

107學年度



國立虎尾科技大學
NATIONAL FORMOSA UNIVERSITY

食品技師學分班

特聘

專業課程內容

【招生中】

【食品化學】食品化學的應用、食品添加物

【食品微生物學與實驗】、【生物統計學】

【食品衛生與安全】食品中毒綜論、添加物、法規與標示

【食品分析與實習】食品成分分析、衛生安全檢驗

【食品加工學與實驗】食品加工、保藏與實驗

【營養學】能量代謝、消化與吸收

黃金陣容 講師

生科系 彭及忠 副教授(系主任)

生科系 江佩倫 副教授

生科系 周文敏 副教授

生科系 沈振峯 副教授

生科系 楊源昌 助理教授

上課時間

預計 107 年 07 月起開課

預計上課時間 18:30 - 20:50

報名資格

專科以上學校畢業，領有畢業證書者

報名期間

即日起 ~ 額滿為止!

課程費用

21 學分 46,500 元整

上課地點

虎科大 紅樓四樓-專業教室

聯絡 資訊

電話：(05)631-5503, 楊老師：0937-050501

地址：雲林縣虎尾鎮文化路 64 號

網址：<http://nfu.buyersline.com.tw/>

報名地點：虎科大-第四期教學大樓 6 樓, 可洽推廣教育中心收件



NATIONAL FORMOSA UNIVERSITY

國立虎尾科技大學—食品技師學分班招生簡章

訓練目標：使學員瞭解食品衛生安全之一般常識，習得檢驗分析技能，有助強化食品工廠衛生安全之控管。

報名資格：須具下列資格之一

1. 報考食品技師者，須公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校畢業，領有畢業證書者。
2. 不須報考食品技師者，應年滿 18 歲以上，未滿 18 歲者，應分別具備報考專科學校及大學之資格。

註：自中華民國一百零二年一月一日起，食品技師應考資格如下：

公立或立案之私立專科以上學校 或經教育部承認之國外專科以上學校畢業，領有畢業證書，曾修習下列各領域相關課程，每領域至少一學科，每一學科至多採計三學分，合計至七學科二十學分以上，其中須包括食品加工學（含實驗或實習）、食品化學、食品分析（含實驗或實習）、食品微生物學（含實驗或實習），有證明文件者：

- (一) 食品化學領域相關課程：包括食品化學、食品生物化學、生物化學、食品添加物。
- (二) 食品分析領域相關課程：包括食品分析（含實驗或實習）、食品儀器分析。
- (三) 食品微生物領域相關課程：包括食品微生物學（含實驗或實習）、食品生物技術、發酵學、應用微生物學。
- (四) 食品加工領域相關課程：包括食品加工學（含實驗或實習）、農產製造學、乳品加工學、肉品加工學、水產加工學、穀類加工學、蔬果加工學、烘焙學。
- (五) 食品衛生領域相關課程：包括食品品質管制、食品衛生與安全、食品工廠管理、食品衛生法規、食品安全管制系統。
- (六) 食品工程領域相關課程：包括食品冷凍學、食品工程學、食品乾燥學、食品脫水學、食品機械、生物統計、食品單元操作。
- (七) 食品營養：包括營養化學、營養學、食物學原理、營養生化學。

招生課程：食品化學、食品分析與實習、食品微生物學與實習、食品加工學與實習、食品衛生與安全、生物統計學、營養學共 7 科。

招生人數：每班 50 人（額滿即不招收，最低開班人數為 20 人）。

報名地點：本校生物科技系（紅樓 2 樓）

洽詢電話：05-631 5503 ；0937-050501

傳真電話：05-631 5502(生科系) ；05-6315794(推廣中心)

