

106 年度保健食品初級工程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	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，以及其可補給身體所需營養元素。
	保健食品	2	2	具備保健食品相關基本知識，並瞭解保健食品產業未來發展趨勢，並能瞭解保健食品相關法規。
	生物學	2	2	由細胞、個體、生態系到生物圈，依序介紹生物學的基本概念，使學生對生物學有系統性的瞭解，應用於保健食品產品開發。
	微生物學	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。
	有機化學	3	3	瞭解各食品原料及配方之間的交互作用。
	食物學原理	2	2	瞭解加工的食物原料種類與特性、包括來自農、漁、牧業的各種農產品，並以食品加工製造與食材相關性，配合在地化食材的概念，以利選擇當季的加工原料來進行使用，及具應用加工原料於加工產品上分析問題可能發生情形的能力。
	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。
專業訓練課程	食品分析與實驗	1	3	使用精密儀器技術檢驗及提昇保健食品之品質。
	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。
擬開設與考照相關之加強或輔導課程	無			