

南臺科技大學食品流通冷鏈管理學分學程實施要點

民國112年11月22日校課程會議通過

- 一、南臺科技大學（以下簡稱本校）為因應近年推動農產品冷鏈系統建置，擬培育食品流通冷鏈相關人才，以符合政府政策推動下產業人才需求，特開設食品流通冷鏈管理學分學程（以下簡稱本學程），並依據本校學分學程實施辦法訂定本要點。
- 二、本學程負責管理單位為生物與食品科技系。
- 三、本學程為一跨科系之整合跨領域型學程，所開課程涵蓋工學院、生物與食品科技系及行銷與流通管理系等課程，課程規劃如附件。
- 四、學生修讀本學程，至少取得 15 學分(其中 3 學分(含)以上須到外系修習)，才能取得學分學程證明。
- 五、修讀本學程之選課、成績、學分承認等，悉依本校學分學程實施辦法相關規定辦理。
- 六、本要點經校課程會議通過，陳請校長核定後公布施行，修正時亦同。

附件 食品流通冷鏈管理學分學程課程規劃表

課程屬性	課程名稱	學分數	開課單位
選修	溫室氣體盤查實務	3	工學院
	溫室氣體盤查概論	1	
	食品衛生與安全	3	生物與食品科技系
	食品科技概論	3	
	食品安全管制系統	3	
	物流管理	3	行銷與流通管理系
	冷鏈管理概論	3	
	物流設施規劃	3	
	人工智慧與物聯網概論	3	

註：表中未列出之科目，若符合本學程之課程類別精神者，經核可後其學分亦可採認。