後調整之。

第二十一條

教育專業課程科目之修習順序及其他選課規範，依本校學生選課辦法、經教育部核備之中等學校與國民小學師資類科教育專業課程及輔仁大學中等學校教育專業科目修習規定或輔仁大學國民小學教育專業科目修習規定等規定辦理。

第二十二條

本校師資生得依下列規定，申請跨校修習相同類科教育專業課程：

一、 本校及他校均有經教育部核定培育相同之類別及學科。

二、 應經本校及他校之同意，並依兩校之校際選課辦法及輔仁大學中等學校教育專業科目修習規定或輔仁大學國民小學教育專業科目修習規定辦理跨校修習。

三、 本校師資生跨校修習教育專業課程學分之採認，依本校學則辦理。

四、 他校師資生跨校修習教育專業課程，應由原校辦理修習、採認及抵免等相關事宜。

五、 跨校修習教育專業課程之師資生名額仍屬原校名額，並納入教育部核定之師資生名額總量內。

- 第二十三條 本校師資生符合下列規定，經本校審核通過後，由本校發給修畢師資職前教育證明書：
- 一、學士階段：依大學法之規定，取得畢業資格，並修畢師資職前教育課程。
 - 二、碩、博士階段：取得學士以上學位，並修畢師資職前教育課程。

第六章 學分費

- 第二十四條 師資生及非師資生修習教育專業課程應繳納學分費，其收費標準依本校相關規定辦理。

具延修生和研究生身份者依下列標準繳費：

- 一、純因修習教育專業課程而延修之大學部(含進修部)學生，每學期依所修教育專業課程學分數繳交學分費。
- 二、非純因修習教育專業課程而延修之大學部(含進修部)學生，其教育專業課程學分費和其他學分費分開計算，若其他學分費已達應繳全額學雜費之標準，不須再另繳教育專業課程學分費。
- 三、研究生各學期修習教育專業課程，依所修學分數繳交學分費。從研三起若所修之非教育專業課程學分數已達繳交全額學雜費之標準，不須再另繳教育專業課程學分費。

- 第二十五條 師資生修習半年全時之教育實習，應繳交四學分之教育實習輔導費。教育實習輔導地點為境外教育實習機構者，應繳交十二學分之教育實習輔導費。

第七章 學分抵免

- 第二十六條 教育專業課程學分之抵免或採計，應經本校嚴謹專業之審核(包括教學目標、課程內涵與成績要求等)，並評估修習學生資格與條件。教育專業課程學分之抵免或採計應依輔仁大學師資培育中心師資生抵免教育專業課程作業要點辦理，該要點另訂定之並報教育部備查。

第八章 教育實習

- 第二十七條 本校師資生符合本中心師資生職前研習與服務學習活動實施要點之相關規定條件，並符合下列各款資格，經本校審核通過後，始得申請修習半年全時之教育實習：
- 一、修畢普通課程、專門課程及教育專業課程，並取得修畢師資職前教育證明書。
 - 二、通過教師資格考試。
- 前項符合條件之師資生依師資培育法相關法令規定修畢普通課程、專門課程及教育專業課程，其修習半年全時教育實習之辦法，由本校依師資培育法等相關法令規定及教育部師資培育之大學及教育實習機構辦理教育實習辦法等規定另訂定之。

附則

- 第二十八條 本辦法自108年8月1日起修習師資職前教育課程之師資生適用，108年8月1日前修習之師資生得適用之。

- 第二十九條 本辦法未盡事宜，悉依師資培育法及其施行細則、大學設立師資培育中心辦法、高級中等以下學校及幼兒園教師資格考試辦法與本校學則、學生抵免學分辦法等相關規定及教育部相關函釋意旨辦理。

第三十條 本辦法經教務會議審議通過，報請教育部備查後施行。修正時亦同。

【附表】107學年度（含）以前及108學年度師資職前教育課程教育專業課程科目及學分對照表

一、【中等學校】教育專業課程科目及學分對照表

108 學年度起實施之教育專業課程			107 學年度核定之教育專業課程	
課程類別	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數
教育實踐課程	教育倫理學與實踐	2	教育倫理學	2
說明				
1. 本教育專業課程新舊課程科目及學分對照表係依據教育部「師資培育之大學辦理師資職前教育注意事項」第11條規定訂定。 2. 本表供本校107學年度（含）前取得師資生資格之在校師資生修習108學年度起實施之師資職前教育專業課程者使用。 3. 本表供107學年度（含）前取得師資職前教育專業課程學分採認為108學年度起實施之師資職前教育專業課程學分者使用。				

二、【國民小學】教育專業課程科目及學分對照表

108 學年度起實施之教育專業課程			107 學年度核定之教育專業課程	
課程類別	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數
教育實踐課程	教育倫理學與實踐	2	教育倫理學	2
說明				
1. 本教育專業課程新舊課程科目及學分對照表係依據教育部「師資培育之大學辦理師資職前教育注意事項」第11條規定訂定。 2. 本表供本校107學年度（含）前取得師資生資格之在校師資生修習108學年度起實施之師資職前教育專業課程者使用。 3. 本表供107學年度（含）前取得師資職前教育專業課程學分採認為108學年度起實施之師資職前教育專業課程學分者使用。				

十、輔仁大學學生修讀雙主修辦法

八十四學年度第九次行政會議修正通過
教育部87.05.29.台(87)高(二)字第87054372號函核定
八十九學年度第十次行政會議修正通過
九十二學年度第二次教務會議修正通過
教育部93.07.20.台高(二)字第0930089837號函核定
九十五學年度第二次教務會議修正通過
九十七學年度第一次教務會議修正通過
99.04.29 98學年度第2次教務會議修正通過
103.04.24 102學年度第2學期教務會議修正通過
103.11.27 103學年度第1學期教務會議修正通過
106.04.27 105學年度第2學期教務會議修正通過
111.11.24 111學年度第1學期教務會議修正通過

第一條：本校為適應學生之志趣，增進其學習領域及畢業後再深造或增加就業之機會，特依本校學則第四十九條規定訂定「輔仁大學學生修讀雙主修辦法」（以下簡稱本辦法）。

第二條：學士班學生，自第一學年第二學期起至第四學年第二學期止（不包括延長修業年限），得申請其他學系學士班為雙主修。但進修學士班學生僅得申請進修部其他學系為雙主修。

第三條：申請修讀雙主修學生，應在規定期間內依教務處公告申請，逾期不予受理。

第四條：學士班修讀雙主修學生，每學期修習學分數，應依本校學則第四十四條之規定辦理。

第五條：修讀雙主修學生，除應修滿主學系應修最低畢業科目學分外，並應實際修滿另一主修學系全部專業（門）必修科目學分，且不得少於四十學分，始得分別授予學士學位，另一主修學系另有規定者，依其規定。另一主修學系學分應在主系規定最低畢業學分以外修讀之。

修讀雙主修學生，除修滿另一主修學系規定科目學分外；其另訂之畢業門檻，由雙主修學系認定之。

第六條：（一）雙主修學系所修科目，應以開始修讀雙主修學年度之該系當年度入學學生之必修科目為依據。

（二）雙主修學生，其主學系應修科目不得減免，加修學系與其主學系科目關係如下者，得辦抵免：

1. 科目名稱內容相同者。
2. 科目名稱不同，而內容相同者。
3. 科目名稱內容不同，而性質相同者。
4. 科目名稱內容相同，而學分不同者。

（三）雙主修抵免科目及應修科目，由加修學系主任認定後，送請教務處審查。

第七條：修讀加修學系之科目，與主學系科目名稱相同而學分不同時，應修學分較多者，如有先修限制者，仍應依照規定修讀。

第八條：修讀雙主修學生，加修他系必修科目，致上課時間衝突者，得依本校跨學制選

課辦法或暑期班開班授課辦法辦理選課。

第九條：學士班學生修讀雙主修，其每學期所修主學系與加修學系科目學分與成績應合併計算，一併登載於主學系歷年成績表內。

第十條：學士班學生修讀雙主修後得申請放棄雙主修資格，放棄修讀之科目須依規定辦理退選，於加退選截止後申請放棄者，不得要求塗銷其選課資料與成績。

學士班學生修讀雙主修，於四年級第二學期加退選後仍未修足雙主修學系之科目學分者，應於第二學期期中考試後一週內，以書面提出申請並經雙方系主任核可後，送請教務處備查，始得保留雙主修資格，否則視同放棄修讀。

第十一條：學士班學生修讀雙主修，經延長修業年限屆滿，已達本系畢業資格，而未修畢加修學系應修科目學分者，得申請再延長修業年限一學期或一學年，若仍未修畢加修學系之應修科目學分者，則以本學系資格畢業。

第十二條：學士班學生放棄修讀雙主修，其加修他系必修科目學分已達輔系規定必修科目學分，經輔系系主任認可，得核給輔系資格；其未達輔系資格，而所修他系之必修科目與本系相關者，得由系主任認定視同本系之選修科目，其學分並得抵充本學系規定之畢業學分。

第十三條：學士班學生修讀雙主修，其加修科目學分，於規定修業年限內，須另行開班者，應依照本校收費標準繳納學分費及實習費。於延長修業年限期間，依照本校學生返校補修學分實施辦法第五條之規定繳費。

進修學士班學生修讀雙主修課程學分費收費標準，應依進修部規定繳費。

第十四條：修讀雙主修學生，申請中、英文成績單、學位證明、修業證明或轉學證明書，均應加註學位之學系名稱。

第十五條：外校修讀雙主修學生，轉學本校，如欲保留雙主修資格，必須於入學一學期後，其學期成績符合本辦法第二條之規定，始得申請修讀雙主修學位。

第十六條：本校學生凡修滿規定雙主修之科目與學分成績及格者其授予學位名冊、學位證書、歷年成績表等，均應加註雙主修名稱。

第十七條：本辦法經教務會議通過後，自發布日施行，修正時亦同。

輔仁大學學生修讀雙主修施行細則

87 學年度第10 次行政會議修正通過

89 學年度第10 次行政會議修正通過

93.05.27 92 學年度第2 次教務會議修正通過

95.05.04 94 學年度第2 次教務會議修正通過

101.03.08 100 學年度第6 次行政會議修正通過

111.11.24 111 學年度第 1 次教務會議修正通過

第一條：本細則依據「輔仁大學學生修讀雙主修辦法」訂定，自八十四學年度起實施。

第二條：註冊組於每年五月初公佈申請修讀雙主修辦法於各系公告欄。

第三條：符合申請修讀雙主修名單由註冊組提供，置於各學系秘書處，不另行公佈。

第四條：合格學生至各系辦公室取填「修讀雙主修申請書」，經主系系主任簽章同意後，由學生在規定時間內至雙主修學系申請。

第五條：學生在雙主修學系規定時間內甄試，錄取後由雙主修學系將資料送教務處註冊組複審，複審後再送至各雙主修學系公佈新生名單。

第六條：修讀雙主修學生於選課時，須將加修學系科目名稱及學分數，點選於主學系選課資料內，但各學系另有規定者，從其規定。

第七條：加修科目學分所應繳納之學分費及實習費，應於規定時間內逕繳至總務處出納組。

第八條：課務組俟選課確定後，編製加修雙主修學生名冊呈閱，並會註冊組及總務處憑辦。

第九條：學生修讀雙主修後，得因志趣改變或其它原因，再依修讀雙主修辦法第三條之程序，改選它系為雙主修。其原雙主修科目學分符合所修雙主修科目學分之規定者，得併入所修雙主修計算。

