

附件一

104 學年學生實習清冊						
編號	系級	學號	姓名	實習期間	實習地點	補助來源
1	食科組 3 年級	00139017	鍾宜蓁	104.7.1-104.8.31	葡萄王生技股份有限公司	
2	生技組 3 年級	0013A034	張恆偉	104.7.1-104.7.31	統一企業股份有限公司	
3	生技組 3 年級	0013A032	劉威廷	104.8.1-104.8.31	統一企業股份有限公司	
4	食科組 3 年級	00139015	葉子寧	104.7.1-104.7.31	統一企業股份有限公司	
5	生技組 3 年級	0013A001	張巧儒	104.8.1-104.8.31	統一企業股份有限公司	
6	生技組 3 年級	0013A035	李益全	104.7.2-104.7.31	聯華食品股份有限公司 (基隆廠)	
7	生技組 4 年級	0023A201	謝行洋	104.7.13-104.9.12	暉凱國際檢驗科技股份有限公司	
8	生技組 2 年級	0023A025	詹馥	104.7.13-104.9.12	暉凱國際檢驗科技股份有限公司	
9	食科組 3 年級	00139027	劉佳茵	104.7.1-104.8.31	財團法人中華穀類食品 工業技術研究所	
10	食科組 2 年級	00239013	彭詩云	104.7.1-104.8.31	嘉一香食品股份有限公司	
11	食科組 2 年級	00239006	陳怡安	104.7.1-104.8.31	嘉一香食品股份有限公司	
12	食科組 2 年級	00239003	張家瑜	104.7.1-104.8.31	高野農野生技股份有限公司	
13	生技組 2 年級	0023A040	蘇庭逸	104.7.2-104.7.31	聯華食品股份有限公司 (基隆廠)	
14	生技組 2 年級	0023A047	季明萱	104.7.1-104.8.31	華福食品股份有限公司	
15	生技組 2 年級	0023A009	黃姿婷	104.7.1-104.8.31	華福食品股份有限公司	
16	食科組 3 年級	00239202	何鴻廷	104.7.1-104.8.31	行政院農業委員會水產 試驗所	
17	食科組 2 年級	00239029	林品萱	104.7.1-104.8.31	行政院農業委員會水產 試驗所	
18	生技組 3 年級	0023A203	蘇敏仕	104.7.1-104.7.31	台灣檢驗科技股份有限公司	
19	食科組 2 年級	00239036	洪悅豪	104.7.1-104.8.31	全國公證檢驗股份有限公司	
20	食科組 2 年級	00239007	曾祥佑	104.7.1-104.8.31	全國公證檢驗股份有限公司	
21	生技組 3 年級	0013A002	徐錚	104.7.6-104.8.31	財團法人食品工業發展	

