

# 推廣教育食品技師證照學分班課程計畫表

課程名稱	食品技師證照學分班	時數：414 小時	週數：18 週	
開課時間	民國 103 年 9 月 15 日至 104 年 1 月 17 日 共 18 週			
開課單位	食品營養系			
開課目的	自中華民國一百零二年一月一日起，食品技師應考資格如下：公立或立案之私立專科以上學校 或經教育部承認之國外專科以上學校畢業，領有畢業證書，曾修習下列各領域相關課程，每領域至少一學科，每一學科至多採計三學分，合計至少七學科二十學分以上，其中須包括食品加工學（含實驗或實習）、食品化學、食品分析（含實驗或實習）、食品微生物學（含實驗或實習），有證明文件者。開課目的為協助有志報考食品技師者取得報考資格。			
教學目標	1. 提升學員食品相關知識及就業能力。 2. 幫助學員取得食品技師證照之考試資格。			
課程內容				
內容名稱	日期/時間	授課綱要	時數	授課教師
食品化學	103/9/18-104/1/15	1、總論—水分、蛋白質、脂肪、醣類、酵素、色素、添加物、維生素、礦物質、風味、組織等。 2、各論—農、畜、水產等各種食品。	54	趙育漳
食品微生物學(含實驗)	103/9/20-104/1/17	1、主要食品微生物種類、來源及與食物之關係。 2、影響微生物在食品中生長之內外在因素。 3、食品微生物檢測—計數及鑑定方法。 4、發酵食品、發酵原理及食品腐敗。 5、指標微生物及生物技術在食品微生物學的應用。	72	方信裕
食品加工(含實驗)	103/9/17-104/1/14	1、總論 A、食品加工學原理、方法(含原料處理、保鮮技術、包裝、儲存等)。 B、食品工程學原理、方法(含熱傳導、質能平衡、質量傳導與流變學)。 2、各論 A、食品加工學(含農、畜、水產品及新興加工食品技術)。 B、食品工程學(含農、畜、水產品及新興加工食品技術)。	72	陳怡君
食品衛生與安全	103/9/20-104/1/17	1、食物中毒原因及分類。 2、食品衛生與安全之微生物來源為害因素(細菌、真菌、原生動物、病毒等)。 3、食品衛生安全之化學性來源為害因素(天然毒素、食品添加物、農藥及重金屬之環境物染、包裝材料等)。 4、食品添加物及基因改造安全評估食品衛生安全法(含食品衛生管理法及其施行細則)及專業倫理。	54	賴錫淮
食品分析(含實驗)	103/9/19-104/1/16	1、一般成分分析—醣類、蛋白質、脂質、水分、灰分。 2、食品特定成分分析—維生素、礦物質、膳食纖維、常見重金屬、微生物毒素、毒物、食品添加物。 3、食品分析儀器原理、方法、應用—光譜、層析、物性及色差分析。 4、食品樣品之採樣、製備及結果資料分析。	72	趙育漳
生物統計	103/9/15-	1. 介紹生物統計方法的分類，以及回顧單變量與雙變量	54	邱振冬

	104/1/12	統計分析方法。 2. 一般線性迴歸、邏輯斯迴歸、存活分析、以及比例危害迴歸模式等。		
營養學	103/9/16- 104/1/13	1. 認識食物的組成，營養價值，理化性質及其在烹調與加工上之利用。 2. 認識各種烹調設備用具操作使用方法、熟悉各種食物屬性、成份、烹調原理、食物選購及儲存方法、熟悉各種烹調技巧、有效控制及計算食物產量。	36	符明伶