

便簽 日期：
單位：推廣教育組

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

- 一、本案係國立虎尾科技大學進修推廣部推廣教育中心辦理「111年度食品技師學分班」招生資訊。
- 二、文陳閱後存查並轉知本組同仁參閱。

會辦單位：

第二層決行 承辦單位	會辦單位	決行
組員 高玉瑄 0623 1036		如擬
副教授兼任 推廣教育組組長 吳雪伶 0623 1110		教授兼任進修暨 推廣部主任 陳國華 0623 1556
秘書 林佑亮 0623 1244		

裝

訂

線



檔 號：

保存年限：

國立虎尾科技大學 函

機關地址：63201雲林縣虎尾鎮文化路64號
承辦人：鄭美君
電話：05-6315254
傳真：05-6315794
電子信箱：zhengmj@nfu.edu.tw

受文者：國立臺北大學

發文日期：中華民國111年6月16日

發文字號：虎科大推廣字第1112000077號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：虎科大111食品技師學分班課程大綱1110610.pdf、虎科大111食品技師學分班_招生簡章1110614.pdf(附件1 A095G0000Q0000000_111LH00231_1_16140725097.pdf、附件2 A095G0000Q0000000_111LH00231_2_16140725097.pdf)

主旨：檢送本校進修推廣部推廣教育中心辦理「111年度食品技師學分班」招生資訊，詳如說明，協請惠予公告並轉知所屬踴躍報名，請查照。

說明：

- 一、上課時間：111年8月1日至112年1月7日每週一至週六晚上18：30~20：50。
- 二、上課方式：本課程遠距教學上課，實驗課程到校實作，上課方式仍需依中央疫情指揮中心公告及本校相關課程規範而定。
- 三、課程費用：本課程共七大領域7門課程21學分，全報優惠價新台幣55,000元(非本科系取得七大領域7門課程學分即可報考國家考試，亦可單科選讀)。
- 四、課程內容：詳參本校進修推廣部推廣教育中心網頁https://cec.nfu.edu.tw/productdetail_tw.php?id=350。
- 五、報名方式：即日起至111年6月30日或額滿為止。
- 六、洽詢電話：(05) 631-5254或加入本中心官方版LINE：

國立臺北大學

A095G0000Q0000000_111LH00231_16140725097.di 第1頁，共14頁



1110506757 111/6/16

<https://lin.ee/rtIVYzO>（可自行輸入ID @670cvvws）。

正本：公私立大專校院、經濟部工業局斗六工業區服務中心、經濟部工業局台中工業區服務中心、經濟部工業局台中港關連工業區服務中心、經濟部工業局台南科技工業區服務中心、經濟部工業局民雄(兼頭橋)工業區服務中心、經濟部工業局永康工業區服務中心、經濟部工業局安平工業區服務中心、經濟部工業局朴子(兼義竹)工業區服務中心、經濟部工業局芳苑工業區服務中心、經濟部工業局官田工業區服務中心、經濟部工業局南崗(兼竹山)工業區服務中心

副本：

裝

訂



國立虎尾科技大學－111 年度食品技師學分班課程表

課程授課時間表：

暑假課程(暫訂 111.08.01 ~ 111.08.24) (遠距教學)			
課程名稱	學分數	上課時間及授課教師	學費(元)
營養學	3	週一至週四 18:30~21:55 (4 小時) 授課教師：楊源昌	7,500
學期課程(暫訂 111.09.05 ~ 112.01.07) (遠距教學，實驗課程到校實作)			
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 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：彭及忠	7,500
食品化學	3	週二 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：江佩倫	7,500
食品微生物學 與實驗	3	週三 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：彭及忠	9,000
食品分析與實習	3	週四 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：沈振峯、楊源昌	9,000
食品衛生與安全	3	週五 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：周文敏	7,500
食品加工學 與實驗	3	隔週六 9:10~16:10 (6 小時) 授課教師：楊源昌	9,000

※本校保有調整課程、師資、開辦與否及遴選學員之權利。

國立虎尾科技大學推廣教育學分班

課程大綱資料表

授課教師		楊源昌		
課程名稱		營養學	學分	3
次數	日期	課程大綱		
一	8/1	緒論、消化與吸收		
二	8/2	水、碳水化合物		
三	8/3	脂質		
四	8/4	蛋白質		
五	8/5	能量代謝與菜單設計		
六	8/8	巨量礦物質		
七	8/9	微量礦物質、		
八	8/10	脂溶性維生素		
九	8/11	期中考		
十	8/12	水溶性維生素		
十一	8/15	嬰兒期營養		
十二	8/16	青少年期營養		
十三	8/17	懷孕期營養		
十四	8/18	哺乳期營養		
十五	8/19	成年期與老年期營養		
十六	8/22	疾病營養		
十七	8/23	功能性食品		
十八	8/24	期末考		
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

