

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
109 學年度第 2 次生資學院課程委員會議修正通過 110.04.23
109 學年度第 2 學期第 3 次教務會議修正通過 110.06.03
111 學年度第 1 學期第 2 次系務會議修正 111.09.14
111 學年度第 2 學期第 1 次系課程會議修正 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 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：為強化本校學生食品加工與工程實務能力，提升學生就業職場競爭力，特設立食品加工與工程實務學分學程(以下簡稱本學分學程)。
- 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「基礎專業課程」，再加修十學分(含以上) 食品加工技術課程，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：如食品加工與工程實務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『食品加工與工程實務學分學程』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表

一、本學程的課程共分成 2 類：包含：1.基礎專業課程，2.食品加工技術課程，

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	課程原開設系所及學期	備註
水產加工學	選	2	大學食品三年級第 1 學期	
畜產加工學	選	2	大學食品三年級第 1 學期	
農產加工學	選	2	大學食品三年級第 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	
食品安全管制系統與實習	選	2	大學食品四年級第 2 學期	
食品加工技術課程（至少修習 10 學分）				
課程名稱	必	學分	課程原開設系所及學期	備註
烘焙學與實習	選	2	大學食品二年級第 1 學期	
食品包裝學	選	2	大學食品三年級第 1 學期	
園產品加工學	必	2	大學園藝系三年級第 1 學期	
發酵食品學	選	2	大學食品三年級第 1 學期	
熱加工技術	選	2	大學食品四年級第 1 學期	
飲料加工學	選	2	大學食品四年級第 1 學期	
釀酒技術	選	2	大學食品四年級第 2 學期	
釀酒技術實習	選	1	大學食品四年級第 2 學期	
食品感官品評及實習	選	2	大學食品四年級第 2 學期	
生化工程	選	3	食品碩士 1 年級	
發酵技術	選	2	食品碩士 1 年級	
食品加工特論	選	3	食品碩士 1 年級	
食品物性學	選	2	食品碩士 1 年級	
食品安全風險評估與管理	選	2	食品碩士 1 年級	