

106 學年度 食品技師 職能專業課程科目明細表

| 課程類別 | 科目名稱 | 學分數 | 時數 | 對應之職能內涵 |
|------|----------------------|-----|----|--|
| 基礎課程 | 食品化學領域- 食品化學 | 3 | 3 | 學習食品中碳水化合物，脂質，蛋白質的組成、結構、命名、分析有基本的認識，並瞭解各食品營養素的物理與化學性質，以及在食品系統中各營養素的相互作用。 |
| | 食品化學領域- 生物化學 | 6 | 6 | 瞭解構成生物體的大分子，例如：蛋白質、醣類、核酸及脂肪…等，中的基本化學組成及其代謝反應及與生命現象相關的化學物質的產生及分解之過程及其在生物體中所扮演之角色。 瞭解生物體內能量的產生與轉換之化學機轉及其在生命現象中的重要性，代謝反應對生物體所造成的影響，以了解人類疾病之機轉。 |
| | 食品加工領域- 食品加工學 | 4 | 4 | 瞭解食品之加工目的、方法與操作條件，食品之化學與營養組成、乾燥與濃縮、食品照射與微波應用、半濕性食品、發酵食品與食品的冷凍及冷藏，熱加工處理與商業滅菌，以及食品儲藏之安定性、品質變化、防腐劑與添加劑的使用與食品包裝。 |
| | 食品衛生領域- 食品品質管制 | 2 | 2 | 確保符合政府法規和衛生、安全、品質和廢棄物管理標準。 |
| | 食品衛生領域- 食品衛生安全與法規 | 2 | 2 | 清楚瞭解食品衛生與安全之相關法規，以及監督在食品製作與儲存過程中變化情形，以確保食品產量及品質。控管食品從原物料到完成品的整個製程流程，確保產品符合政府法規，並協助處理客戶對食品安全疑慮的解決。 |
| | 食品衛生領域- 食品工廠管理 | 2 | 2 | 審查食品的製作材料、製品，生產場域及生產、包裝、儲存、運送等流程及廢棄物管理流程，蒐集相關品質檢驗數據與表單、建立產品製造與品質履歷，提升產品安全可靠度。 |
| | 食品工程領域- 水產食品冷凍學 | 2 | 2 | 瞭解食品在低溫的現象和以低溫保存食品的原理，介紹各種食品凍結與加工的方法，使學生瞭解食品冷凍工業的運作方式，以及探討冷凍加工過程中品質的變化，進而可應用冷凍技術開創低溫食品之應用領域，貢獻在新食品產業。 |
| | 食品工程領域- 生物統計學 | 3 | 3 | 學習統計製程品管工具之應用。 |
| | 食品工程領域- 食品工程學 | 2 | 2 | 使學生認識食品加工過程中相關的物理性質變化並使學生能獲得運用與實做本課程理論與概念之技巧及學習食品機械之操作原理及食品加工之理論基礎 |
| | 食品營養領域- 營養學 | 2 | 2 | 瞭解不同功效之保健食品調配規劃，進行人體營養要素評估，給特定患者食用之食品， |

| 課程類別 | 科目名稱 | 學分數 | 時數 | 對應之職能內涵 |
|------------------------------|------------------------|-----|----|---|
| | | | | 以及其可補給身體所需營養元素。 |
| 專業訓練 課程 | 食品分析領域- 食品分析與實驗 | 2 | 6 | 使用精密儀器技術檢驗及提昇保健食品之品質。 |
| | 食品微生物學領域- 食品微生物學與實驗 | 2 | 3 | 培養從事食品開發領域時，使用微生物的知識與防止有害致病微生物等務實之應用能力。各種食品原料及製品中之微生物綜述，包括乳品、肉品、蔬果、禽肉及蛋品、水產品，以及食品之微生物品質與標準，並利用微生物酵素進行食品之生產。 學習食品中微生物之主要污染來源及食品中重要微生物之特性、分離及計數方法。 |
| | 食品加工領域- 食品加工學實習 | 2 | 6 | 學習加工過程中產品品質變化的分析方式，殺菁原理與過氧化酵素測定、食品褐變及其防止與食品色澤的測定等；並包含產品製作，如煉製品，發酵產品，烘焙產品等。 |
| 擬開設與 考照相關 之加強或 輔導課程 | 食品技師考照 加強班 | 0 | 48 | |

註：依據專技高考食品技師應考資格需修習七種領域相關課程，每領域至少 1 學科，每 1 學科至多採計 3 學分，