

臺大食品科技研究所

新 生 須 知

110 年 6 月 26 日

目錄

一、110 學年度博、碩士班新生.....	3
二、新生選課輔導時間.....	5
三、新生選指導教授記錄表.....	6
四、食科所學生須知.....	7

附件

(一)各項管理有關規定

1.實習工廠管理規則.....	11
2.冷凍庫和冷藏庫管理辦法.....	12
3.公用儀器設備使用管理辦法.....	13
4.細胞培養室使用與管理辦法.....	15
5.動物房使用及管理規則.....	16
6.事務機器使用辦法.....	19
7.電腦網路 IP Address 管理辦法.....	20
8.生物安全第二等級實驗室使用規範與管理辦法.....	21
9. BSL2 實驗室使用許可證明.....	24
10. BSL2 實驗室門禁申請表.....	25
11. BSL1 實驗室使用許可證明.....	27
12. BSL1 實驗室門禁申請表.....	28

(二)學生修業有關規定

13.碩士班課程.....	30
14.博士班課程.....	33
15.碩士班修業程序表.....	35
16.博士班修業程序表.....	36
17.碩士班修業記錄表.....	37
18.博士班修業記錄表.....	38
19.基礎課程抵免辦法.....	39
20.基礎課程抵免申請書.....	40
21.食品科技研究實驗法修課規定.....	42
22.專題討論修課規定.....	43
23.食品科技講座修課規定.....	48

24.博士學位候選人資格考實施辦法	49
25.110-1 博士班資格考專業科目檢定考試時間及範圍	51
26.博士班論文發表之規定	52
27.博士學位考試資格審核書	53
28.食品科技研究所逕行修讀博士學位辦法	54
29.國立臺灣大學學術倫理課程修課實施要點	55
30.張為憲教授食科所獎學金設置要點	56

110 學年度博、碩士班新生
(略)

新生選課輔導時間

新生說明會：6月26日上午9:30

新生選課輔導：暫訂8月11-12日（謝淑貞老師）

因疫情校方將延後開學時間（原訂9月1日），相關選課、註冊、開學時間確定後再通知。

學生第一階段選課：

學生第二階段選課：

新生註冊時間：（改採網路註冊）

開學：

臺大食品科技研究所新生選指導教授記錄表

本人已接受_____學生為研究生

指導教授簽名：_____

年__月__日

臺大食科所學生須知

一、抵免或補修及博士生資格考：

1. 凡本所新生均需於選課輔導前填寫「國立臺灣大學食品科技研究所基礎課程抵免申請書」，並繳交大學部及以上之成績單等相關資料，於新生選課輔導時間送交選課輔導老師。凡未曾修過本所開設之相關課程或不符抵免者，均需選修相關課程取得學分，但不計入畢業時所需修滿之學分數。
2. 博士班研究生應於第 6 個學期結束前通過資格考核，資格考核包含專業科目檢定與博士論文計畫口試；資格考口試通過後至少一年，方得舉行博士論文口試。(109 學年度起入學之博士生)

二、新生暑期實習及論文指導教授之選定：

1. 新生錄取後，暑假期間，得自行與本所各教授洽談有關暑期實習事宜，但此實習工作與將來指導教授之選擇無關。
2. 新生說明會後，請儘快與各位教授見面談話，以促進相互了解，作為選定論文指導教授之基礎。新生最遲於開學後 2 週內選定指導教授，並將記錄表交回所辦公室周小姐。
3. 客座教授聘期為一年，且其聘期始於學年度開始時，若其邀請之教授可接續第二年之指導工作時，得收碩士班學生一名。聘期為二年之客座教授，得收二名碩士班學生。
4. 合聘教師欲收研究生時，必須與本所非合聘專任教師合作始得為之，每年碩士班以兩名為限，博士班以一名為限。
5. 論文指導教授對所指導之研究生，兼有選課指導之權利與責任，唯需符合本所之規定。

三、修課規定：

1. 選課時，請與選課輔導教授（謝淑貞老師）及論文指導教授商討選課事宜，退選前需告知指導教授。
2. 碩士班學生至少應修 24 學分，論文 6 學分另計。博士班學生至少應修 20 學分，論文 12 學分另計。

四、期刊論文發表及繳交學位論文：

1. 博士班學生期刊論文發表之規定：
 - (1) 學位口試前每生應提出已發表或被接受於 impact factor 大於 2.5 或排名於該領域前 20% 內之 SCI 列名期刊之原始研究論文（original research paper）至少一篇或其他 SCI 期刊原始研究論文至少兩篇，由審查老師確認後，始能領取博士班學位考試口試記錄表（需有審查老師簽章）並參加口試。
 - (2) 學生必須為此等論文之第一作者或為兩人作者之其中一人。

(3) 所發表論文之內容必須為該生在博士班學程之內所研究完成者。直攻博士生在碩一期間完成之研究內容亦得計入。

2. 碩士班學生論文發表之規定：

碩士生之畢業論文需寫成可投稿之期刊論文至少一篇（中英文皆可），置於碩士論文之附錄內。

3. 畢業論文應繳份數及期限：

學生之畢業論文應繳份數除依校方離校手續單之規定份數外，另需繳本所圖書室一本精裝本，於該學期結束前繳交。

五、學生獎助學金授予規定：

1. 本所研究生由本所分別推薦申請各項食品科技有關獎助學金外，並得由指導教授斟酌設法發給研究津貼。

2. 領本校獎勵金學生，有負擔指派工作之義務。

六、學生、研究助理(專任或兼任)及職員之報到及離所手續：

1. 凡到本所進行研究工作或使用本所設施超過一個月者，皆需辦理此兩項手續。

(1) 報到手續：

(a) 依校方聘僱規定，辦理聘僱及勞健保納保(本所研究生免)。

(b) 經指導教授簽名同意並繳押金後，領用本所大門磁卡。所領用之磁卡應予妥善保管，並不得借他人使用或重配，違者一經查出，由所方從重處罰。

(2) 離所手續：

請至食科所網站下載或向所辦公室(周小姐)領取離所單，逐項完成離所手續，包括：

(a) 磁卡交回，領回押金。

(b) 所保管之儀器辦妥交接工作。

(c) 借用之圖書交還本所。

(d) 學生須將論文及實驗記錄本交出，研究助理需交研究報告及實驗記錄本。

(e) 交還向各實驗室所借物品。

2. 遇有中途離職時的處理原則：

(1) 由指導教授即時函告所方。

(2) 責成本人或代理人儘速辦理離職手續，並歸還磁卡、圖書、儀器等。

(3) 遇有連續曠職情形，亦請隨時函告所方。

七、貴重儀器之保管及使用規則：

1. 本所貴重儀器之保管，由所務會議決定各儀器之負責教師，再由該老師指定負責同學(或助理)管理，於每年暑假開始時進行儀器保管之交接工作，並公佈該學年負責人名單。

2. 本所公用儀器之使用，使用前後均需登記，部分貴重儀器(名單另行公佈)須先

取得該儀器負責老師之同意，始得使用。

- 3.儀器使用人未遵照公用儀器設備使用管理辦法登記使用，經查核屬實者，記1點；未按各負責老師公佈之儀器使用說明正確操作者記1點。超過3點，使用者將被停用2個月，停用期間違規使用將追加6個月的停用期，停用期間違規第二次違規使用則完全禁止使用，若被完全禁止使用者仍違規使用，則該實驗室全體停用6個月。
- 4.學生、助理向所外單位或向本所其他實驗室借用儀器藥品時，須經指導教授同意，並登記。

八、實驗之化學與生物性廢棄物需按學校環安衛規定處理，本所將加強查察違規行為，若經發現將送學校記過處分。

九、本校為無菸環境，本所週邊仍發現煙蒂，往後將加強監視錄影與取締，若發現違規同學，將按校規處分。

十、實習工廠管理使用規則：

依附件1之規定。

十一、冷凍庫和冷藏庫使用規則：

依附件2之規定。

十二、公用儀器設備使用管理辦法：

依附件3之規定。

十三、細胞培養室使用與管理辦法：

依附件4之規定。

十四、動物房使用與管理規則：

依附件5之規定。

十五、事務機器使用規則：

依附件6之規定。

十六、電腦網路 IP Address 管理：

依附件7之規定。

十七、生物安全實驗室管理規定：

依附件8、9、10、11、12之規定。

十八、使用實驗室、儀器室、圖書室之規則：

不得在實驗室內抽煙、打牌、下棋、大聲喧嘩，以免影響他人研究工作，圖書室及儀器室內並不得飲食。一切休憩活動以在二樓之休息室內進行為原則。

十九、勞工安全工作守則。

附 件

1.各項管理有關規定（附件 1~12）

- 附件 1、實習工廠管理規則(p11)
- 附件 2、冷凍庫和冷藏庫管理辦法(p12)
- 附件 3、公用儀器設備使用管理辦法(p13)
- 附件 4、細胞培養室使用與管理辦法(p15)
- 附件 5、動物房使用與管理規則(p16)
- 附件 6、事務機器使用辦法(p19)
- 附件 7、電腦網路 IP Address 管理辦法(p20)
- 附件 8、生物安全第二等級實驗室使用規範與管理辦法(p21)
- 附件 9、BSL2 實驗室使用許可證明(p24)
- 附件 10、BSL2 實驗室門禁申請表(p25)
- 附件 11、BSL1 實驗室使用許可證明(p27)
- 附件 12、BSL1 實驗室門禁申請表(p28)

