

## 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

**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) 全民國防教育軍事訓練，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 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。

## 食品科學系碩士班入學必備課程

101.1.11 一百學年度第二次系課程委員會議通過

110.6.23 109 學年度第 6 次系務會議通過

科目	學分
食品加工	3
食品化學	3
生物化學	3
食品分析	3
食品微生物	3
營養學	3

\*以上課程若有取得實驗課學分可包括於學分內

\*以上課程六擇三

### 備 註：

1. 化學系畢業者可免修食品分析。
2. 研究生在大學部修習科目必須包括上述課程，若缺少某科目須於畢業前修畢所缺科目。若所缺科目屬於入學考之專業科目，則依第 3 條之規定；若所缺科目為營養學，其補修成績達 70 分以上，可以算入畢業所須之 30 學分中，但不超過選修大學部承認 6 個學分的規定。
3. 各項專業科目入學成績未超過該科應考人之平均分數者（低標準）須重修，重修成績須達 70 分以上；若該科目在大學時的成績為 80 分以上，則可免修。
4. 入學必備課程由研究生導師及指導老師決定，列入修業紀錄表，並於新生座談會時公佈，交給新生選課，第三學期結束時檢查是否補修完畢。