

國立宜蘭大學食品衛生與安全管理學分學程修習辦法

99 學年度第 1 次系務會議通過 99.08.18
99 學年度第 1 次院課程委員會通過 99.11.29
99 學年度第 2 學期第 1 次教務會議通過 100.3.11
102 學年第 8 次系務會議更名通過 103.04.16
105 學年度第 3 次系務會議通過 105.10.26
105 學年度第 1 次院務會議通過 105.11.1
105 學年度第 3 次教務會議通過 105.11.22
106 學年度第 2 次系課程委員會通過 106.9.14
106 學年度第 1 次院課程委員會通過 106.11.8
106 學年度第 1 學期第 2 次教務會議通過 106.11.14

第一條、為配合政府推動食品相關產業的「食品安全管制系統」強制實施政策、加強產學合作機能及提昇學生就業職能，依國立宜蘭大學學分學程設置準則特訂定「國立宜蘭大學食品衛生與安全管理學分學程(以下簡稱本學分學程)」修習辦法，以下簡稱本辦法。

第二條、本學程主辦單位為食品科學系，由系課程委員會負責研擬課程、審查學生修讀之申請及修畢之證明等事宜。

第三條、凡本校學生皆可申請修讀本學程，學生修習本學程各科目之學分數，併入每學期修習之學分數上限及各系規定之畢業最低總學分數。

第四條、本校在學學生必須修滿本學分學程規定之課程十六學分以上，包含：1. 基礎課程至少六學分，2. 經營管理課程至少四學分，3. 食品與餐飲課程六學分，學程之課程規劃如附表所示。

第五條、學生修畢本學程應修課程且成績及格者，由學校核發『食品加工與工程實務』學分學程證明書。

第六條、學生於規定修業年限屆滿但未修足本學分學程之學分，不得申請發給任何證明。

第七條、本辦法如有未盡事宜，悉依本校國立宜蘭大學學分學程設置準則及相關法令之規定辦理。

第八條、本辦法經系課程委員會、生物資源學院課程委員會及教務會議通過後公告實施。

國立宜蘭大學食品衛生與安全管理學分學程課程規劃

- 一、本學分學程的課程共分成三類：1.基礎課程：(計七門，食品加工學(一)(二)、食品微生物、食品衛生與安全、食品衛生法規、食品化學一、新興食品加工技術)，2.經營管理課程，3.食品衛生與安全課程。
- 二、選修學生於修習「基礎課程」(至少修習6學分)後方能申請修習本學程。
- 三、申請者必須修滿本學程規定之基礎課程及學程課程十六學分以上，學程之課程規劃如下：

基礎課程 (至少修習 6 學分)				
課程名稱	必選	學	課程原開設系所及學期	備註
食品加工學一	必	3	大學食品一下	
食品加工學二	必	3	大學食品二上	
食品微生物	必	3	大學食品二下	
新興食品加工技術	必	2	大學食品二下	
食品衛生與安全	必	2	大學食品三上	
食品化學一	必	3	大學食品三上	
食品衛生法規	必	2	大學食品三下	
經營管理課程 (至少修習 4 學分)				
課程名稱	必選	學	課程原開設系所及學期	備註
食品品質管制	選	2	大學食品三上	
食品工廠管理	選	2	大學食品四下	
食品行銷學	選	2	大學食品四下	
食品衛生與安全課程 (至少修習 6 學分)				
課程名稱	必選	學	課程原開設系所及學期	備註
食品原料學	選	2	大學食品二上	
烘焙學與實習	選	2	大學食品二上	
中餐烹飪	選	2	大學食品二下	
西餐烹飪	選	2	大學食品二下	
食品包裝技術	選	2	大學食品三上	
食品安全管制系統與實習	選	3	大學食品四上	
食品添加物	選	2	大學食品四下	
微生物檢驗技術	選	2	大學食品四下	