

國立屏東科技大學食品科學系實務專題實施要點

經 103 年 4 月 23 日 102 學年度第 2 學期第 2 次食品科學系課程委員會會議修訂通過
經 103 年 5 月 14 日 102 學年度第 2 學期食品科學系第 4 次系務會議修訂通過
經 104 年 12 月 1 日 104 學年度第 1 學期第 2 次食品科學系課程委員會會議修訂通過
經 104 年 12 月 10 日 104 學年度第 1 學期食品科學系第 4 次系務會議修訂通過
經 105 年 12 月 22 日 105 學年度第 1 學期第 4 次食品科學系系務會議修訂通過
經 106 年 10 月 20 日 106 學年度第 1 學期第 2 次食品科學系系務會議修訂通過
經 107 年 5 月 25 日 106 學年度第 2 學期第 3 次食品科學系系務會議修訂通過
經 107 年 6 月 27 日 106 學年度第 2 學期第 4 次食品科學系系務會議修訂通過

- 一、本系為落實科技大學強化實務訓練之教育宗旨，特訂定大學部學生實務專題實施要點(以下簡稱本要點)，其對應課程為實務專題。
- 二、本要點依據國立屏東科技大學食品科學系課程標準訂定之。
- 三、實務專題為必修 2 學分課程，實施時間為四技三年級下學期及四年級上(下)學期各 1 學分。
- 四、實務專題題目以食品相關學理或技術之實務應用為範圍，三年級下學期由班級導師負責指導評分及訂定上課規則，四年級上(下)學期每種實務專題方式，學生均需於三年級上學期結束前選定一名本系專任教師為指導教師。
- 五、四技三年級下學期實務專題主要以專題討論方式進行，為輪流上台之「口頭報告」，四年級上(下)學期實務專題實施方式則分為專題研究、校內廠場中心實習(至少二個月)、校外廠場中心實習(至少二個月)及文獻回顧 4 種方式進行。
- 六、四年級上(下)學期，以專題為單位，在修課學期之期末考或畢業考前 2 週於本系進行電子海報展示發表實務專題成果(海報格式為 100*80cm 直式海報)，於修課學期之期末考或畢業考前 2 週繳交書面報告(電子檔)一式二份至系辦及專題指導老師。
- 七、書面報告編排尺寸及格式有關規定如下：
 - (一)書面報告打字用紙大小規格以 A4 開大小紙張為準(21×29.7 公分)。
 - (二)版面配置為：上下邊界各 2.5 公分；左邊界 3 公分；右邊界 2.5 公分。
 - (三)書面報告採用單面打字為原則，採用橫式由左而右的書寫方式。書面報告中文字型須採用 word 14 號標楷體黑色、英文字型以 Time New Roman 14 號字。行距為固定行高 24pt，文字左右對齊。
 - (四)「摘要」、「目錄」、「圖表索引」、「本文各章之開始」、「參考文獻」另啟新頁。各新頁之頂邊留 3 公分的空白。
 - (五)裝訂：單面或雙面列印皆須採用書本式裝訂，其餘依指導老師規定。
 - (六)書面報告之封面格式如附件，內容則須包含以下部分：
 - 專題研究組：摘要、目錄、前言、材料與方法、結果與討論、結論、參考文獻。
 - 校內廠場中心實習：目錄、實習動機、廠場簡介、實習內容、實習心得、結論、參考文獻。
 - 校外廠場中心實習：目錄、實習動機、廠場簡介、實習內容、實習心得、結論、參考文獻。
 - 文獻回顧組：摘要、目錄、前言、分段介紹、結論、參考文獻。
- 八、四年級上(下)學期成績評量：
 - (一)專題研究組：口頭報告 10%、平時成績 20%、海報 20%、書面報告 50%。
 - (二)校內廠場中心實習組：口頭報告 10%、海報 20%、書面報告 30%、實習成績 40%。
 - (三)校外廠場中心實習組：口頭報告 10%、海報 20%、書面報告 30%、實習成績 40%。
 - (四)文獻回顧組：口頭報告 10%、海報 20%、書面報告 70%。
- 九、評分人員，授權任課教師選定。
- 十、本要點經系務會議通過後施行，修正時亦同。