授課教師		彭及忠		
課程名稱		生物統計學	學分	3
週次	日期	課程大綱		
一	9/5	緒論		
二	9/12	統計的意義及其用途		
三	9/19	母體與樣本		
四	9/26	資料的整理與呈現		
五	10/3	資料的概述		
六	10/10	機率		
七	10/17	常態分佈		
八	10/24	樣本平均數之抽樣分佈		
九	10/31	期中考		
十	11/7	母體平均數之估計		
十一	11/14	顯著性檢定		
十二	11/21	變異數分析		
十三	11/28	比例的推論		
十四	12/5	卡方檢定		
十五	12/12	相關分析		
十六	12/19	迴歸分析		
十七	12/26	無母數分析		
十八	1/2	期末考		
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		111/10/10 國慶連假停課乙次		

國立虎尾科技大學 推廣教育學分班

課程大綱資料表

授課教師		江佩倫	
課程名稱		食品化學	學分 3
週次	日期	課程大綱	
一	9/6	課程簡介：課程目的、進度、評分方式	
二	9/13	食品化學的基本概念與架構	
三	9/20	食品化學的應用	
四	9/27	食品之組成成份：水份、碳水化合物	
五	10/4	食品之組成成份：脂質	
六	10/11	食品之組成成份：胺基酸、胜肽、和蛋白質	
七	10/18	食品之組成成份：維生素和礦物質	
八	10/25	食品添加物概述	
九	11/1	期中考	
十	11/8	食品添加物：色素	
十一	11/15	食品添加物：呈味物質、香氣物質、酵素	
十二	11/22	食品原料：肌肉組織(1)-肌肉的性狀與生化、組織的變化	
十三	11/29	食品原料：肌肉組織(2)-加工對食肉品質的影響	
十四	12/6	食品原料：植物組織(1)-水果、蔬菜	
十五	12/13	食品原料：植物組織(2)-穀類	
十六	12/20	食品中的有害物質(1)-天然毒素	
十七	12/27	食品中的有害物質(2)-化學品毒素	
十八	1/3	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

授課教師		彭及忠		
課程名稱		食品微生物學與實驗	學分	3
週次	日期	課程大綱		
一	9/7	Introduction of FOOD MICROBIOLOGY		
二	9/14	Characteristic of Predominant Microorganisms in food		
三	9/21	Factors (intrinsic and extrinsic parameters) affect microbial growth 、 Experiment(I)		
四	9/28	Microbial Stress Response in the Food Environment		
五	10/5	Determining microorganism and their products in Foods		
六	10/12	Sources of Microorganism and Food spoilage		
七	10/19	Food preservation with chemicals		
八	10/26	Food preservation by using control temperature 、 Experiment(II)		
九	11/2	期中考		
十	11/9	Food preservation using irradiation		
十一	11/16	Useful microorganisms in food processing		
十二	11/23	Useful microorganisms in food processing 、 Experiment(III)		
十三	11/30	Food poisoning-Bacteria		
十四	12/7	Food poisoning-Toxins		
十五	12/14	Indices of food sanitary quality and Hazard Analysis Critical Control Points System		
十六	12/21	Probiotics 、 Experiment(IV)		
十七	12/28	Microbes in Food Biotechnology		
十八	1/4	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				

國立虎尾科技大學推廣教育學分班

課程大綱資料表

授課教師		沈振峯、楊源昌	
課程名稱		食品分析與實習	學分 3
週次	日期	課程大綱	
一	9/8	緒論	
二	9/15	食品儀器分析概要-光度測定法	
三	9/22	食品儀器分析概要-層析法	
四	9/29	食品儀器分析概要-電泳法	
五	10/6	食品中一般成分分析-水分、蛋白質、脂肪、實習課(一)	
六	10/13	食品中一般成分分析-灰分與礦物質、碳水化合物	
七	10/20	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	10/27	食品添加物檢驗-防腐劑、抗氧化劑	
九	11/3	期中考	
十	11/10	食品添加物檢驗-保色劑、漂白劑	
十一	11/17	食品添加物檢驗-人工甘味劑、酸性色素、實習課(三)	
十二	11/24	食品添加物檢驗-殺菌劑	
十三	12/1	食品衛生安全檢驗-魚貝類鮮度、實習課(四)	
十四	12/8	食品衛生安全檢驗-重金屬污染	
十五	12/15	食品衛生安全檢驗-動物用藥殘留	
十六	12/22	食品衛生安全檢驗-黴菌毒素	
十七	12/29	基改食品之檢測	
十八	1/5	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			

