

食品品保初級工程師職能專業課程方案內容

(一)各院系課程調整規劃	1. 職能專業課程	食品檢驗分析乙級技術士(調整前) 食品品保初級工程師(調整後)
	2. 調整前後之課程科目名稱及學分數	分析化學/2 學分 食品分析/3 學分 食品分析實驗/1 學分 微生物學實驗/1 學分(刪除) 食品加工學/2 學分(新增) 食品儀器分析/2 學分(新增) 微生物檢驗技術/2 學分(新增) 食品衛生與安全/2 學分(新增)
	3. 認同產業名稱	食品/飲料/菸酒/原料製加工
	4. 協助學生考取與就業直接相關之證照名稱	食品品保初級工程師
	5. 授予結業證書名稱	食品品保初級工程師證書
(二)各院系課程規劃委員會之課程建置規劃	1. 發展及調整課程機制	系課程發展委員會
	2. 如何將產業需求及資源導入院系內(包括業界教師協同教學)	系課程發展委員會
	3. 如何與產業共同編製教材	系課程發展委員會
	4. 如何與產業訂定評量標準	系課程發展委員會
	5. 如何整合校內資源及設施	系課程發展委員會
	6. 連繫產業公會之就業資訊及認同家數	
(三)核發職能專業課程結業證書規劃	各院系學生修畢職能專業課程後，修習期滿，經考核成績合格者，由該院或系核發結業證書。	學生修畢職能專業課程後，修習期滿，經考核成績合格者，由系核發結業證書。
(四)輔導學生考取與就業直接相關證照規劃	由各院系提出開設輔導學生考取與就業直接相關證照規劃	由系提出開設輔導學生考取與就業直接相關證照規劃
(五)就業銜接輔導規劃	由各院系協調認同職能專業課程之產業提出優先聘用或提高工作待遇之承諾	由系協調認同職能專業課程之產業提出優先聘用或提高工作待遇之承諾
(六)預期效益	包括擬發展協能專業課程數量、選修課程人數、核發職能專業課程結業證書張數、學生考取與就業直接相關證照張數。	1. 選修課程 40 人次； 2. 核發職能專業課程結業證書 30 張； 3. 學生考取與就業直接相關證照 20 張。

依據本校新訂「職能專業課程實施要點」辦理