

# 農學院食品科學系微學程申請計畫書

109年11月30日系課程委員會通過

109年12月2日院課程委員會通過

110年4月27日教務會議通過

## 壹、設立宗旨及特色

本系針對食品產業發展趨勢，以食品科技專業課程為核心，以經營管理課程為輔，培育食品加工製造、食品檢驗分析、食品衛生安全、食品營養保健、食品生物技術、及食品產業經營管理等領域之專業人才，設立食品科學系微學程。

## 貳、主辦單位:農學院食品科學系

## 參、參與教學單位、師資及修習科目、學分:

課程	開課系所	師資	學分數	開課學期/年級	必/選
食品科學概論	食品科學系	梁志弘/何若瑄 劉佳怡	3-0	上學期/一年級	必修
食品加工(一)	食品科學系	徐詮亮/何若瑄 邱致穎	3-0	上學期/二年級	二選一 必修
生物化學(一)	食品科學系	盧錫祺/謝陸盛	0-3	下學期/二年級	
食品化學	食品科學系	江文德/何若瑄	0-3	下學期/三年級	三選一 選修
食品分析	食品科學系	梁志弘	0-3	下學期/三年級	
營養學	食品科學系	陳永如	3-0	上學期/四年級	

## 肆、應修科目學分:至少應修畢9學分。

## 伍、學生申請方式及條件、學生選課

1. 本校大一以上學生皆可修習，微學程申請、選課請至食品科學系辦理，修畢學分由學校核發微學程證明書。
2. 食品科學系必修課雙班開設，部分課程需分組討論，每班加收以3名學生為限，逾上限時依照申請先後次序修習，無法於當學期修習者，請於次學年再行修習。

陸、本辦法經院、校課程委員會審議，並提送教務會議核備後實施。