夜間報名繳件（週一至週五 之 18：00~20：30）：可洽四期六樓推廣中心 代收件。

國立虎尾科技大學「食品技師學分班」報名表

報考食品技師
 不報考食品技師 (請勾選)
 報名日： 年 月 日

姓名			出生日	民國 年 月 日		一 請貼相片 張 片
	身分證號					
戶籍地址	□□□-□□ 縣/市					
通訊地址	□□□-□□ 縣/市					
服務單位	公司/機構： 職稱：		連絡電話	公：() 分機 家：() 行動電話(必填)：		
最高學歷	學校名稱		科系(所)肄、畢			
E-mail						
身分證黏貼 (正面)			身分證黏貼 (反面)			
	課程名稱 (報名單科請勾選)	學分數	上課時間		課程費用	
	<input type="checkbox"/> 生物統計學	3	週一、三 18:30~21:35		6,000	
	<input type="checkbox"/> 營養學	3	週二、四 18:30~21:35		6,000	
	<input type="checkbox"/> 食品化學	3	週一 18:30~20:50		6,000	
	<input type="checkbox"/> 食品分析與實習	3	週二 18:30~20:50		7,500	
	<input type="checkbox"/> 食品微生物學與實驗	3	週三 18:30~20:50		7,500	
	<input type="checkbox"/> 食品衛生與安全	3	週四 18:30~20:50		6,000	
	<input type="checkbox"/> 食品加工學與實驗	3	週五 18:30~20:50		7,500	
合計	<input type="checkbox"/> 報名全部課程	21			46,500	
注意事項	學員繳費後，始為完成報名。因故無法上課時，依教育部標準退費： 1. 自報名繳費後，至開課日前申請退費者，退還學費90%。 2. 自實際上課日算起未逾全期1/3者，退還學費50%。(開班當日退還學費50%) 3. 上課期間逾全期1/3者，不予退還學費。					
訊息取得	<input type="checkbox"/> 報紙廣告 <input type="checkbox"/> 郵寄簡章 <input type="checkbox"/> 張貼海報 <input type="checkbox"/> 電子郵件 <input type="checkbox"/> 本校網站 <input type="checkbox"/> 親友介紹 <input type="checkbox"/> 本校師生 <input type="checkbox"/> 來電洽詢 <input type="checkbox"/> 其他:_____					
學員簽名			資格審查			

國立虎尾科技大學－107 年度食品技師學分班課程表

★上課地點：虎尾科技大學生物科技系-專討教室(一)（紅樓 4 樓）

課程授課時間表：

暑期課程 (107.07.09~107.08.23)			
課程名稱	學分數	上課時間及授課教師	學費(元)
生物統計	3	週一、三 18：30~21：35 (每日上課 <u>4</u> 節課) 授課教師：彭及忠	6,000
營養學	3	週二、四 18：30~21：35 (每日上課 <u>4</u> 節課) 授課教師：楊源昌	6,000
學期課程 (107.09.10~108.01.16)			
課程名稱	學分數	上課時間及授課教師	學費(元)
食品衛生與安全	3	週一 18：30~20：50 (每日上課 <u>3</u> 節課) 授課教師：周文敏	6,000
食品分析與實習	3	週二 18：30~20：50 (每日上課 <u>3</u> 節課) 授課教師：沈振峯、楊源昌	7,500
食品微生物學 與實驗	3	週三 18：30~20：50 (每日上課 <u>3</u> 節課) 授課教師：彭及忠	7,500
食品化學	3	週四 18：30~20：50 (每日上課 <u>3</u> 節課) 授課教師：江佩倫	6,000
食品加工學 與實驗	3	週五 18：30~20：50 (每日上課 <u>3</u> 節課) 授課教師：楊源昌	7,500

國立虎尾科技大學 推廣教育學分班

課程大綱資料表

班別名稱：107 年度食品技師學分班

(暑期課程)

系 別	生物科技系	填表日期	107 年 6 月 13 日
聯 絡 人	許惠琪	電 話	05-6315507
課程名稱	生物統計	學 分 數	3 學分
授課教師	彭及忠	上課地點	生物科技系-專討教室(一) (紅樓 4 樓)
上課期間	107.07.09-107.08.22	上課時間	週一 18:30-21:35(4 節課) 週三 18:30-21:35(4 節課) (8/22 18:30-20:05) (2 節課)
週次	日期	課程大綱	
一	7/9 (一)	緒論、統計的意義及其用途(4 節課)	
二	7/11 (三)	母體與樣本(4 節課)	
三	7/16 (一)	資料的整理與呈現(4 節課)	
四	7/18 (三)	資料的概述(4 節課)	
五	7/23 (一)	機率(4 節課)	
六	7/25 (三)	常態分佈(4 節課)	
七	7/30 (一)	樣本平均數之抽樣分佈、 期中考 (4 節課)	
八	8/1 (三)	母體平均數之估計(4 節課)	
九	8/6 (一)	顯著性檢定(4 節課)	
十	8/8 (三)	變異數分析(4 節課)	
十一	8/13 (一)	比例的推論(4 節課)	
十二	8/15 (三)	卡方檢定、相關分析(4 節課)	
十三	8/20 (一)	迴歸分析、無母數分析(4 節課)	
十四	8/22 (三)	期末考 (2 節課)	
參考教科書	基礎生物統計學第三版 史麗珠、林莉華 學富文化事業有限公司。		
備 註			

國立虎尾科技大學 推廣教育學分班

課程大綱資料表

班別名稱：107 年度食品技師學分班

(暑期課程)