					研究所	
22	生技組 2 年級	0023A037	吳柏璇	104.7.6-104.8.31	佳展生物科技股份有限公司	
23	食科組 2 年級	00239008	林庭安	104.7.6-104.8.31	佳展生物科技股份有限公司	
24	生技組 3 年級	0013A027	謝易蓁	104.7.1-105.1.31	饗賓餐旅事業股份有限公司	
25	食科組 2 年級	00231028	張芳昀	104.7.1-104.8.31	百鮮企業有限公司	
26	食科組 3 年級	00139012	李苓柔	104.7.6-104.9.5	三多士股份有限公司	
27	食科組 3 年級	00139018	高鈺筑	104.7.1-105.2.5	鬍鬚張	
28	食科組 3 年級	00239203	韋季萱	104.7.1-104.8.31	振泰檢驗科技股份有限公司	
29	食科組 3 年級	00139025	蔡宛蓁	104.7.1-104.8.31	振泰檢驗科技股份有限公司	
30	食科組 3 年級	00139011	邱沛馨	104.8.1-104.8.31	衛生福利部	
31	生技組 3 年級	0013A044	廖子涵	104.8.1-104.8.31	衛生福利部	
32	生技組 3 年級	0013A031	李郁雯	104.8.1-104.8.31	衛生福利部	
33	生技組 3 年級	0013A013	范文馨	104.8.1-104.8.31	衛生福利部	
34	生技組 2 年級	0023A046	倪楚雲	104.6.30-104.9.9	泰國統一	教育部學海築夢
35	生技組 3 年級	0013A008	劉靜	104.6.30-104.9.9	泰國統一	教育部學海築夢
36	食科組 3 年級	00139040	王珮儒	104.6.30-104.9.9	泰國統一	教育部學海築夢
37	生技組 3 年級	0013A049	高孟筠	104.6.30-104.9.9	泰國統一	教育部學海築夢
38	生技組 3 年級	0013A043	李念庭	104.6.30-104.9.9	泰國統一	教育部學海築夢
39	食科進修部 3 年級	30142002	郭湘盈	104.6.30-104.9.9	泰國統一	教育部學海築夢
40	食科組 3 年級	00139007	何怡珣	104.7.1-104.9.8	馬來西亞 Nature Health Farm	教育部學海築夢
41	生技組 3 年級	0013A010	蘇珮瑜	104.7.1-104.9.8	馬來西亞 Nature Health Farm	教育部學海築夢
42	食科組 3 年級	00139035	林明毅	104.7.1-104.9.8	馬來西亞 Nature Health Farm	教育部學海築夢
43	食科組 3 年級	00139035	林明毅	104.9.13-105.1.31	汶萊皇恩	
44	生技組 3 年級	0013a004	李睿瑜	104.7.1-105.1.31	海南蔚藍食品股份有限公司	
45	生技組 3 年級	0013A022	吳家羽	104.7.1-105.1.31	海南蔚藍食品股份有限公司	
46	食科碩士一年級	10332065	劉雪麗	104.7.1-105.1.31	海南蔚藍食品股份有限公司	
47	食科碩士一年級	10332018	蔡承晏	104.7.1-105.1.31	廣州祿仕食品股份有限公司	

48	食科碩士一年級	10332056	李季竺	104.7.1-105.1.31	廣州祿仕食品股份有限公司	
49	食科碩士二年級	10232002	黃博斌	104.9.1-104.11.4	加拿大 Novotaste	教育部學海築夢
50	生技組 4 年級	0003A044	林鈺婷	104.9.1-104.11.4	加拿大 Novotaste	教育部學海築夢
51	食科進修部 4 年級	30042012	郭俐君	104.6.30-104.9.7	加拿大 Herband Naturals Inc.	教育部學海築夢
52	食科組 3 年級	00139038	蕭惠如	104.6.30-104.9.7	加拿大 Sony farm	教育部學海築夢
53	食科組 3 年級	00139037	蕭淮安	104.6.30-104.9.7	加拿大 Richardson Centre for Functional Foods and Nutraceuticals	教育部學海築夢
54	食科進修部 3 年級	30242201	鄭景龠	104.6.30-104.9.7	加拿大 Gourmet baker	教育部學海築夢
55	食科組 3 年級	00139045	陳亭屹	104.6.30-104.9.7	加拿大 Gourmet baker	教育部學海築夢
56	食科組 2 年級	00239025	馮若棠	104.6.29-104.9.3	加拿大 McGill University	教育部學海築夢
57	食科組 2 年級	00239026	鐘竣丞	104.7.3-104.9.13	加拿大 Colarome	教育部學海築夢