第十條：修讀雙主修學生，放棄或保留雙主修學系資格，依學生修讀雙主修辦法第十條之規定辦理之。

第十一條：本細則經教務會議通過，自發布日施行，修正時亦同。

十一、輔仁大學學生修讀輔系辦法

83學年度第10次行政會議制定通過

教育部84.09.26.台(84)高(二)字第○四七一五三號函核定

教育部87.05.29.台(87)高(二)字第87054372號函核定

89學年度第10次行政會議修正通過

93.05.27 92學年度第2次教務會議修正通過

教育部93.07.20.台高(二)字第0930089837號函核定

96.04.19 95學年度第2次教務會議修正通過

97.11.20 97學年度第1次教務會議修正通過

98.11.19 98學年度第1次教務會議修正通過

99.04.29 98學年度第2次教務會議修正通過

103.11.27 103學年度第1學期教務會議修正通過

111.11.24 111 學年度第1學期教務會議修正通過

112.04.27 111 學年度第2學期教務會議修正通過

第一條：本校為規範學生修習輔系事宜，特依本校學則第五十條規定訂定

「輔仁大學學生修讀輔系辦法」（以下簡稱本辦法）

第二條：學士班學生，符合輔系所列之條件者，自第一學年第二學期起至第四學年第二學期止（不包括延長修業年限），得申請其他學系學士班為輔系。

第三條：輔系課程應以該學系專業（門）必修科目為依據。

第四條：選定輔系者，至少應修畢輔系專業（門）必修科目二十學分。

第五條：輔系學分，應在主系規定最低畢業學分以外加修之。

第六條：：學生選修輔系應在規定期間內依教務處公告申請，逾期不予受理。

第七條：轉學生入學後，得於當學期加退選前依規定選定輔系。

第八條：學生選定輔系後，得因志趣改變或其他原因，再依第六條之程序，改選他系為輔系，其原修輔系科目學分符合所修輔系科目學分之規定者，得併入所修輔系計算。

第九條：：學士班學生修讀輔系，於學則規定修業年限最後一學年第二學期加退選後，仍未修足輔系之科目學分者，應於第二學期期中考試後一週內，以書面提出申請，並經雙方系主任核可後，送請教務處備查，始得保留輔系資格，否則視同放棄修讀。

第十條：：學士班學生修讀輔系，經延長修業年限屆滿，已達本系畢業資格，而未修畢輔系應修科目學分者，得申請再延長修業年限一學期或一學年，若仍未修畢輔系之應修科目學分者，則以本學系資格畢業。

第十一條：學士班學生修讀輔系，其加修科目學分，於規定修業年限內，須另行開班者，應依照本校收費標準繳納學分費及實習費。於延長修業

年限期間，依照本校學生返校補修學分實施辦法第五條之規定繳費。

進修學士班學生修讀輔系課程學分費收費標準，應依進修部規定繳費。

第十二條：各輔系專業（門）科目如與主系專業（門）科目相同時，不得計算為輔系學分。並應徵求輔系系主任同意，另在其它輔系專業（門）科目中，選修規定學分補足之。

第十三條：學士班學生修讀輔系後得申請放棄輔系資格，放棄修讀之科目須依規定辦理退選，於加退選截止後申請放棄者，不得要求塗銷其選課資料與成績。

學士班學生放棄修讀輔系，其所修輔系科目與主系相關者，得由主系認定視同主系之選修科目，其學分並得抵充主系規定之畢業學分。

第十四條：學士班學生修讀輔系，其每學期所修主學系與輔系科目學分與成績應合併計算，一併登載於主學系歷年成績表內。

第十五條：修滿輔系規定之科目與學分且成績及格，取得輔系資格者，其授予學位名冊、歷年成績表及學位證書等應加註輔系名稱。

第十六條：修讀輔系之學生，轉學時，其轉學證明書、修業證明書或成績表均予加註輔系名稱。

第十七條：本辦法經教務會議通過後，自發布日施行，修正時亦同。

輔仁大學學生修讀輔系施行細則

86 學年度第 8 次行政會議修正通過

87 學年度第 10 次行政會議修正通過

89 學年度第 10 次行政會議修正通過

93.10.28 93 學年度第 1 次教務會議修正通過

95.05.04 94 學年度第 2 次教務會議修正通過

96.04.19 95 學年度第 2 次教務會議修正通過

97.05.01 96 學年度第 2 次教務會議修正通過

101.03.08 100 學年度第 6 次行政會議修正通過

111.11.24 111 學年度第 1 次教務會議修正通過

第一條：輔系認定程序：

（一）學生認定輔系，其認定日期依校曆之規定，逾期不受理。

（二）擬認定輔系者，先至各系辦公室領取申請單，填妥後，經本系系主任簽章同意，逕交輔系辦公室彙集審核，再由輔系連同「輔系新生名單」送註冊組複審。

（三）審查合格名單，依校曆規定之日期於各輔系公告欄公佈。

（四）學生不得同時認定兩個輔系，否則取消資格。認定時，如不合所認定輔系之資格規定者，在本處指定之時間改選其他輔系。

- (五) 輔系認定後一學年內不得更改。
- (六) 認定人數達廿至廿五人，即行單獨開班，不足規定人數時，可隨班修讀，如因故不開班時，可於公告名單後兩天內至教務處註冊組辦理改認定手續，逾期不受理。

第 二 條：輔系註冊：

- (一) 輔系註冊必須於規定日期內辦理。
- (二) 未認定者，不得參加輔系註冊。
- (三) 輔系註冊時，應按已認定之輔系辦理，不得更改。
- (四) 輔系註冊時，須將輔系所選之科目、學分一併選定，並同時向總務處出納組繳費，尚未繳清者，次學期不得註冊；若為應屆畢業生，則暫不核發學位證書。

第 三 條：輔系選課：

- (一) 三、四年級學生隨班修讀輔系者，因主系必修科目與輔系必修科目衝堂，得於學校規定時間內，依本校學生跨學制選課辦法辦理選課。
- (二) 輔系可退選，但不退費。若因重複選課、誤繳學分費及非因學生之錯失者，得申請退費。
- (三) 輔系退選手續，按校曆規定日期內辦理（與本系退選日期同），學生於清單上填妥退選科目，並經本系系主任及輔系系主任簽章同意後繳回主系。
- (四) 輔系學生重修或補修之課程係隔年開班者，可經輔系系主任同意，在該系所開設課程內選修之。
- (五) 輔系上課時間原則上排於每週一、三、五第七、八節，考試時間亦同。

第 四 條：本細則經教務會議通過，自發布日施行，修正時亦同。

十二、食品科學系學生選修「專題研究」辦法

97.03.28 九十六學年度第 3 次系行政會議修正通過

一、規定

本系大學部學生三年級上學期結束，可以申請選修「專題研究」課程，進入專任教師研究室，從事研究工作之學習，修業時間為一年（三年級下學期及四年級上學期），下、上學期各給予一學分。

名額分配每位專任老師四名，需超收的老師須等其他老師之名額確定，有餘額後，再決定錄取備取的學生，每研究室仍以不超過六名為原則。

受理登記時間由系辦公室統一公佈，有興趣從事研究工作的學生，請於登記時間內與指導老師面談，決定是否錄取。

錄取學生申請表請繳交指導教授收回。

「專題研究」學生並應於學年結束後，提出書面及口頭報告，經指導老師評定及格始取得學分。

二、程序及作業時間【請於規定的時間內作業】

1. 上屆論文生口頭報告。	
2. 轉交 學年度專題研究心得報告單給欲選擇研究室之負責老師。	
3. 與指導教授面談，決定是否錄取。	
4. 到系辦公室拿申請表，填妥送交指導教授。	
5. 將申請表繳回系辦公室統計。	
6. 決定備取學生。	
7. 進入老師研究室從事研究學習工作。	大三第 2 學期結束的寒假或大三學期第 2 學期初開始至大四第 1 學期學期結束共一學年。 學年結束，共一學年
8. 提出書面和口頭報告。	第一學期期中考後(12 月初)之星期三導師時間。

十三、輔仁大學食品科學系食品科技專業實習暨食品科技橋接實習辦法

101 年 9 月 26 日 101 學年度第 1 次系務會議討論修訂
103 年 11 月 12 日 103 學年第 2 次系務會議修訂通過
104 年 6 月 22 日 103 學年第 6 次系務會議修訂通過
107 年 1 月 17 日 106 學年第 3 次系務會議修訂通過
108 年 1 月 9 日 107 學年第 3 次系務會議修訂通過
108 年 9 月 4 日 108 學年第 1 次系務會議修訂通過
112 年 11 月 1 日 112 學年度第 1 次系務會議修訂通過

一、實習目標

1. 透過實習過程協助學生了解產、官、學界之運作與現況，將理論與實務相連結，增進未來就業能力與機會。
2. 培養學生獨立自主、團隊合作之精神，並建立良好人際關係，累積就業基本智能。

二、實習單位

實習單位須經產業實習委員會或其授權之審查小組審查後，始得以安排學生實習。

實習單位包括：

1. 由食品科學系（以下簡稱本系）安排分發之實習單位，包括產業界、政府單位及學術研究單位等。
2. 自行辦理實習生徵選之實習單位，由實習單位自行甄選。
3. 學生自行尋找之實習單位，由本系正式行文該單位。

