

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 | 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 選 | 學分 | 課程原開設系所及學期 | 備註 |
| 食品包裝技術 | 選 | 2 | 大學食品三年級第 1 學期 | |
| 園產品加工學 | 必 | 2 | 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 1 學期 | |
| 釀酒技術實習 | 選 | 1 | 大學食品四年級第 1 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 | |
| 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 | |