

106 年度乙級食品檢驗分析技術士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	分析化學	4	4	瞭解分析化學基本理論與熟悉分析步驟。主要內容包含：常使用的儀器及基本原理、定性分析、定量分析基本定理、重量分析、容量分析、光譜分析法、層析法等。
	微生物	4	4	培養從事保健食品領域時，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。
	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。
	水產化學	2	2	清楚瞭解水產動物肌肉之生化學基本特性及在貯藏、凍結、凍結貯藏及其他加工過程之特性變化
專業訓練課程	分析化學實驗	2	6	瞭解分析化學原理及應用，實作分析化學之分析方法和實驗技術
	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。
	微生物實驗	1	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。
	食品微生物學與實驗	2	3	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。
擬開設與考照相關之加強或輔導課程	無			