三、任課教師及輔導助教

任課教師及輔導助教需適時與實習單位進行聯繫或訪視，掌握學生實習狀況。

四、申請資格及流程

1. 申請前，學生必須先完成下列前置作業，徹底瞭解後，再依自己的興趣選擇適性之實習單位，並至輔導助教處填寫實習志願調查表；未參與前置作者，將喪失實習申請資格。
 - 1) 選修食品科技專業實習學生，必須修過食品科技專業實習講座始得提出申請。
 - 2) 參與上屆實習同學的實習成果發表會。
 - 3) 參閱實習單位的實習內容規劃及上屆實習同學的書面報告，包含實習安排、內容及心得。
2. 由任課教師及輔導助教視當年度時程公告之，學生須備齊相關資料向本系輔導助教提出實習申請。

五、實習時間

1. 食品科技專業實習

每年暑假七月至八月，實習時間依實習單位規定安排。

2. 食品科技橋接實習

每學年第一或第二學期，每周實習天數以不影響實習學生修習必修科

目為原則，依實習單位與本系協調後訂定。

六、分發原則

依實習單位之要求、學生志向、成績及參與前置作業狀況等由本系進行甄選與分發；分發原則由任課教師訂定。

七、實習作業

1. 學生須依實習單位之規定繳交作業或參與口頭報告。
2. 學生須按時填寫實習週報，經實習主管審閱後，定期以 E-mail 寄交本系輔導助教。
3. 依本系「食品科技專業實習」或「食品科技橋接實習」課程規範，定期參與發表會及繳交課程報告。

八、實習學分

經分發確認參與實習，實習學生需於指定學期選修「食品科技專業實習」或「食品科技橋接實習」，選修課程將由本系自動鍵入，凡實習期間中斷者，由任課教師及輔導助教與實習單位及實習學生進行瞭解與協調，協調結果提送產業實習委員會討論及決議，並送交系務會議備查。

1. 食品科技專業實習：完成全程實習，成績及格者始能獲得學分，實習一個月獲得三學分，實習兩個月獲得六學分。
2. 食品科技橋接實習：完成全程實習，成績及格者始能獲得十二學分。
3. 成績評量
 - 1) 實習單位：評分占總成績 60%，評分項目由任課教師訂定並提供實習單位評分。
 - 2) 本系任課教師：評分占總成績 40%；其中含實習週報、書面報告、口頭報告及任課教師訂定之評分項目。

九、實習津貼

本系實習為有學分之校外專業實習，以不支薪為原則；如實習單位有提供相關津貼(包括工資、薪金及按計時、計日、計月、計件以現金或實物等方式給付之獎金、津貼及其他任何名義給予之金錢均屬之)依實習合約議定之。

十、實習守則

1. 所有參與實習之學生一律參加意外保險。
2. 實習期間之食宿、交通等費用，由學生自理。
3. 實習期間應遵守實習單位之一切規定，如有任何問題，請先與實習單位溝通，並知會任課教師、助教或系秘書處理。如擅自中途退出，經查證屬實，違者除以零分計外，並送產業實習委員會議處，並送交系務會議備查。

十一、本辦法經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

十四、國家科學及技術委員會補助大專學生研究計畫作業要點

111 年 7 月 28 日科會綜字第 1110048674 號函修正

一、國家科學及技術委員會（以下簡稱本會）為提早培育儲備基礎科學、應用科學、人文社會科學之優秀研究人才，鼓勵公私立大專院校學生執行研究計畫，俾儘早接受研究訓練，體驗研究活動、學習研究方法，並加強實驗、實作之能力，特訂定本要點。

二、申請機構（即指導教授任職機構）須為依本會受補助單位申請作業要點，經核定納為本會補助單位者。

三、申請研究計畫之學生及指導教授之資格如下：

（一）學生：已獲得指導教授承諾指導研究，學業成績優良，且須具

備下列資格之一者：

1. 公私立大學院校二年級（含學士後學系一年級、科技大學或技術學院二年制一年級）以上在學學生。但不包括碩士班及博士班研究生。

2. 公私立專科學校五專制三年級以上或二專制一年級以上在學學生。

（二）指導教授：

1. 符合本會專題研究計畫主持人資格，且願意提供研究設備（含儀器設備及圖書設備等）指導學生從事研究工作者。但曾指導學生執行本項研究計畫而未繳交研究成果報告者，不得擔任指導教授。

2. 指導教授每年度以指導二位學生為限。

同一件計畫僅限一位學生提出申請，每位學生同一年度以申請一件計畫為限。

學生曾執行研究計畫未繳交研究成果報告者，不得再次提出申請。學生及指導教授除應符合第一項資格外，其相互間不得有配偶或三親等以內血親、姻親之關係。

四、申請機構應依本會規定之期限提出申請，逾期不予受理。

五、研究期間自每年七月一日起至次年二月底止，計八個月。

六、研究計畫範圍為學生自發性研究構想之嘗試性題目，該題目須與指導教授專長相符。

七、學生及指導教授應至本會網站線上製作下列文件後，將申請案送至申請機構，經申請機構審核通過後送出，並造具申請名冊函送

本會申請；文件不全或不符合規定，經限期補正逾期未完成補正者，不予受理：

- (一)大專學生研究計畫申請書。
- (二)指導教授初評意見表。
- (三)指導教授個人資料表(含近五年著作目錄)。
- (四)學生歷年成績證明。

八、補助經費項目：

- (一)研究助學金：每位學生每月新臺幣六千元，八個月計新臺幣四萬八千元。
- (二)耗材、物品、圖書及雜項費用：依研究計畫實際需要擇優補助，每一計畫最高以補助新臺幣二萬元為限。

九、研究計畫之審查方式、審查重點及審查作業期間如下：

- (一)審查方式：依本會研究計畫審查機制及審查委員遴選作業要點規定辦理。
- (二)審查重點：包括研究主題之重要性、研究方法及步驟之可行性、學生相關學科成績、指導教授學術研究及指導能力等。
- (三)審查作業期間：自申請案截止收件之次日起四個月內完成，並核定公布；必要時，得予延長。

十、研究計畫經本會核定補助後應確實執行，除特殊情形並於執行期間內檢具相關資料報經本會同意者外，均不得變更。

學生因資格不符或因故無法執行研究計畫，或指導教授因資格不符或因故無法指導研究計畫而辦理計畫註銷或終止者，申請機構應即停止核發計畫補助經費，並將剩餘款項繳回本會。

十一、研究計畫之補助經費請款事宜依本會核定通知函規定辦理。

十二、學生應於計畫執行期滿後一個月內，至本會網站線上繳交研究成果報告；繳交報告時，須經指導教授確認，逾期繳交及經本會同意註銷或終止計畫仍繳交之報告，不列入研究創作獎之評獎範圍，研究成果報告至遲須於計畫執行期滿後三個月內完成線上繳交。

研究成果報告，應供立即公開查詢，但涉及專利、其他智慧財產權、論文尚未發表者，得延後公開，最長以計畫執行期滿日起算二年為限。其延後公開完整報告者，應繳交可立即公開之精簡報告。延後公開期滿後，完整報告將自動公開。

十三、研究成果報告經審查後評定為成績優良而有創意者，由本會頒發研究創作獎。

- (一)獲獎人數每年以二百名為限。
- (二)獲獎學生由本會頒發獎金新臺幣二萬元及獎狀一紙，並頒

發獎牌一座予其指導教授，以資表揚。

(三)獲獎人名單自研究成果報告繳交截止收件之次日起三個月內完成，並核定公布。

十四、申請機構應於計畫執行期滿後三個月內檢附大專學生研究計畫收支明細報告表一份函送本會辦理經費結報，如有結餘者，應如數繳回。

申請機構對補助款項之各項支用單據，應依政府支出憑證處理要點規定辦理，並按補助項目，整理審核裝訂成冊，依有關規定妥善存管備查，本會得派員或陪同審計人員前往實地查核，如發現未依規定妥善保存，致有毀損、滅失等情事，依情節輕重酌減嗣後補助款或停止補助一年至五年。

十五、申請機構未依規定期限辦理經費結報或繳交研究成果報告，經本會催告仍未完成結案者，本會得追繳該計畫補助經費或於申請機構下期計畫所撥款項內將未結案之補助經費扣除。經費結報或研究成果報告不合規定，經本會限期改正，屆期不改正者，亦同。

十六、其他注意事項如下：

(一)申請機構應切實審查學生及指導教授之資格是否符合規定及線上申請文件是否完備，符合規定始得造具申請名冊，並經有關人員簽章。

(二)指導教授任職機構與學生就讀學校不同者，學生須獲得就讀學校系主任同意，始得申請。

(三)研究計畫之構想、執行或成果呈現階段涉有違反學術倫理情事者，依本會學術倫理案件處理及審議要點規定處理。

十七、本要點未盡事宜，準用本會補助專題研究計畫作業要點相關規定辦理。

十五、大四專題討論上課須知

一、課程目標

1. 引導學生逐步進行大四下專題報告的準備工作，包括文獻選讀、題目訂定、大綱架構、摘要撰寫等。
2. 觀摩研究生的專題討論口頭報告，以學習口頭報告的呈現方式，包括報告內容、演講技巧與表達方式、台風、圖表製作、工具運用等。

二、選定題目及撰寫摘要

期中考前：由任課教師排定工作進度，指導學生選定3篇英文研究期刊論文，並須聆聽研究生的專題口頭報告一次，並參與內容討論。

期中考後：須聆聽研究生的專題口頭報告兩次及參與討論，並與任課教師排定時間，討論選定3篇研究著作之適當性後，熟讀後進行訂定題目、擬定大綱與撰寫摘要等指定工作，為學期評分內容。

1. 選定題目：

- 1) 研究著作題材之選擇應具吸引力符合目前趨勢、生動活潑，且儘可能具創新與實用性，並使聽眾能從該演講獲得一些新知。研究著作請選擇近五年內 **(2015 年 1 月之後)** 發表之食品科學相關領域 **SCI 期刊之文獻 3 篇**，此科學文獻須是原始的英文期刊研究論文 (Original Research Article)，綜論文章 (review) 等不符合此規定，且論文不可與先前學年中曾報告之任何文獻相同。仔細研讀 3 篇是否為同一主題且適合自己程度，經任課教師同意後自行整理其內容彙整擬出一個適當的中文題目與報告大綱，以利後續摘要之撰寫。
- 2) 於約定時間與任課教師討論報告題目與大綱，並針對文獻內容給予 3-5 題問答測驗做為成績之評定，題目或文獻不適者須重新修正直到通過。若有同學選定相同文獻與題目時請先自行協調，若無法協調將由任課教師與同學們協商決定。

