

食品品保人才學程

訓練學生具備 1. 微生物概念、2. 食品衛生安全概念、3. 品質管理概念、4. 食品檢驗技術 5. 品管實務操作等五種食品品保人員所需技能，課程包含理論及實習課程並加強學生實務操作能力，使學生畢業後即可從事相關之品保工作。