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

2019 年 9 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 10 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，約二百八十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、紅外線掃瞄儀、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、乳化品質分析儀、黏度計、真空濃縮機、恆溫培養箱、充填機、攪切機、製冰機等。

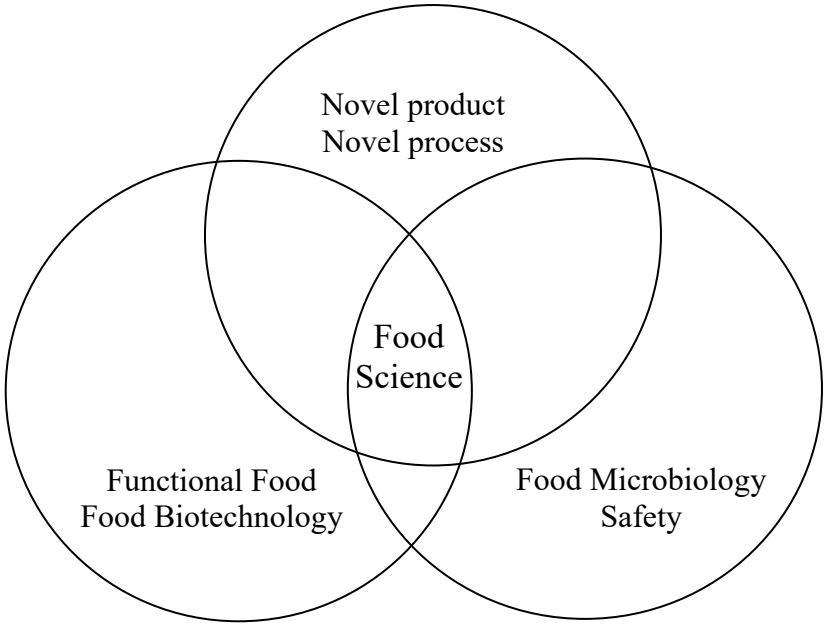
生物技術：核酸增殖儀、細胞流式儀、冷螢光光數位影像系統、酵素免疫分析儀、自動蛋白質分析儀、核酸分析系統、蛋白質電泳系統、微電腦控制醱酵系統、無菌操作檯等。

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	陳炳輝	美國 Texas A & M University 食品科學博士	食品色素、食用油脂、食品分析、保健食品暨中草葯研發和生物活性、食品毒物、奈米科技
教　授	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	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	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
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	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	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
助　理教　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
助　理教　授	楊珺堯	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	許瀞尹	國立台灣大學食品科技研究所博士	米飯暨穀類科學、食品衛生安全、新產品開發、採購供應鏈管理、食品工廠實務、行銷管理

（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
教　授	丘志威	美國 Cornell University 食品科學博士	食品微生物、發酵學、食品衛生安全、保健食品
教　授	陳烱堂	美國 Purdue University 食品科學博士	專業倫理學
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
副教授	黃瑞美	台灣大學食品科技研究所食品科學博士	穀類化學與加工
教　授	李敏雄	美國羅格斯大學食品科學系博士	香味化學
教　授	張珍田	台灣大學農業化學研究所博士	酵素學、生物化學
教　授	吳清熊	日本九州大學農學博士	水產加工
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
教　授	紀學斌	美國夏威夷州立大學食科所碩士、美國密西西比州立大學食品科學博士	畜產品加工
教授	劉珍芳	台灣大學農業化學研究所博士	營養學
副教授	賴喜美	伊利諾大學食品營養學系博士	食品物性學
副教授	楊勝源	台灣科技大學電子所計算機組博士	套裝軟體與程式設計
技術人員級副教授	張金柱	美國田納西州立大學企管碩士班	保健食品之專業行銷與管理概論
助　理教　授	林文華	國立台灣大學獸醫學研究所博士	食品微生物
助　理教　授	許瀞尹	國立臺灣大學食品科技所食品科學博士	新產品研發
講　師	王大川	美國史提芬斯理學院化工所碩士、佛羅狄金遜大學企管研究所碩士	企業管理、銷售管理
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	烘焙學實驗

六、專任教師之研究簡介：

(一)食品分析及化學研究室(EP310)

1.主持人：陳炳輝

2. 研究領域：食品色素、食品分析、食用油脂、保健食品暨甲草藥研發和生物活性、食品毒物、奈米科技

3.進行中或擬進行之研究：

(1)微米級及奈米級保健食品和中草葯開發。

(2)食品成份分析方法開發。

(3)食用色素化學及應用

(4)食用油脂化學及應用

(5)食品加工過程中毒性物質形成及抑制

(6)保健食品成份對生理活性的研究

(7)磁性奈米顆粒合成及其於生物醫學的應用

(8) γ－聚麩胺酸於環境科學及生物醫學的應用

(二)食品香味及包裝研究室 (EP308)

1.主持人：陳政雄

2.研究領域：食品香味、食品包裝。

3.進行中或擬進行之研究：

(1)活性包裝開發。

(2)生物偵檢標籤。

(3)微波包裝安全性。

(4)生鮮及即食食品調氣包裝。

(5)食品中香味及滋味交互作用。

(6)感官品評在保健食品的應用。

(三)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、食品流變學。

3.進行中或擬進行之研究：

(1) 以食品加工廢棄物再利用研發新穎食品添加物。

(2) 結合新物種與微細化技術研更健康及美味的食品。

(四)應用生物科技研究室(EP403A)

1.主持人：蔡宗佑

2.研究領域：分子檢驗技術、發酵生產技術、機能性食品之開發與應用。

3.進行中或擬進行之研究：

(1)病原菌致病因子與食品安全之研究。

(2)乳酸菌機能性食品開發與應用之研究。

(五)食品加工研究室(EP307)

1.主持人：高彩華

2.研究領域：食品加工、食品分析、保健食品研發。

3.進行中或擬進行之研究：

(1)絲瓜機能性成分製備及其抗發炎活性研究

(2)致癌物多環芳香族碳氫化合物(PAHs)在食品中之含量調查及暴露風險評估

(3)以細胞及動物模式探討食品之機能性

(4)機能性食品之加工製程研究

(六)生物有機化學研究室(EP202)

1.主持人：謝榮峯

2.研究領域：分子檢驗技術、發酵生產技術、機能性食品之開發與應用。

3.進行中或擬進行之研究：

(1)保健食品開發

(2)具生理活性之酵素抑制劑研究

(七) 食品生物化學研究室(EP303)

1.主持人：呂君萍

2.研究領域：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

3.進行中或擬進行之研究：

(1) 食品活性胜肽開發與機制探討

(2) 中草藥活性成分研究

(3) 過氧化氫檢測平台研發

(八) 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.進行中或擬進行之研究：

(1) 食品微生物之快速檢測與分子鑑定

(2) 新興加工技術

(九) 食品與發酵工程研究室(EP206)

1.主持人：楊珺堯

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.進行中或擬進行之研究：

(1) 超音波在生質原料或農業廢棄物轉換上之研究。

(2)發展益生菌發酵食品製程之新穎技術。

(十) 穀類化學研究室(EP206)