2.學生修業有關規定（附件 13~31）

- 附件 13、食品科技研究所碩士班課程(p30)
- 附件 14、食品科技研究所博士班課程(p33)
- 附件 15、臺大食科所碩士班修業程序表(p35)
- 附件 16、臺大食科所博士班修業程序表(p36)
- 附件 17、臺大食科所碩士班學生修業記錄表(p37)
- 附件 18、臺大食科所博士班學生修業記錄表(p38)
- 附件 19、國立臺灣大學食品科技研究所基礎課程抵免辦法(p39)
- 附件 20、國立臺灣大學食品科技研究所基礎課程抵免申請書(p40)
- 附件 21、臺大食科所食品科技研究實驗法修課規定(p42)
- 附件 22、專題討論修課規定(p43)
- 附件 23、食品科技講座修課規定(p48)
- 附件 24、臺大食科所博士學位候選人資格考實施辦法(p49)
- 附件 25、110-1 博士班資格考專業科目檢定考試時間及範圍(p51)
- 附件 26、臺大食科所博士班學生論文發表之規定(p52)
- 附件 27、臺大食科所博士學位考試資格審核書(p53)
- 附件 28、食品科技研究所逕行修讀博士學位辦法(p54)
- 附件 29、國立臺灣大學學術倫理課程修課實施要點(p55)
- 附件 30、張為憲教授食科所獎學金設置要點(p56)

附件 1

臺大食科所實習工廠管理規則

- 一、本實習工廠以供本所老師、學生、助理進行各項實驗為主要目的，廠內所有設備、儀器均視為公用設備。
- 二、凡執行本所之研究計劃者，均視為所內人員，使用實習工廠內之設備的優先順序如下：
 - (1) 該設備負責人
 - (2) 所內人員
 - (3) 所外研究機構
 - (4) 校外廠商
- 三、凡本所以外之人士欲使用實習工廠中任何一項設備時，需先知會工廠管理人員，借用設備之費用依本所規定；設備之使用優先順序依第二條規定辦理。
- 四、於工廠內之任何活動，需接受工廠管理人員之指導，並遵守本所和本實習工廠之規定。
- 五、使用本工廠之設備前，需先向工廠管理人員登記，協調使用時間，以先登記先使用為原則，但優先順序在前者，可以跳次插隊，提早取得使用權。如需工廠管理人員協助操作設備時，需預約。
- 六、非上班時間需使用工廠者，需事先登記，如工作人員超過一人者，需有一位負責人，負責熄燈，關門及維持工廠內秩序。如需工廠管理人員協助者，需付加班費每小時兩佰元（本所不另外支付）。
- 七、實習工廠內如有設備、儀器之增置或移出，及管路之增設、修改等，均需先取得工廠管理人員之同意，並依指定位置安放。
- 八、使用廠內各項設備、儀器前，必需先熟悉操作方法。
- 九、使用設備時，需先注意電源、插座、馬達與開關，切忌水洗，以免造成短路。
- 十、實驗後應儘速將工具、設備歸原位，並將環境清理乾淨，水槽與排水溝務必保持通暢。
- 十一、實驗後的廢棄物，必須於實驗結束後 24 小時內清理完畢，易腐敗和發臭廢料需密封後丟棄，以維整潔。
- 十二、於實驗後，工廠內不得留置任何實驗物品，違者視為廢棄物處理；如屬連續性使用者，需先徵得管理人員同意，才可放置於指定位置。
- 十三、最後離開工廠者，務必檢視門窗、瓦斯和水電等，以策安全。

罰 則

- 一、違反管理規則十、十一、十二者記 2 點。
- 二、違反上述其他各項規則者記 1 點。
- 三、實習工廠內嚴禁抽煙，違者記 1 點。
- 四、一年內實驗室累計 5 點以上者，則該實驗室禁用半年。

附件 2

食品科技研究所冷凍庫和冷藏庫管理辦法

82 年 8 月 23 日所務會議通過
86 年 1 月 27 日所務會議修正通過
107 年 11 月 21 日所務會議修正通過

一、冷凍冷藏庫之存、取物規定：

1. 存放人需確實填寫登記本中各項資料。
2. 物品存放前，需包裝妥當，並於包裝外明顯處掛上(或固定)標籤紙。
3. 存放物入庫、需整齊排放，存放處之編號，請填寫在登記本之存放位置欄內。
4. 取出部分存放物時，請於備註欄內註明日期及取出量。
5. 存放到期(指結束日期)仍須續存者，需重新登記並更改包裝上起訖日期。
6. 生物性廢棄物須依「生物性廢棄物處理」相關辦法處理，並標示實驗室標號，可暫放於冷凍/冷藏庫中。

二、冷凍冷藏庫違規處分：

1. 存物上未依規定標識或未詳實登記者計 1 點，經公告 14 日未認領者則丟棄處理。
2. 生物性廢棄物需標示實驗室編號並放於棄置桶中，違規者記 1 點。
3. 一年內實驗室累計 5 點以上者，則該實驗室禁用半年。

三、本管理辦法由負責同仁不定期派員檢查，原則上每三個月至少一次。

四、本管理辦法經所務會議通過後施行。

附件 3

食科所公用儀器設備使用管理辦法

87.12.2 所務會議修正通過
107.10.24 所務會議修正通過

- 一、本辦法之主旨在根據公用儀器設備公有公用之原則，確實執行公平使用以發揮儀器之最大效用。
- 二、本辦法所稱之公用儀器設備包括所有以本所公用經費購買之儀器設備以及置放在公用儀器室之私人儀器，但不含辦公用和教學專用之儀器設備。
- 三、各公用儀器設備由所務會議指定負責老師管理，再由該老師指定管理同學(或助理)，於每年暑假開始時進行儀器保管之交接工作，並公佈該學年管理人員名單。
- 四、各公用儀器之使用登記，採用預約登記制，其辦法如下：
 1. 預定使用時間至少三天前必須進行網路預約登記，最多不得連續預約超過兩週內的時間，預約採網路登記方式，由負責老師監督。
 2. 使用時間之分配原則如下：
 - (a) 本所經費之公用儀器設備之使用時間分配，仍採用公平分配原則，以兩週為單位，若有多人皆需使用時，由負責老師依分配原則協調時間，但先登記者有優先選擇時段權。如為私人儀器，每週保留額外 8 小時但不超過 20 小時給採購該儀器之老師，且該老師有優先時段選擇權。若有多位老師共同採購同一儀器，則優先使用時段內之時間再分配依其擁有比例平均分配之。若有兩人以上預約同一時段，則依擁有比例順序優先預約使用。
 - (b) 各儀器設備之管理辦法，由各該負責老師根據本辦法訂定，經所務會議通過後，於每年新生訓練時公佈實施。臨時修正時亦需經所務會議通過後，公佈實施。
 - (c) 優先使用時段外之時間分配，依照第四條第 2 款第(a)項之辦法實施。
 - (d) 取消預約至少在 12 小時前進行。
 3. 使用各公用儀器設備，必須依照公佈之使用時間分配表使用及登錄。儀器使用時間之計算自暖機時起計至使用完畢止。暖機時間超過 2 小時者被發現者，記點 1 次。

4. 使用當天時遇有突發事故取消，亦等同使用 1 個小時。但遇有該儀器設備閒置達 1 小時（包括登記後未使用），則可臨時登記使用。臨時登記使用不須預約，而採隨到隨用之原則辦理。
- 五、儀器設備使用人未遵照本辦法登記使用，經查核屬實者，記 1 點；未按各負責老師公佈之儀器使用說明正確操作者記 1 點。超過 3 點，使用者將被停用 2 個月，停用期間違規使用將追加 6 個月的停用期，停用期間違規第二次違規使用則完全禁止使用，若被完全禁止使用者仍違規使用，則該實驗室全體停用 6 個月。
- 六、本辦法經所務會議通過後實施，修正時亦同。

