**食農產業管理學程**

**學程開設單位**

管理學院

**設置宗旨**

國立嘉義大學為強化安全食農專業人才之培育能力所需，提供學生多元的發展及選擇，規劃安全食農專業人才之培育課程與學程構想，特別設置食農產業管理學程。

本學程呼應本校發展願景，並據以制定跨領域管理人才培育之教育目標，研

訂出有效實踐教育理想的目標規劃，並據以發展出課程規劃策略與實施原則：

(一)培育具基本管理學、財務管理、商用套裝軟體應用知能之人才。

(二)培養具基本安全食農產業與管理學知識整合之專才。

(三)培育具跨領域視野之人才。

(四)培育關心安全食農議題之人才。

**修業規定**

申請修習本學程之學生，應通過本學程委員會之甄選，每年名額至多30名，未通過甄選學生亦可修習本學程課程，惟各課程之修習以具有學程資格之學生為優先。各課程其它修習條件，依據授課教師要求訂定之。

修習本學程學生，其中至少應有9學分不屬於學生主修、雙主修、輔系之必修科目。學生修習本學程之科目及學分數是否計入主修系所畢業應修學分數內，由其主修系所認定之。

**申請期間**

每學期開學前三週

**學程連絡人**

行銷與觀光管理學系 蕭至惠老師 (05)273-2841

**課程規劃**

1.本學程應修習至少20學分，包括「必修核心課程」4學分：食農產業管理實務、食農產業管理專題研究；「專業選修課程」16學分，「專業選修課程」為「食農產業管理」學程要求表(一)中所規範之課程。

2.非正式課程規劃：輔以農事體驗實作、食農場域導覽解說、農企業/食農場域參訪、農企業專題講座等方式。

**表一、「食農產業管理」學程課程要求**

1.「食農產業管理」學程必修課程(共計4學分)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 課程名稱 | 開課班級 | 學分數 | 備註 |
| 食農產業管理實務 | 相關系所班級 | 3 | 採計3學分 |
| 食農產業管理專題研究 | 相關系所班級 | 1 | 採計1學分 |

2.「食農產業管理」學程選修課程(共計16學分)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 類別 | 課程名稱 |  |
| 學程選修科目 | 食用油脂、食品香味化學、食品添加物、農產品物理性質、高級作物品質學、食品安全、食品毒物學、土壤與肥料、作物營養診斷、飼料製造學、植物生理學(動物生理學)、經濟昆蟲學(I)(含實驗)、植物病原學(含實驗)、植物病理學(含實驗)、植物病毒學(含實驗)、植物病蟲害診斷學(含實驗)、植物病原學實驗、植物細菌學、植物病害管理、植物蟲害管理、植物醫學實務與管理、園藝作物病害、園藝作物害蟲、農業藥劑學、生物防治、企業概論、管理學、會計學、財務管理、商業套裝軟體、辦公室自動化、行銷管理、消費者行為、電子商務、有機認證與稽核 | 至多採計16 學分 |

備註：本學程必修及選修課程名稱、學分數，得由相關系所就其專業課程提報本學程委員會審核認定相抵之。