1.主持人：許瀞尹

2.研究領域：米飯暨穀類科學、食品衛生安全、新產品開發、採購供應鏈管理、食品工廠實務、行銷管理

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（104入學）

一 年 級

學年度課程名稱	必 修		備 註
	上	下	
食品科學概論	3		陳炳輝蔡宗佑謝榮峯
基礎食品分析化學	2		高彩華
基礎化學	2		蔡宗佑
大學入門	2		楊珺堯 大一導師
國文	2	2	分班
外國語文	2	2	分班
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
生物學		3	李思賢
微積分		3	數學系
營養學		3	呂君萍
合 計 學 分	19	13	
軍訓	0	0	隔週上
體育	0	0	
導師時間	0	0	
選 修			
食品資源保健(限40人)	2		呂君萍
套裝軟體與程式設計		2	潘東名
食物學原理		2	楊珺堯
農業資源與生物轉化		2	楊珺堯
烘焙學與實驗		3	詹益淵
通識教育（需含歷史與文化課程，至少修 2 學分）	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
食品分析	2	2	郭孟怡高彩華陳炳輝
食品分析實驗	1	1	同上
基礎食品工程	2		楊珺堯
生物化學實驗		1	謝榮峯呂君萍
食品生物技術	2		蔡宗佑謝榮峯
生物統計學		3	郭士逢
微生物學		2	陳邦元
合 計 學 分	14	16	
體育	0	0	
導師時間	0	0	
選 修			
食品營養行銷與管理		2	許瀞尹
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	陳炳輝郭孟怡
保健食品之企業經營與管理		2	張金柱
軍訓	2		選修
軍訓		2	選修
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		陳炯堂
食品化學	2	2	陳政雄許瀞尹謝榮峯
食品化學實驗	1		陳政雄許瀞尹
食品加工	3	3	高彩華
食品加工實驗	1	1	高彩華
食品微生物		3	蔡宗佑
食品微生物實驗		1	蔡宗佑 陳邦元
基本研究		2	蔡宗佑 楊珺堯
食品衛生安全與法規		2	/許瀞尹
專業倫理	2		陳炯堂
食品化學	2	2	陳政雄許瀞尹謝榮峯
合 計 學 分	**9**	**14**	
導師時間	0	0	
選 修			
新產品研發	2	2	許瀞尹
水產加工	2		陳邦元
食品科技專業實習講座	1		蔡宗佑 楊珺堯
飲食設計與應用實務		2	
食品添加物		2	許庭禎
食品業新創法規與實務		2	許家華
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	**3**	**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
發酵學	2		陳邦元楊珺堯
食用油脂-英	2		陳炳輝
食物品評學與實驗(限人數)	3		陳政雄
食品加工副產品之管理與應用	2		高彩華
食品科學講座/食品產學講座	1		蕭錫延謝榮峯
食品風險分析	2		鄭維智
穀類化學與加工	2		許瀞尹
食品科學專業英文口頭表達-英	2		陳邦元
專題研究	1	1	專任教師
食品奈米科技-英	2		Stephan
認識生物技術檢測服務與實務	2		蔡岳廷
食品科學分子生物與免疫	2		呂君萍
食品科技橋接實習		8	蔡宗佑
*食品高分子應用		2	郭孟怡謝榮峯
*食品物性學		2	郭孟怡、許瀞尹
醣化學-英		2	郭孟怡呂君萍許瀞尹
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
通識教育	畢業前修畢 12 學分		

修課科目	負責單位	課程架構	內容	學分數	備註
校訂必修	校訂	導師時間		0	每學期必修
		全民國防教育軍事訓練		0	一年級必修
	全人教育課程中心	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	含「歷史與文化」學群，**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	68 學分	
選修	食科系 其　他		選修課程	選修需 28 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**	

※本系專業必修及專業選修不得承認外系課程

輔仁大學 108 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 上	一年級 下	二年級 上	二年級 下	三年級 上	三年級 下	四年級 上	四年級 下	類別最低應修學分數	模組最低應修學分數	備註
校訂		導師時間		必	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
校訂		全民國防教育軍事訓練		必	0	0	0							0	0	
全人教育課程	核心課程	大學入門		必	2	2								32	8	
全人教育課程	核心課程	人生哲學		必	4			2	2							
全人教育課程	核心課程	專業倫理		必	2					2						
全人教育課程	核心課程	體育		必	0	0	0	0	0							
全人教育課程	基本能力課程	國文		必	4	2	2								12	
全人教育課程	基本能力課程	外國語文		必	8	2	2	2	2							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。
全人教育課程	基本能力課程	資訊素養		必	0											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。
全人教育課程	通識涵養課程	人文與藝術通識領域		通	4										12	「歷史與文化」納入通識涵養課程，於三領域課程中開設「歷史與文化」學群課程，學生至少於學群課程中修習 2 學分。
全人教育課程	通識涵養課程	自然與科技通識領域		通	4											
全人教育課程	通識涵養課程	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								37	37	
系必修基礎課程		生物學	01360	必	3		3									
系必修基礎課程		**微生物學**	02381	必	2				2							學生須於此 2 門課程中擇一修習
系必修基礎課程		**微生物學-英**														
系必修基礎課程		營養學	02875	必	3		3									
系必修基礎課程		微積分	02390	必	3		3									
系必修基礎課程		食品科學概論	04009	必	3	3										
系必修基礎課程		基本研究	02115	必	2						2					
系必修基礎課程		有機化學	01456	必	**3**	3										
系必修基礎課程		有機化學實驗	01458	必	1	1										
系必修基礎課程		生物化學	01355	必	6			3	3							
系必修基礎課程		生物化學實驗	01357	必	**1**				1							
系必修基礎課程		生物統計學	01358	必	3				3							

		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	68	68	選修學分數 C	28	畢業學分數 A+B+C	128
			必選	0					

系主任：　　院長：　　課務組：　　教務長：

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：食品科學概論　Introduction to Food Science　學分數：上 3
授課教師：食科系教師
課程目標：使學生瞭解食品科學所涵蓋的領域、食品成分特性功用、食品保存原理及方法。
課程綱要：(1)食品科學所包含的課程介紹。
(2)食品所含成分的特性及功用。
(3)食品保存的原理及方法簡介。
(4)食品加工的原理及方法簡介。
(5)討論目前市面上存在的食品衛生問題。
(6)參觀食品工廠。

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)訓練學生純熟地以中文(包括口語及寫作)表達自己的意見及思想。
(2)培養自行閱讀及聆釋作品的能力。
(3)加強學生思索自己及自己與他人、社會、時代之關係。養成其面對及解決問題之能力。
課程綱要：全年度課程分為四大單元，每一單元包今了不同化文及時代的作品
(1) 歷史的舞臺：閱讀項羽本紀、伯夷列傳及世說新語。
(2) 親情與愛情：<杜子春><詩經情詩選><九歌><現代小說><白狗鞦韆架>等。
(3) 故土與異域：<杜甫詩><桃花源記><永州八記><棋王><山路>等。
(4) 死生與道：<形影神>、論語論「仁」章、孟子論「義」章、《老子》、《莊子》。

課程名稱：有機化學 Organic Chemistry　學分數：上 2 下 2
授課教師：化學系老師
課程目標：使同學能充分了解，有機化合物的物理化學性質和結構的關係。
課程綱要：烷類、烯類、炔類、芳香烴、有機鹵化物、醇類、醚類、醛類、酮類、有機酸類及他們的衍生物。胺類、碳水化合物(醣類)、胺基酸和蛋白質、油脂和核酸。

課程名稱：食品基礎分析化學 Food Basic Analytical Chemistry 學分數：上 2
授課教師：高彩華
課程綱要：導論(含應用領域、分析程序、定量、定性)化學平衡(平衡常數、共同

離子敦應、活性)重量分析、酸鹼平衡及滴定、錯合滴定、沈澱滴定、電化學分析導論(電化槽、極電位、電位分析法、氧化還原滴定)。

課程名稱：基礎化學　Basic Chemistry　　學分數：上 2
授課教師：蔡宗佑
課程目標：(1)To acguaint students with the basic chemistry related to Nutrition and Biochemistry.
(2)To familiarize students with reading English text book.
課程綱要：為了解學生深入了解基礎化學與生物化學之密切關係，此課程內容將涵蓋：
(1)The molecular logic of life：生命之構成化學物質：分子。
(2)Biomolecules：生物分子特論。
(3)Thermodynamics：熱量動力學，自由能，化學反應與生化反應。
(4)Water：Its effects on dissolved biomolecules. 水分子特論。
(5)Cells：細胞特論。