課程地圖中有**綠色區塊**海洋特色或是水產資源關聯性

食品科學系食品科學組課程地圖

	第一學年	第二學年	第三學年	第四學年
共同教育課程	<p>國文領域</p> <p>外文領域</p> <p>博雅領域</p>	<p>外文領域</p> <p>博雅領域</p>	<p>博雅領域</p>	<p>博雅領域</p>
專業基礎課程	<p>微積分一</p> <p>物理學一</p> <p>生物學一(含實驗)</p> <p>普通化學(含實驗)</p>	<p>海洋特色課程</p> <p>水產概論</p> <p>水產化學</p>	<p>水產加工學</p> <p>水產原料學</p> <p>水產副產品利用特論</p>	<p>海洋飲食文化講座</p> <p>海洋生物化學</p> <p>魚介抽出物利用</p>
專業核心課程	<p>水產概論</p> <p>基礎食品工程學</p>	<p>食品加工學一</p> <p>食品加工學二</p>	<p>食品分析(含實驗)一</p> <p>食品化學</p> <p>食品微生物學</p> <p>水產化學</p>	
專業必修課程		<p>分析化學(含實驗)</p> <p>有機化學(含實驗)</p> <p>微生物學一(含實驗)</p> <p>生物化學一(含實驗)</p>	<p>食品加工實習(一)</p> <p>生物統計</p> <p>營養學</p>	<p>專題討論</p>
專業選修課程	<p>大一</p> <p>水產原料學</p> <p>生物學二(含實驗)</p> <p>大二</p> <p>微生物學二</p> <p>食物學原理</p> <p>食品市場學</p> <p>食品包裝</p> <p>大三</p> <p>生物化學二</p>	<p>烘焙加工</p> <p>農產品加工</p> <p>飲料調製與管理</p> <p>食品過敏學</p> <p>專題演講(一)(二)</p> <p>大四</p> <p>食品添加物</p> <p>食品廢棄物處理</p> <p>食品安全管制系統</p>	<p>新穎食品加工技術</p> <p>儀器分析(一)(二)</p> <p>食品機械概論</p> <p>食品衛生與安全</p> <p>水產加工學</p> <p>膳食療養及實驗</p> <p>食品產業投資概論</p> <p>團體膳食管理及實驗</p> <p>海洋飲食文化講座</p>	<p>食品添加物講座</p> <p>食品工廠管理</p> <p>加工食品-研究與開發</p> <p>品質管制</p> <p>食品微生物學實驗</p> <p>營養學實驗</p> <p>公共衛生營養</p>

說明：自 103 學年度

食品化學(二)	生理學	食品工業特論	起，食品微生物學實驗及食品衛生與安全改為專業必修課程。
食品加工實習(二)	食品法規	分子料理學	
食品冷凍學	食品物流概論		

食品科學系生物科技組課程地圖

	第一學年	第二學年	第三學年	第四學年
共同教育課程	國文領域 外文領域 博雅領域	外文領域 博雅領域	博雅領域	博雅領域
專業基礎課程	微積分一 物理學一 生物學一(含實驗) 普通化學(含實驗)	海洋特色課程 水產概論 水產化學	水產加工學 水產原料學 水產副產品利用特論	海洋飲食文化講座 海洋生物化學 魚介抽出物利用
專業核心課程	水產概論 食品生物技術概論	食品加工學一	食品化學 食品微生物學 分子生物學 生物技術學	
專業必修課程		分析化學(含實驗) 有機化學(含實驗) 微生物學一(含實驗) 生物化學一(含實驗)	生物統計 營養學 生物技術學實驗	專題討論
專業選修課程	大一 水產原料學 生物學二(含實驗) 大二 微生物學二 食物學原理 食品市場學 食品包裝 大三	烘焙加工 農產品加工 飲料調製與管理 食品過敏學 生物科技與產業 專題演講(一)(二) 大四 食品添加物	新穎食品加工技術 儀器分析(一)(二) 食品機械概論 食品衛生與安全 水產加工學 膳食療養及實驗 食品產業投資概論	食品添加物講座 食品工廠管理 加工食品-研究與開發 品質管制 食品微生物學實驗 營養學實驗 公共衛生營養

程	生物化學二	食品廢棄物處理	團體膳食管理及實驗	說明：自 103 學年度起， 食品微生物學實驗、食品 衛生與安全、食品加工實 習一、食品加工學二及食 品分析(含實驗)一改為專 業必修課程。
	食品化學(二)	食品安全管制系統	海洋飲食文化講座	
	食品加工實習(二)	生理學	免疫學	
	食品冷凍學	食品法規	食品工業特論	
	蛋白化學一二	食品物流概論	分子料理學	

附件三

一、學程名稱：生物技術學程 英文：Program of Biotechnology

二、課程內容：本學程應修基礎、核心、專業課程至少 24 學分，且需修畢必備課程 19 學分，方能取得學程資格。

先修課程：申請修習學程時，建議修過生物學、普通化學。

必備課程：申請學程證書時，以下 6 科均須修畢，且至少 19 學分。

紅字為本系教師授課課程

必、選修	課程名稱	學分數	相通課程
必修	生物學(含實驗)	4	
	普通化學(含實驗)	4	
	生物化學	6	
	微生物學	3	普通微生物學
	生物化學實驗	1	
	微生物學實驗	1	

