

國立澎湖科技大學「食品品味技術學程」實施細則

中華民國 92 年 9 月 24 日 教務會議通過

中華民國 92 年 12 月 3 日 教務會議修正通過

中華民國 93 年 3 月 3 日 教務會議修正通過

中華民國 94 年 10 月 5 日 教務會議修正通過

- 一、本施行細則依據「國立澎湖技術學院跨領域學程設置辦法」訂定。
- 二、為培養學生特色專長，特設立本學程。
- 三、本學程由餐旅管理學系及食品科學系共同成立，設有「食品品味技術學程」學程中心，中心主任由參與學程教師互選產生，任期兩年。
- 四、本校二技及四技以上學生得申請修習本學程。
- 五、本學程每年申請學生以 100 人為限。
- 六、學生申請修習本學程，應於規定選課期間向教務處提出申請，並經學程中心主任同意，逾期不受理。
- 七、學生申請修習本學程，全部課程至少應修畢十八學分方發給學程證明。
- 八、學生修習學程之課程科目，其中至少有 9 學分不計入主修科系畢業最低學分
- 九、修習本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。
- 十、修習本學程其學程科目成績須併入學期修習總學分及學期成績計算。
- 十一、凡修滿原系及本學程規定之科目與學分者，經原系及本學程確認後由本校發給學程證明。如修完原系應修學分但未完成學程學分，仍可依規定申請畢業，但不得於畢業後再要求補修學程課程。
- 十二、修讀專業學程學生，擬終止修讀專業學程者，應至教務處申明放棄並取銷其專業學程資格，且當學期已選定之課程，不得於加退選期限截止後要求退選。另已修習及格之專業學程科目學分是否採計為主系選修學分，應經主系認定。
- 十三、本學程規劃之課程由開設學程之相關科系開設，課程規劃如下：

食品品味學程課程規劃：

	課程分類	課程名稱及開課系別	學分數
	基礎課程	食品科學概論(食科系)	2

基礎必修 4 學分	基礎課程	食品衛生安全與法規	2
基礎選修 3 學分	基礎課程	商用套裝軟體	2
專業選修	專業課程	烘培學	2
	專業課程	調酒與品酒	2
	專業課程	新產品開發	2
	專業課程	中餐烹飪	2
	專業課程	迴歸變異分析	2
	專業課程	西餐烹飪	2
	專業課程	食物製備	2
	專業課程	統計學	2
基礎必修 4 學分	專業課程	食品品評學	2
	專業課程	專家型品評	2
	課程分類	課程名稱及開課系別	學分數
	基礎課程	食品科學概論(食科系)	2

說明：

各系科若有與學程開設課程性質相近課程，得向學程中心提出，經學程中心同意後，得抵原學程課程。

十四、本細則經教務會議通過後陳請校長核定後施行，修正時亦同。