

國立澎湖科技大學 食品科學 系

食品品保初級工程師 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	分析化學	2	2	瞭解分析化學之定性分析、定量基本理論。主要內容包含：1. 化學測量及單位轉換 2. 品質保證及檢量方法 3. 化學滴定法 4. 重量與燃燒分析 5. 酸鹼反應等…。
	食品分析	3	3	瞭解食品檢驗分析的基礎理論，透過食品組成份分析技術的介紹，使學員進一步熟悉檢驗技術的基本原理與方法。主要內容包含：1. 分析數據的評估 2. 採樣及樣品的準備 3. 各種基礎食品成分檢驗方法的介紹，包括水分、灰份、蛋白質、脂質及碳水化合物…等。
	食品衛生與安全	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。
專業訓練課程	食品分析實驗	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。

	食品儀器分析	2	2	本課程以分析檢驗的基本概念著手，逐步教導學生應用精密儀器進行各項食品安全衛生相關的檢驗分析項目。藉著精密儀器分析原理的認識熟知各儀器可應用及檢測分析方向
	微生物檢驗技術	2	2	微生物檢驗的一般基礎原理開始講授，介紹傳統及快速的檢測方式，訓練學生的操作能力及技巧，建立食品安全中微生物相關檢驗的基礎技能。
擬開設與考照相關之加強或輔導課程	食品品保工程師輔導課程			