2. 撰寫摘要：

- 1) 須就科學文獻內容綜合整理，撰寫一份約 300-500 字中文摘要，其內容應包括：
 - i. 主旨(主題之重要性、目的、探討之方向)；
 - ii. 依 3 篇文章內容細分大綱、分項，並說明結果與討論；
 - iii. 主要的結論。
- 2) 摘要須打字列印，有特殊科技專有名詞需附 (原文列出)，如無法找到翻譯時，方可只用原文列出。
- 3) 摘要下方應列出主要的英文文獻至少 3 篇，格式依 **Journal of Food Science** 規定。
- 4) 摘要格式如 TronClass 上之範例格式。

食品科學系 A 組 大四專題討論	
題 目	講員:
	日期:
摘要內容	
參考文獻	

備註：下學期加附英文摘要。

(三)排定專題討論口頭報告順序

- 1) 於 **2020-xx-xx** 由同學親自抽籤方式排定下學期專題演講之順序(請假未出席者將由任課教師代抽)。
- 2) 時間與題目一經決定，不得任意更換。特殊原因且經任課教師同意者除外。

三、聆聽與觀摩研究生口頭報告

1. 應注意演講內容，包括目的、主題、實驗設計特點、材料方法、結果和結論等。
2. 學習演講技巧、表達方式、圖表製作、善用各種視聽器材等；學習如何進行一場精彩、有內容，清楚表達一主題之學術演講。
3. 報告記錄：**(於課後立即繳交)**
每次聽取研究生之專題討論報告需撰寫摘要報告，內容包括四個部份：
 - 1) 就演講內容的重要性作一簡單扼要敘述(第一段)，
 - 2) 就演講呈現的結果加以敘述(第二段)，
 - 3) 就演講結論加以敘述，並就演講者對結果與討論之說明及整體之表現作一綜合性優缺點評論(第三段)，
 - 4) 提出你對演講內容的看法跟疑點(第四段)。

四、成績計算

選題 20% 摘要 50% 聽演講書面報告 20% 其他 10%。

五、注意事項

1. 本年度上課同學報告之文獻清單及電子檔預計於 **2020-10-xx** 公告於 TronClss，屆時請同學上網確認是否有同學選定重複的文獻。
2. 聆聽專家及研究生演講請準時於 10:00 就定位，與任課教師約定討論題目與摘要的時段視同上課，請準時到達。
3. 無法到課請親自持證明文件與請假單向任課教師請假，但仍須按規定時間繳交報告。
4. 無故缺席或演講及討論超時5分鐘視為缺席，每1次扣學期成績5分。**缺席次數達 3 次(含) 以上者本課程重修。**
5. 請準時繳交報告，遲交一天扣報告分數 20 分，並依天數累計至零分為止。

6. 題目、大綱及摘要請依規定格式書寫 (TronClass 上有範本格式)，並以『學號+姓名+report1』做為檔案名稱 (例如: 『484410174 好學生 report 1』)，未依規定格式書寫及上傳該份報告不予計分。

六、學習評量 (Evaluation of Student performance)

IFT LATs	Assignment	% of course grade	Scoring system	Notes
1. One-sentence Summary 2. Sequence Chain	Report 1 (title and paper list)	20%	0-100	1. Literature research and managing references 30% 2. Research paper introduced 60% 3. Attendance: meeting for paper check 10%
1. Knowledge Grid 2. Oral Exams	Report 2 (three paper outlines in a file)	30%	0-100	1. Content 60% 2. Responding to questions 30% 3. Attendance: outline discussion 10%
Synthesis Paper	Report 3 (abstract)	30%	0-100	1. Abstract structure 50% 2. Title 10% 3. Abstract format and reference style 30% 4. Attendance: abstract discussion 10%
Best Summary	Graduate seminar summaries (twice)	20%	0-100	1. Report for graduate seminar summaries 60% 2. Attendance: 40% 3. Asking questions: bonus 5 points

Low Difficulty

Medium Difficulty

High Difficulty

下學期：

一、講員須知：

(一) 摘要

1. 講員必須究專題報告的內容，以打字方式準備中文濃縮式摘要(標楷體，Times New Roman，12 號字體)，摘要下加關鍵詞至少 3 個、主要參考文獻以及口頭報告大綱，以一頁為限，摘要格式如下。

輔仁大學食品科學系 108 學年度大四專題討論 A 組	
【題目】	
	講員：
	日期：
【摘要內容】	
關鍵詞：	
參考文獻：	
大綱：	

2. 摘要應於口頭報告前一週之週三上課時發給任課老師與同學。

(二) 口頭報告

1. 於規定時間準時開始，每人口頭報告以 20±3 分鐘為限。演講內容包括前言(約 3-4 分鐘)，主要內容(方法與結果約 15 分鐘)，結論(約 1-2 分鐘)及評論(約 1-2 分鐘)。發問及討論佔 10 分鐘，講員及主席應力求遵守時限規定。
2. 演講之內容必須將三篇文獻資料融會貫通並整合，報告中不可缺任何一篇之內容，也不可以分別幫原作者發表論文式地成獨立的幾篇實驗報告。亦即如同聽一場精采、有內容，清楚表達一主題之學術演講。因此附帶所需之參考資料可超過三篇。
3. 除了忠於原著之看法外，講員必須針對實驗設計、方法與結果等，提出自己的看法或評論，最好攜帶所引用文獻備查。
4. 講員應善用各種視聽器材，如 power point、投影機、掛圖等增加效果，每張圖表需標明次序號碼，如圖一、表一及投影片右上角標示頁碼等。
5. 講員應站在台前(勿站在電腦前看著電腦銀幕)，目視聽眾，並適時用 pointer 引導指點，絕不可拿著手稿唸。
6. 穿著規定：須著整齊服裝，男生須打領帶，女生需著裙子。

二、觀眾須知(修課同學)

1. 為鼓勵發問及討論，每位同學整學期至少發問三次。
2. 同學每次需針對當日演講內容寫筆記，並將摘要張貼於筆記上。另可就演講之實驗設計、內容(結論與討論中任何圖表)或結論加以評論、補充或提出你的看法或缺點。筆記由當日講員之一，於課前自老師辦公室取回，並於課後

由當日講員交回至任課老師辦公室。

三、主席、演講助理(放投影片者)

1. 主席是由下一位講員擔任，每位口頭報告前，主席應以嚴謹認真的態度介紹講員的經歷(約 1 分鐘)及講題。
2. 主席應坐於最前排，進行介紹或口頭報告完畢後的發言引介時，則應站在講台或講員之左或右側。
3. 為避免發言冷落現象，主席應預先準備一、二個問題，適時發問以帶動氣氛，必須時亦可指定同學發問，並控制發問時間，以不超過 10 分鐘為原則。

四、書面報告之撰寫

1. 口頭報告內容須以 Review 格式整理成書面報告，應於口頭報告結束後二星期內於上課時間交給郭孟怡老師。
2. 書面報告格式應像一篇學術 Review。首頁應附上封面，下一頁內容包含：目錄、摘要、前言、分項討論(應附相關之圖表)、結論、參考文獻、問題與回答、心得以及致謝等項目且須編頁碼。圖表右下方均要有標題及文獻出處，且應在文章中提及並註明(以 IFT 格式)。
3. 參考文獻格式依 IFT 雜誌規定。
4. 形式: A4 紙張，另加上封面，內頁邊界各為 2.5 公分。
5. 封面格式:

食品科學系專題討論 A 組書面報告
題目
學生姓名:
學號:
繳交日期:

五、學習規範

演講者開始演講即算遲到，遲到一次扣總分 2 分，缺席一次扣總分 5 分。無故遲到和缺席三次者，一律重修。

六、課程學習目標 (Expected Learning Outcomes)

1. Demonstrate the ability to translate and summarize highly specialized information into language.
2. Demonstrate the ability to compose an essay on a given topic.
3. Demonstrate the ability to summarize a large amount of information on a given topic into one single sentence.
4. Demonstrate the ability to recognize and identify a particular type of problem and match the problem to a solution method.

七、學習評量 (Evaluation of Student performance)

Assignment	% of course grade	Scoring system	Notes
口頭報告 (Oral presentation)	50%	0-100	4. Slide preparation 25% 5. Expression ability 30% 6. Comprehension 30% 7. Ability of answering 15%
書面報告 (Essay)	30%	0-100	4. Content 70% 5. Responding to questions 30%
筆記 (Notes)	10%	0-100	5. One-sentence summary
發問 (Asking question)	10%	0-100	4. Asking/responding 2 questions 60 points 5. Asking/responding 3 questions 80 points 6. Asking/responding 4 questions 100 points

肆、本系碩士班招生辦法及修習課程

- (一) 本辦法依據「大學法」及其施行細則，以及教育部台(83)高 053907 函「大學研究所招生共同注意事項」訂定本辦法。
- (二) 本系碩士班入學方式分為 (I) 一般招生入學 (II) 碩士班甄試招生兩種。

- (I) 一般招生入學(一般生及在職生)

- 1.資格：具同等學力資格者亦可報名。
 - 2.招生方式：書面審查、口試。

- (II) 大學部成績優異學生甄試食品科學系碩士班辦法

- (一) 依據「大學法」及其施行細則，以及教育部台(83)高 053907 函『大學研究所招生共同注意事項』訂定本辦法。
- (二) 凡國內公私立大學之應屆畢業生合於下列標準者，得申請甄試本系碩士班。
 - (1) 在職生：具有食品科學相關工作經驗之在職工作者，須取得目前在職單位之服務證明書。
 - (2) 具有同等學力資格者亦可報考。
- (三) 申請甄試本系碩士班之學生，須至少繳交下列申請資料：
 - 1. 本系規定之申請書乙份（請附掛號回郵信封向本系索取）。
 - 2. 大學部三學年成績單正本乙份。
 - 3. 原所屬學校出具證明該申請甄試學生成績符合(二)(2)之規定。
 - 4. 讀書計劃書及自傳各乙份。
 - 5. 於學術會議有論文發表之證明、研究報告書（附指導老師證明函）或學術論文。
- (四) 本系接獲學生之申請書後，由專任教師組成之甄試委員會審核，甄試辦法為：
 - 1. 審查成績、讀書計劃書、推薦書、自傳及其他資料，佔 60 %。
 - 2. 口試，佔 40 %。