基礎課程：至少 10 學分。

必、選修	課程名稱	學分數	相通課程
選修	遺傳學	2 以上	遺傳育種學、分子遺傳學
	細胞生物學	3	
	免疫學	2 以上	分子免疫學、應用免疫學、魚類免疫學、魚蝦貝類免疫學
	胚胎發育學	3	
	生物統計學	3	
	分子生物學 (限修食科系生技組、養殖系、生科系、生技所的課程)	4	
	分子生物學實驗	1	

核心課程：以下 2 科均須修習，且至少 6 學分。

必、選修	課程名稱	學分數	相通課程
必修	生物技術學	3 以上	分子生物技術學
	生物技術操作 (需先修畢「生物技術學」，大四同學可同時修)	3 以上	生物技術學實驗

專業課程：至少 8 學分。

必、選修	課程名稱	學分數	相通課程
	基因轉殖	1	水產動物基因轉殖、魚類基因轉殖、基因轉殖技術在水產養殖上之應用實驗
	微生物技術工程及實驗	2	
	食品生物技術學	2	
	養殖生物技術學	3	
	藻類生物復育技術	3	藻類生物資源應用
	生物資訊學	1 以上	

蛋白質體學專論	1	
生物科技與產業	2	
載體生物學	3	遺傳工程
基因與蛋白質技術學	2	
蛋白質工程	2	
細胞生物醫學特論	3	
微細藻培養學 (限研究生選修)	2	經濟藻類生物學、藻類學
生物電子顯微鏡學	1	
奈米檢測	2	奈米生物技術特論(限研究生選修)
生醫材料	3	生物醫學材料
水產養殖魚類疾病檢測及防治	1	
食品醱酵學	3	醱酵技術學
高等食品生物技術	3	
病毒學	2 以上	魚類病毒學、分子病毒學
水產養殖企業管理	2	
創新與研發管理	1	
智慧財產管理與專利分析	2	
分子育種	1	
水產動物生物安全與健康養殖 技術	1	
水產疫苗開發與生產技術	1	
水產生物蛋白質體學實驗	1	
植物生理學	3	
親緣演化分析	2	
魚類模式動物學	3	
組織工程學	3	
結構生物學	3	
分析化學特論	3	
財務與法務風險管理	1	
水產農業生技產業鏈	1	
創新經營與管理	1	

一、學程名稱：海洋生物多樣性學程 英文：Program of Marine Biodiversity

二、課程內容：申請本學程證書時應修學分數至少 24 學分，包括核心課程至少 8 學分，選修課程至少 12 學分，其餘 4 學分由修習學生自由選修「核心課程」或「選修課程」。

紅色字體為本系開課課程

(一) 基礎先修課程：修習前需具有的基礎課程，至少 10 學分。

課程名稱	學分數	開課系所	備註	相通課程
普通生物學(含實驗)	4 學分以上	本校各系所		生物/生物學
普通化學(化學)	3 學分	本校各系所		
普通物理學(物理學)	3 學分	本校各系所	兩科任選一科	物理
微積分	3 學分	本校各系所		

(二) 核心課程(必修)：生態學、生物統計學、海洋生物多樣性 3 科均須修習，海洋生物學、保育生物學 2 科至少選修 1 科，以上科目至少 8 學分。

課程名稱	學分數	開課系所	備註	相通課程
生態學	2 以上	養殖系、環漁系、生科系		生態學概論
生物統計學	2 以上	食科系、養殖系、生科系、環漁系		生物統計
海洋生物多樣性	2 以上	海生所		
2 科至少 選修一科	海洋生物學	2 以上	海生所、環漁系、生科系	海洋生物學特論、 海洋生物
	保育生物學	2	環漁系	

(三) 選修課程，至少 12 學分。

A. 海洋科學領域

課程名稱	學分數	開課系所	備註	相通課程
海洋學	2	環資系、環漁系		環境科學
物理海洋學	2	環資系		
海洋科學與科技	2	生科院		
海洋科學特論	2	海資院		
水質學	2	養殖系		海洋化學