課程名稱：大學入門　Introduction to College Study　　學分數：上 2
授課教師：楊珺堯/大一導師
課程目標：協助大一新生了解大學教育的意義與目標，認識學校，進而增加人群、社會的關懷與了解。
課程綱要：共分六個單元，包括大學教育，輔仁大學暨各院系介紹，大學生的發展任務，課外延伸教育、德、體、群育的生活體驗，學習自我管理，創造成功的大學生涯。

課程名稱：生物學　　學分數：下3
授課教師：李思賢
課程綱要：介紹植物、細胞、組織、解剖、生理、生態等基本觀念，及各部結構功用，組成成分和其他化學反應。介紹動物：
(1)生命的分歧性：介紹動物類。
(2)生命的一致性：包括細胞之超微構造及細胞生理。
(3)生命的延續：包括基因作用及其作用之控制。
(4)動物行為：行為模式及控制。
(5)動物生態：生態系及生態學介紹。

課程名稱：微積分　Calculus　　學分數：下 3
授課教師：數學系老師
課程目標：讓學生了解極限理論以及微分、積分兩套數學方法，進而能夠利用這套方法去分析和解決所面對的數學問題。

課程綱要：本課程主要內容包括：

(1)極限基本理論及連續概念之介紹。

(2)微分觀念及其基本性質和應用。

(3)積分觀念及其基本性質和應用。

(4)無窮級數及其相關性質之介紹。

並特別強調中間值定理，均值定理，反函數定理，隱函數定理，微積分基本定理，變數變換公式，泰勒定理之原理及應用。

課程名稱：套裝軟體與程式設計(基本能力課程-資訊素養 認定課程)

學分數：下 2

授課教師：潘東名

課程目標：本課程介紹個人電腦的應用，以 Windows 作業系統為主，介紹幾種套裝軟體如中文文書處理及試算表。

課程綱要：(1)Windows 作業系統。

(2)Excel 試算表：工作底稿之輸入、分析及處理數值分析及統計圖型製作。

(3)Word 文書處理：文書處理、資料編輯、排版面輸出。

二年級

課程名稱：生物統計學　Biostatistics　學分數：下 3

授課教師：郭士逢

課程目標：認識統計學的基本知識及在食品科技的應用。

課程綱要：這是一門生物統計學的初級課程，旨在介紹統計學的基本概念及方法，並將統計方法應用至食品科及營養學等相關領域。內容包括：資料的收集，資料的表示，例如圖、表、簡要量數、機率分配，抽樣及抽樣分配、估計、假說檢定、線性迴歸及相關、變方分析。至少兩次考試及四次作業。

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：介紹參與生體內各類化學反應的主要分子之化學結構、性質、重要性，以及這些化學反應之進行過程，在生物體內之重要性，整體之調控機制對生物體生命維持，繁延之過程與重要。

課程綱要：<u>上學期：</u>介紹醣類、脂質、蛋白質、氨基酸與核酸之特殊結構、化學性質，在生物體中的功能與重要性。酵素的催化功能，動力學及反應機制。

<u>下學期：</u>介紹細胞內物質的新陳代謝及動態變化。如：糖解作用、糖質新生作用、檸檬酸循環、β氧化作用、脂質生合成、脂蛋白輸作用、

氨基酸生合成及氧化、核甘酸之生合成與代謝、電子傳遞與氧化磷酸化等能量的產生，以及內分泌系統對上述新陳代謝之調控方式。簡要介紹真核細胞之基因表現及對蛋質合成之控制。

課程名稱：生物化學實驗　Biochemistry Lab.　　學分數：上 1 下 1
授課教師：謝榮峯、呂君萍
課程目標：(1)藉實驗課程印證生物化學課程內容中所學習之理論。
(2)訓練並增進學生執行實驗之基本知識、技巧。
課程綱要：配合生物化學課內容，進度及食品科學組、營養組學生對生物化學之應用，設計 20 個單元進行。

課程名稱：食品分析（含實驗） Food Analysis　　學分數：上 3 下 3
授課教師：陳炳輝、郭孟怡、高彩華
課程目標：讓學生瞭解食品分析的基本原理及在分析過程中必須注意的基本事項和熟悉操作技巧。
課程綱要：(1)食品基本成分如水分、蛋白質、脂質、灰分、碳水化合物和維生素等的分析。
(2)色層分析(如濾紙層析、薄層層析、管柱層柱、氣相層析)、分光光度計原理及操作。

課程名稱：營養學　Nutrition　　學分數：上 3
授課教師：呂君萍
課程目標：認識各類營養素之生理功能，以及在食物預備或食品加工中如何保存各種營養素。
課程綱要：(1)營養生理。 (2)水。
(3)醣類。 (4)脂肪。
(5)蛋白質。 (6)能量。
(7)體重控制(Fitness)。 (8)維生素。
(9)礦物質。 (10)懷孕與授乳期營養。

課程名稱：微生物學(Microbiology)　　學分數：下 3
授課教師：陳邦元
課程目標：瞭解微生物的種類與生物特性，其與人類直接與間接的關係，如何將微生物應用於醫藥、食品工業等，需有深入的認識。
課程綱要：介紹存在於自然界中微生物的種類與分佈，其詳細的構造；生長與培養特性；生理與生化反應；遺傳特性；以及其與人類、動物、植物的關係；人類疾病的產生；人體免疫機制；微生物在空氣中，土壤中、水中、食物中所佔有之角色，尤其應用於醫藥與食品工業之情形，都

是探討的內容與範圍。

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：　Study of the fundamental of food packaging
課程綱要：1. to introduce the principles and functions of packaging
2. to introduce the properties and applications of packaging materials
3. to provide the information of packaging technology
4. to introduce the food package systems

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。
課程綱要：(1)序言(2)工廠組織設計
(3)授權與分權(4)人群關係與領導
(5)人性溝通與激勵(6)目標管理
(7)工資制度(8)生產控制
(9)生產計劃與製程管制(10)存貨管制
(11)成本計算(12)預算控制
(13)品管基本概念(14)品質管制實務
(15)HACCP(16)危機處理

課程名稱：食品科學專業英文　　學分數：上 2
Professional English in Food Science
授課教師：陳邦元
課程目標：Professional English in food science course focuses on improving students' reading and listening comprehension skills and increasing their ability to apply the knowledge of the English language they have acquired (learned) in high school (other food sicience courses) to the professional field. Students will be basically fluent orally in food science vocabularies. Daily class quizzes always include oral, listening, and reading. Students are also assessed through midterm and final exams (reading and writing).
課程綱要：Food packaging、Food microbiology、Food ingredients and products、Food analysis、Diet therapy、Food processing、Food chemistry、Food additives、Food hygiene and safety、Nutrition 等單元。

課程名稱：保健食品之專業行銷與管理　　學分數：下2
授課教師：張金柱
課程目標：保健食品之市場實務管理概念以及通路行銷之講授及實例研討。
課程綱要：保健食品之市場流通概況、保健營養品之通路促銷及管理實務、保健營養品之銷售技巧研討。

三年級

課程名稱：食品化學　Food Chemistry　　學分數：上 2 下 2
授課教師：陳烱堂、陳政雄
課程目標：食品化學是研究食品在收獲後至加工與儲存期間所可能引起的組織、香氣、風味、色澤和營養素等之物理化學或化學上的變化，以及探討保持食品良好品質的方法。
課程綱要：(1)水活性對食品品質安定性的影響。
(2)碳水化合物、蛋白質及食用油脂之化學特性，及個別在食品系統中相互作用對食品品質的影響。
(3)酵素在食品加工之應用。
(4)食品褐變的反應。
(5)添加物與食品成分間之物化變化與其基本功能性。
(6)天然風味物質、色素之化學特性及安定性解說。
(7)簡述畜肉、穀類、蔬果、及乳品之組成結構與加工變化。