*以上內容若有修正，以當學年度招生簡章公告為主。

**本系訂有輔仁大學食品科學系學生學碩士學位一貫修讀辦法，見下頁。

*學校訂有-成績優異學士生甄試本校碩士班，將獲第一年全額學雜費補助。

輔仁大學食品科學系學生學碩士學位一貫修讀辦法

104.6.18 103 學年度系務發展委員會討論

104.6.24 103 學年度第 6 次系務會議通過

106.1.11 105 學年度第 3 次系務會議通過

109.1.8 108 學年度第 3 次系務會議討論通過

112.4.19 111 學年度第 5 次系務會議討論通過

113.1.3 112 學年度第 3 次系務會議討論通過

114.1.8 113 學年度第 3 次系務會議討論通過

- 第一條 食品科學系(以下簡稱本系)為培育食品領域優秀人才，鼓勵本系優秀同學就讀本系碩士班，特訂定本辦法。
- 第二條 本系學士班學生(不含雙主修學生)入學後，在學期間學業(研究)表現優良者，得於公告申請期限內向本系提出申請為本系碩士班預備研究生(以下簡稱預研究生)。每學年度之甄選簡章、申請期限由本系訂定後公告實施。
- 第三條 預研究生之甄選事宜由本系大三導師及系主任組成「碩士班預備研究生甄選委員會」進行之；得視當年度申請狀況邀請本系專任教師參與甄選事宜。
- 第四條 甄選方式如下：
- 一、申請資格：凡本系學士班學生得於三年級第二學期，且符合下列任一條件者，得提出申請：
1. 對食品科學研究領域有極高興趣，可提出證明者。
 2. 於修業期間，前五學期學業成績之總平均排名為全班前百分之五十(含)者。
 3. 科技部「大專生參與專題研究計畫」獲補助者。
 4. 參加國際性、全國性研討會論文發表或專業競賽得獎者。
 5. 發表國際性、全國性專業期刊論文。
- 二、申請文件：
1. 申請表 (如附件)。
 2. 大學部歷年成績單正本 (含班級排名)。
 3. 自傳。
 4. 學碩士一貫修讀計畫書。
 5. 其他有利審查之資料 (如：研究證明、研究計畫書、獲獎記錄、語言能力檢測證明等)。
- 三、甄選項目及評分標準：
1. 資料審查 50%
 2. 面試 50%
- 第五條 錄取名額：擇優錄取，以不超過當年度~~甄試之~~招收名額之 50%為原則，碩士班預備研究生甄選委員會得視實際情形調整之。
- 第六條 獲錄取之預研究生自次一學期起，經授課教師及指導教授同意後可修習碩士班必修課程。
- 第七條 預研究生需取得本系學士學位，並參加本系碩士班甄試或招生入學考試，經錄取後始正式取得本系碩士班研究生資格。
- 第八條 預研究生正式取得本系碩士班研究生資格後，需符合本校及本系碩士班修業規則所訂定之標準，始可獲得碩士學位。
- 第九條 本辦法經本系系務會議通過，修訂時亦同。

附 錄

一、學校及各老師連絡電話：

學校總機：(02)2905-0000

系上老師連絡電話：外線打進來前面撥 **2905-加分機** 即可。

113.6

系主任 謝榮峯 2537	FAX 22093271
系秘書 張書華 2511	
陳炳輝 教授 3626 002622 研究室 #30 Bing-Huei Chen	謝榮峯 教授 2516 075101 研究室 #21 Jung-Feng Hsieh
陳政雄 副教授 3628 032685 研究室 #34 Shaun Chen	呂君萍 副教授 2063 089984 研究室 #32 Chun-Ping Lu
郭孟怡 教授 2019 062998 研究室 #22 Meng-I Kuo (Marie)	陳邦元 助理教授 6471 125684 研究室 #31 Bang-Yuan Chen
蔡宗佑 教授 2539 071608 研究室 2540 Tsung-Yu Tsai	楊琚堯 教授 3624 133810 研究室 #23 Chun-Yao Yang
高彩華 教授 3629 072500 研究室 #33 Tsai-Hua Kao	蘇俊翰 助理教授 3627 154286 研究室 #35 Chun-Han Su
	陳奕鳴 助理教授 6472 155429 研究室 #30 Yi-Ming Chen
詹雅雯 助教 2513 052063	郭家禎 組員 3750 046545
董佳欣 技士 2514 013831	工讀生 2514

※綠體字為 e-mail 帳號 *****@mail.fju.edu.tw

#為實驗室分機由 2518、3622、3623、3630 四線自動跳號再轉小分機號碼

二、獎學金概況表

項目：

蔣見美教授紀念獎學金

財團法人臺北市足印社會福利慈善基金會獎學金

輔仁大學食品科學系宏昇獎學金

輔仁大學食品營養學系系友會所屬企業冠名贊助獎學金

輔仁大學食品科學系獎學金

輔仁大學食品科學系圓安企業獎學金

輔仁大學食品科學系凌玲宗女士及丘志威教授獎助學金

輔仁大學食品科學系御復珍食品有限公司獎學金

輔仁大學食品科學系謝毓賢教授獎學金

輔仁大學食品科學系學生參與新產品專業競賽獎補助辦法

振芳獎學金

社團法人中華食品添加物協會大專院校獎助學金辦法

鼓勵學士班成績優異學生就讀碩士班獎學金

輔仁大學食品科學系學碩士學位一貫修讀獎學金

輔仁書卷獎

清寒助學金

共同助學金

**辦法及金額以實際公告來文為主。

三、蔣見美教授紀念獎助學金管理與申請辦法

新修訂日期 86.10.27

100.1.12 99 學年度第三次系務會議決議

114.1.8 113 學年度第 3 次系務會議修正通過

1. 宗旨

為紀念輔仁大學食品科學系（以下簡稱本系）蔣見美教授對本系之卓越貢獻，特設立本紀念獎助學金。

2. 管理辦法

- (1) 由本系獎學金管理委員會及系友會推派一名為本基金之管理委員，委員之任期為一學年（8 月 1 日至隔年 7 月 31 日），得連任。
- (2) 管理委員會得接受本系畢業生或各界之捐助，成立本基金並轉存學校總務處孳息，做為本系獎學金及緊急助學金之補助。
- (3) 本基金之使用為配合學年，其支用以該學年度前所學生之利息為主，若利息不足兩萬元，則由食品科學系發展基金補足；若當年度申請學生眾多則撥發之金額得再追加至 3 萬元。餘款得由獎學金管理委員會建議，且經本系系務會議通過之後，將之保留至下年度使用或轉入母金。

3. 申請條件與辦法

- (1) 獎勵對象之條件、人數和金額，由本系視實際情況訂定細則，並於每學年第一學期之註冊日前公佈。
- (2) 申請學生應經由導師或指導教授之推薦，於每年 10 月 15 日前向獎學金管理委員會申請。
- (3) 於每年蔣教授之冥誕（11 月 15 日）前後選一適當時機，由系主任公開頒發本獎學金，並同時頒發中英文證明書。

4. 緊急助學金申請條件與辦法

- (1) 凡本系學生，因家庭或個人突發變故而有經濟困難者，可由學生本人經導師或指導教授之推薦（學生應透過具學習意涵之活動或課程，並接受相關指導與輔導），向獎學金管理委員會提出申請，金額不限，但不得超出當時可動支之金額。獎學金管理委員會應儘速審理，並薦請本系系務會議（必要得召開臨時會議），經通過後發放。
- (2) 獎學金管理委員會應建議該受助學生，於事後視個人情況回饋，回饋款項須入本項基金。

5. 本辦法經本系系務會議通過後實施，修訂時亦同。

四、輔仁大學食品科學系

財團法人臺北市足印社會福利慈善基金會獎助學金申請及管理辦法

108.1.8 107 學年度食品科學系公共關係暨學生事務委員會會議討論

108.1.9 107 學年度第 3 次系務會議討論確認

114.1.8 113 學年度第 3 次系務會議修正通過

第一條 主旨

為獎勵輔仁大學食品科學系之品學兼優學生，特設立財團法人臺北市足印社會福利慈善基金會獎助學金（以下簡稱本獎學金），以資鼓勵。

第二條 管理辦法

1. 本獎學金係由財團法人臺北市足印社會福利慈善基金會捐助所成立，每年提撥金額為 10 萬元獎助學金。
2. 本獎學金係獎勵本系大學部與研究所之品學兼優學生。
3. 本獎學金管理由本系學生事務暨公共關係小組負責，審查申請人資格及獎學金發放事宜；獲獎人數與人選經系務會議通過決定之。
4. 本獎學金支用以該學年度提撥金額為限。

第三條 申請對象及資格

- 一、家境清寒:符合本校清寒學生獎學金申請資格，持有證明者（此證明於申請本獎學金時需提供）或者因家境清寒影響繼續就學有具體事實者（學生應透過具學習意涵之活動或課程，並接受相關指導與輔導）。
- 二、成績優秀:凡本系大學部高年級及研究所同學，前一學期學業成績在 70 分(含)及操行成績在 80 分以上者，依學年成績排序。

第四條 名額與金額

1. 名額：4 名。
2. 金額：每名新台幣 2 萬 5 仟元。
3. 獎學金委員會得依每年學生實際申請狀況而適度調整名額及金額。

第五條 申請辦法與資料

每學年第一學期辦理。申請人應於本系公佈後之截止日期前，備齊下列資料，送交本系學生事務暨公共關係小組審查：

1. 教務處核發之成績單（前一學年成績含班級排名）。
2. 1500 字以內之簡要自傳及課程學習心得。
3. 申請表（含導師或指導老師之推薦信）。
4. 其他有利審查之資料（如：獲獎記錄、清寒證明等）。