附件 4

食品科技研究所細胞培養室使用與管理辦法

88 年 5 月 10 日

- 一、使用者需有使用過細胞培養室經驗，無經驗者需由有經驗者陪同方可使用。
- 二、嚴禁在細胞培養室內食用任何食物與飲料(含礦泉水)，準備室內可飲用礦泉水，但仍禁止任何食物與其他飲料。違規者一經查覺，取消使用權一個月，累犯者取消永久使用權。
- 三、嚴禁在細胞培養室進行微生物實驗，違規者一經查覺，取消使用權一個月，累犯者取消永久使用權。
- 四、使用前請在「預約及使用記錄本」上簽名並註明時間。預約超過 1 小時未使用者取消使用權，一週內逾時兩次則取消下週的預約權。
- 五、使用前先確定前一位使用者已經將所有食驗用品清理完畢，電子本生燈開關關閉，並將操作台用 70% 酒精擦拭乾淨。若發現有未做到者，請註明在記錄本上並告知管理者處理。
- 六、若要離開操作台半小時以上，請將操作台收拾乾淨讓別人可以使用。
- 七、使用完畢請將本生燈開關關閉，並記得把操作台等收拾乾淨且用酒精擦拭完畢才可離開。
- 八、實驗完畢後的垃圾，由使用者立即清理並帶走，禁止留置於細胞培養室(包括準備室)內，違規者一經查覺，取消使用權一個星期，累犯者取消使用權一個月。
- 九、感染性廢棄物須經高溫滅菌後，再按一般廢棄物處理方式處理。
- 十、未關電子本生燈或未清潔操作台者，初犯罰掃細胞培養室一次，再犯罰掃一個月，第三次罰掃二個月…以此類推。情節嚴重者，送所務會議查處。
- 十一、未預約登記即使用者，初犯勸戒，再犯罰掃細胞培養室一次，第三次罰掃二次…以此類推。情節嚴重者，送所務會議查處。
- 十二、若使用者未將前位使用者的使用狀況登記在記錄本上，則所有處罰由現在使用者承擔。
- 十三、使用到細胞培養室準備室者，需保持室內乾淨與整潔。
- 十四、細胞培養室和準備室每星期固定清潔一次(原則上由上星期使用者負責)，同時檢查所有室內儀器設備是否正常。
- 十五、由於目前本細胞培養室，尚未規畫放射性物質與放射性廢料的管理辦法，因此目前暫限定以進行非放射性的實驗為主。
- 十六、本辦法經所務會議通過後實施，修正時亦同。

附件 5

動物房使用及管理規則

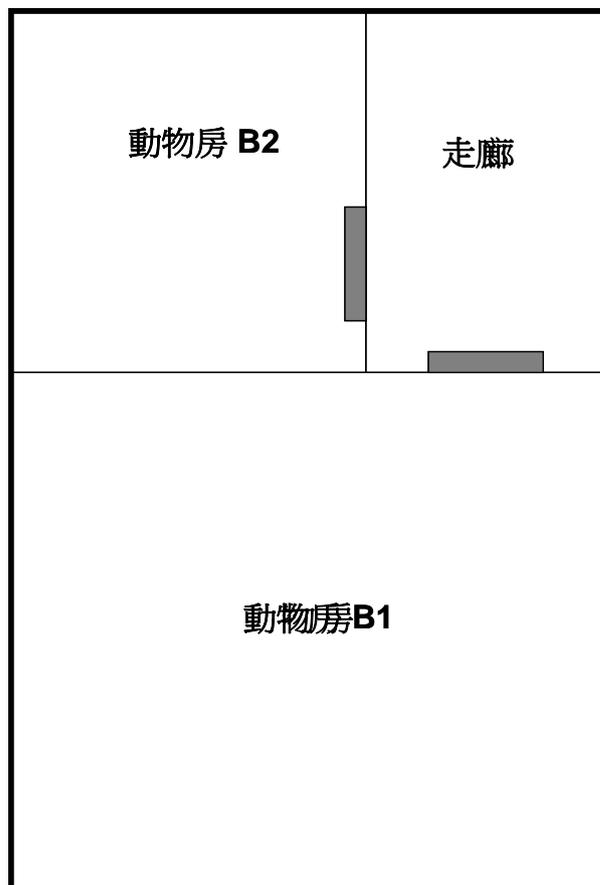
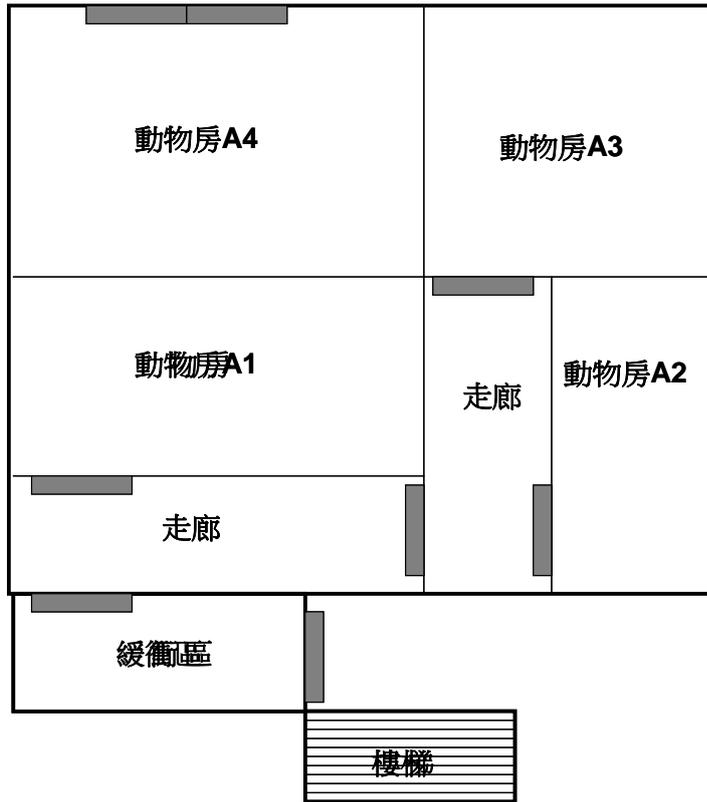
91.3.18 所務會議通過
97.9.8 所務會議修正通過

- 1.本所動物房空間包括七間飼養室（動物房 A1, A2, A3, A4, B1,B2, C），設備及用具則包含不銹鋼台車、老鼠籠、兔子籠及飼養水瓶等。
- 2.使用動物房前應先找動物房總管理人填寫『動物飼養預約登記本』，載明單一實驗使用期間、房間號碼、所需設備及用具等。空間、設備之使用以登記先後順序為準，但亦應尊重公物公平使用原則。
3. 實驗開始進行時，需將所使用的空間、設備種類與數量填入『空間設備使用登記本』。
4. 非使用人員未經總管理人員同意不得進入動物房。進入飼養室前應著實驗衣、戴口罩、換拖鞋，方得進入飼養室，並禁止喧嘩、飲食、抽煙等擾亂動物行為。
5. 動物房大門及各動物房鑰匙、冷氣機遙控器，由各動物房負責人員管理。研究人員於實驗前領取，單一實驗結束後歸還。各類登記本置於飼養室外面，填寫時請洽負責管理人員。
- 6 .動物房之公物設備未經總管理人員同意不得擅自更動、調整或外借，並不得移動他人之實驗動物與設備。
7. 研究人員應隨時留意動物房的一切設備狀況有無異樣（如溫度、光照、換氣），遇停水、跳電等狀況及其他緊急事故時，應立即與負責管理人員聯絡，並協調處理方式。
- 8.實驗結束後應於當日處理所有的屍體。飼養結束後五天內將使用之空間、設備與器具清洗乾淨，歸還原位，並經負責管理人員檢查簽收通過。
- 9.禁止在飼養室內堆放大批飼料、墊料與其餘物品，應隨時維持所使用動物房之清潔，並共同保持公共區域(如走廊、水槽)之整齊與清潔。
- 10.不遵守本使用規則且經勸導後仍不知改善者，負責老師得給予適當的使用限制或暫停其使用權。
- 11.動物房維修依使用者付費原則分攤。若有非人為因素損壞，依使用記錄本登記日數均分維修費用。
- 12.本辦法於本所務會議通過後實施。

動物房設備清單

名稱	總計(個)
老鼠籠(大)	47
老鼠籠(中)	61
老鼠籠(小)	36
水瓶	162
不鏽鋼架	20
兔子籠	6

飼養室	Cage 最大容量		
動物房 A1	大籠 18 cages	或	小籠 60 cages
動物房 A2	大籠 12 cages	或	小籠 40 cages
動物房 A3	大籠 36 cages	或	小籠 120 cages
動物房 A4	大籠 28 cages	或	小籠 70 cages
動物房 B1	大籠 54 cages	或	小籠 180 cages
動物房 B2	大籠 33 cages	或	小籠 110 cages
動物房 C	大籠 60 cages	或	小籠 92 cages



附件 6

食品科技研究所事務機器使用辦法

一、影印機:

1. 凡欲使用本所影印機者必須先預付現金 330 元(磁卡成本 30 元，可影印 200 張)購買磁卡使用。本張磁卡可再加值五次，每次預付 300 元即可影印 200 張。
2. 本所老師及各實驗室分別持有磁卡一張，老師採記帳方式不需登記，但凡使用實驗室磁卡者請於實驗室登記簿內登記使用前後張數，以便查核。
3. 外系使用本所影印機時，必須先預付現金 330 元(磁卡成本 30 元，可影印 200 張)購買磁卡使用。影印 A4、B4 或 A3 每張 1.5 元。

二、本所投影機、單槍投影機以及幻燈機之借用，需先經指導教授同意後向李美慧小姐借用。借用事務機器者應負保管責任，使用後不可隨意放置，若有遺失者應照價賠償。

三、本所投影機、單槍投影機、幻燈片製作機、護貝機以及幻燈機之使用前後，均需登記。若有損壞，應立即告知李美慧小姐。

附件 7

臺大食科所電腦網路 IP Address 管理辦法

位 置	IP
圖書室、所辦、工廠	1~10
呂廷璋老師	11~30
所辦、公用設施	31~50
鄭光成老師	51~70
待聘老師	71~90
潘敏雄老師	91~110
沈立言老師	111~130
陳宏彰老師	131~150
蔣丙煌老師	151~170
丁俞文老師	171~190
羅翊禎老師	191~205
謝淑貞老師	206~220
陳時欣老師	221~240
所辦、公用設施	241~253
Gateway	254