課程名稱：食品化學實驗　Food Chemistry Lab　　學分數：下 1
授課教師：陳烱堂、陳政雄
課程目標：檢測食品化學在香氣、風味、色澤和營養素等之物理化學或化學上的變化，以及測定食品品質的方法。
課程綱要：(1)水活性測定。
(2)澱粉糊化溫度與黏度測定。
(3)非酵素性褐變之檢測。
(4)蛋白質之功能性之檢測。
(5)酵素試驗。
(6)油脂碘價及酸價之檢測。
(7)三甲基胺(TMA)及維生素 C 之檢測。

課程名稱：專業倫理學　Nutrition and Food Science Ethics　　學分數：上 2
授課教師：陳烱堂
課程目標：啟發學生對個人生涯中遇到重大事情或兩難情境時之獨立思考模式、引導學生建立個人專業道德觀及價值觀、瞭解食品科學及營養科學

領域中所存在之兩難事件及問題，並藉由相互討論瞭解不同立場所持之不同看法。

課程綱要：本課程含基礎倫理學及專業倫理學之介紹，並輔以個案討論。

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：本課程主要在讓學生了解各種食品保存的原理及加工方法，包括食物之敗壞原因及保存，各種加工方法之設備及過程，以及食品品質之變化影響。使學生在進入食品加工各論之前，對於各種加工方法有初步之基礎。

課程綱要：內容包括：

（1）課程介紹及簡介食品之腐敗因素與食品加工之目的和方法。

（2）食品加工之部分單元操作— 原料之選擇、清洗、選別、分級、減積（均質）等。

（3）罐頭容器之介紹。

（4）熱加工----製罐流程及設備。

（5）殺菌條件之決定（食品之分類、罐頭食品主要微生物）。

（6）殺菌值之計算。

（7）殺菌設施及方法。

（8）罐頭食品腐敗之種類及因素。

（9）無菌加工。

（10）殺菌軟袋之加工。

（11）電阻加工及無熱加工。

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：(1)使學生了解各種加工食品之製造流程及其檢驗方法。

(2)使學生了解食品加工機械之構造及原理，並熟悉其操作方法。

課程綱要：(1)酸性及低酸性罐頭食品之製造與檢驗。

(2)罐頭中各種真充液之調配與檢驗。

(3)果汁、果醬之製造與檢驗。

(4)冷凍食品之製造。

(5)肉製品、豆製品及水產加工食品之製造與檢驗。

課程名稱：穀類化學與加工　Cereal Processing　　學分數：上 3

授課教師：許瀞尹

課程目標：介紹穀物之理化特性質，加工原理及利用。

課程綱要：(1)穀物之理化性質。(2)製粉技術。(3)米麵食加工。

(4)早餐穀類。(5)點心食品。(5)麥芽與糠漿。
(6)加工利用。(7)讓造。

課程名稱：基礎食品工程　Basic Food Engineering　　學分數：上 2
授課教師：楊珺堯
課程目標：介紹食品加工所引用之物理化學及動力學原理，並以熱、質量輸送、流變學說明食品加工操作之原理。
課程綱要：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線性代數。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。食品加工系統中，空氣濕度、食品水活性及加熱用蒸氣所導致的質、量變化亦將一併討論。進一步以食品流變性(含黏稠度之變化)及能量輸送的原理說明食品加工的實例及其變化情形最後以單一食品加工單元操作為例，如熱加工、冷藏處理及脫水現象等實際操作實例來加以探討。

課程名稱：烘焙學（及實習）Baking Technology　　學分數：上 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.學習團隊互動與聯結。
課程綱要：本科目使學生明瞭烘焙食品之製作原理並學習烘焙食品之製作。烘焙食品包括下列五大類：
(1)麵包類—土司麵包、甜麵包。
(2)蛋糕類—麵糊類蛋糕、乳沫類蛋糕、戚風蛋糕。
(3)西點類—派、比薩餅、泡芙、水里塔、甜甜圈。
(4)中點類—月餅、蛋黃酥、咖哩餃。
(5)餅乾類—小西餅。

課程名稱：食品科學分子生物與免疫技術 Molecular Biology
授課教師：呂君萍
課程目標：分子生物學，是以分子層次分析研究生物現象。由於分子生物技術的進步，基因選殖、功能分析、調控表現等方法的應用，使得親源鑑定、潛在遺傳疾病檢驗、複製動物、基因治療，以及具備各種特殊性狀的基轉作物，已充斥在我們的日常生活中。過去無法揣想的生物巨分子結構，如今可以 X-ray、NMR 方法解析建構，再加入電腦動畫模擬技術，清晰多彩的分子模型立即呈現，使學習者可以”觀察”瞭解分子間的互動關係。在人類及其他許多物種基因體解碼完成的現在，已然進入「後基因體時代」，未來主要的研究課題是基因功能的註解，

以及基因與疾病發生的關聯性分析。本課程的教學目
標，是使同學能瞭解從基因遺傳訊息傳遞，到蛋白質功能表現的調控機制，以及分子生物技術的原理與應用，認識最新的生物科技領域與發展現況，並奠定未來深入研究的學理基礎。

課程綱要：(1) 基因體之結構與功能。
(2) 基因選殖方法。
(3) 基因功能研究之分子生物技術。
(4) 原核生物之轉錄機制。
(5) 真核生物之轉錄機制。
(6) RNA 之加工、剪接。
(7) 轉譯蛋白質之機制。
(8) DNA 之複製。
(9) 基因體學。
(10) 蛋白質體學。

課程名稱：基本研究　Elemental Research　　學分數：下 2
授課教師：蔡宗佑、楊珺堯
課程目標：科學論文閱讀、科學論文寫作、口頭報告訓練。
課程綱要：(1) 介紹科學論文閱讀技巧。
(2) 中英文科學論文閱讀練習。
(3) 科學論文格式說明。
(4) 科學論文寫作練習。
(5) 科學論文的整理編寫。
(6) 口頭報告。

課程名稱：食品微生物學(含實驗)　　學分數：下 4
Food Microbiology (Lecture & Lab)
授課教師：蔡宗佑、陳邦元
課程目標：認識與食品有關微生物之特性及檢驗方法
課程綱要：介紹與食品有關的微生物，包括細菌、黴菌、酵母菌、病毒及寄生蟲。舉凡微生物與食物的關係，微生物分類，食物腐敗原理，指標菌，食物品質與微生物標準，有益及有害菌的特性，食物中毒，黴菌毒素，食品安全及控制微生物生長的方法等均作有系統的討論。
至少兩次考試及一篇讀書報告。實驗部份旨在訓練重要食品微生物檢驗的基本技巧，包括生菌數、蛋白質分解菌、嗜冷菌、大腸菌群、大腸桿菌、沙門氏菌、黴菌、酵母菌、腸炎弧菌、氣單胞菌、金黃色葡萄球菌等的檢測及生化反應。另外，牛乳、冰淇淋、餐具、水質及其他

抽樣食品的重要微生物檢測，增加學生的實務經驗。

課程名稱：乳品學 Dairy Science　　學分數：下 2
授課教師：陳炳輝、郭孟怡
課程目標：認識牛乳及乳製品之基本知識及加工技術
課程綱要：本課程內容分為十大部分：
(1)乳品成分簡介以及在營養上的價值。
(2)乳品主要成分的物理及化學特性。
(3)乳品微生物。
(4)牛乳的殺菌及均質化。
(5)濃縮乳的製造原理。
(6)奶油的製造原理。
(7)冰淇淋的加工。
(8)乾酪以及發酵的乳製品加工。
(9)奶粉的加工。
(10)乳製品的品質管制。

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：介紹食品添加物的特性，種類，及使用食品添加物安全考量，與相關法令規定，以及目前在食品工業上的應用實例。
課程綱要：(1)食品添加物的種類與特性。
(2)食品添加物的應用。
(3)添加物使用的安全考量及相關法規。

課程名稱：新產品研發　　學分數：上2下2
課程教師：許瀞尹
課程目標：教導學生食品研究開發的理論與實務，訓練學生實際研發新產品的能力，並藉參加校外新產品的比賽累積經驗。
課程綱要：介紹課程內容、分組、產品開發理論、市場調查、市場行銷、食品添加物與產品開發、產品開發的經驗與實例（1）產品開發的經驗與實例（2）校慶販賣食品之實做產品開發之計畫說明。

