

# 國立宜蘭大學食品衛生與安全管理學分學程設置辦法

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 100.03.11  
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 次系課程委員會通過 106.09.14  
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  
生資學院 109 學年度第 2 次課程委員會修正通過 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

- 第一條 本辦法依據國立宜蘭大學學分學程設置要點訂定。
- 第二條 本學分學程主辦單位：生物資源學院食品科學系
- 第三條 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。
- 第四條 修讀資格及學分限制：凡本校學生修習至少六學分本學分學程之「基礎課程」，再加修十學分(含以上)進階技術選修課程，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。
- 第五條 課程規劃表：如食品安全與衛生管理學分學程課程規畫表。
- 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『食品衛生與安全管理學分學程』證明書。
- 第七條 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。
- 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要點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 2 類：1.基礎課程 2.進階技術課程。

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 16 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 分	課程原開設系所及學期	備註
食品加工學一	必	3	大學食品一下	
食品加工學二	必	3	大學食品二上	
食品微生物學	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	
進階技術課程（至少修習 10 學分）				
課程名稱	必 選	學 分	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	
中餐烹飪	選	2	大學食品二下	
食品包裝學	選	2	大學食品三上	
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	
食品添加物	選	2	大學食品四下	
微生物檢驗技術	選	2	碩士食品 1 年級	
食品安全管制系統與實習	選	3	碩士食品 1 年級	
食品安全風險評估與管理	選	2	碩士食品 1 年級	