代理伺服器：<http://proxy.ntu.edu.tw/pac/ntu.pac>

(平常上網用~可使上網速度增快)

<http://libproxy.ntu.edu.tw/pac/ntu.pac>

(上圖書館查資料用)

DNS 伺服器：140.112.254.4

140.112.2.2

140.112.1.15

網域：fst.ntu.edu.tw

台大 WIFI 無線網路請點選 `ntu_peap`，以本校計中 e-mail 帳號及密碼登錄使用。

使用食科所固定 IP 網路，請以 e-mail 羅貴文先生告知實驗室、姓名、碩或博班，登錄後使用，每人限 1 IP。

國立臺灣大學食品科技研究所
生物安全第二等級實驗室(Biosafety Level 2 Laboratory,
BSL-2 Lab)
使用規範與管理辦法

(一) 適用範圍

BSL-2 實驗室適用於可能對人員及環境造成中度危害的病原相關工作。

(二) 實驗室設施及人員規範

實驗室位置 R226, R227

- 1.1.1 實驗室設有負責老師（羅翊禎教授）一人，協助管理技士（羅貴文先生）一名以及管理學生（許嘉訊與張淑穎）兩名。
- 1.1.2 所有使用學生應具有『國立臺灣大學環境安全衛生教育訓練中之生物安全課程』訓練並考試合格通過，且須按學校規定每年接受一次由學校環安衛舉辦之生物安全課程且由實驗室指導老師同意，始具有使用資格。但無實際操作經驗者需由有經驗者陪同方可使用。
- 1.1.3 使用 BSL-2 實驗室之人員須先確定前一位使用者已經將所有實驗用品清理完畢，電子本生燈開關關閉，並將操作台用 70%酒精擦拭乾淨。若發現有未做到者，請註明在記錄本上並告知管理者處理。
- 1.1.4 使用 BSL-2 實驗室之人員須於使用前分別將使用菌株以及菌株相關資料儲存於 BSL-2 實驗室的-80°C 冰箱及資料夾中。
- 1.1.5 使用 BSL-2 實驗室之人員須於使用前一週需與負責同學預約登記使用實驗室。預約超過 1 小時未使用者取消使用權，一週內逾時兩次則取消下週的預約權。
- 1.1.6 使用 BSL-2 實驗室之人員須詳讀實驗室規則，包括實驗室操作規範，人員進出規範以及消毒滅菌和廢棄物清理規範。
- 1.1.7 進入實驗室的人員應已被告知潛在之危險，並被要求遵守實驗室進出規定。實驗室操作人員如有身體異常或不適之情形，應向實驗室管理人員或實驗室主管(計畫主持人)報告，並暫停進入實驗室工作。
- 1.1.8 使用 BSL-2 實驗室之人員進出實驗室時，應以書面或其他方式登錄其姓名、進出之日期、時間及事由等。

2. 實驗室安全措施

- 2.1.1 開關實驗室、烘箱、冷凍櫃門把及水龍頭時應先脫去手套(或以手肘)後，方可開啟。以避免汙染。
- 2.1.2 實驗室所保存之菌株，不可自行攜帶或運送至其他實驗室操作。如需分讓，或有新的菌株存入，需有分讓或請購同意書，且須經由『國立臺灣大學環境安全衛生教育中心』申請通過。
- 2.1.3 若需運送收集、操作、處理、存放 BSL-2 之微生物，請務必使用堅固耐用的防漏容器。
- 2.1.4 禁止在實驗室留置無關工作的動物、植物、食物或飲品。
- 2.2.5 實驗室設有生物安全櫃(BSC)一台。所有可能產生氣膠(aerosol)的感染性物質操作程序，應在生物安全櫃或其他物理性防護裝置內進行。
- 2.2.6 實驗操作過程中例如更換培養液、上清液移至另一容器、用吸管吸取液體、使用高速旋轉之機具、於固體培養基表面滴加細菌懸浮液、注射針具抽取感染性液體時推出氣泡等，應盡量減少會產生氣膠之動作。
- 2.2.7 各實驗室應須自購常備性耗材與經常性使用之微量吸管或設備，且維持只進不出原則，以避免交叉汙染。若使用微量吸管吸尖(micropipette tips)操作感染性液體應選用有加裝過濾器者。
- 2.2.8 吸管輔助器使用時因不慎受汙染，應立即消毒處理並更換過濾膜，以防他人不知情而繼續使用，致受汙染。對於用過之吸管、滴管、微量吸管尖等先吸入消毒液再將其完全浸入盛消毒液之容器內。
- 2.2.9 實驗室內應避免使用手機電腦等設備，如需使用，應先脫去手套後，方可使用，以避免汙染。
- 2.2.10 使用注射針具抽取感染性液體後，如需排除氣泡部分，針頭必須朝上，並插入塞有棉花之乾淨試管，以避免產生氣膠。
- 2.2.11 開啟冷凍乾燥菌種(或毒株)密封安瓿瓶(ampoule)前，先使用玻璃切割器切割欲折斷部位(手要戴防割材質手套)，以酒精棉擦拭後將密封安瓿瓶插入套管內，外面覆蓋滅菌紗布，再套上塑膠袋，才可折斷密封安瓿瓶。如製造廠商有特定規範，則依該規範處理之。
- 2.2.12 培養物、組織、體液標本、檢體瓶、培養瓶、試管、離心管及其他盛裝感染性或潛在感染性廢棄物的容器，必須放入感染性廢棄物專用塑膠袋，以利處理。
- 2.2.13 有病毒培養瓶整瓶凍結時，解凍前應先套上塑膠袋密封後才可放進 37

°C恆溫水槽解凍，以防培養瓶龜裂造成瓶內病毒四處流散。

- 2.2.14 實驗室應使用不掉纖維之抹布，先浸泡消毒液擦拭後，再用清水擦拭乾淨。
- 2.2.15 如發生下列情況時，應使用妥善防護的生物安全操作櫃、其他適用的個人防護裝備、或是其他物理性防護裝置：
 - (1) 進行可能產生氣膠或噴濺的程序，包括移液、離心、研磨、攪拌、搖晃、混合、超音波處理、開啟裝有感染性物質的容器。
 - (2) 執行高濃度或大量感染性病原離心作業，可在開放的實驗室內，使用密封旋轉盤或離心機安全杯進行。
- 2.2.16 處理危險物質時，應穿著實驗室指定的實驗衣、罩袍、工作服。進入非實驗室的區域前(如：餐廳、圖書館和行政辦公室)，必須先脫下防護衣物。妥善處理防護衣物與清洗，不可將實驗室衣物帶回家中。
- 2.2.17 如需在生物安全操作櫃之外或防護裝置之外處理微生物時，必要時應使用眼部與臉部防護裝備(如護目鏡、口罩、面罩或其他防噴濺裝備)以預防感染性或其他危險物質噴灑或濺出。眼部與臉部防護裝備須連同其他實驗室感染性廢棄物，依感染性廢棄物規定處理之，或者先行除污後再重複使用。戴隱形眼鏡的實驗室人員亦應配戴護目鏡。
- 2.2.18 必須穿戴手套以免接觸到危險物質，手套應經過適當風險評估、選用，並提供乳膠手套以外的選擇。不可戴著手套離開實驗室。
- 2.2.19 生物安全第二等級實驗室人員應注意以下事項：
 - (1) 手套遭到污染有安全疑慮、或是有其必要時，應更換手套。
 - (2) 結束相關工作後，先取下手套並洗手，才能離開實驗室。
 - (3) 勿清洗或重複使用拋棄式手套。使用過的手套將與其他實驗室感染廢棄物，依感染性廢棄物規定處理之」。
- 2.2.20 準備離開實驗室應遵循事項
 - (1)實驗操作完畢時，須將實驗室現場整理乾淨。使用過之器材，應使用適當之除污方式消毒。
 - (2) 離開實驗室前關閉非必要之電源。
 - (3) 工作結束或中途需要暫時離開，應依實驗室規定移除個人防護裝備。
 - (4) 離開實驗室前應洗手。

附件 9

R226-227 BSL2 實驗室使用許可證明

核准日期： 年 月 日

使用人	
使用人實驗室	
使用人指導老師簽名	
保管老師簽名	
管理者簽名	

R226-227 BSL2 實驗室使用許可證明

核准日期： 年 月 日

使用人	
使用人實驗室	
使用人指導老師簽名	
保管老師簽名	
管理者簽名	

R226-227 BSL2 實驗室門禁申請表

申請日期		
實驗室		
申請人	姓名:	學號:
指導教授簽名		
保管老師簽名		
管理者簽名		
使用期限 (務必填寫)	年 月 日至 年 月 日	
備 註	<p>※非本所新進研究人員務必先參加本校環安衛教育訓練取得合格訓練證明者，才可申請門卡進出實驗場所並使用本所儀器設備進行實驗工作。(依本校第2535次行政會議決議辦理)</p> <p>※請附上R226-227 BSL2實驗室使用許可證明以供驗證。</p> <p>※教育訓練證明有效期限為碩士班2年，博士班4年。延修生須重新申請。</p> <p>※合作計劃之研究人員備妥相關證明文件並請註明身分職稱及使用期限。</p>	