課程名稱：食品生物技術　　學分數：上 2
Food Biotechnology
授課教師：蔡宗佑、謝榮峯
教學目標：介紹生物技術於食品工業之運用，包括改良食品之營養價值、風味、去除不良特性，延長食品儲存期限，節省能源，降低食品加工過程對環境的影響等等，而其中最主要的關鍵技術是基因工程，所

以課程內容先討論基礎分子生物技術，之後介紹微生物、植物與動物的生物技術與研究方向，並以食品科技發展為主軸，使學生瞭解基礎學理，並啟發他們深入研究探討的興趣。

課程綱要：

Chapter 1 The Scope of Food Biotechnology。
Chapter 2 Tools of the Trade (Biotechnology) 。
Chapter 3 Gene Cloning and Production of Recombinant Protein。
Chapter 4 Plant Biotechnology。
Chapter 5 Animal Biotechnology。
Chapter 6 Diagnostic Systems。
Chapter 7 Cell Culture and Food。
Chapter 8 Industrial Cell Culture。

四年級

課程名稱：專題討論 Seminar 學分數：上 1 下 2

課程綱要：(1)培養學生閱讀科學文獻之能力及專題演講之能力。

(2)每一班分兩組，每組兩位老師指導，學生只選一組參加，可跨組旁聽。

(3)培養相互研討之興趣及參與討論之熱忱及氣氛。

(4)期末交報告，必須以科學論文方式書寫。

課程名稱：暑期實習 Practical Training 學分數：上 1

授課教師：蔡宗佑、楊珺堯

課程綱要：本課程著重於食品工廠及研究機構的實務訓練。學生可以利用暑假到外面的食品工廠、政府機關或研究機構獲取一些實務操作的經驗，以期由書本上所獲得的知識能夠與實際工作互相配合，如此對於以後的就業也會有所裨益。

課程名稱：食品品評及實驗 Sensory Evaluation 學分數：上 3

授課教師：陳政雄

課程目標：(1)了解食品品評的原理。

(2)介紹食品品評技術運用，統計分析與意義。

(3)如何利用食品品評於食品研發、品管。

(4)食品品評設計、及實務操作與報告。

課程綱要：(1)食品品評的原理。

(2)品評官能的定義。

(3)食品品評的設計要點。

(4)食品品評的方法。

(5)統計分析。

(6)食品品評在工業的應用。

課程名稱：發酵學　Fermentation Technology　　學分數：上 3
授課教師：　陳邦元
課程目標：認識食品發酵的基本原理及加工方法。
課程綱要：介紹與食品有關的發酵基本原理及加工技術。內容包括發酵學的歷史及演進，酒精及乳酸發酵原理，啤酒釀造，葡萄酒、香檳、蒸餾酒、高粱酒、紹興酒及其他國產酒的製作原理及技術，醋、蔬菜發酵、東方發酵食品例如醬酒、味噌、酒釀、天貝等。另外，有關乳品發酵的菌種、各種發酵乳及乾酪的製作原理、流程、新近發展趨勢，均將一一說明。至少含兩次考試，一篇讀書報告，及一次工廠參觀。

課程名稱：食用油脂 Edible Oils and Fats　　學分數：上 2
授課教師：陳炳輝
課程目標：讓學生瞭解油脂成分特性和油脂萃取；精製過程中每個步驟的方法和原理和油脂加工在食品工業的應用。
課程綱要：本課程內容包括十一部分：
(1)油脂的成分及特性。
(2)油脂的來源。
(3)食用油脂與人體保健。
(4)油脂的萃取。
(5)油脂的脫膠、脫色與脫酸。
(6)油脂的氫化。
(7)油脂的交酯化。
(8)油脂的冬化。
(9)油炸油化反應。
(10)馬鈴薯薄片製造過程。
(11)油脂加工未來發展趨勢。

課程名稱：基因工程技術原理　　學分數：上 3
Principles of Gene Technology and Lab.
授課教師：許瑞芬 李永安
課程目標：This goal of this course will provide the basic knowledge of gene technology. The contents focus on an understanding of the biomedical techniques.
課程綱要：1. Introduction to molecular biology and biotechnology、2. Concepts of gene cloning and gene library、3. Recombinant DNA technology:DNA Isolation and manipulation、4. Recombinant DNA technology:plasmid

and viral vectors, selection and screening methods、5.Detection of specific DNA and RNAs: PCR, RT-PCR, real-time PCR and their application、6. Detection of specific DNA and RNAs:Southern and Northern hybridization, and their application、7.Protein expression in E. coli and its application、9. Tools in Genomics:Megabase-size DNA isolation and analysis DNA sequencing method genomic sequencing strategies 、10.Tools in Functional genomics:Mutagenesis: Chemical and transposable tagging 、 11. Tools in gene expression:EST (expression sequence tag)SAGE (serial analysis of gene expression）、12.Gene replacement and transgenic animals Gene chip and microarray technology 、13. Bioinformatics、14.Application of gene technology for diagnosis and molecular epidemiology in human diseases—Nutrogenomic assays (I）、15. Application of gene technology for diagnosis and molecular epidemiology in human diseases—Nutrogenomic assays (II)

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：一、瞭解目前國內食品業的標章種類及意義。

二、熟悉食品業相關認證實務。

課程綱要：吉園團、有機農產品、GMP、CAS、HACCP、ISO之介紹。

課程名稱：咖啡概論 Coffee　　學分數：上2

課程教師：朱茂亨

課程綱要：介紹咖啡與茶的源起，演進、產地、分類、加工與貯存期間的物理化學及微生物的變化。此外，咖啡與茶的沖泡器具、沖泡方法和他們對文化的影響以及化學成份對健康的利與弊均將探討。除了邀請專家蒞校專題演講外，並有樣品品嚐及校外參觀等活動。

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：引導學生瞭解畜產品原料、屠宰、加工及品質管理等知識，同時兼顧傳統中式產品及歐美西式產品。

課程綱要：(1)畜產品之生產與消費。

(2)肉之構造與化學組成。

(3)屠宰作業與品質管理。

(4)傳統中式肉品加工技術。

(5)歐美西式肉品加工技術。

(6)蛋之構造與化學組成。
(7)蛋品加工技術。

課程名稱：食品衛生安全與法規　　學分數：下2
Food Sanitation, Safety and Requlations
授課教師：許瀞尹
課程目標：提供食品衛生安全及管理法規之知識。
課程綱要：(1)食品安全與毒理學。
(2)食品安全評估。
(3)食物中毒。
(4)毒理學試驗。
(5)食品添加物。
(6)食品中之有毒成分。
(7)食品污染物。
(8)包裝材料與洗潔劑。
(9)變異原、致癌原及基因工程產品。
(10)食品衛生管理法規。
(11)食品衛生國際規範。

課程名稱：基因改造食品　　學分數：下2
授課教師：施養志
課程綱要：基因改造食品概論、從基因到遺傳、生物技術的應用（基因轉殖微生物產品種類、基改食品之管理與法規 (1)我國之管理與法規 (2)國際之管理與法規..等）、田間試驗(基因轉殖植物田間試驗、基因轉殖植物檢測與監控)、四、相關規範、新藥研發、動物試驗、臨床試驗、轉殖基因之選殖與構築、基因轉殖技術、動物細胞培養及組織工程技術、基因改造食品之檢驗。

