

# 國立宜蘭大學食品科學系碩士班研究生修業規章

自94 度入學新生起實施

九十三學年度第五次研究所規劃小組會議通過94.5.18

九十四學年度第一次研究所規劃小組會議通過95.04.26

九十四學年度第九次系務會議通過95.05.17

九十八學年度第七次系務會議通過99.02.09

一百零三學年第一次系務會議修正通過103.08

一百零三學年第2學期第3次教務會議修正通過104.06.02

## 一、入學資格：

1. 公立或立案之私立大學或獨立學院或經教育部認可之外國大學各學系畢業具有學士學位，或應屆畢業或具有同等學力之資格，經本校碩士班研究生入學考試通過者，得進入本系碩士班修讀碩士學位。
2. 各大學校院相關學系成績優異之應屆畢業生，由原就讀學校推薦，經甄試達本校招生委員會所定之最低錄取標準者，得進入本系(所)碩士班修讀碩士學位。
3. 符合教育部訂定之「外國學生來華留學辦法」及本校相關辦法，得進入本系碩士班修讀碩士學位。
4. 新生因重病或接獲兵役單位征集令，不能按時入學；應檢具有關證明於註冊前申述理由，向本校申請保留入學資格。

## 二、修業年限：

1. 以二至四年為限，在職研究生之修業年限得增加二年。
2. 學生因故申請休學，須經指導教授及本系(所)所長同意，以一學期或一學年為單位，總共可休學四學期(二年)。休學二年期滿因重病(須經公立醫院證明)無法及時復學者，得申請由本校報請教育部核准後，再予延長一學年。申請休學一學年或二學年之學生，而欲提前復學者，在其未接獲兵役單位征集令前，可准其提前復學，已接獲征集令之學生，不准提前復學。休學期間被征服役者，無法在休學規定期限二年內退伍者須檢附服役單位之證明，向學校申請延長休學期限，俟服役期滿後，檢同退伍令申請復學。

## 三、學分制度及課程要求：

1. 畢業前至少須修滿 24 學分，其中包括本系專業必修7 學分，專業選修17 學分(含外系學分至多3學分)。另外碩士論文6 學分。
2. 學分抵免規定：
  - 1) 新生於入學前曾參加校內、校際選修，選修與本系相關課程，成績及格者，可申請抵免畢業學分。抵免時扣除專題討論與碩士論文外，以應修畢業學分數二分之一為限。
  - 2) 學分抵免申請應於新生入學後第一學期加退選作業結束前提出申請。
  - 3) 學分抵免審核作業由系課程規劃委員會核定。

3. 本系專業選修學分需含食品加工及工程組、食品化學及分析檢驗組、生物技術組三領域各一門課程，各組碩士班選修課程一覽表分類如附件一。

#### 四、論文指導：

1. 研究生需依照「本系論文指導教授與研究生互動準則」辦理論文指導事宜。
2. 碩士班研究生在第一學期開學第十七週前須登記確定指導教授，並持指導教授同意書，向系辦公室登記。
3. 指導教授以本系專任助理教授以上為限，如須合作研究時，得經本系指導教授建議，與其他教授共同指導。

#### 五、畢業：

1. 研究生在完成碩士學位應修課程，獲得應修學分數，提出論文，得申請碩士學位考試，經碩士學位考試委員會考試通過者，由本校授予碩士學位。
2. 當學期結束才可完成碩士學位應修課程及應修學分數者，若提出論文，經指導教授推薦，得提早舉行碩士學位考試，俟課程完成並獲得應修學分數後授予碩士學位；若該學期無法將課程修完，則碩士學位考試無效。
3. 本校碩士學位候選人之學位考試，以口試行之，必要時亦得舉行筆試，並依下列規定辦理：
  - (一) 口試以公開舉行為原則，須於事前公佈口試時間、地點及論文題目。
  - (二) 學位考試委員應親自出席委員會，不得委託他人為代表，碩士學位考試委員會應有委員三至五人出席，其中校外委員至少一人，始得舉行。
  - (三) 學位考試委員會，由校長遴定委員一人為召集人，但指導教授不得兼任召集人。
  - (四) 學位考試成績，以七十分為及格，一百分為滿分，評定以一次為限，並以出席委員評定分數平均決定之，但學位考試有二分之一以上出席委員評定不及格者，以不及格論，不予平均。
  - (五) 論文有抄襲或舞弊情事，經學位考試委員會審查確定者，以不及格論。
  - (六) 口試委員因故未出席則視同棄權，不得於事後補行口試，並不得於審定書簽名。
  - (七) 學位考試通過後應於次學期註冊前繳交附有考試委員簽字同意之論文，並依國家圖書館規定將論文全文電子檔上網建檔，並繳交論文四冊(一冊系所收藏，二冊本校圖書資訊館陳列，另一冊由圖書資訊館彙轉國家圖書館典藏)，本學期成績全部到齊者，於論文繳交及全文電子檔上傳後即可辦理離校手續，離校手續完成後於規定時程發予學位證書。未修習畢業論文以外之科目學分者，得以其辦妥離校手續之月份授予學位證書。逾期未繳交論文者則次學期仍應註冊，並於該學期繳交論文最後期限之前繳交，屬該學期畢業。至修業年限屆滿時仍未繳交論文者，該學位考試以不及格論，並依規定退學。
4. 為使研究生具備從事研究工作所需的正確倫理認知與態度，研究生須完成且通過本校「學術研究倫理教育」數位或實體的講習或課程，未完成之研究生不得申請學位考試。

