

大同大學食品技師學程修習辦法

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

第一條 學程宗旨

「食品技師學程」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。

第二條 學程特色

食品安全衛生管理法規定，中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。食品業者實施食品安全管制系統(HACCP)應設立管制小組，其成員至少一人應具備食品技師證書。具備食品技師證照可增加就業競爭力。

配合 102 年政府考試新規定，非食品相關科系畢業，修習食品相關課程七大領域二十學分，可符合報考資格。修習本學程並獲得學程證書可具備應考資格。

第三條 學程修習規定

1. 依據「專門職業及技術人員高等考試技師考試-食品技師之應考資格」，規劃出以下表格中之七門課程，使選讀學生可具備食品技師應考資格。
2. 選修本學程之學生，需修滿七門課程學分才具備食品技師應考資格。
3. 修滿所須學分由學校發給食品技師學程證書。

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

第四條 本學程提供全校各系所學生選讀。

第五條 本規定經系課程委員會議通過，報請院、校課程委員會及教務會議通過，
校長核定後實施，修正時亦同。