三、輔仁大學食品科學系學生選課辦法

84.11.03 系務會議通過

84.10.18 系務會議通過

89.01.17 系務會議修改

100.9 修改

一、本系為了增加大學部課程實施成效及加強導師對學生選課的輔導，特依「輔仁大學學生選課辦法」，訂定「輔仁大學食品科學系學生選課辦法」(以下簡稱本辦法)。

二、學生選課，須依照各學院、全人教育課程中心及本系之相關規定及當學期學生選課須知辦理

二、系選課時間配合學校規定，原則訂於期中考後實施，所有學生必須在這段時間內選定次學期課程。

三、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，學生應慎重選課。

四、選修專題研究學生，其選課必須經過專題研究指導老師同意，並於網路初選時選課。

五、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。

六、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。

七、各班學分限制：一、二、三年級最低 16 學分，16 學分中選修科目必須有 2/3 (小數點進位) 學分是本系開出的課程，四年級最低可修 9 學分，但 9 學分均需為本系開課之專業科目。

八、本系學士班學生之修課科目包括校訂必修(全人教育課程中核心課程、基本能力課程及通識涵養課程、軍訓(護理)及導師時間)、系專業必修（68 學分)、系專業選修（10 學分以上）及其它選修，合計畢業前必須修滿 128 學分（含)，平均每學期約 16 學分。

九、修畢 2,3 年級軍訓，才具備報考預官資格。

十、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。

十一、選修科目只可低修不准高修，轉學生及特殊情況，經系主任同意，可以彈性處理。

十二、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。

十三、轉系、轉學生、重考生應特別注意重補修學分之安排。

十四、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。

十五、輔系、雙主修、學程課程及多修之通識課、選修體育及軍訓課等，依個人需要可進行選修，但不計於畢業學分內。

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。

101 學年度入學新生適用

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
101.4.26. 100 學年度第 2 次教務會議審議
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
107.1.17 106 學年度第 3 次系務會議修正通過

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

（一）導師時間，每學期必修 0 學分，直至畢業學期為止。

（二）軍訓，一年級（上下學期）必修 0 學分。

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 68 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. 學士班一年級學生體育選課(ATP1)於網路選填體育志願；或於網路初選、加退選時段上網加退選。
2. 大二以上學生可依規定時間上電腦網路選填體育志願(ATP2)，之後再查詢初選選課結果。
3. 二年級以上重、補修、缺修、扣考體育的同學，一學期至多可修兩個體育。
4. 領有殘障手冊同學，可直接上網選讀體育特別班；若因其他疾病需申請修讀特別班者，亦直接上網證明，並於一週內持選課清單，檢附健保醫院證明，由任課教師辦理驗證。
5. 各項體育代表隊二三四年級學生，應於網路選課時選妥興趣選項課程。

。體育興趣選項必修課係為 0 學分之課程，與 1 學分之選修課程(ATP3)並不相同，不得互相抵免。

參、全民國防教育軍事訓練(軍訓)選課：相關規定請洽軍訓室

1. 學士班一年級學生軍訓選課於電腦選課時直接代入選課清單中,0 學分，一次上課 2 小時，隔週上課。
2. 大二（含）以上及碩士班學生興趣選項每人每學期可修讀選修課一門，惟不得重複選修相同課程。
3. 一年級軍訓成績未滿 50 分者，仍須續修下學期軍訓。

肆、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. 特珠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。逾期未聲明者，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1 次教務會議制定通過
92.05.01 91 學年度第2 次教務會議修正通過
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
96.04.19 95 學年度第2 次教務會議修正通過
96.12.06 96 學年度第1 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
98.04.23 97 學年度第2 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
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

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。

學位學程設立應依本校新設教學單位相關規定辦理。

第四條　學分學程規劃課程學分數學士班至少為20學分。碩、博士班至少為10學分。

各學院得設微學分學程，至少12學分以上，20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。

學士班學生自第二學年起，碩、博士班自第一學年起，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，使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。

修畢學位學程規定之科目與學分者，期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。

第九條　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。

第十一條　教育學程設置辦法另訂之。

第十二條　本辦法經教務會議通過，報請校長核定後公布施行。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

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堂者，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，報請校長核定後公布施行。修正時亦同。

＊＊跨領域學習：連結網址： http://www.idl.fju.edu.tw/

九、輔仁大學學生修讀教育學程辦法

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

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教育專業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修習教育專業課程學分數最多各
不超過十學分為原則、最少不得低於二學分（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
本校畢業師資生因特殊情況，經本中心認定教育專業課程學分不足者，報經教育部同意，得於本校以隨班附讀方式補修教育專業課程學分，如有特殊需求，經本中心同意得至他校以隨班附讀方式補修學分。
前項補修學分者，其修習及採認學分至多二門課程，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定之教育專業課程及參與實地學習，其應修學分數及實地學習時數如下：
一、中等學校教師師資職前教育課程教育專業課程科目應至少修習二十六學分，包括：
(一)教育基礎課程：至少二科四學分。
(二)教育方法課程：至少三科六學分。
(三)教材教法與教學實習課程：必修四學分。
1.分科/分領域教材教法(二學分)。
2.分科/分領域教學實習(二學分)。
(四)選修課程至少十二學分。
二、國民小學教師師資職前教育課程教育專業課程科目應至少修習四十學分，包括：

(一)教學基本學科課程：至少四領域十學分。
(二)教育基礎課程：至少二科四學分。
(三)教育方法課程：至少三科六學分。
(四)教材教法與教學實習課程：至少五科十學分。
1.國民小學教學實習：二學分。
2.國民小學教材教法：必修三至四領域，至少四科八學分。
(五)選修課程至少十學分。
三、實地學習時數如下：
(一)中等學程：參與該類別之實地學習至少五十四小時。
(二)國小學程：參與該類別之實地學習至少七十二小時。
教育專業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，報請教育部核定後調整之。
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、經教育部核定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
中等學程師資生除須修畢教育專業課程科目及學分外，並應依本校經教育部核定之輔仁大學培育中等學校各任教學科(領域、群科)師資職前教育專門課程科目及學分一覽表修習與採認專門課程科目及學分。
第二十三條
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。
第二十四條
本校師資生修畢規定之師資職前教育課程，成績及格，且經本校審核通過後，由本校發給修畢師資職前教育證明書。
第六章 學分費
第二十五條
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。
第二十六條
師資生修習半年全時之教育實習課程，應繳交相當於四學分之教育實習輔導費。
第七章 學分抵免
第二十七條
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
第二十八條
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與教育實習機構辦理教育實習辦法等規定另訂定之。

附則

第二十九條

本辦法自**107**年8月1日起修習師資職前教育課程之師資生適用，**107**年8月1日前修習之師資生得適用之。

第三十條

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。

第三十一條

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。

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

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，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。符合本辦法第十一條規定者，依其規定辦理。

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：修讀雙主修學生，不及格學分數達退學規定者，若已達主學系畢業資格，則取消其修讀雙主修資格，以主學系資格畢業。

第十二條：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。

第十三條：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。

第十四條：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。

第十五條：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。

第十六條：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。

第十七條：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。

第十八條：本辦法經教務會議通過，報請校長核定後公布施行，並報教育部備查。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

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，報請校長核定後公布施行。修正時亦同。

十一、輔仁大學學生修讀輔系施行辦法

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

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。進修學士班學生申請日間學制輔系者，以進修部現有設置輔系學系以外之各學系為原則。

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：學生選修輔系應依校曆公佈之時間，以書面向教務處提出申請，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：修讀輔系學生不及格學分數達退學規定者，若已達主學系畢業資格，則取消其修讀輔系資格，以主學系資格畢業。

第 十五 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，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。符合本辦法第十四條規定者，依其規定辦理。

第 十六 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 十七 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 十八 條：本辦法經教務會議通過，報請校長核定後公布施行，並報教育部備查。修正時亦同。

※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

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，報請校長核定後公布施行。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.轉交學生　學年度專題研究心得報告單給欲選擇研究室之負責老師。	
2.與指導教授面談，決定是否錄取。 3.到系辦公室拿申請表，填妥送交指導教授。	
4.將申請表繳回系辦公室統計。	
5.決定備取學生。	
6.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
7.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