第六條 表揚方式

於本系系週會公開表揚，並頒發獎學金及獎狀。

實施與修訂本辦法由本系公共關係暨學生事務小組提出，經系務會議通。

五、輔仁大學食品科學系宏昇獎學金申請及管理辦法

103.4.16 102 學年度第 5 次系務會議修正通過

一、宗旨

為鼓勵優秀學生就讀輔仁大學食品科學系(以下簡稱本系)，特設置輔仁大學食品科學系宏昇獎學金(以下簡稱本獎學金)管理辦法。

二、管理辦法

1. 本獎學金來源，係由宏昇儀器行有限公司捐助而成立，每年提撥三萬元獎勵碩士班考試入學成績優異學生
2. 本獎學金管理由本系公共關係暨學生事務委員會負責，審查申請人資格及獎學金發放事宜；獲獎人數與人選經系務會議通過決定之。
3. 宏昇儀器行有限公司捐款轉存「食品科學系發展基金」。本獎學金支用以該學年度提撥金額為主，若當年度申請案件不足額，則剩餘獎金轉入「食品科學系發展基金」保留使用。

三、申請資格：

凡本系碩士班考試入學優秀新生，**完成註冊者**考試成績之前二名，得提出申請本獎學金。獲獎者**若在修業期間**休或退學，必須退還本全額獎學金。

四、獎學金金額：

每名新台幣 15,000 元；若有特殊情形本系得依實際狀況調整名額及獎金。

五、申請辦法與資料：

申請人應於本系公佈之截止日期前（原則上訂於每學年上學期開學後一個月），備齊下列資料後，送交本系公共關係暨學生事務委員會評審：

- (1) 教務處核發之入學成績單
- (2) 簡要自傳及未來學習規劃

六、表揚方式：

於本系系週會活動中，公開表揚頒發獎學金及獎狀。

七、實施與修訂：

本辦法由本會提出，經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

六、輔仁大學食品營養學系系友會所屬企業冠名贊助獎學金辦法

114.1.8 113 學年度第 3 次系務會議修正通過

第一條 主旨

傑出系友所屬企業為鼓勵食品科學系及營養科學系之成績優異學生，特設立「輔仁大學食品營養學系系友會所屬企業冠名贊助獎學金辦法」(以下簡稱本辦法)。

第二條 管理辦法

1. 本辦法內各項獎學金係由食品營養學系(含食品科學系及營養科學系)傑出系友所屬企業捐助而成立，包括盛美股份有限公司冠名贊助獎學金、品元實業股份有限公司冠名贊助獎學金、呈定企業有限公司冠名贊助獎學金、美淳香料股份有限公司冠名贊助獎學金、Azza (USA) Technologies Inc 冠名贊助獎學金及優質澱粉有限公司冠名贊助獎學金等項。
2. 本辦法之獎學金係獎勵食品科學系及營養科學系表現優異之在學學生。
3. 本辦法各項獎學金公告及申請收件由食品科學系及營養科學系各自負責，審查後之獲獎人選需送至食品營養系友會通過決定之。
4. 本辦法各項獎學金捐款可轉存「食品科學系發展基金」、「營養科學系發展基金」或者「食品營養學系系友會基金」。各項獎學金支用上限以該學年度捐贈之金額為限。

第三條 申請對象及資格

1. 對象：本校食品科學系及營養科學系大學部及碩士在學學生，符合以下其中一項資格得提出申請，且符合甲類者優先。
盛美股份有限公司冠名贊助獎學金、品元實業股份有限公司冠名贊助獎學金、呈定企業有限公司冠名贊助獎學金、美淳香料股份有限公司冠名贊助獎學金、Azza (USA) Technologies Inc 冠名贊助獎學金及優質澱粉有限公司冠名贊助獎學金。
甲、家境清寒，持有證明者 (學生應透過具學習意涵之活動或課程，並接受相關指導與輔導)。
乙、社團、學會或其它活動成績表現優異
丙、成績優異，學業及操行成績均在 80 分以上者。
丁、五年一貫碩士生
2. 對象：本校食品科學系及營養科學系申請當年度應屆大四在校學生。
資格：
A.公司冠名贊助獎學金申請條件：食品化學成績(佔比 100%)。
B.公司冠名贊助獎學金申請條件：食品加工成績(佔比 100%)。
C.公司冠名贊助獎學金申請辦法：食品添加物成績(佔比 100%)。

D.許心華(CFP 國際理財規劃師)X 國泰人壽冠名贊助獎學金申請辦法：
多元發展贊助獎學金

- (1)當年度選修企管商業或金融相關課程 80 分以上
- (2)當年度加入並參與社團活動紀錄
- (3)當年度取得人身壽險證照。

第四條 名額與金額

1. 第三條申請對象 1 之名額與金額由食品科學系公共關係暨學生事務委員會、營養科學系獎學金委員會及食品營養學系系友會獎學金審查小組依學生實際申請狀況而適度調整名額及金額。
2. 第三條申請對象 2 之名額：各項獎學金以 1 名為原則；各獎學金受獎學生不得重複。

金額：每名新台幣 30,000 元。

若有特殊情形審查小組得依實際狀況調整名額及獎金

備註：獲獎學生如有該學期未完成學業之情況者，即喪失獲獎資格。

第五條 申請辦法與資料

1. 第三條申請對象 1（甲、乙、丙、丁、戊）學生應於公佈後之截止日期前，備齊教務處核發之成績單、申請表、清寒證明及其他有利審查之資料交由食品科學系及營養科學系系辦公室，進行審核。第三條申請對象 2（A、B、C、D）兩系各自人選資料收集後轉交由各個冠名企業獎學金捐贈公司各自審核受獎學生。
2. 各企業冠名之贊助獎學金申請辦法實施日期得以彈性調整。辦法於系友會臉書及系辦佈告欄公開公告，截止日期時間每年由食品營養學系友會通知公告。

第六條 領獎及表揚方式

獲獎學生需於系友會大會上進行頒獎，並於畢業後勿忘母校真善美聖的精神，帶著榮譽與責任，成為優秀系友以回饋母系。

第七條 實施與修訂

本辦法未盡事宜，由審查小組討論後決定；訂定之辦法由食品營養學系系友會會議通過後實施，修正時亦同。

七、輔仁大學食品科學系獎學金申請與管理辦法

98.10.21 98 學年度第 1 次系行政會議討論
98.11.11 98 學年度第 2 次系務會議通過
99.11.08 99 學年度第 2 次系務會議通過
112.6.14 111 學年度第 6 次系務會議通過
113.6.19 112 學年度第 6 次系務會議修正通過
114.1.8 113 學年度第 3 次系務會議修正通過

一、主旨

為獎勵輔仁大學食品科學系之品學兼優學生，特設立輔仁大學食品科學系獎學金(以下簡稱本獎學金)，以資鼓勵。

二、管理辦法

1. 本獎學金來源，係由本系系友或各界所捐助之基金，本獎學金每年提撥 30,000 元獎勵大學部和碩士班優秀學生。
2. 本基金管理由本系公共關係暨學生事務委員會負責，審查申請人資格及獎學金發放事宜；獲獎人數與人選經系務會議通過決定之。
3. 系友及各界捐款轉存「食品科學系發展基金」。本獎學金支用以該學年度提撥金額為限，若當年度申請案件不足額，以捐款之金額優先使用，若有餘款將保留或轉入「食品科學系發展基金」使用。

三、申請對象及資格

1. 凡本系大學部及碩士班在學學生。
2. 在學期間 2 個學期(含)以上之學業及操行成績平均在 80 分以上者。
3. 家境清寒者，優先考慮 (學生應透過具學習意涵之活動或課程，並接受相關指導與輔導)。

四、名額與金額

名額及獎金依每年度實際提出申請學生狀況而適度調整。

五、申請辦法與資料

申請人應於本系公佈後之截止日期前，備齊下列資料，送交公共關係暨學生事務委員會審核：

1. 教務處核發之成績單
2. 1500 字以內之簡要自傳及課程學習心得
3. 申請表 (含導師或指導老師之推薦信)

六、表揚方式

於本系系週會公開表揚，並頒發獎學金及獎狀。

七、實施與修訂

本辦法由本系公共關係暨學生事務委員會提出，經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

八、輔仁大學食品科學系圓安企業獎學金申請及管理辦法

104 年 6 月 3 日 103 學年度第 4 次食品科學系公共關係暨學生事務委員會會議討論

104 年 6 月 24 日 103 學年度第 6 次食品科學系系務會議通過

107 年 9 月 6 日 107 學年度第 1 次食品科學系系務會議討論修訂通過

一、主旨

為獎勵輔仁大學食品科學系之品學兼優學生，特設立輔仁大學食品科學系（以下簡稱本系）圓安企業獎學金（以下簡稱本獎學金），以資鼓勵。

二、管理辦法

1. 本獎學金係由圓安營造工程股份有限公司/圓安生醫科技股份有限公司捐助所成立。
2. 本獎學金每年由捐助單位提撥 12,000 元獎勵本系學士班優秀學生。
3. 為因應學用接軌，捐助單位將視人才選用需求，專案提供本系碩士班產學聯合培養方案中碩士班優秀學生之獎學金，金額視個案另訂之。
4. 本獎學金管理由本系學生事務暨公共關係小組負責，審查申請人資格及獎學金發放事宜；獲獎人數與人選經系務會議通過決定之。
5. 本獎學金支用以該學年度提撥金額為限，若當年度申請案件不足額，餘款將轉入「食品科學系發展基金」保留。

三、申請對象及資格

1. 凡本系學士班在學學生。
2. 前一學年度學業及操行成績均在 80 分以上，成績優異者。
3. 特殊食品科學或生物醫學專業表現者優先考慮。
4. 參與本系碩士班產學聯合培養方案之碩士班在學學生。

四、名額與金額

名額依每年度實際獲得獎學金金額而適度調整。

1. 名額：學士班 3 名，每年級各 1 名。碩士班視專案訂定。
2. 金額：學士班學生每名新台幣 4,000 元，碩士班學生視個案另訂之。

五、申請辦法與資料

申請人應於本系公佈後之截止日期前，備齊下列資料，送交本系學生事務暨公共關係小組審查：

1. 教務處核發之成績單（含班級排名）。
2. 1500 字以內之簡要自傳及課程學習心得。
3. 申請表（含導師或指導老師之推薦信）。

六、表揚方式 於本系系週會公開表揚，並頒發獎學金及獎狀。

七、實施與修訂本辦法由本系公共關係暨學生事務小組提出，經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

