

國立金門大學食品科學系釀酒工藝微學分實施要點

108年3月20日 107學年度第2學期第 3次系級課程規劃委員會議通過

108年5月22日107學年度第2學期第1次校級課程規劃委員會議通過

108年5月22日107學年度第2學期第3次教務會議通過

109年12月22日 109學年度第1學期第 3次系級課程規劃委員會議通過

110 年 3 月 4 日109 學年度第 2學期第 1 次系級課程規劃委員會議通過

110年 3 月 9 日109 學年度第 2學期第 1 次院級課程規劃委員會議通過

110年 6 月 9 日109 學年度第 2學期第 1 次校級課程規劃委員會議通過

- 一、 本學程辦法是依據「國立金門大學學分學程設置辦法」第二條訂定之。
- 二、 本微學程係由食品科學系承辦，學程承認之課程請見課程規劃表。
- 三、 酒類釀造為高附加價值傳統精緻農業技術，目前國內各大學缺少釀酒技術學程的規劃，導致人才缺乏。考量民生產業發展及人類的需求，本微學程旨在培訓無釀酒知識及經驗者，學習傳統釀酒工藝、現代釀酒技術及食安衛生知識，結合釀酒科學和釀酒實務，使學習者能自行創業或了解釀酒產業。
- 四、 取得本微學程認證資格，總修課學分須達10學分(含)以上。
- 五、 修習本微學程之學生每學期所修學分上、下限，仍依本校學則相關規定辦理。
- 六、 修習本微學程之科目成績，須併入學期修習總學分及學期成績計算。
- 七、 凡未修滿本微學程規定之科目學分者，不得申請延長修業年限。
- 八、 本微學程每學年之認證並無名額限制，但學生選課仍受各系課程選修人數之限制。
- 九、 學生完成本微學程規定應修課程學分且成績及格者，應於每學年第二學期期中考前檢附「本微學程證明申請書」及「歷年成績單正本」向本校食品科學系提出申請學程認證。經系辦公室與系主任審核無誤，並報請課務單位同意後，發給微學程證明書。
- 十、 本要點經食品科學系課程規劃委員會通過，送院、校課程規劃委員會通過，修正時亦同。

國立金門大學食品科學系釀酒工藝微學程課程規劃表

科目	學分數	必/選修	備註
普通化學(一)	3	必修	
微生物學(一)	3	必修	
生物化學(一)	3	必修	
發酵學	2	必修	
工業微生物	3	選修	
酒類實務專題	2	選修	
釀酒工藝專題	2	選修	
微生物生技與應用	2	選修	
人工智慧在酒品品質檢測與分析應用	2	選修	
初階感官品評與品酒師培訓	2	選修	
高粱酒與食品創新應用開發技術	2	選修	
酒類分析實務	2	選修	
高粱酒品評	2	選修	
烈酒知識導論	2	選修	觀光系全英授課