【注意事項】

國立臺灣大學生物資源暨農學院食品科技研究所
R226-227 BSL2 實驗室使用許可證明使用規範
 (詳見背面說明)

國立臺灣大學生物資源暨農學院食品科技研究所

R226-227 BSL2 實驗室使用規範

1. 本實驗室設有門禁管理，申請需附上「R226-227 BSL2 實驗室使用許可證明」交予圖書室李小姐，即可開通使用之權限。
2. 以實驗安全為考量，本實驗室使用時間為 08:00~20:00，其他時間禁止使用，如有特殊需求請向管理者提出申請。
3. 本實驗室使用完畢或未使用時，應將門關上和關閉各電源和冷氣。若有違規情形，經門禁系統進出紀錄確認後，取消該門禁卡之權限。
4. 本實驗室禁止放置私人物品，若有發現，則於三天後作為廢棄物清除處理。
5. 若以上規定違規超過兩次，則兩個月內不得使用本儀器室，並向所上反應。
6. 如出現重大違規情況，違規情形通報所上且違規者所屬之實驗室記點處理並停權兩個月

R226-227 BSL2 實驗室管理員: R201 羅翊禎老師實驗室

許嘉訊/張淑穎 33664124

備註:

一、以使用者為單位施罰。

我_____已詳細閱讀 BSL2 實驗室使用規範并願意遵守規定。

若有違規本人將願意接受處分。

使用者簽名: _____

附件 11

R223-225 BSL1 實驗室使用許可證明

核准日期： 年 月 日

使用人	
使用人實驗室	
使用人指導老師簽名	
保管老師簽名	
管理者簽名	

R223-225 BSL1 實驗室使用許可證明

核准日期： 年 月 日

使用人	
使用人實驗室	
使用人指導老師簽名	
保管老師簽名	
管理者簽名	

R223-225 BSL1 實驗室門禁申請表

申請日期		
實驗室		
申請人	姓名:	學號:
指導教授簽名		
保管老師簽名		
管理者簽名		
使用期限 (務必填寫)	年 月 日至 年 月 日	
備 註	<p>※非本所新進研究人員務必先參加本校環安衛教育訓練取得合格訓練證明者，才可申請門卡進出實驗場所並使用本所儀器設備進行實驗工作。(依本校第2535次行政會議決議辦理)</p> <p>※請附上R223-225 BSL1實驗室使用許可證明以供驗證。</p> <p>※教育訓練證明有效期限為碩士班2年，博士班4年。延修生須重新申請。</p> <p>※合作計劃之研究人員備妥相關證明文件並請註明身分職稱及使用期限。</p>	

【注意事項】

國立臺灣大學生物資源暨農學院食品科技研究所
R223-225 BSL1 實驗室使用許可證明使用規範
 (詳見背面說明)

國立臺灣大學生物資源暨農學院食品科技研究所

R223-225 BSL1 實驗室使用規範

1. 本實驗室設有門禁管理，申請需附上「R223-225 BSL1 實驗室使用許可證明」交予圖書室李小姐，即可開通使用之權限。
2. 以實驗安全為考量，在使用實驗室時，請明確登記所使用物品如有特殊需求請向管理者提出申請。
3. 本實驗室使用完畢或未使用時，應將門關上和關閉各電源和冷氣。若有違規情形，經門禁系統進出紀錄確認後，取消該門禁卡之權限。
4. 本實驗室禁止放置私人物品，若有發現，則於三天後作為廢棄物清除處理。
5. 若以上規定違規超過兩次，則兩個月內不得使用本儀器室，並向所上反應。
6. 如出現重大違規情況，違規情形通報所上且違規者所屬之實驗室記點處理並停權兩個月

R223-225 BSL1 實驗室管理員: R201 羅翊禎老師實驗室

許嘉訊/張淑穎 33664124

備註:

一、以使用者為單位施罰。

我_____已詳細閱讀 BSL1 實驗室使用規範并願意遵守規定。

若有違規本人將願意接受處分。

使用者簽名: _____

附件 13

食品科技研究所碩士班課程

基礎課程(抵免或補修，不計畢業學分)

生物領域	理化領域	技術領域	營養領域
食品微生物學 (FOOD5105/641 U4050,3,鄭光成) (上)	食品化學 (上) (FOOD5203/641 U4010,3,呂廷璋)	食品加工學 (上) (FOOD5308/641 U4020,3,蔣丙煌)	營養學 (上) (NURSE2009/406 22800,2,呂紹俊) 或食 品營養概論 (下) (BST1006/B02 11010,2,林璧鳳) 或營 養生化學 (上)(BST5001/ B22 U0110,2,林璧鳳)
		食品工程學 (上) (FOOD5309/641 U4030,3,蔣丙煌)	生物化學概論 (下) (BME5925/631 U7750,3, 陳力騏)

註：1.營養科學學群可免技術領域的「食品工程學」；若有選修此課程，可計入畢業學分。

2.「生物統計學」亦列為本所的基礎課程，不符合免修條件者，必須選修生物統計學，可計入碩士班的畢業學分。

專業課程

生物領域	理化領域	技術領域	營養領域
食品毒理學 (下) (FOOD5101/641 U0550,1,陳惠文)	食品碳水化合物 (上) (FOOD7201/641 M1130, 2,呂廷璋)	食品殺菌工程 (上) (FOOD7303/641 M2130, 2,丁俞文)	食品加工與營養 (上) (FOOD7408/641 M1490, 2,沈立言)
食品安全衛生管理法 規(FOOD7107/641 M3150,2,鄭維智) (下)	食品蛋白質 (上) (FOOD7203/641 M1150, 2,謝淑貞)	食品分離技術 (下) (FOOD7306/641 M2160, 2,蔣丙煌) (2 年開課 1 次)	實驗動物學 (上) (AniSci4003/ 606 64010,2, 邱智賢) 或實驗動物生物學 (FOOD5406/641 U3130, 邱智賢) 2 年 開課一次
	食品添加物 (下) (FOOD5201/641 U0130, 2,許庭禎)	食品工廠管理 (下) (FOOD5310/641 U3090, 2,陳勁初)	食品細胞分子生物方 法學 (下) (FOOD7410/641 M3060, 2,謝淑貞)

	食品儀器分析(上) (FOOD7206/641 M1750, 2,陳宏彰)	食品包裝學(下) (FOOD5311/641 U3100, 2, 陳政雄)	免疫學(下) (BST5021/B22 U0310,3,陳進庭) 或免疫學概論(上) (Immuno5002/449 U1060,3,李建國)
	澱粉論文導讀(下)(遠 距教學課程) (FOOD7209/641M309 0,1,呂廷璋)	微生物醱酵工程(下) (FOOD7104/641 M3110,2,鄭光成)	分子營養學(下)(遠 距教學課程) (FOOD7407/641 M1470 2,羅翊禎)
	質譜技術於食品科技 之應用 (下)(FOOD7211/ 641M3210,2, 陳宏彰)	基礎生物感應器 (下)(FOOD7313/641 M3230,2,貝格爾)	臨床營養與食療學 (下)(FOOD7411/641 M3120 2,鄭金寶)
	進階質譜法應用於食 品安全及品質管制 (下)(FOOD7212/ 641 M3220,2, 張守元)		食療藥膳學原理與應 用(下)(FOOD5403/ 641U0580,2,沈立言)
	氣相層析質譜分析方 法(上)(下) (FOOD7213/ 641 M3240,1,周繼中)		
	食品物性學(下) (FOOD7207/641 M2110, 2,陳時欣)		
	食品檢驗的品質管制 與認證(下) (FOOD7214/641 M3250,2,周繼中)		
	食品酵素學 (下)(FOOD7215/641 M3260,2,貝格爾)		

註：

1. 碩士班學生必修學分 8 學分，包括「專題討論一、二、三、四」4 學分、「專題研究一、二」2 學分、和「食品科技實驗法一、二」2 學分。
2. 食品科技學群：從碩士班課程之生物領域、理化領域、技術領域和營養領域中至少各選一門，且總學分至少 8 學分。(相同領域之博士班課程不計)
3. 營養科學學群：從碩士班課程之生物領域、理化領域和技術領域等三領域的二

領域中至少各選一門，且總學分至少 4 學分；從營養領域中至少選二門，且總學分至少 4 學分。(相同領域之博士班課程不計)

4. 碩士班學生的畢業學分(24 學分)中，3-6 字頭課程總學分不得超過 6 學分。

5. 除必修課程及各領域必選專業課程外，亦必選「食品科技講座一、二」(共 2 學分)。

6. 本所外籍生(博士班、碩士班)，選修 3 字頭以上課程者，經由選課指導老師同意，可計入畢業學分。

7. 97-11 台大食科所所務會議決議：研究生線上英文三(AdvEng7003/004EM0130,0) 從 98 學年度起設定為必修，入學之研究生若符合免修條件者，得申請免修。