系 別	生物科技系	填表日期	107 年 6 月 13 日
聯 絡 人	許惠琪	電 話	05-6315507
課程名稱	營養學	學 分 數	3 學分
授課教師	楊源昌	上課地點	生物科技系-專討教室(一) (紅樓 4 樓)
上課期間	107.07.10-107.08.23	上課時間	週二 18:30-21:35(4 節課) 週四 18:30-21:35(4 節課) (8/23 18:30-20:05) (2 節課)
週次	日期	課程大綱	
一	7/10 (二)	緒論、消化與吸收(4 節課)	
二	7/12 (四)	水、碳水化合物(4 節課)	
三	7/17 (二)	脂質(4 節課)	
四	7/19 (四)	蛋白質(4 節課)	
五	7/24 (二)	能量代謝與菜單設計(4 節課)	
六	7/26 (四)	巨量礦物質(4 節課)	
七	7/31 (二)	微量礦物質、 期中考 (4 節課)	
八	8/2 (四)	脂溶性維生素(4 節課)	
九	8/7 (二)	水溶性維生素(4 節課)	
十	8/9 (四)	嬰兒期營養(4 節課)	
十一	8/14 (二)	青少年期營養(4 節課)	
十二	8/16 (四)	懷孕期營養、哺乳期營養(4 節課)	
十三	8/21 (二)	成年與老年期營養(4 節課)	
十四	8/23 (四)	期末考 (2 節課)	
參考教科書	營養學 (第三版), 徐成金總校閱, 華格那出版。		
備 註			

國立虎尾科技大學 推廣教育學分班

課程大綱資料表

班別名稱：107 年度食品技師學分班

(學期課程)

系 別	生物科技系	填表日期	107 年 6 月 13 日
聯 絡 人	許惠琪	電 話	05-6315507
課程名稱	食品衛生與安全	學 分 數	3 學分
授課教師	周文敏	上課地點	生物科技系-專討教室(一) (紅樓 4 樓)
上課期間	107.09.10-108.01.14	上課時間	週一 18:30-20:50
週次	日期	課程大綱	
一	9/10	緒論	
二	9/17	食品安全管理食品法規	
三	10/1	食品安全衛生管理法	
四	10/8	GHP 與 HACCP	
五	10/15	天然毒素-動物性	
六	10/22	天然毒素-植物性	
七	10/29	天然毒素-黴菌與蕈類	
八	11/5	細菌性食物中毒(一)	
九	11/12	期中考	
十	11/19	細菌性食物中毒(二)	
十一	11/26	食品添加物與管理	
十二	12/3	食物中的殘留物與污染：農藥與寄生蟲	
十三	12/10	食品加工調理產生之有毒物質	
十四	12/17	環境中的有毒物質	
十五	12/24	健康食品的管理	
十六	12/31	新穎食品與基因改造食品安全性	
十七	1/7	食品品質與安全認證制度與食品履歷	
十八	1/14	期末考	
參考教科書	主要：食品安全與衛生(最新版)，陳建元與黃中宜修編，華格那出版。		
備 註	9/24 中秋節(國定假期)不排課		

國立虎尾科技大學 推廣教育學分班

課程大綱資料表

班別名稱：107 年度食品技師學分班

(學期課程)

系 別	生物科技系	填表日期	107 年 6 月 13 日
聯 絡 人	許惠琪	電 話	05-6315507
課程名稱	食品分析與實習	學 分 數	3 學分
授課教師	沈振峯、楊源昌	上課地點	生物科技系-專討教室(一) (紅樓 4 樓)
上課期間	107.09.11-108.01.15	上課時間	週二 18:30-20:50
週次	日期	課程大綱	
一	9/11	緒論	
二	9/18	食品儀器分析概要-光度測定法	
三	9/25	食品儀器分析概要-層析法	
四	10/2	食品儀器分析概要-電泳法	
五	10/9	食品中一般成分分析-水分、蛋白質、脂肪、實習課(一)	
六	10/16	食品中一般成分分析-灰分與礦物質、碳水化合物	
七	10/23	食品中一般成分分析-維生素定量法、食品酸度測定、實習課(二)	
八	10/30	食品添加物檢驗-防腐劑、抗氧化劑	
九	11/6	期中考	
十	11/13	食品添加物檢驗-保色劑、漂白劑	
十一	11/20	食品添加物檢驗-人工甘味劑、酸性色素、實習課(三)	
十二	11/27	食品添加物檢驗-殺菌劑	
十三	12/4	食品衛生安全檢驗-魚貝類鮮度、實習課(四)	
十四	12/11	食品衛生安全檢驗-重金屬污染	
十五	12/18	食品衛生安全檢驗-動物用藥殘留	
十六	12/25	食品衛生安全檢驗-黴菌毒素	
十七	1/8	基改食品之檢測	
十八	1/15	期末考	
參考教科書	新編食品分析與檢驗 (第三版), 徐成金總校閱, 華格那出版		
備 註	1/1 元旦(國定假日)不排課		

國立虎尾科技大學 推廣教育學分班

課程大綱資料表

班別名稱：107 年度食品技師學分班

(學期課程)

