國立澎湖科技大學食品產業實務優化人才培育學程實施細則

107.10.17 第二次系課程會議通過 107.12.5 院課程會議通過 107.12.12 校課程會議修正通過 107.12.19 教務會議通過 108.5.21 系課程會議修正通過 108.5.22 院課程會議通過 108.5.29 校課程會議通過 108.6.5 教務會議通過

- 一、本施行細則依據『國立澎湖科技大學學程設置辦法』訂定。
- 二、食品科學系(以下稱本系)為培養學生特色專長,特設立「食品產業實務優化人才培育學程」(以下稱本學程)。
- 三、本學程設召集人乙名,由食品科學系系主任兼任之。
- 四、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召集人同意,逾期不受 理。
- 五、本學程限由食品科學系四技日間部學生申請,每學年申請人數上限為 100 名。
- 六、學生修習本學程需取得專業課程十四學分及實習課程一門,方可獲得學程證明。
- 七、修習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。
- 八、學生修習本學程之學程科目成績須併入學期修習總學分及學期成績計算。
- 九、凡修滿原本學程規定之科目與學分者,經本學程確認後由本校發給學程證明。已符合本 系畢業資格而尚未修滿學程規定之科目與學分者,得檢具相關證明,向教務處申請延長 修業年限,至多以二年為限,但總修業年限仍應符合大學法修業年限規定。
- 十、修習學程學生擬終止修讀學程時,應至教務處申明放棄並取消修習學程資格。
- 十一、本學程之課程規劃如下:

「食品產業實務優化人才培育學程」課程規畫表

基礎專業課程科目		
科目名稱	學分數	授課時間(小時)
水產食品安全生產技術	2	36
水產食品安全生產技術實習	2	72
新產品開發	2	108
食品品評	2	36
食品衛生與安全	2	36
食品安全管理實務	2	36
保健食品開發與行銷實務	2	36
小計	14	360
實習課程		
暑期實習	2	320
校外實習	9	720
小計	11	1040

十二、本細則經系、院、校課程委員會、教務會議審議通過後公告施行,修正時亦同。