附件 14

食品科技研究所博士班課程

109 年 6 月 3 日 109-2 課程委員會會議修正通過

基礎課程(抵免或補修，不計畢業學分)

生物領域	理化領域	技術領域	營養領域
食品微生物學 (FOOD5105/641 U4050,3,鄭光成)(上)	食品化學 (上) (FOOD5203/641 U4010,3,呂廷璋)	食品加工學(上) (FOOD5308/641 U4020,3,丁俞文)	營養學(上) (NURSE2009/406 22800,2,呂紹俊)或食 品營養概論(下) (BST1006/B02 11010,2,林璧鳳)或營 養生化學 (上)(BST5001/ B22 U0110,2,林璧鳳)
生物統計學		食品工程學(上) (FOOD5309/641 U4030,3,蔣丙煌)	生物化學概論(下) (BME5925/631 U7750,3,陳力騏)

註：1. 108 學年度之前入學的博士班學生，營養科學學群可免修技術領域的「食品工程學」；若有選修此課程，可計入畢業學分。

2. 109 學年度入學博士班學生不分修課學群，「生物化學」及「生物統計學」可以申請抵免，其他 5 門科目「食品化學」、「食品微生物」、「食品加工學」、「食品工程學」及「營養學」需要曾經於本所修習獲 B 以上成績或經資格考專業科目檢定通過，才能免修。

專業課程

生物領域	理化領域	技術領域	營養領域
食品科技特論(FOOD8103/641 D1270,2,羅翊禎)(上)2 年開課 1 次			機能性食品特論 (下)2 年開課 1 次 (FOOD8401/641 D1140, 2,潘敏雄)
	食品多醣特論 (下) 每年開課 (FOOD8201/641 D1150, 2,呂廷璋)		食品與疾病預防特 論(上)2 年開課 1 次(FOOD8403/641 D1190, 2,謝淑貞)

註：1. 必修學分 8 學分，包括「專題討論」4 學分和「專題研究」4 學分。

2. 食品科技學群和營養學群：除不計畢業學分的基礎課程外，需先修碩士班的部分專業課程；亦需從食品科技領域（包括生物領域、理化領域和技術領域）及營養領域中各選一門 D 字頭課程，且總學分至少 4 學分。
3. 除必修課程及各領域必選專業課程外，亦必選「食品科技講座一、二」（共 2 學分）。
4. 除了科技創新與行銷(MBA5023/741 U9060,3) 和領導與管理概論(702 21410,3) 外，非 7(M)及 8(D)字頭課程，不計入博士班畢業學分。
5. 本所外籍生（博士班、碩士班），選修 3 字頭以上課程者，經由選課指導老師（目前是謝淑貞老師）同意，可計入畢業學分。
6. 97-11 台大食科所所務會議決議：研究生線上英文三(AdvEng7003/004EM0130,0) 從 98 學年度起設定為必修，入學之研究生若符合免修條件者，得申請免修。
7. 各特論課程兩年至少開課一次，且每一學期至少開一門特論課程。

附件 15

臺大食科所碩士班修業程序表

時 間	修 業 程 序
放榜後	新生說明會，暑期實習（自願）
第一學期（開學後兩週內）	選定指導教授
第二學期	與指導教授商定論文題目，進行論文研究
第三學期	就論文計劃舉行專題討論，並於課程結束前繳交論文之文獻整理及研究架構報告，計入該學期「專題討論」之成績
第四學期	就論文計劃舉行專題討論
畢業學期	
4 月或 11 月(依校曆)	1.論文初稿（含摘要）送呈指導教授審閱並簽名，並申請學位考試 2.指導教授選定 3-5 位口試委員，並報至校方
7 月或 1 月(依校曆)	舉行論文口試，須於口試 5 天前(含假日)送出論文稿
8 月 20 日前(依校曆)	繳交學位論文(含論文最後附期刊論文格式，且另交所精裝本一份)，辦理離所及離校手續

附件 16

臺大食科所博士班修業程序表

時 間	修 業 程 序
放榜後	新生說明會，暑期實習(自願)
第一學期(開學後兩週內)	選定指導教授
第二學期	與指導教授商討論文題目與綱要，進行論文研究
第三學期	就論文計劃舉行專題討論，並於課程結束前繳交論文之文獻整理及研究架構報告，計入該學期「專題討論」之成績
第四學期	就論文計畫舉行專題討論
第六學期	應於第 6 個學期結束前，通過 5 科專業科目檢定考試或補修該課程且及格，及通過博士論文計畫口試。未能於上述期限完成者，應令退學。
學位論文口試	資格考口試通過後至少一年
畢業學期	
4 月或 11 月(依校曆)	論文初稿(含摘要)送呈指導教授審閱及簽名，申請學位考試
7 月或 1 月(依校曆)	1. 提出博士學位考試資格審核書 2. 舉行學位論文口試，須於口試 7 天前(含假日)送出論文稿
8 月 20 日前(依校曆)	繳交學位論文(含指導教授簽名之論文口試紀錄及博士論文精裝本一份)，辦理離校及離所手續

附件 17

臺大食科所碩士班學生修業記錄表
(學年度入學)

姓 名：

學 號：

原就讀學校科系：

指導教授：

食品科技學群

營養科學學群

	選 修 科 目
基礎課程	
生物領域	
理化領域	
技術領域	
營養領域	
論文題目	
論文口試	
備 註	

生物領域、理化領域、技術領域、營養領域的科目須為碩士班課程，相同領域之博士班課程不計。

附件 18

臺大食科所博士班學生修業記錄表
(學年度入學)

姓 名： 指導教授：
學 號：
大學就讀學校科系：
碩士就讀學校科系：

	選 修 科 目
基礎課程	
生物領域	
理化領域	
技術領域	
營養領域	
論文題目	
資格考專業科目檢定考試	
資格考論文計畫書口試	
已發表論文題目、期刊、日期	
論文口試	
備 註	

附件 19

國立臺灣大學食品科技研究所基礎課程抵免辦法

109 年 6 月 3 日課程委員會會議修正通過

1. 本所 98 學年度起研究所新生依本所規定須於畢業前修畢所有基礎課程，該課程可抵免或補修。除「生物統計學」和營養科學學群學生的「食品工程學」外，補修的不計畢業學分。
2. 可申請抵免之課程如下：
 - (1) 曾應考本所碩士班入學考試中食品化學、食品微生物、食品加工、單元操作（視同食品工程）、生物化學、營養學等六科目，其成績達到所有應考學生成績排名之前 35% 且分數達 50 分者。
 - (2) 曾參加國家考試(等同高考)及格，並能提供相關考試科目且分數達 50 分者。
 - (3) 曾修習該基礎課程科目或相關科目，學分數大於或等於所規定學分數且成績及格者。
 - (4) 曾修習該基礎課程科目，學分數為兩學分且成績達 80 分者。
 - (5) 109 學年度入學博士班新生只能抵免「生物化學」及「生物統計學」，其他 5 門科目「食品化學」、「食品微生物」、「食品加工學」、「食品工程學」及「營養學」需要曾經於本所修習獲 B 以上成績或經資格考專業科目檢定通過，才能免修。
3. 碩、博士研究生符合下列條件之一者，得申請免修「研究生線上英文學習課程」（符合免修條件之研究生須於選課前提供證明書正本及影本乙份）。
 - (1) 通過全民英語能力分級檢定中高級初試及格。
 - (2) 托福 550 分（含）以上。
 - (3) 電腦托福 213 分（含）以上。
 - (4) 國際英語測試（IELTS）6 級（含）以上。
 - (5) 外語能力測驗（FLPT）之英語測驗筆試各分項成績 70 分（含）以上。
 - (6) 英國劍橋大學中等英文認證（FCE）B 級（含）以上。
 - (7) 修畢本校「研究生線上英文三」課程並通過考試及格者。
 - (8) 具有英語系國家大學以上(含)學位者。
 - (9) 多益 785 分(含)以上。
 - (10) 網路托福成績 79 分(含)以上。

附件 20

國立臺灣大學食品科技研究所基礎課程抵免申請書

學生姓名：		學號：	
指導教授：		申請日期：	
e-mail：		連絡電話：	
<input type="checkbox"/> 營養科學學群 <input type="checkbox"/> 食品科技學群 (註)		選課指導 老師簽名：	
基礎課程 (學分)	符合抵免基礎課程的學科 (學分)	送審文件 (請註明文件名稱)	審核 結果
食品微生物學 (3)			
食品化學 (3)			
食品加工學 (3)			
食品工程學 (3)			
營養學 (2)			
生物化學概論 (3)			
生物統計 (2)			
英文			