B. 生命科學領域

課程名稱	學分數	開課系所	備註	相通課程
細胞生物學	2 或 3	食科系、養殖系、生科系		
分子生物學	2 或 3	食科系、養殖系、生技所		
遺傳學	2 或 3	生科系		遺傳育種學
微生物學	2 或 3	食科系、養殖系、生科系		

C. 生態演化領域

課程名稱	學分數	開課系所	備註	相通課程
浮游生物學	2	環漁系		

環境微生物學	2	海生所		
環境生物學	2	環漁系		
生物海洋學	2	環漁系		
海洋生態學	2	海生所、環資系、環漁系		海洋生態學特論
族群與群聚生態學	2	環漁系		
魚類分類學	2	養殖系		分子系統親緣演化特論、魚類系統分類學特論、魚類適應與演化特論、魚類分類學特論
魚類生態學	2	環漁系		漁業生態學
嗜極微生物學	2	海生所		
演化生物學	2	海生所		
生物多樣性	2	環漁系		

D. 動植物生理領域

課程名稱	學分數	開課系所	備註	相通課程
魚類學	2	養殖系		水產脊椎動物學、魚類學特論
水產無脊椎動物學	2	養殖系、環漁系		
魚類生理學	2	養殖系		
軟骨魚類學	2	環漁系		
貝類學	2	養殖系		
植物生理學	2	生科系		
海洋真菌	2	海生所		
藻類學	2	生科系、海生所		水產植物學

E. 資源管理領域

課程名稱	學分數	開課系所	備註	相通課程
全球環境變遷導論	2	環漁系		
生物資源管理學	2	環漁系		
海洋資源概論	2	生科院(與海生館師資合開)、環漁系		水產資源學
海洋環境保全	2	環漁系		

F. 實驗技術領域

課程名稱	學分數	開課系所	備註	相通課程
海洋生物多樣性實驗	2	生科系		
電子顯微鏡概要	2	海生所		生物電子顯微鏡學
水生生物實驗	1 以上	養殖系		
水產資料庫應用	2	養殖系		

※ 課程表所列開課系所為提供學生選修課程之參考系所，本校名稱相同且學分相同或大於之課程亦可列入學程學分認證。

一 般 課 程	感測與檢測	感測原理與應用 感測器應用 感測元件暨微機電系統工程 奈米技術量測 實用電子顯微鏡 材料分析特論 X-ray 繞射學	機械系〔碩〕 造船系 電資學院〔博〕 材料所〔博〕 材料所〔博〕 材料所 材料所
	半導體工程	微機電製程與設備 半導體製程技術 半導體單晶生長與製造技術 薄膜技術 固態物理 半導體元件物理 半導體光學 化合物半導體工程元件	機械系 電機系〔碩〕 材料所〔博〕 材料所〔博〕 光電所〔博〕 電機系 光電所〔博〕 電機系 電機系 電機系〔博〕
	計算力學	邊界元素法 計算流力導論 微流體力學 電腦輔助工程	河工系〔碩〕 河工系〔博〕 造船系 機械系〔碩〕 機械系\造船系〔碩〕
	光機電整合	機電整合概論 機電整合導論 自動控制 控制工程 影像處理 微光機電系統導論	造船系 機械系 電機系 \ 通訊系 輪機系動力工程 機械系 \ 運輸系 輪機系能源組 造船系 資工系\電機系〔博〕 機械系

生命科學類*	生物化學*	水產養殖系 食科系食科組 生科系
	分子生物學*	食科系食科組 食科系生技組 生科系\生技所〔博〕 水產養殖系 水產養殖系〔博〕
	免疫學	水產養殖系 食科系生 技組 生科系
	細胞生物學	水產養殖系\生科系 食科系食科組 生技所〔博〕
	生物技術操作	水產養殖系\生科系
	生物電子顯微鏡(一)+實習	海生所〔碩〕 海生所〔博〕
實驗課程	微機電製程實驗	機械系〔碩〕
專題研究	(修習本課程有助於學生從事研究工作，讓同學熟悉研究方法實作。欲進入研究所的同學建議修習本課程。欲修習本課程學生請洽各相關系所教授詳談專題研究內容。)	

*生科院同學可以從本課程類別中最多抵免 9 學分，其中“生物化學”及“分子生物學”為必修課程。