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

1. 由食品科學系（以下簡稱本系）安排之實習單位，包括產業界、政府單位及學術研究單位等。
2. 學生自行尋找實習單位
   需將該單位相關資料提送本系產業實習委員會審查認可後，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；未參與前置作業者，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。備註：實習一個月同學選修「食品科技專業實習 A」（開設在 4 年級上學期）；實習二個月同學選修「食品科技專業實習 A」及「食品科技專業實習 B」（開設在 4 年級下學期）。
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、本辦法經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

十四、「大專學生參與國科會暑期專題研究計劃」實施要點

一、目的：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參與專題研究計畫，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。

二、研究期間：自每年七月一日至次年二月底止，計八個月。

三、申請資格：(一)公私立大學院校二年級以上學生(含申請時為二年級在學學生，學士後醫學系一年級學生，技術學院二年制一年級學生)。

(二)公私立專科學校學生，五專三年級以上，二專一年級以上之在學學生。

(三)學生必須獲得教授承諾擔任指導研究(可跨校申請，指導教授與學生可分屬不同學校或機構，但學生必須獲得就讀學校之系主任同意)，學業成績優良者。

四、申請日期：依規定的時間前向本會提出申請，逾期不予受理。

五、申請方式：

(一)每一位教授每年度以申請指導一位學生為限，由指導教授所屬機構列冊備函向本會提出申請，申請時須檢附下列資料：

1.大專學生參與專題研究計畫申請書一份。

2.指導教授初評意見表一份。

3.前一學期成績證明一份。

4.學生證影印本一份。

(二)教授若曾指導學生參與本項專題研究計畫而有學生未繳交研究成果報告者，在學生繳交報告前本會不受理其再擔任指導教授。

六、計畫範圍：學生自發性研究構想之嘗試性題目，但必須與指導教授專長相符。

七、指導教授條件：公私立大專院校、本會認可之學術研究機構、及國家實驗室等願意提供儀器及相關研究設備、圖書資料指導學生從事研究工作之教學、研究人員。

八、經費補助：

(一)經核定參與研究之學生一次核給每位獎學金二萬四仟元。

(二)執行研究計畫以使用執行機構之儀器設備為原則，如因本計畫必須添加其他研究有關費用(如消耗性器材、藥品費、電子計算機資料處理費、郵電使用費、印刷費、資料檢索費等)得申請補助，經審定後每計畫最高以一萬五仟元為限。

九、計畫執行：

(一)申請案經審定後，參與之指導教授、學生、經費及執行期限均不得變更。

(二)執行本項研究計畫之學生，不得再支領本會補助專題研究計畫項下之大專學生「研究助學金」。

十、研究報告：各執行機構應於每年三月底前將研究報告一式二份彙整送國科會審核（報告編寫封面格式如樣本），逾期繳交者不得參與評獎。

※研究報告之繳交請與經費報銷案分開辦理，以避免延誤評獎作業。

十一、獎勵：

1.研究成果報告經本會評定成績優良而有創意者，由本會頒發「大專學生研究創作獎」獎金一萬元及獎狀一紙。

2.所指導學生獲得「大專學生研究創作獎」之教授，頒發獎牌一座。

3.獲獎學生若擬赴國外深造，可向本會申請發給「大專學生研究創作獎」得獎英文證明。

十二、經費報銷：

(一)研究計畫經本會審定後，由申請機構正式備函連同領據檢送本會辦理撥款，各機構需將該款專戶儲存，核實動支。

(二)計畫執行期滿三個月內，將每一學生單據分別貼於黏存單，註明科目及用途，經機構首長、主辦會計人員及其他有關人員蓋章，分類整理，再由各執行機構彙整裝訂成冊，並檢附收支報告表，彙送本會核銷。

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、選題、訂定大綱、摘要撰寫、、等。
2. 實際觀摩研究生的專題口頭報告，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

全班同學須分成兩組，各組由任課老師排定工作進度。

(一).選定題目(期中考前)

1.選定近五年內發表的食品科學相關且相關聯之文獻至少 3 篇〈中文雜誌除外〉(三篇中不能有兩篇（含）與前兩屆相同)，此科學文獻需是原始的研究報告，經任課老師同意後，仔細研讀並整理資料，綜合其內容，彙整擬出一個適當的中文題相，並撰寫摘要。

2.將題目連同文獻影本須在規定時間內向老師登記。經老師審核，題目不適者須重新修正，直到通過；選題相同時，則以先登記者優先。

(二)撰寫摘要(12 月底前)

1.須就科學文獻內容綜合整理，撰寫一份約 300 字摘要，其內容應包括: 1)主旨(主題之重要性、目的、探討之方向)
2)依大綱分項說明、討論
3)主要的結論

2.摘要須打字列印，特殊科技專有名詞如無法找到翻譯時，方可用原文列出。

3.摘要下方應列出主要的英文文獻至少 3 篇，格式依 IFT 規定。

4.摘要格式如下:

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.期末各組同學均須抽籤排定下學期專題演講之順序。

2.時間與題目一經決定，不得任意更換，故請審慎為之。除非特殊原因且經任課老師同意(會酌量扣分)。

三、實際觀摩研究生口頭報告

1.應注意演講內容(目的或主題，分項討論、實驗設計特點或材料方法、結果和結論。

2.學習演講技巧、表達方式、圖表製作、工具運用、優缺點等

3.學習記下演講重點並練習發問。

四、介紹口頭報告要點

1.介紹口頭報告應注意事項及評量標準

摘要 10%、儀態 10%、教具製作 10％、內容 40%、表達能力 30%發問%。

五、成績計算〈共 100 分〉

選題 20 %　摘要 50%　聽演講書面報告 20%　其他 10% 。

六、本辦法任課老師可視實際需要調整之。

下學期：

一、講員須知：

(一)題目

依上學期規定辦理。

(二)摘要講義:

1. 依上學期規定辦理
2. 摘要最慢應於演講前三天送給老師及同學。

(三)口頭報告:

1. 時間與題目一經決定，不得任意更換，除非特殊原因且經得任課老師的同意但可能酌量扣分，每位學生均應依其修習之班次於每週三上午 10:10 準時出席。遲到或不到三次者重修此課。缺席一次扣總分 5 分，遲到一次扣總分 2 分，遇有特殊事故，且事先請假者免扣分。
2. 每次口頭報告以 25±3 分鐘為限，其中講員報告為 20±3 分鐘；發問及討論佔 5 分鐘，講員應力求遵守時間規定。
3. 演講的內容應儘量包括目的或主題，分項討論〈可以提有關之實驗設計特點或材料方法及結果，除 3 篇外還可補充其它的文獻〉和結論。
4. 講員儘量有效利用各種視聽器材，例如幻燈機、投影機、掛圖等增加效果。唯圖表中不得書寫演講詳細內容，而儘量以簡要提綱、數據表示。
5. 鼓勵演講時自己錄音或錄影以便事後修正口語表達方式。
6. 未依排定時間進行口頭報告者，視同缺考，該部份成績得以零分計算，是否准予第二次機會由任課老師決定。

(四)評分標準如附件一：

(五)報告撰寫:

1. 講員報告完後，三星期內應將口頭報告內容整理成正式書面報告交給任

課老師，最後兩週之講員應在講後二星期內交書面報告，逾期交出者，由任課老師依規定扣分。

2. 書面報告格式中，首頁應附上演講時所交之摘要〈若老師有修正，應交出修正後之摘要〉，後面參考文獻的格式同前規定。
3. 書面報告中至少須包括前言，分項討論〈應附上相關之圖表〉及結論等項目，文字敘述應避免太口語化。

二、 觀眾須知:〈必修同學〉

1. 演講時，應隨時記下演講重點。
2. 為鼓勵發問及討論，由評分老師依發言同學的問題深度、內容及次數評定之。視表現情形，採期末加分方式行之。
3. 聽講同學可對演講者參與評語，其評語可列於筆記上。此部份之評語，可於演講後，本人得請老師給予參閱其本人演講之學生評語，以便講員得知一般聽眾意見，日後有所改進。