註：109 學年度起入學博士班學生不分修課學群。

抵免之文件

1. 入學考成績單
2. 在學成績單(先以鉛筆標記欲抵修之成績)
3. 高考(含特考)成績單
4. 英文考試成績正本，並一份複本

申請流程

與指導教授討論後決定參加營養科學學群或食品科技學群，並依選課辦法填好修業記錄表（8學分必選，表格請自行影印 p36/37）



參閱抵免辦法找出可符合抵免基礎課程的學科
（認為有可能抵免亦可送審）



填妥申請書（p40，請自行影印）並附上抵免文件



將全部申請文件依序排列於左上角釘牢後
於新生選課輔導時間送交選課輔導老師



填妥申請書並附上抵免文件，
於新生選課輔導時間(8/11-8/12)送交選課輔導老師

附件 21

臺大食科所食品科技研究實驗法修課規定

86 年 10 月 6 日所務會議修正通過

102 年 3 月 3 日修正通過

106 年 9 月 11 日修正通過

- 一、食品科技研究實驗法之題目，由本所全體老師決定後公佈。
- 二、每位同學在兩學期中，必須選四個題目，包括微生物、加工及化學分析各一個單元。另可再自由選擇一個單元。
- 三、原則上學號單號者在上學期修食品微生物單元，雙號者下學期修。

附件 22

專題討論修課規定

110 年 1 月 20 日所務會議修正通過

110 年 6 月 9 日所務會議修正通過

- 一、專題討論為本所碩、博士班之必修課，碩士班學生須修「專題討論一」、「專題討論二」、「專題討論三」、「專題討論四」各一學分，共計四學分。博士班學生每學期修「專題討論」一學分，分四學期修習，共計四學分。
- 二、為便於同學修課及全所教師參與討論並評分，專題討論課程採單班授課，上課時間為每週二下午 3:30~5:30。
- 三、碩、博士班除必須參加專題討論課外，並須於排定之時間作專題報告，報告時間為 15 分鐘。第一次報告以近三年內之食品科技相關之期刊論文為主要內容。第二次報告內容為碩、博士論文之文獻整理與研究架構，並於學期結束前上傳文獻整理與研究架構之書面報告至 CEIBA 系統(格式請參考附件 a)，列入該學期「專題討論」之成績計算。第三次之專題報告全程以英語進行報告及答問，內容為碩、博士論文進度報告。第四次報告內容為論文口試模擬。報告時必須使用電腦簡報軟體製作英文投影片，各次專題報告後之討論時間定為 10~15 分鐘。每位演講者皆安排一位同學擔任主持人，主持人須於演講者報告完畢後引導提問或提出一個問題，並確實掌握報告及問答時間。
- 四、演講者須製作演講摘要，摘要以全英文撰寫，格式請參考附件 b，並須先經指導教授簽名，於所排定之演講日前一週五下午 5:30 前上傳至 CEIBA 系統，同時列印製紙本送達全所教師。報告後一週內請上傳問答紀錄至 CEIBA。摘要與問答紀錄逾期以遲交計，每遲交一日扣專題討論總分 2 分。報告表現未達課程評量標準者，經授課老師半數以上決議，另外安排時間重新報告。
- 五、因故需請假時，除病假可於事後附證明補辦請假手續外，公、事假需於上課之前一工作日遞交假單(含指導教授簽名)(附件 c)于專題討論之負責教師，始完成請假手續，違者以曠課計。每曠課一次扣總分 5 分。
- 六、碩士班學生因故須一學期同時修兩個專題討論，須於前一學期結束前經指導教授同意後提出書面申請，格式同請假單，並由所長組成委員會審議之。
- 七、本規定自 110 學年度實施。

附件 a

臺大食品科技研究所專題討論書面報告格式

題目：粗黑體、置中。全文 12 pt 字，固定行高 18 pt。中文字型採標楷體，英文字型採 Times New Roman，其餘規範請參考摘要格式之說明。

作者(中文姓名(英文姓名))

摘要：同專討摘要，以下各章節請左右對齊。

關鍵詞：同專討摘要。

文獻回顧

請就研讀之文獻進行描述。

研究目的

請簡述研究目的。

實驗架構

繪製實驗架構流程圖

初步結果

若無則免。

參考文獻

格式同摘要。

附件 b

臺大食品科技研究所專題討論摘要格式

Topic: 只需第一個字的第一個字母大寫，其餘均小寫。標題不是完整句子，不須句號。

例：Influence of heat moisture treatment on the physicochemical properties of rice starch

Advisors: 英文姓名(名前姓後)，用括號註解中文姓名。

例：Da Ming Wang (王大明)

Speaker: 英文姓名，用括號註解中文姓名，再加註學號。

例：Mary Wang (王瑪莉), R90641030

Date: 月日年。例：Mar. 21, 2021

Advisor
Signature

Abstract

除遵守本所專題討論規範外，請注意後述事項。摘要及演講的 ppt 內容均須全英撰寫，字體 12 點，行高 18 點(唯參考文獻行高 14 點)，段落第一行縮排 0.85 公分。摘要本文(本節)請左右對齊，不分段落，其餘段落靠左對齊。除非必要請勿擅自調整格式，遵此模板。摘要須經指導教授簽名(蓋章須向主授課老師述明緣由)。送交各位老師之摘要與演講當日摘要版本相同，均為兩頁單張(含講者簡介)。經授課老師討論，演講欠佳者安排期末重講。上課期間不得以實驗為由離席。

Keywords: 三到六個關鍵詞，並以逗號分隔。例： carotenoids, polyphenols, lutein, zeaxanthin

References (行高 14 點)

- (1) 參考文獻請依循 *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 之格式。作者姓前名後，以逗號(,)分隔，不同作者間以分號(;)分隔。標題只有第一個字的第一個字母大寫，其餘小寫(特殊情形例外，如菌名、人名)。期刊名稱以斜體縮寫表示(含縮寫點)，年份緊接於期刊後並以正粗黑體標示。文獻若無起訖頁者，請列 article number。
- (2) Ye, D.; Ma, T. Y. Cellular and molecular mechanisms that mediate basal and tumor necrosis factor- α -induced regulation of myosin light chain kinase gene activity. *J. Cell. Mol. Med.* **2008**, 12(4), 1331–1346.
- (3) Berkes, J.; Viswanathan, V. K.; Savkovic, S. D.; Hecht, G. Intestinal epithelial responses to enteric pathogens: Effects on the tight junction barrier, ion transport, and inflammation. *Gut* **2003**, 52, 439–451.

Resume

Personal information			
Name	Mary Wang (王瑪莉)	Student ID	R08641026
Grade	Master / second year	Advisors	Da Ming Wang, Ph. D. Paul Singh, Ph. D.
Educational background			
Master degree	Institute of Food Science and Technology, National Taiwan University	2019.09 – present	
Bachelor degree	Department of Food Science, National Chiayi University	2015.09 – 2019.06	
Certificate or Honor			
1. Food technician			
2. etc			

附件 c

臺大食品科技研究所專題討論請假暨雙修申請單

學生姓名	
學 號	
實 驗 室	
日 期	
事 由	

申請人

指導教授

年 月 日

食 品 科 技 講 座 修 課 規 定

「食品科技講座」課程的設計是為了建立修課學生持續吸收新知的習慣，並發展宏觀的視野，碩博士班學生需在畢業前修習食品科技講座(一、二)且通過方可畢業。

課程提供每學期 5 場演講，每次約一個小時，選課於每學年下學期進行，學生需每年至少參加 8 次演講並擇其中一個演講繳交心得報告，由開課老師以演講結束後的簽名名單確認修課學生已參加足夠的場次並已繳交心得後核給學分的認證。

附件 24

國立臺灣大學食品科技研究所博士學位候選人資格考核實施辦法

96 年 8 月 6 日所務會議修正通過
99 年 3 月 22 日所務會議修正通過
108 年 12 月 18 日所務會議修正通過

一、博士學位候選人資格考實施辦法（以下簡稱本辦法）係依據「國立臺灣大學博士學位候選人資格考核實施要點」訂定。

二、博士學位候選人資格考核包含專業科目檢定與博士論文計畫口試。

三、專業科目檢定規定：

（一）檢定科目：食品加工學、食品化學、食品微生物學、食品工程學、營養學共 5 科。

（二）曾於本所修習過檢定科目且獲得 B-以上成績者，得免參與專業課程檢定考試。

（三）專業科目檢定成績未達 70 分者，須補修該課程並及格，及格成績依照本校研究生修業成績辦法規定。

（四）每學期舉行一次，檢定考試時間及各科範圍另行公告。

四、博士論文計畫口試規定：

（一）博士班研究生通過檢定考試後，始得提出博士論文計畫口試申請。

（二）由指導教授及所長規劃口試委員名單，口試委員組成為 5-9 名（包括該生之指導教授）。

（三）博士研究生需於口試 7 天前(含假日)提出論文計畫書送呈口試委員審查，口試委員就計畫書內容暨相關之學科提出考題，進行口試。

（四）口試應做成書面紀錄，經指導教授審閱及簽名後，送所辦公室存查。

五、博士班研究生應於第 6 個學期結束前，通過 5 科專業科目檢定考試或補修該課程且及格，及通過博士論文計畫口試。未能於上述期限完成者，應令退學。

若因突發且不可抗拒之因素（如疾病、生產等），致未能於上述期限完成

者，經指導教授與所長同意後，得延長一學期。

休學期間不得參加資格考核。

六、博士研究生須於資格考口試通過後至少一年，方得舉行博士論文口試。

七、博士班研究生具下列二項條件者，得為博士學位候選人：

(一)完成本所博士學位應修課程。

(二)通過博士學位候選人資格考核。

八、博士班研究生獲得博士學位候選人資格者，由本所通知教務處於其成績表登錄並註記為博士學位候選人。

九、本辦法經所務會議通過，報教務處備查後，自發布日施行，適用於 109 學年度(含)以後入學之博士班研究生。

附件 25

110 學年度第 1 學期

博士班資格考專業科目檢定考試科目及時間

Ph.D. degree candidate qualifying examination subjects and time

一、 考試時間及地點：約 9 月開學前，另行通知。

8/27 Fri	科目
8:10- 9:50	食品化學 Food Chemistry
10:00-11:40	營養學 Nutrition
13:10-14:50	食品加工學 Food Processing
15:00- 16:40	食品微生物學 Food Microbiology
17:00-18:40	食品工程學 Food Engineering

