

元培醫事科技大學健康產業管理微學程修業辦法

中華民國 111 年 12 月 16 日 校課程委員會修正通過

第一條 依據「元培醫事科技大學學分學程設置辦法」規定設置「健康產業管理微學程」(以下簡稱本微學程)，並訂定修業辦法(以下簡稱本辦法)。。

第二條 設置宗旨

本學程設置宗旨主要為培育食品及餐飲相關產業衛生安全管理專業人才，提升產業食品安全衛生與品質管理的成效，以確保食品安全，符合產業衛生管理目標。

第三條 修業規定

凡本校學生皆可修習本微學程。學生可自行從本微學程課程規劃表中修讀所需課程。依學分學程設置辦法第六條規定，學生凡選修本微學程開設課程合計達 10 學分以上，即可獲得由教務處出具之微學程證明。

第四條 預期成效

一、學生修習完本微學程後，將具備食品、餐飲及環境安全衛生管理素養，具備相關產業衛生安全與管理之基礎能力。

二、學生就業出路/證照：就業出路包括食品、餐飲及環境相關產業的衛生管理專業人員、品質管理專業人員、職業衛生管理師等。

第五條 申請時間：依照教務處公告之校務系統選課時程登錄申請。

第六條 本辦法經系、院、校課程委員會會議通過，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。

表一：「健康產業管理微學程」課程規劃表

課程類別	課程名稱	學分	學時/時數	修課年級	修課學期(上/下)	開課單位	備註
基礎課程	營養學	2	2	一	下	食品科學系	至少修 2 門
	餐飲及食品工廠衛生管理與設計	2	2	二	下	食品科學系	
	食品衛生安全與法規	3	3	三	下	食品科學系	
	衛生稽查與管理	2	2	三	下	食品科學系	
	餐飲衛生與安全	2	2	一	下	餐飲管理系	至少修 1 門
	健康風險評估	2	2	二	上	健康休閒管理系	
	生技醫藥產業實務	1	2	四	上	生技製藥技術系	
	環境衛生	2	2	二	上	環境工程衛生系	
應用課程	綠色保健原理	2	2	一	下	食品科學系	至少修 1 門
	毒物學	2	2	二	上	食品科學系	
	機能性食品	2	2	二	上	食品科學系	
	食品工廠管理	2	2	四	下	食品科學系	
	生技保健食品	2	2	一	上	生技製藥技術系	至少修 1 門
	生技產品行銷與服務	2	2	四	下	生技製藥技術系	
	工業衛生	2	2	二	下	環境工程衛生系	至少修 1 門
	HACCP 管理實務 (H)	2	2	三	上	餐飲管理系	

微學程負責老師及洽詢方式：食科系詹鴻得老師。電話：老師分機 8482 系辦分機 2341。

歷史沿革

中華民國 109 年 8 月 12 日 系課程委員會訂定
中華民國 109 年 8 月 18 日 院課程委員會通過
中華民國 109 年 8 月 26 日 校課程委員會通過