

國立宜蘭大學食品加工與工程實務學分學程設置及修習辦法

101 學年度第 1 次系課程委員會議通過	101.08.14
101 學年度第 1 次系務會議通過	101.09.12
101 學年度第 1 次院務會議通過	101.10.24
105 學年度第 2 次系課程委員會議通過	105.10.24
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	105.11.01
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加工與工程實務能力，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「國立宜蘭大學食品加工與工程實務學分學程(以下簡稱本學程)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，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 選修學生於修習「基礎專業課程」如附表，至少修習六學分後，方可申請本學程。
- 第四條 本學程規定，應修課程十六學分(含以上)，包含：1.加工技術個論課程至少四學分，2.工廠管理與進階加工技術課程至少六學分，向食品科學系提出申請。
- 第五條 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。
- 第六條 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。
- 第七條 學生於規定修業年限屆滿但未修足本學程之學分，不得申請發給任何證明。
- 第八條 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。
- 第九條 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。

國立宜蘭大學食品加工與工程實務學分學程課程規劃

- 一、本學程的課程共分成三類：包含：1.基礎專業課程，2.加工技術個論課程，3. 工廠管理與進階加工技術課程。
- 二、選修學生於修習「基礎專業課程」，至少修習 6 學分後，方可申請本學程。
- 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	必選修	學分數	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	
食品工程學	必	3	大學食品三上	
食品衛生法規	必	2	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	
食品單元操作	必	3	大學食品三下	
加工技術個論課程（至少修習 4 學分）				
課程名稱	必選修	學分數	課程原開設系所及學期	備註
烘焙學與實習	選	2	大學食品二上	
糖果加工技術與實習	選	3	大學食品二上	
中式米麵食加工與實習	選	3	大學食品二下	
發酵食品學	選	2	大學食品三下	
食品加工學三	選	3	大學食品三下	
熱加工技術	選	2	大學食品四上	
釀酒技術及實習	選	3	大學食品四上	
食品感官品評及實習	選	2	大學食品四下	
工廠管理與進階加工技術課程（至少修習 6 學分）				
食品品質管制	選	2	大學食品三上	
食品包裝技術	選	2	大學食品三上	
食品工程學實習	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	
食品工廠管理	選	2	大學食品四下	
熱加工工程	選	3	碩士食品一年級	U
食品安全風險評估與管理	選	2	碩士食品一年級	U
生化工程	選	3	碩士食品一年級	U
食品乳化技術	選	2	碩士食品一年級	U
發酵技術	選	2	碩士食品一年級	U
分離技術	選	3	碩士食品一年級	U
食品加工特論	選	3	碩士食品一年級	M
食品物性學	選	2	碩士食品一年級	U