

106 學年度 食品安全管制系統證照 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。 |
| | 食品安全管制系統 | 2 | 2 | 以危害分析重要管制點為基礎，發展食品安全計畫，管理食品加工流程之食品安全危害 |
| | 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。 |
| 專業訓練課程 | 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 |
| | 食品分析與實驗 | 2 | 6 | 使用各種分析檢驗儀器及方法，以設定、檢驗、改善食品品質，管理品質檢驗設備及實驗室場域，維護應有的品質檢驗能力，推動檢測及確保食品公司的產品品質。 |
| | 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 | 1.食品安全管制系統基礎訓練班(60A) | 0 | 32 | |
| | 2.食品安全管制系統進階訓練班(60B) | 0 | 32 | |