

[回上一頁](#)

國立金門大學

教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/26

科目名稱：專題實務(二) (Directed Practice II) 開課班級：食品三 學 分：1.0 授課時數：1.0
授課教師：鄭朝安 必選修：選修

1. 教學目標

1. 安排學生於學期或寒暑假期間，赴各食品廠或政府機關食品管理或檢驗單位，進行專業課題操作或親身體驗工作環境與相關專業需求，已提早為未來就業做準備。
(一)、知識：瞭解食品科學專業現況的意涵與架構。
(二)、技能：運用食品科學專業解決各式問題的能力。
(三)、態度：強化自我學習的能力及邏輯思考的態度。
(四)、其他：培養解決問題的能力。學習成效(核心能力指標)
1. 食品相關可利用生物資源調查及應用基礎。
10% 2. 食品專業基礎能力。30% 3. 食品化學、食品加工及食品微生物等產業生產及研發能力。20% 4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力。20% 5. 食品專業整合能力。20%

2. 教學綱要

1. 協助學生於學期中或寒暑假期間，進行專業課題操作或於食品相關領域之企業或政府機關進行工作職場體驗與實習，以了解職場現況並培養未來之就業能力。

3. 教科書

書名：自編講義

2 出版日期：年月

作者：食品系教師 出版社：金大食品系 版本：

無參考書資料。

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

5. 教學進度表

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程說明與分組	
2	2026/03/01—2026/03/07	分組進行專題研究或實習	
3	2026/03/08—2026/03/14	分組進行專題研究或實習	
4	2026/03/15—2026/03/21	分組進行專題研究或實習	
5	2026/03/22—2026/03/28	分組進行專題研究或實習	
6	2026/03/29—2026/04/04	分組進行專題研究或實習	
7	2026/04/05—2026/04/11	分組進行專題研究或實習	
8	2026/04/12—2026/04/18	期中考	
9	2026/04/19—2026/04/25	分組進行專題研究或實習	
10	2026/04/26—2026/05/02	分組進行專題研究或實習	
11	2026/05/03—2026/05/09	分組進行專題研究或實習	
12	2026/05/10—2026/05/16	分組進行專題研究或實習	
13	2026/05/17—2026/05/23	分組進行專題研究或實習	
14	2026/05/24—2026/05/30	分組進行專題研究或實習	
15	2026/05/31—2026/06/06	分組進行專題研究或實習	
16	2026/06/07—2026/06/13	期末考	
17	2026/06/14—2026/06/20	教師彈性補充教學	
18	2026/06/21—2026/06/27	教師彈性補充教學	

6. 成績評定及課堂要求

- 專題操作或實習單位成績占50%，課程老師成績評定佔50%。
- 確依實習單位相關規定，完成相關實習訓練。

8. 永續發展目標(SDGs)：SDG4 優質教育

9. 大學社會責任(USR)關聯性：中