系 別	生物科技系	填表日期	107 年 6 月 13 日
聯 絡 人	許惠琪	電 話	05-6315507
課程名稱	食品微生物學與實驗	學 分 數	3 學分
授課教師	彭及忠	上課地點	生物科技系-專討教室(一) (紅樓 4 樓)
上課期間	107.09.12-108.01.16	上課時間	週三 18:30-20:50
週次	日期	課程大綱	
一	9/12	Introduction of FOOD MICROBIOLOGY	
二	9/19	Characteristic of Predominant Microorganisms in food	
三	9/26	Factors (intrinsic and extrinsic parameters) affect microbial growth 、 Experiment(I)	
四	10/3	Microbial Stress Response in the Food Environment	
五	10/17	Determining microorganism and their products in Foods	
六	10/24	Sources of Microorganism and Food spoilage	
七	10/31	Food preservation with chemicals	
八	11/7	Food preservation by using control temperature 、 Experiment(II)	
九	11/14	期中考	
十	11/21	Food preservation using irradiation	
十一	11/28	Useful microorganisms in food processing	
十二	12/5	Useful microorganisms in food processing 、 Experiment(III)	
十三	11/12	Food poisoning	
十四	12/19	Food poisoning	
十五	12/26	Indices of food sanitary quality and Hazard Analysis Critical Control Points System	
十六	1/2	Probiotics 、 Experiment(IV)	
十七	1/9	Microbes in Food Biotechnology	
十八	1/16	期末考	
參考教科書	現代食品微生物學。2000。方繼、李根永、李清福等人編譯。偉明出版社。 食品微生物學。2007。郭嘉信等合著。華格邦出版社。		
備 註	10/10 雙十節(國定假日)不排課		

國立虎尾科技大學 推廣教育學分班

課程大綱資料表

班別名稱：107 年度食品技師學分班

(學期課程)

系 別	生物科技系	填表日期	107 年 6 月 13 日
聯 絡 人	許惠琪	電 話	05-6315507
課程名稱	食品化學	學 分 數	3 學分
授課教師	江佩倫	上課地點	生物科技系-專討教室(一) (紅樓 4 樓)
上課期間	107.09.13-108.01.10	上課時間	週四 18:30-20:50
週次	日期	課程大綱	
一	9/13	課程簡介：課程目的、進度、評分方式	
二	9/20	食品化學的基本概念與架構	
三	9/27	食品化學的應用	
四	10/4	食品之組成成份：水份、碳水化合物	
五	10/11	食品之組成成份：脂質	
六	10/18	食品之組成成份：胺基酸、胜肽、和蛋白質	
七	10/25	食品之組成成份：維生素和礦物質	
八	11/1	食品添加物概述	
九	11/8	期中考	
十	11/15	食品添加物：色素	
十一	11/22	食品添加物：呈味物質、香氣物質、酵素	
十二	11/29	食品原料：肌肉組織(1)	
十三	12/6	食品原料：肌肉組織(2)	
十四	12/13	食品原料：植物組織(1)	
十五	12/20	食品原料：植物組織(2)	
十六	12/27	食品中的有害物質(1)	
十七	1/3	食品中的有害物質(2)	
十八	1/10	期末考	
參考教科書	食品化學(第二版)，盧義發、邱思魁、陳振芳、吳柏青編修，新文京出版		
備 註			

國立虎尾科技大學 推廣教育學分班

課程大綱資料表

班別名稱：107 年度食品技師學分班

(學期課程)

系 別	生物科技系	填表日期	107 年 6 月 13 日
聯 絡 人	許惠琪	電 話	05-6315507
課程名稱	食品加工學與實驗	學 分 數	3 學分
授課教師	楊源昌	上課地點	生物科技系-專討教室(一) (紅樓 4 樓)
上課期間	107.09.14-108.01.11	上課時間	週五 18:30-20:50
週次	日期	課程大綱	
一	9/14	課程導引	
二	9/21	食品加工概論	
三	9/28	食品的變質與腐敗、實驗(一)乳酸菌之培養與鑑定	
四	10/5	食品的保藏法	
五	10/12	食品的保藏法	
六	10/19	乾燥食品加工、實驗(二) 咖啡豆之烘焙與萃取	
七	10/26	乾燥食品加工	
八	11/2	穀類、薯類及豆類的加工	
九	11/9	期中考	
十	11/16	果實類及蔬菜類的加工、實驗(三)酒與醋之製作	
十一	11/23	釀造食品的製造	
十二	11/30	乳品加工	
十三	12/7	肉品加工	
十四	12/14	蛋品加工、實驗(四)納豆之製備與檢測	
十五	12/21	水產加工	
十六	12/28	保健食品簡介	
十七	1/4	加工食品趨勢	
十八	1/11	期末考	
參考教科書	自編講義		
備 註			