九、輔仁大學食品科學系凌玲宗女士及丘志威教授獎助學金申請及管理辦法

104 年 6 月 3 日 103 學年度第 4 次食品科學系公共關係暨學生事務委員會議討論

104 年 6 月 24 日 103 學年度第 6 次食品科學系系務會議討論通過

107 年 11 月 7 日 107 學年度第 2 次食品科學系系務會議討論通過

108 年 6 月 18 日 107 學年度第 6 次食品科學系系務會議討論通過

109 年 4 月 29 日 108 學年度第 5 次系務會議討論

114.1.8 113 學年度第 3 次系務會議修正通過

一、 主旨

為獎勵輔仁大學食品科學系品學兼優學生就讀，特設立輔仁大學食品科學系凌玲宗女士及丘志威教授獎助學金（以下簡稱本獎學金），以資鼓勵。

二、 管理辦法

1. 本獎學金係由凌玲宗女士及丘志威教授捐助所成立，做為本系獎學金及緊急助學金之補助。
2. 本獎學金每年提撥 14,000 元獎勵學碩士班優秀學生，另依需求提供緊急助學金。
3. 本獎助學金管理由本系公共關係暨學生事務小組負責，審查申請人資格及獎助學金發放事宜；獲獎人數與人選經系務會議通過決定之，必要時得以追認方式辦理。
4. 本獎助學金支用以該學年度提撥金額為限，若當年度申請案件不足額，餘款將轉入「食品科學系發展基金」保留。

三、 獎學金申請條件與辦法

1. 凡本系學士班在校生具有鋼琴或繪畫涵養；碩士班在校生從事食品副產物相關主題研究者優先。
2. 學業及操行成績均在 80 分以上者。
3. 參加國際性、全國性專業期刊論文接受發表或國際性、全國性研討會論文發表者優先考慮。
4. 名額與金額
 - (1)獎學金名額：學士班學生 2 名及碩士班學生 1 名。
 - (2)金額：學士班每名新台幣 4,000 元；碩士班每名金額 6,000 元。
 - (3)獎學金委員會得依學生實際申請狀況而適度調整名額及金額。

四、 緊急助學金申請條件與辦法

1. 凡本系學生，因家庭或個人突發變故而有經濟困難者，或無法取得清寒相關證明卻有實質經濟困難者，可由學生本人經導師或指導教

授之推薦 (學生應透過具學習意涵之活動或課程，並接受相關指導與輔導)，向本獎助學金委員會提出申請，並經本系公共關係暨學生事務小組進行資格審查，必要時得邀請推薦人進行說明。

2. 名額與金額

採隨到隨審，並由本系公共關係暨學生事務小組依學生需求酌予發放緊急助學金。

五、 申請辦法與資料

申請人應於本系公佈後之截止日期前，備齊下列資料，送交本系學生事務暨公共關係小組審查：

1. 教務處核發之成績單 (含班級排名)。
2. 申請表 (含指導老師之推薦信)。
3. 其他有利審查之資料 (如：作品、接受刊載證明、獲獎記錄等)。

六、 表揚方式於本系系週會公開表揚，並頒發獎學金及獎狀。

七、 實施與修訂本辦法由本系公共關係暨學生事務小組提出，經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

十、輔仁大學食品科學系御復珍食品有限公司獎學金管理與申請辦法

1108.1.9 107 學年度第三次系務會議通過

113.6.19 112 學年度第 6 次系務會議修正通過

114.1.8 113 學年度第 3 次系務會議修正通過

一、主旨

為獎勵輔仁大學食品科學系之品學兼優學生，特設立輔仁大學食品科學系御復珍食品有限公司獎學金(以下簡稱本獎學金)，以資鼓勵。

二、管理辦法

3. 本獎學金來源，係由御復珍食品有限公司每年提撥金額為壹萬元所捐助之基金而成立。
4. 基金管理由本系學生事務暨公共關係委員會負責，審查申請人資格及獎學金發放事宜；獲獎人數與人選經系務會議通過決定之。
5. 本獎學金支用以該學年度提撥金額為限，若當年度申請案件不足額，餘款將轉入「食品科學系發展基金」保留。

三、申請對象及資格

對象：凡本系大學部及碩、博士班在學學生（不含碩博士三年級以上學生），符合以下三項資格中二項者得提出申請，且符合 C 類者優先。

- A. 家境清寒，持有證明者（學生應透過具學習意涵之活動或課程，並接受相關指導與輔導）。
- B. 前兩學期成績優異，學業及操行成績均在 80 分以上者。
- C. 社團、學會或其它活動成績表現優異。

四、名額與金額

名額與金額由學生事務暨公共關係委員會依學生實際申請狀況而適度調整名額及金額。

五、申請辦法與資料

申請人應於本系公佈後之截止日期前，備齊下列資料，送交本系學生事務暨公共關係委員會：

4. 教務處核發之成績單。
5. 1500 字以內之簡要自傳及課程學習心得
6. 申請表（含導師或指導老師之推薦信）
7. 有利於申請之資料（如發表論文及海報、出國參加研討會、獲獎記錄、學會、社團或表演等證明）
8. 清寒證明（如無者免繳）。

六、表揚方式

於本系系週會公開表揚，並頒發獎學金及獎狀。

七、實施與修訂

本辦法由本系學生事務暨公共關係委員會提出，經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

十一、輔仁大學食品科學系謝毓賢教授獎學金申請及管理辦法

106.1.11 105 學年度第 3 次系務會議通過

106.4.19 105 學年度第 5 次系務會議修訂通過

108.1.9 107 學年度第 3 次系務會議修訂通過

一、主旨

為鼓勵輔仁大學食品科學系優秀學生出國進修與學習，特設立輔仁大學食品科學系謝毓賢教授獎學金（以下簡稱本獎學金），以資獎勵。

二、管理辦法

1. 本獎學金係由謝毓賢教授捐助所成立。
2. 本獎學金管理由本系學生事務暨公共關係小組負責審查申請人資格及獎學金發放事宜；獲獎人數與人選經系務會議通過決定之。
3. 本獎學金支用以該學年度提撥金額為限，若當年度申請案件不足額，餘款將保留至下一年度以供申請。

三、申請對象及資格

1. 凡本系學士班三年級以上之在學學生。
2. 在校學業及操行成績均在 80 分以上者。
3. 需有以下國際交流事實之一者始得提出申請
 - i. 參加國際性研討會論文發表者。
 - ii. 參與海外實習者（不含中國大陸及港澳地區）。
 - iii. 至本校（院）正式簽訂交換學生協議之海外學校交換學習者（不含中國大陸及港澳地區）。
 - iv. 其他與國際交流及學習有具體相關之事實（由學生事務暨公共關係小組認定之）。
4. 申請人未獲其他單位經費補助或僅部分補助者。

四、名額與金額

1. 名額：隨到隨審未限定名額。
2. 金額：補助至交流地點經濟艙來回機票購買金額之二分之一。

五、申請辦法與資料

申請人應於前述海外交流出發前 30 天，備齊下列資料，送交本系學生事務暨公共關係小組並轉呈謝毓賢教授或相關領域專家學者審查：

1. 教務處核發之成績單（含班級排名）。
2. 申請表。
3. 如參加國際性研討會論文發表者，請提供擬發表之書面資料電子檔。
4. 其他有利審查之資料（如：接受刊載證明、獲獎記錄等）。

六、表揚方式 於本系系週會公開表揚，並頒發獎學金及獎狀。

七、受補助之同學應於返國後一個月內，繳交出席國際學術會議之出國報告書 pdf 檔予本系辦公室，經審查後始得辦理經費核銷。

實施與修訂本辦法由本系學生事務暨公共關係小組提出，經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

十二、輔仁大學食品科學系學生參與新產品專業競賽獎補助辦法

109.4.29 108 學年度第 5 次食品科學系系務會議制定

109.11.11 109 學年度第 2 次系務會議討論修訂 通過

第一條

為鼓勵 輔仁大學食品科學系（以下簡稱本系）學生積極參與校外各項新產品專業競賽，以培養創新思維並激發潛能，爭取榮譽及累積參與競賽之經驗，希冀擴展學生宏觀之學習視野，特訂定本辦法。

第二條

獎補助對象：本系學生在校期間 以本系名義代表參加校外新產品專業競賽活動。學生若非因而畢業、轉學、轉系或休退學等原因離校則將取消獎勵資格。

第三條 獎補助範圍：

- 一、國際性競賽：指由國際性組織協會、各國政府機關或學術團體所舉辦之國際競賽。
- 二、全國性競賽：指由國內政府機關、學術團體或企業機構所主辦之全國性競賽。
- 三、經本系推薦者。
- 四、若當次審查申請案無法以上述標準判斷者，則依公共關係暨學生事務委員會最後決議為準。

第四條

本辦法經費來源為輔仁大學食品科學系學生實習工廠附設門市部基金及芬斯特股份有限公司所捐贈獎學金之經費，分為「競賽獎勵金」及「參賽補助金」二類名額得視當年度預算編列核定調整之。

第五條 獎補助資格

壹、競賽獎勵金對象以最終決賽獲獎者為限，若屬初賽、複賽或分區賽獲獎者不予獎勵。

一、獎勵條件：

- (一) 同一作品參加不同競賽或同一競賽獲不同獎項，均以獲最高名次之獎項為主，每人每學年度獎勵以一次為限。
- (二) 獎勵金係以獲獎作品為單位核發，個人獎項獎金給付與個人，團體獎項獎金採平均分配方式給付。

二、獎勵金給付標準：

競賽性質	全國性	國際性
第一名	10,000	20,000
第二名	8,000	15,000
第三名	6,000	10,000
佳作、優選、入圍或同等級獎項	2,000	5,000

三、申請作業：自每年 10 月至次年 6 月止(受理自當年 7 月 1 日至次年 6 月 30 日獲獎之競賽 資料不齊經通知補正，未於期限內限內補正者，視同放棄。應檢具資料如補正者，視同放棄。應檢具資料如下：

- (一) 獎勵申請表。獎勵申請表。
- (二) 競賽之報名表競賽之報名表 (內容應詳列內容應詳列本系本系

指導教師指導教師資料資料)。

(三)競賽之邀請函、競賽辦法、簡章或活動流程表。競賽之邀請函、競賽辦法、簡章或活動流程表。

(四)獲獎證明文件獲獎證明文件 (如獎狀、獎牌如獎狀、獎牌)。

(五)其他相關佐證資料其他相關佐證資料 (獲獎照片、作品照片或成果影音資料、參獲獎照片、作品照片或成果影音資料、參考資料、考資料、e-portfolio 登錄資料等登錄資料等)。

