

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 次系課程委員會通過	106.09.14
106 學年度第 1 次院課程委員會通過	106.11.08
106 學年度第 1 學期第 2 次教務會議通過	106.11.14
生資學院 109 學年度第 2 次課程委員會會議修正通過	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

- 第一條 本辦法依據國立宜蘭大學學分學程設置準則訂定。
- 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:為強化本校學生保健生技食品能力,提升學生就業職場競爭力,特設立 食品安全與檢驗技術學分學程(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 6 學分本學分學程之「基礎專業課程」,再加修 10 學分(含以上)核心理論及進階技術選修課程,其中至少需選修 9 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:如食品安全與檢驗技術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『食品安全與檢驗技術學分學程』證明書。
- 第七條 學生於畢業前已修滿本學分學程 9 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及教務會議通過後公告實施。

國立宜蘭大學食品安全與檢驗技術學分學程課程規劃表

- 一、本學程的課程共分成三類：包含：1.基礎專業課程，2.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。

基礎專業課程 (至少修習 6 學分)				
課程名稱	必 選	學 分	課程開設班級及學期	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	課程開設班級及學期	備註
食品原料學	選	2	大學食品一下	
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	
食品添加物	選	2	大學食品四下	
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	
微生物檢驗技術	選	2	碩士一年級	
食品安全管制系統與實習	選	3	碩士一年級	