二、 若要參加專業科目檢定考試，請於 7/26(一)前向所辦公室提出申請 If you want to take the test, please apply before 7/26。

三、 命題範圍 Scope of Examination：

- 1. 食品加工學 Food Processing：**(台大圖書館有電子書) Fellows, P. (Peter). Food Processing Technology: Principles and Practice, 4th edition. Duxford, United Kingdom: Woodhead Publishing, 2017. Ch. 7-14; 20-23。
Vaclavik, V. A, & Christian, E. W. Essentials of Food Science, 4th Ed. Springer eBooks. 2014. Ch. 6. 7. 9. 10. 11. 14. 15. 16.
- 2. 食品化學 Food Chemistry：**Fennema's Food Chemistry, 4th edition, 2007, Damodaran, S., Parkin, K. and Fennema, O. R. CRC Press Chapter 1-12.
- 3. 食品微生物學 Food Microbiology：**Food microbiology: fundamentals and frontiers / edited by Michael P. Doyle, Center for Food Safety, University of Georgia, Griffin, Georgia; Francisco Diez-Gonzalez, Center for Food Safety, University of Georgia, Griffin, Georgia; Colin Hill, University College Cork, Cork, Ireland.
作者/創建者：Doyle, Michael P., 1949- editor. Diez-Gonzalez, Francisco, 1961- editor. Hill, Colin, PhD, editor. 台大圖書館有書可借。
- 4. 食品工程學 Food Engineering：**Fundamentals of Food Process Engineering. 4th edition by Romeo T. Toledo, Rakesh K. Singh, Fanbin Kong. 2018 chapter 1 - 6, chapter 10-12. 這本書可以上網免費下載
- 5. 營養學 Nutrition：**Wardlaw's Perspective in Nutrition: A Functional, 2019, 網路上有電子書可免費試讀 14 天，台大圖書館有藏書，同時也有此書的中文版：機能性營養學前瞻，2017 藝軒出版社，書中生命期營養的部分不包括在考試範圍，其餘皆為考試範圍。

臺大食科所博士班學生論文發表之規定

83 年 12 月 19 日所務會議通過

84 年 2 月 27 日所務會議修正通過

88 年 4 月 3 日所務會議修正通過

88 年 5 月 4 日所務會議修正通過

92 年 4 月 30 日所務會議修正通過

92 年 5 月 19 日所務會議修正通過

95 年 6 月 7 日所務會議修正通過

99 年 3 月 22 日所務會議修正通過

- 一、學位口試前學生應提出已發表或被接受於 impact factor 大於 2.5 或排名於該領域前 20% 內之 SCI 列名期刊之原始研究論文 (original research paper) 至少一篇或其他 SCI 期刊原始研究論文至少兩篇，由審查老師確認後，始能領取「博士學位考試資格審核書」並參加口試。
- 二、學生必須為此等論文之第一作者或為兩人作者之其中一人。
- 三、所發表論文之內容必須為該生在博士班學程之內所研究完成者。直攻博士生在碩一期間完成之研究內容亦得計入。
- 四、本規定適用對象為 95 學年度及以後入學之博士班學生。

附件 27

臺大食科所博士學位考試資格審核書

申請要件：

※ 修畢本所規定之應修科目與學分。

※ 預口試考核及格。

※ 符合本所畢業生論文發表之規定

修課組別			學號		
中文姓名			英文姓名		
畢業年月	年 月	出生年月	年 月	聯絡電話	
論文題目					指導教授簽名：
論文發表情形					
核准簽名欄	修課及論文發表核定教師 簽名：			所長 簽名：	

說明：

1. 第 1 學期申請學位考試截止日期為 11 月 30 日，第 2 學期申請學位考試截止日期為 4 月 30 日（逢假日順延）。
2. 申請時應同時繳交歷年成績表以及論文發表抽印本供資格審核。
3. 若 2 人以上共同指導時，均應請其指導教授簽名同意。
4. 論文發表情形欄請敘述論文發表之資料，包括期刊名稱，年份，卷數，頁數等。

附件 28

食品科技研究所逕行修讀博士學位辦法

90 年 4 月 20 日所務會議修正通過

106 年 2 月 20 日 106-1 所務會議修正通過

- 一、本辦法依據「國立臺灣大學學生逕行修讀博士學位辦法」訂定之。
- 二、碩士班研究生修業一學期以上，合於左列條件，得申請逕行修讀博士學位：
 1. 具有明顯之研究潛力。
 2. 碩士班於申請逕行修讀博士學位前之在校學業成績名次在該碩士班全班人數三分之一以內，或其他特殊情形，經本所評定為成績優異。
- 三、申請逕行於本所修讀博士學位之研究生，應於學年結束前，依本所公告日期，向本所提出申請，經所方審查通過後轉送教務處研究生教務組彙辦。如係擬轉所逕修博士學位者，應由本所及擬轉出逕修之研究所分別提經所務會議討論通過後，再彙送教務處研究生教務組。
- 四、碩士班學生申請逕行修讀博士學位，第一期於博士班招生考試期間辦理；第二期於博士班甄試招生期間辦理。

招生名額依校方規定辦理。
- 五、申請逕行修讀博士學位之研究生，須繳交左列各項資料：
 1. 逕行修讀博士學位申請書一份。
 2. 碩士班修業一學期以上歷年成績單一份及助理教授以上二人推薦書，其中一封必須為指導教授推薦。
 3. 有利審查資料(學經歷、著作、證照等)
- 六、甄試委員由本所所長及其指定本所專任教師至少六名組成之。
- 七、甄試採口試及審查(項目包括：成績單、推薦函兩份、有利審查資料等)兩項評分，以無記名投票多數票決。
- 八、本辦法經所務會議通過後，自發布日施行。

附件 29

國立臺灣大學學術倫理課程修課實施要點

106.10.20 106 學年度第 1 學期第 1 次教務會議通過

107.1.5 106 學年度第 1 學期第 2 次教務會議通過

- 一、本校為提升碩、博士班學生研究倫理素養，使其具備從事學術研究工作所需正確倫理認知與態度，特訂定本要點。
- 二、自 107 學年度起入學之碩、博士班學生，以入學第一學年結束前修習完成至少六小時學術倫理課程（以下簡稱本課程）為原則。
- 三、本課程實施方式如下：
 - （一）修習「臺灣學術倫理教育資源中心」網路課程，並通過總測驗取得修課證明。
 - （二）修習校內外各單位開授之相關課程成績及格或參加研討會，並應提出學術倫理相關內容時數證明。
 - （三）入學前已修習通過學術倫理相關課程累計六小時者，應於入學當學年度出具修課證明申請免修本課程。前項第二款及第三款學術倫理課程及時數，須經學術倫理課程委員會認證。
- 四、學生經系、所、學位學程確認修習通過或核准免修本課程者，始得申請學位考試。但有特殊情形，經教務長核准者不在此限。
- 五、本要點經教務會議通過後，自發布日施行。

附件 30

張為憲教授食科所獎學金設置要點

108 年 11 月 2 日食科所所務會議通過

- 一、設置宗旨：張為憲教授任教於國立臺灣大學四十餘年，期間參與食品科技研究所之創立，並擔任第一任及第二任所長，有感於張教授與食科所之深厚感情，並秉持回饋社會及鼓勵在校學生努力向學之精神，特由張教授子女捐款貳佰萬元整，設置「張為憲教授食科所獎學金」，該款項存入永續基金專戶，受贈單位每年提撥專戶之孳息作為獎學金，本金永不動用，以永續嘉惠無數莘莘學子。
- 二、獎學金名額：原則上博士班二名，碩士班四名，共計六名。
- 三、獎學金金額：原則上博士班每名二萬元，碩士班每名一萬元。
- 四、獎勵對象：國立臺灣大學食品科技研究所（以下簡稱本所）在學學生（博士班四年級(含)以下，碩士班二年級(含)以下），家境清寒者，列為優先獎助對象，陸生不得申請。
- 五、申請期限：每年 1 月 1 日起至 4 月 30 日止。
- 六、申請方式：證件及資料逕寄本所。
- 七、繳交證件及資料：
 - (1) 申請書。(請使用本校提供之「校內用申請書」)
 - (2) 清寒生請繳交低收、中低收入戶證明，全家人戶籍謄本正本或戶口名簿影本。
 - (3) 歷年成績單。
 - (4) 近期發表之期刊論文，研討會發表之口頭或壁報論文，其它學術表現之佐證資料。
- 八、本獎學金由本所辦理申請、審核、核發、發放等事宜。
- 九、本要點經行政會議通過後，自發布日施行。