

大同大學食品技師學分學程修習規定

民國 104 年 08 月 27 日 系課程委員會通過
民國 104 年 08 月 31 日 院課程委員會通過
民國 104 年 10 月 29 日 校課程委員會通過
民國 104 年 11 月 05 日 教務會議通過
民國 107 年 11 月 15 日 教務會議核備修正通過

- 一、本修習規定依據「大同大學學分學程設置要點」訂定之。
- 二、**設置宗旨**：「食品技師學分學程」成立之宗旨為符合國家對食品產業專才專用政策，提升食品安全衛生管理層次，以確保食品安全。為因應社會對具備食品技師專業證書人才的迫切需要，特成立此學程。
- 三、**適用對象**：本學程提供全校各系所學生選讀。
- 四、**學程規定**：本學程所規畫學分為必修課程 3 學分，共 21 學分。修畢後，辦理學程證書申請手續，可取得由學校發給之食品技師學分學程證書。
- 五、**課程規劃**：本學程所規劃課程如下

課程名稱	所屬領域	學分
食品化學	食品化學領域相關課程	3 學分
食品衛生與安全	食品衛生領域相關課程	3 學分
食品工程	食品工程領域相關課程	3 學分
食品分析(含實驗或實習)	食品分析領域相關課程	3 學分
食品微生物學(含實驗或實習)	食品微生物領域相關課程	3 學分
食品加工學(含實驗或實習)	食品加工領域相關課程	3 學分
食物學原理	食品營養領域相關課程	3 學分

- 六、本規定經系課程委員會通過，報請院、校級課程委員會通過，並經教務會議核備後實施，修正時亦同。