

## 食品科技系教育目標、核心能力、課程、職涯、證照與檢核

### 四技

教育目標	培養食品、營養相關領域之專業人才		
核心能力	課程對應	職涯對應	證照對應/能力檢核
1. 具備食品科技基礎專業能力	生物學及實驗、化學及實驗、分析化學及實驗、有機化學及實驗、食品化學、生物化學及實驗、普通微生物學及實驗、食品微生物學、食品分析實驗、食品分析、保健食品、食物學原理、食品科技概論	食品工廠衛生管理人員、食品技術人員、食品檢驗人員、品管人員	保健食品初級工程師、食品檢驗分析技術士乙丙級 1. 修畢總學分 128 學分(包括專業課程之考核) 2. 畢業門檻：中英文能力、資訊能力及專業能力(專業證照、競賽或專利)檢核通過
2. 具備團體膳食及營養健康管理能力	生理學、保健食品、生物學及實驗、生物化學及實驗、營養學及實驗、團體膳食管理及實驗、膳食療養學及實驗、公共衛生營養學、基礎營養實習、專業實習、營養生化學、食物學原理、膳食設計與實驗、生命期營養、體適能營養、營養評估與諮詢、臨床營養學、營養與免疫、營養與老化、中餐烹調與實習、餐飲管理與成本控制	食品工廠衛生管理人員、食品研發人員、食品技術人員、食品檢驗人員、保健食品產業研發工程師、品管人員、營養師	保健食品初級工程師、營養師、中餐烹調技術士丙級 1. 修畢總學分 128 學分(包括專業課程之考核) 2. 畢業門檻：中英文能力、資訊能力及專業能力(專業證照、競賽或專利)檢核通過
3. 具備專業技術之操作能力	化學實驗、化學實驗、分析實驗、有機化學實驗、生物化學實驗、普通微生物學實驗、食品加工學實驗、食品分析與檢驗實驗、營養學實驗、膳食療養學實驗、食品衛生與安全、食品儀器分析、食品工廠管理、應用微生物學、食品產業經營與管理、食品包裝學、微生物檢驗技術及實驗、食品冷凍學、酵素應用技術、實務專題、專業實習、食品添加物、食品化學、食品生物化學、食品香味學、發酵學、食品毒物學、食品生物技術、分子生物學、快速檢驗技術及實務、食品安全監測及實務、食品風險評估及管理	食品技師、食品工廠衛生管理人員、食品技術人員、食品檢驗人員、保健食品產業研發工程師、品管人員、營養師	保健食品初級工程師、食品檢驗分析技術士乙丙級、食品技師、營養師 1. 修畢總學分 128 學分(包括專業課程之考核) 2. 畢業門檻：中英文能力、資訊能力及專業能力(專業證照、競賽或專利)檢核通過
4. 具備就業競爭及職涯倫理之養成	職涯發展與倫理法律、保健食品、食品分析與檢驗及實驗、食品儀器分析、食品微生物學實驗、食品衛生與安全、食品衛生法規、團體膳食管理及實驗、膳食療養學及實驗、公共衛生營養學、食品加工學及實驗、烘焙技術及實驗、穀類加工及實驗、專業英文、膳食設計與實驗、專業文獻導讀、食品工廠管理、食品安全管制系統、食品產業經營與管理、食品物流管理、食品感官品評、微生物檢驗技術及實驗、食品品質管制、實務專題、專業實習、共通核心職能課程、食品工廠安全衛生管理及法規、全面品管及實驗室規劃及實務、食品工廠安全衛生管理及實務實習	食品技師、食品工廠衛生管理人員、食品技術人員、食品檢驗人員、保健食品產業研發工程師、品管人員、營養師	食品安全管制系統基礎(HACCP60A)、食品安全管制系統進階(HACCP60B) 保健食品初級工程師、食品檢驗分析技術士乙丙級、食品技師、營養師 1. 修畢總學分 128 學分(包括專業課程之考核) 2. 畢業門檻：中英文能力、資訊能力及專業能力(專業證照、競賽或專利)檢核通過
5. 具備食品製備及品管能力	生物統計學、食品工廠管理、食品加工學及實驗、食品分析與檢驗及實驗、烘焙技術及實驗、穀類加工及實驗、食品加工學及實驗、食品感官品評、食品行銷學、食品加工新技術、食品品質管制、水產加工學、畜產加工學、食品產業經營與管理、專題討論、專業實習、實務專題、肉品加工及實務實習	食品技師、食品工廠衛生管理人員、食品技術人員、食品檢驗人員、保健食品產業研發工程師、品管人員	食品安全管制系統進階(HACCP60B)、食品檢驗分析技術士乙丙級、烘焙食品技術士乙丙級、食品技師、營養師 1. 修畢總學分 128 學分(包括專業課程之考核) 2. 畢業門檻：中英文能力、資訊能力及專業能力(專業證照、競賽或專利)檢核通過