

國立宜蘭大學食品衛生與安全管理學分學程設置要點

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
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 次系課程委員會議通過 106.09.14
106 學年度第 1 次院課程委員會議通過 106.11.8
106 學年度第 1 學期第 2 次教務會議通過 106.11.14
生資學院 109 學年度第 2 次課程委員會議修正通過 110.04.23
109 學年第 2 學期第 3 次教務會議修正通過 110.06.03
111 學年第 2 學期第 1 次系課程會議修正通過 112.02.01
113 學年度第 1 學期第 4 次系課程會議修正 113.12.27
113 學年度第 1 學期第 4 次系務會議修正 114.01.08

- 一、**本要點**依據國立宜蘭大學學分學程設置**要點**訂定。
- 二、學分學程主辦單位:生物資源學院食品科學系
- 三、設置宗旨: 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。
- 四、修讀資格及學分限制:凡本校學生修習本學分學程之「基礎課程」至少六學分(含以上), 再加修「進階課程」四學分(含以上)及「專業課程」六學分(含以上), 其中至少需選修九學分不屬於主系、加修學系及輔系之必修科目, 方可取得修讀學分學程證明書。
- 五、課程規劃表:如食品安全與衛生管理學分學程課程規劃表。
- 六、學生修畢本學程應修課程且成績及格者, 由學校核發『食品衛生與安全管理學分學程』證明書。
- 七、學生於畢業前已修滿本學分學程九學分以上, 未達應修課程學分數者, 得申請微學分學程證明書。
- 八、**本要點**如有未盡事宜, 悉依本校「**學分學程設置要點**」及相關規章辦理。
- 九、**本要點**經系課程委員會、**系務會議**及生物資源學院課程委員會議及教務會議通過後公告實施。

國立宜蘭大學食品衛生與安全管理學分學程課程規劃表

一、本學分學程的課程共分成三類：**1.基礎課程**、**2.進階課程**、**3.專業課程**。

二、選修學生於修習「基礎課程」，至少修習六學分後，方可申請修讀本學程。

基礎課程（至少修習 6 學分）				
課程名稱	必選修	學分	課程原開設系所及學期	備註
食品加工學一	必	3	大學食品一年級第 2 學期	
食品加工學二	必	3	大學食品二年級第 1 學期	
食品微生物學	必	3	大學食品二年級第 2 學期	
食品衛生與安全	必	2	大學食品三年級第 1 學期	
進階課程（至少修習 4 學分）				
食品衛生法規	選	2	大學食品二年級第 1 學期	
食品品質管制	選	2	大學食品三年級第 1 學期	
食品工廠管理	選	2	大學食品四年級第 2 學期	
食品安全風險評估與管理	選	2	碩士食品一年級第 1 學期	
食品安全管制系統與實習	選	3	碩士食品一年級第 2 學期	
微生物檢驗技術	選	2	碩士食品一年級第 2 學期	
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
食品經營管理實務	選	0.5	大學食品一年級第 1 學期	
食品檢驗技術實務	選	0.5	大學食品一年級第 1 學期	
食品開發實務	選	0.5	大學食品一年級第 2 學期	
食品行銷實務	選	0.5	大學食品一年級第 2 學期	
食品原料學	選	2	大學食品二年級第 1 學期	
食品奈米科技導論	選	2	大學食品三年級第 1 學期	
食品行銷學	選	2	大學食品四年級第 2 學期	
食品添加物	選	2	大學食品四年級第 2 學期	
新型態食品開發特論	選	2	碩士食品一年級第 2 學期	