

國立宜蘭大學食品安全與檢驗技術學分學程設置及修習辦法

99 學年度第 2 次系務會議通過	99.09.21
99 學年度第 1 次院課程委員會議通過	99.11.29
99 學年度第 2 學期第 1 次教務會議通過	100.03.11
100 學年第 4 次課程委員會議修正通過	101.04.12
101 學年度第 1 學期第 1 次教務會議修正通過	101.10.19
103 學年第 5 次系務會議修訂通過	104.03.04
105 學年第 3 次系務會議修訂通過	105.10.26
105 學年度第 1 次院務會議通過	105.11.01
105 學年度第 3 次教務會議通過	105.11.22
106 學年度第 2 次系課程委員會議通過	106.09.14
106 學年度第 1 次院課程委員會議通過	106.11.08
106 學年度第 1 學期第 2 次教務會議通過	106.11.14

- 第一條 為強化本校學生食品檢驗技術能力，提升學生於就業職場的競爭力，特依「國立宜蘭大學學分學程設置準則」，訂定「國立宜蘭大學食品安全與檢驗技術學分學程(以下簡稱本學分學程)設置及修習辦法」，以下簡稱本辦法。
- 第二條 本學程主辦單位為食品科學系，並設置學程審查小組，食品科學系系主任為召集人，並由召集人遴聘相關教師六人為小組成員，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 本學分學程規定應修課程十六學分以上，包含：1.基礎專業課程至少六學分，2.核心理論課程至少四學分，3.進階技術課程至少六學分，課程表如附表。
- 第四條 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。
- 第五條 學生修畢本學分學程應修課程且成績及格者，得出具歷年成績單、證明書申請表及已修學分學程課程一覽表向食品科學系申請學程審核，經學程審查小組審核通過後，由學校核發『食品安全與檢驗技術』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「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議及教務會議通過後公告實施。

附件一

國立宜蘭大學食品安全與檢驗技術學分學程課程規劃

- 一、本學程的課程共分成三類：包含：1.基礎專業課程，2.核心理論課程，3.進階技術課程。
- 二、選修學生於修習「基礎專業課程」(至少修習6學分)後，始得申請修習本學程，理論課與實驗課不可分割計算學分。
- 三、學程課程表如下：

基礎專業課程 (至少修習 6 學分)				
課程名稱	必	學分	課程原開設系所及學期	備註
分析化學 一	必	2	大學食品二上	★
分析化學實驗 一	必	1	大學食品二上	★
分析化學 二	必	2	大學食品二下	
食品微生物學	必	3	大學食品二下	★
食品微生物實驗	必	1	大學食品二下	★
食品分析 一	必	2	大學食品三上	★
食品分析實驗 一	必	1	大學食品三上	★
食品化學 一	必	3	大學食品三上	
核心理論課程 (至少修習 4 學分)				
課程名稱	必	學分數	課程原開設系所及學期	備註
食品原料學	選	2	大學食品一下	
食品衛生與安全	必	2	大學食品三上	#
食品品質管制	選	2	大學食品三上	
食品化學二	選	3	大學食品三下	
食品衛生法規	必	2	大學食品三下	#
膳食療養學	選	2	大學食品四下	
食品添加物	選	2	大學食品四下	
微生物檢驗技術	選	2	碩士一年級	
進階技術課程 (至少修習 6 學分)				
課程名稱	必	學分數	課程原開設系所及學期	備註
食品儀器分析	選	2	大學食品三下	
食品分析 二	選	2	大學食品三下	
食品分析實驗 二	選	1	大學食品三下	
食品安全管制系統與實習	選	3	大學食品四上	
實驗室品質管理與認證	選	2	大學食品四上	
食品感官品評與實習	選	2	大學食品四下	
光譜分析與層析技術	選	2	碩士一年級	
保健食品特論	選	2	碩士一年級	
高階食品檢驗技術及實務	選	2	碩士一年級	

#為必修學分不列入學程學分計算，選修學分可採計。

★基礎專業課程之演講課與實驗課為不可分隔課程。