**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**

1.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。

2.修習本學程學生，應修課程至少有9學分不屬於學生主修、雙主修、輔系之必修科目。

3.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。

**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**

本學程應修習至少20學分，包括「必修核心課程」2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」18學分，含各學系專業必修最多承認9學分，及下述「食農產業管理」學程要求中所規範之課程。

**「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2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 | 1 | 採計1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18學分)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 類別 | 課程名稱 | 備註 |
| 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18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。