- 六、本規章經系務、院務會議通過，提送教務會議核備後實施，修正時亦同。

附件一

國立宜蘭大學 食品科學系 碩士班學生專業選修課程學分一覽表

中文名稱	英文名稱	學分	演講	實驗	年級	學期	備註
實驗室品質管理與認證	Quality assurance and accreditation of testing laboratories	2	2	0	1	1	食品化學及分析檢驗組
天然物化學	Natural Products Chemistry	3	3	0	1	1	食品化學及分析檢驗組
熱分析技術	Thermal Analysis	2	2	0	1	1	食品化學及分析檢驗組
保健食品有效成分分析	Analysis for bioactive components of functional food	1	0	3	1	1	食品化學及分析檢驗組
電腦在食品研究上的應用	Computer Aids in Food Research	2	2	0	1	1	食品化學及分析檢驗組
中草藥有效成分與活性分析	Analysis and Evaluation of Active Components in Chinese Herbs	1	0	3	1	1	生物技術組
生技中草藥製程操作技術	Bio-processing technology for Chinese herb and medicine	1	0	3	1	1	生物技術組
微生物檢驗技術	Technology for Microbial Assay	2	2	0	1	1	生物技術組
水產生物資源利用學	Utilization of Aquatic Bioresources	2	2	0	1	1	生物技術組
微生物代謝物開發技術	Techniques to Develop Functional Microbial Metabolites	2	2	0	1	1	生物技術組
微生物生理學	Microbiological Physiology	2	2	0	1	1	生物技術組
微生物鑑定技術	Microbial Identification Techniques	2	2	0	1	1	生物技術組
遺傳工程技術	Genetic Engineering	1	0	3	1	1	生物技術組
保健生技產業校外實習	Field Practice in nutraceutical bio-industry	2	0	2	1	1	生物技術組
食品加工特論	Special Topics in Food Processing	3	3	0	1	1	食品加工及工程組
食品包裝特論	Special Topics in Food Package	2	2	0	1	1	食品加工及工程組
熱加工工程	Thermal Processing Engineering	3	3	0	1	1	食品加工及工程組
食品科技之策略規劃與管理	Strategic Planning and Management of Food Technology	2	2	0	1	1	食品加工及工程組
生化工程	Bioprocess Engineering	3	3	0	1	1	食品加工及工程組

食品安全管制系統與實習	Food safety Control system and Laboratory	3	2	2	1	1	食品加工及工程組
台灣農特產學特論	Special Topics on the Agricultural Products in Taiwan	2	2	0	1	1	食品加工及工程組
生物奈米材料製備與檢測	Preparation and measure of Bio-nanomaterials	2	2	0	1	1	食品加工及工程組
食品奈米科技導論	Introduction of Food Nano-technology	2	2	0	1	1	食品加工及工程組
食品乳化技術	Emulsification in Food Science	2	2	0	1	2	食品加工及工程組
生物奈米技術	Bio-nanotechnology	2	2	0	1	2	生物技術組
健康食品驗證技術	Assessment of Functionality for Healthy Food	2	2	0	1	2	生物技術組
發酵技術	Fermentation Technology	2	2	0	1	2	生物技術組
分離技術	Separation Technology	3	3	0	1	2	食品加工及工程組
食品科技發展	Trends in Food Science and Technology	2	2	0	1	2	食品加工及工程組
食品專案管理	Food Project Management	2	2	0	1	2	食品加工及工程組
食品微型創業	Food microentrepreneurship	2	2	0	1	2	食品加工及工程組
食品工廠設計	Food Plant Design	2	2	0	1	2	食品加工及工程組
光譜分析和層析技術	Spectrometry and Chromatography Technology	2	2	0	1	2	食品化學及分析檢驗組
本草學	Chinese herbal medicine	2	2	0	1	2	食品化學及分析檢驗組
食用油脂學	Food Oil Chemistry	2	2	0	1	2	食品化學及分析檢驗組