三、 學期心得報告:

任課老師先依演講內容將本學期的專題報告題目分類，每位修課同學於自己所屬類別外另選兩類，於此兩類中各選一個題目作為學期心得報告。(此部份一任課老師規定不同而做修改)

學期心得報告分別在期中考及本課程結束後一週各交一篇〈一個題目〉。

學期心得報告之撰寫:

1.屬於評論性質

修課同學就所選題目內容提出個人的心得摘要，或是進一步與其他相關之研究文獻結果作比較。

2.形式

㊣ A4 紙張，打字，中英文皆可。㊣ 封面，封面格式為:

輔仁大學食品科學系　組　年第一學期

大四專題討論心得報告

題　　目

學生姓名

學　　號

㊣ 內容：內頁〈2 頁〉:字體 14 號字，單行(single apace)，上下右邊界各為 2.5 公分，左為 3.0 公分。

四、成績計算:〈共 105 分〉

包括：學期心得報告

口頭報告

發言討論

上課態度

演講書面報告　　【依各任課教師規定而做調整。】

【評分表】

輔大食品科學系□A 組□B 組，專題討論評分表

講員：

題目：

日期：　　評分老師：

項　　目	百分比	分　數 以百分計	評　　語
摘要講義、守時	10%		
儀容、態度、守時	10%		
表達能力與時間控制	20%		
內容與瞭解程度	40%		
輔助器材之運用	10%		
回答能力	10%		
總分	100%		

發問欄	發問者姓名	給分等級	發問者姓名	給分等級

肆、本系碩士班招生辦法及修習課程

一、碩士班招生辦法：

（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：國內外公私立大學或獨立學院畢業，凡於理工、醫及農(含輔系)相關學系畢業，得有學士學位，持有證明者或具同等學力資格，並符合招生簡章其他有關之條件者，得報名參加。

2.一般招生入學考試科目包括：

＊一般科目：

（1）一般英文（佔英文科目中 50%）

＊專業科目（加重計分）：

（2）專業英文（佔英文科目中 50%）

（3）食品加工。

（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）一般生：凡於理工、醫及農(含輔系)相關科系已畢業或應屆畢業生。

（2）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。

（3）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. 各該科系專業科目專任教師二人之推薦書乙份（推薦書格式由本系提供，由教師密封後連同申請文件郵寄至本系，或由教師直接郵寄至本系)。
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

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　預研生之甄選事宜由本系專任教師中推舉五人(含系主任)組成「碩士班預備研究生甄選委員會」進行之。

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，且符合下列任一規定者，得提出申請：

1. 於修業期間，前五學期每學期學業成績總平均之排名需均為全班前百分之三十者。
2. 科技部「大專生參與專題研究計畫」獲補助者。
3. 參加國際性、全國性研討會論文發表或專業競賽得獎者。
4. 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. 本系教師推薦信二封。
6. 其他有利審查之資料 (如：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。

系主任	**蔡宗佑**	**2537**	**FAX**		**22093271**
系秘書	**徐崇婉**	**2511**			
陳炳輝	**教　授**	**3626**	**謝榮峯**	**教　授**	**2516**
002622	**研究室**	**2518**	***075101***	**研 究 室**	**3622**
陳政雄	**副 教 授**	**3628**	**呂君萍**	**副 教 授**	**2063**
032685	**研 究 室**	**3630**	***089984***	**研 究 室**	**3625**
郭孟怡	**教　授**	**2019**	**陳邦元**	**助理教授**	**6471**
062998	**研 究 室**	**2020**	***125684***	**研 究 室**	**3632**
蔡宗佑	**教　授**	**2539**	**楊珺堯**	**助理教授**	**3624**
071608	**研 究 室**	**2540**	***133810***	**研 究 室**	**3623**
高彩華	**副 教 授**	**3629**	**許瀞尹**	**助理教授**	**3627**
072500	**研 究 室**	**3747**	***072546***	**研 究 室**	**3631**
曾國良	**助　教**	**2513**	**郭家禎**	**組　員**	**3750**
015053			***046545***		
董佳欣	**技　士**	**2514**	**李若綺**	**工讀生**	**2514**
013831					
霜淇淋門市部		**6472**			

※綠體字為 e-mail 帳號 ***@mail.fju.edu.tw**

二、獎學金概況表

項目：

蔣見美教授紀念獎學金

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

財團法人臺北市足印社會福利慈善基金會獎學金

振芳獎學金

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謝毓賢教授獎學金

輔仁大學食品科學系宏昇獎學金

輔仁大學食品科學系益之堂科技股份有限公司獎學金

輔仁書卷獎

清寒助學金

共同助學金

財團法人黃啟瑞先生獎學金基金會獎學金

**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

107.1.17 106 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。

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孳生之利息為主，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。

2. 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。

3. 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，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。

4. 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系友會獎助學金管理與申請辦法

100.1.12 九十九學年度第三次系務會議決議

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系友獎學金**(以下簡稱本獎學金)，以資鼓勵。

二、管理辦法

1. 本獎學金來源，係由食品營養學系友會或各界所捐助之基金而成立，每年提撥金額為參萬元。
2. 本獎學金獎勵大學部和碩、博士班學生於以下三個項目表現優秀的學生：A.在校成績、B.社團或學會等其它活動、C.家境清寒。
3. 本基金管理由本系獎學金委員會及系友會會長負責，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. 系友會及各界捐款轉存「食品科學系所獎學基金」。本獎學金支用以該學年度捐贈之金額為限，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。

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）。

資格：A. 成績優異，學業及操行成績均在 80 分以上者。

B. 社團、學會或其它活動成績表現優異。

C. 家境清寒，持有證明者。

四、名額與金額

1. 名額：A、B、C 三類以 1-2 名為原則（可從缺及各項以不超過二名為限）。
2. 金額：每名新台幣 10,000 元。

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。

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，送交本系獎學金管理委員會：

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）
4. 有利於申請之資料（申請 B 類繳交，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）
5. 清寒證明（申請 C 類繳交）。

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

本辦法由本系獎學金管理委員會提出，經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

五、輔仁大學食品科學系獎學金申請與管理辦法

98.10.21.第 1 次系行政會議討論

98.11.11.第 2 次系務會議通過

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

4. 本獎學金來源，係由本系系友或各界所捐助之基金，以及由本系實習工廠盈餘每學年提撥 20,000 元而成立。
5. 本獎學金每年提撥 50,000 元獎勵大學部和碩、博士班優秀學生。
6. 本基金管理由本系獎學金委員會負責，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。
4. 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、博士班在學學生（不含碩博士三年級以上學生）。
2. 歷年學業及操行成績均在 80 分以上者。
3. 家境清寒者，優先考慮。

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：7 名(大學部 4 名，每年級各 1 名；研究所 3 名，碩一、二及博一各 1 名)。
2. 金額：大學部學生每名新台幣 5,000 元。
   碩、博士班研究生每名新台幣 10,000 元。

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，送交本系獎學金管理委員會：

6. 教務處核發之成績單
7. 1500 字以內之簡要自傳及課程學習心得
8. 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

本辦法由本系獎學金管理委員會提出，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

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 20,000 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微生物及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. 且參加國際性、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：學士班及碩士班學生各 2 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，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。

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。

七、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。

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。

八、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

108. 1. 9 107 學年度第三次系務會議通過

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

7. 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。
8. 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。
9. 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。
B. 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：

9. 教務處核發之成績單。
10. 1500 字以內之簡要自傳及課程學習心得
11. 申請表（含導師或指導老師之推薦信）
12. 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）
13. 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。

九、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、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議討論
108.1.9 107 學年度第 3 次系務會議討論確認

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。

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。

第七條 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。

十一、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。

十二、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、系教官簽註意見後，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。

十三、輔仁大學獎助學金：

*清寒助學金
*生活助學金
*弱勢學生助學計畫-助學金及生活助學金

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~~