貳、參賽補助金以學生出國或外縣市參加決賽為限，補競賽單位提供補助之不足者。

一、補助方式：

(一)參加國內外專業競賽入圍決賽之交通補助。

(二)獲國內外競賽第一名、第二名、第三名及佳作，獲邀領獎之交通補助。

(三) 併同獎勵金發放。

二、補助額度：

(一)國外：補助部分出國經濟艙機票費用，每隊補助額度上限以新台幣 10,000 元為上限。

(二)國內：補助交通費用，實報實銷並依學校輔仁大學經費核銷作業須知辦理；且若已獲其他單位交通補助將酌情補助補助。

三、申請作業：應於參賽舉行日期之二週前送公共關係暨學生事務委員會核定，逾期不予受理。應檢具核定，資料如下：

(一)補助申請表。

(二)競賽之報名表。

(三)競賽之邀請函、競賽辦法、簡章或活動流程表。

(四)凡受本補助者，應於競賽結束後一個月內檢附旅行社代收轉付收據、登機證、電子機票等單據、交通支出單據及參賽報告書(書面及電子檔) 提出結報，逾期末結案者不予補助。

第六條 上述各項獎勵及補助之條件、給付標準與額度均為參考原則，實際獎勵及補助金額仍以公共關係暨學生事務委員會視情況調整。通過後之競賽成果案件，如涉及偽造、抄襲或侵害他人智慧財產權等不當情事，除應退還已領獎勵金並送交相關會議議處。

第七條 本系得視需要邀請競賽獲獎補助者配合參與成果發表會及參賽經驗座談會等，進行經驗交流分享。

第八條 本辦法經系務會議通過，核定後公告實施，修正時亦同。

十三、輔仁大學鼓勵學士班成績優異學生就讀碩士班獎學金辦法

98 年 6 月 12 日 97 學年度學生就學補助基金管理委員會第 2 次會議通過

99 年 3 月 23 日 98 學年度學生就學補助基金管理委員會第 1 次會議通過

101 年 3 月 8 日 100 學年度第 6 次行政會議修訂通過

103 年 10 月 14 日 103 學年度學生就學補助基金管理委員會第 1 次會議通過

106 年 2 月 14 日 105 學年度第 3 次學生就學獎補助基金管理委員會會議修正通過

106 年 9 月 12 日 106 學年度第 1 次學生就學獎補助基金管理委員會會議修正通過

112 年 6 月 20 日 111 學年度第 4 次學生就學獎補助基金管理委員會會議通過

第一條 為鼓勵成績優異之學士班（含進修部）學生就讀本校碩士班，特訂定本辦法。

第二條 申請資格為本校學士班（含進修部）畢業生學業總平均成績達全班前 30%，或以正取生錄取依最新公告 QS 或 THE 世界大學排名 1000 名以內之國內公立學校，入學就讀本校碩士班者。

第三條 本獎學金每學年各碩士班(學程)以頒發 2 名為原則。符合前項申請資格者，限於入學第一學期開學後一個月內，向各碩士班(學程)提出申請，逾期未申請或逾期申請者視同放棄。各碩士班(學程)得推薦符合申請資格之學生 3 名以內，各碩士班(學程)依考生甄試成績高低順序，排最前者當學期授予獎學金 5 萬元，排序第 2 者授予獎學金 2 萬 5 千元。若各碩士班甄試入學獲獎學生未達 2 名，得由考試入學錄取考生，依入學考試成績高低順序遞補之，若遇成績相同時則增額核發。其後全校所餘名額，則依受推薦尚未獲獎者之畢業平均成績高低順序，分配每名 2 萬 5 千元，至名額用罄為止。如第一學期表現優異且無懲處紀錄者，第二學期比照發給同額獎學金。

第四條 獎學金核發方式：

一、各系所提報推薦獎勵名單，經招生委員會複核，提交學生事務處生活輔導組發給本獎學金。受獎名單送交本校學生就學獎補助基金管理委員會備查。

二、受獎者完成註冊入學且完整在學後，將於學期結束發予獎學金。

三、符合本獎勵辦法之學生，入學當年度未完成註冊、休學、辦理保留入學資格者，取消其受獎資格，所遺名額依第三條規定依序遞補。休學、保留入學資格學生復學者，不得要求請領本獎學金。

第五條 本辦法經就學獎補助基金管理委員會通過，報請校長核定後公布施行。修正時亦同。

十四、輔仁大學食品科學系學碩士學位一貫修讀獎學金申請及管理辦法

113. 1. 3. 112 學年度第 3 次系務會議討論通過

113. 2. 21. 112 學年度第 4 次系務會議討論通過

一、 主旨

為鼓勵輔仁大學食品科學系優秀學生踴躍申請學碩士學位一貫修讀，特設立輔仁大學食品科學系學碩士學位一貫修讀獎學金（以下簡稱本獎學金），以資獎勵。

二、 管理辦法

1. 本獎學金係由食品企業和系友共同捐助所成立。
2. 本獎學金管理由本系學生事務暨公共關係小組負責審查申請人資格及獎學金發放事宜；獲獎人數與人選經系務會議通過決定之。
3. 本獎學金每年依捐助金額提撥一定金額獎勵獲得學碩士學位一貫修讀之學生，本獎學金支用以該學年度捐助金額為限，若當年度申請案件不足額，餘款將留至下個學年度再予發放。

三、 申請對象及資格

1. 以正取生錄取入學就讀本系碩士班者。
2. 操行成績平均在 86 分以上者。
3. 符合本獎勵辦法之學生，入學當年度未完成註冊、休學、辦理保留入學資格者，取消其受獎資格。休學、保留入學資格學生復學者，不得要求請領本獎學金。
4. 已獲得本系碩士班入學獎學金者，不得要求請領本獎學金。

四、 名額與金額

1. 名額：名額依每年度獲得學碩士學位一貫修讀資格之學生申請人數而適度調整。
2. 金額：金額由學生事務暨公共關係委員會依學生實際申請狀況而適度調整。
- 3.

五、 申請辦法與資料

申請人應於本系公佈後之截止日期前，備齊下列資料，送交本系學生事務暨公共關係委員會：

1. 1500 字以內之簡要自傳及學碩士學位一貫修讀學習心得。
2. 申請表。

六、 實施與修訂本辦法由本系學生事務暨公共關係小組提出，經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

十五、食品科學系學生專業技能證照獎勵辦法

96.10.18 九十六學年度第一次系行政會議討論

100.1.12 九十九學年度第三次系務會議決議

- 一、本系為鼓勵學生獲得專業證照，提高學生專業技能水準，特訂定「食品科學系學生專業技能證照獎勵辦法」(以下簡稱本辦法)。
- 二、本辦法置審查委員會，由獎懲委員會委員擔任，每學期召開審查委員會壹次。
- 三、本辦法所稱之專業證照係指與本系專業相關之專門職業、技術人員證照、或經中央主管機關認可之機關(構)學校或法人團體舉辦之各項檢定等，如食品技師、食品檢驗技術師及其他。
- 四、學生於本校在學期間參加考試通過領有證照且符合獎勵規定者，得提出獎勵申請。
- 五、申請獎勵之學生於取得證照之當學期結束前提出書面申請，並檢附相關證明文件影本，經審查委員會審核通過後予以獎狀一只及獎金獎勵(獎勵金額度視當年度獎懲委員會審議而定)。
- 六、本辦法經系務會議通過後實施，修正時亦同。

十六、輔仁大學學生急難救助金實施要點

92.02.17.校長核定

104.04.01.校長核定

一、目的：

為發揚基督助人愛人之精神，結合學校及社會各界之力量；對本校突遭重大變故之在學學生，提供適時之慰問及協助，特訂定本要點。

二、適用對象：本校大學部及研究所在學學生。

三、申請資格：凡有下列情事者，得依程序申請急難救助：

- (一)學生本人不幸死亡，或因傷病住院，或因罹患重大傷病影響就學，且家境清寒，急需經濟資助者。
- (二)學生父母或監護人因傷病住院達七日以上，或罹患重大傷病、死亡，致使生活陷入困境，影響學生就學者。
- (三)因其他家境特殊、清寒或個人、家庭遭逢重大意外事故等原因，急需經濟資助，經專案核准者。

前項第一款及第二款，學生本人及父母共三人最近一年之綜合所得總額達新臺幣一百萬元以上，或不動產價值合計達新臺幣一千萬元以上者，應予排除。但學生本人因意外死亡者，不在此限。

四、核給金額：

(一)依前條第一項第一款通過申請之核給金額如下：

- 1.因傷病住院未滿七日者，核給新臺幣五仟元；達七日以上者，核給新臺幣一萬元。
- 2.符合全民健保重大傷病標準者，核給新臺幣一萬伍仟元。
- 3.死亡者，核給新臺幣二萬元。

(二)依前條第一項第二款通過申請之核給金額如下：

- 1.因傷病住院達七日以上者，核給新臺幣一萬元。
- 2.符合全民健保重大傷病標準者，核給新臺幣一萬五仟元。
- 3.死亡者，核給新臺幣二萬元。

(三)依前條第一項第三款規定申請者，得視情況酌發適當救助金，最高以新臺幣二萬元為限。

五、每人同一事件申請以一次為限，但情況特殊者，得以個案處理；若父母雙方發生第三條第一項第二款同一事故者，以累計方式核發。

六、符合本要點第三條所定條件之學生，得依下列規定提出申請：

(一)申請時間：應於事實發生之日起三個月內提出申請。但有特殊原因未能依規定期限辦理，經專案核定者，不在此限。

(二)辦理方式：填具「輔仁大學急難救助金申請表」，檢附申請證明文件，學生本人及父母共三人最近一年之所得清單及財產清單，經導師、系教官簽注意見後，向學生事務處生活輔導組提出申請。

(三)審核：由生活輔導組審查後，簽請校長核定。

七、經費來源：

(一)本校提撥款。

(二)校友、學校教職員工及學生捐助款。

(三)社會各界捐助款。

(四)其他。

本慰問金專款專用，郵政專屬帳號為「15159038」。

八、救助金致送方式：

由本校派代表慰問送達，或以匯款或開立支票方式致送。

九、本要點陳請校長核准後公布實施，修訂時亦同。

十七、輔仁大學獎助學金：

- *清寒助學金
- *生活助學金
- *緊急紓困助學金
- *校內住宿優惠

辦法及細則請參閱學務處生活輔導組網頁。

~~以上相關辦法及規定，若有錯誤或異動，以校系公告為主~~