國立虎尾科技大學推廣教育學分班

課程大綱資料表

授課教師		周文敏	
課程名稱		食品衛生與安全	學分 3
週次	日期	課程大綱	
一	9/9	緒論	
二	9/16	食品安全管理	
三	9/23	食品中毒綜論(1): Food poisoning in Taiwan	
四	9/30	食品中毒綜論(2): Foodborne pathogenic <i>Vibrios</i>	
五	10/7	食品中毒綜論(3): Bacterial intoxicification	
六	10/14	食品中毒綜論(4): Foodborne pathogenic <i>Escherichia coli</i>	
七	10/21	食品中毒綜論(5): Foodborne pathogenic <i>Campylobacter jejuni</i>	
八	10/28	食品中毒綜論(6): <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Yersinia enterocolitica</i>	
九	11/4	期中考	
十	11/11	食品加工調理產生之有毒物質(1): Mushroom toxins, Mycotoxins and other Natural toxins	
十一	11/18	食品加工調理產生之有毒物質(2): 有意或無意食品摻假	
十二	11/25	食品添加物的管理	
十三	12/2	健康食品的管理	
十四	12/9	食品安全衛生管理法	
十五	12/16	食品法規 GHP 與 HACCP	
十六	12/23	新穎食品與基因改造食品安全性	
十七	12/30	食品品質與安全認證制度與食品履歷	
十八	1/6	期末考	
參考教科書		自編教材。	
備註			

國立虎尾科技大學推廣教育學分班

課程大綱資料表

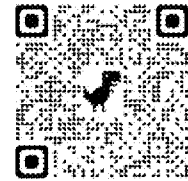
授課教師		楊源昌		
課程名稱		食品加工學與實驗	學分	3
週次	日期	課程大綱		
一	9/10	課程導引		
二	9/17	食品加工概論		
三	9/24	食品的變質與腐敗、實驗(一)乳酸菌之培養與鑑定		
四	10/1	食品的保藏法(1)-高溫加熱、低溫、降低水活性、脫水乾燥		
五	10/8	食品的保藏法(2)-改變 pH 值、煙燻、調氣、輻射照射、食品包裝		
六	10/15	乾燥食品加工、實驗(二) 咖啡豆之烘焙與萃取		
七	10/22	乾燥食品加工		
八	10/29	穀類、薯類及豆類的加工		
九	11/5	期中考		
十	11/12	果實類及蔬菜類的加工、實驗(三)酒與醋之製作		
十一	11/19	釀造食品的製造		
十二	11/26	乳品加工		
十三	12/3	肉品加工		
十四	12/10	蛋品加工、實驗(四)納豆之製備與檢測		
十五	12/17	水產加工		
十六	12/24	保健食品簡介		
十七	12/31	加工食品趨勢		
十八	1/7	期末考		
參考教科書		自編講義		
備註				

111
年度

食品技師學分班

報名日期：即日起至111年6月30日或額滿為止

- ▲上課日期暫訂111年8月~112年1月
- ▲本校生物科技系專任教師親自授課
- ▲專科以上畢業，不分科系皆可報考
- ▲同步遠距教學，實驗課程到校實作
- ▲課程 & 費用



▲線上報名及課程資訊

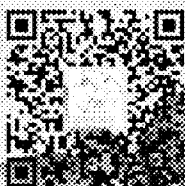
課程名稱	生物統計學	食品化學	食品微生物學與實驗	食品衛生與安全	食品分析與實習	食品加工與實習	營養學
學分數	3	3	3	3	3	3	3
課程費用	7,500元	7,500元	9,000元	7,500元	9,000元	9,000元	7,500元

▲可單科選讀，七科全報優惠價NT\$ 55,000元

注意事項：

1. 若報名人數未達成班標準，本中心保留不開班或延期之權利。
2. 本課程將採遠距教學，實驗課程到校實作之方式上課，請密切注意相關課程公告訊息。
3. 食品技師應考資格仍須依考選部公告之考試規則辦理，學分認定最終仍須經考選部應考資格審查通過為準。
4. 本校保有調整課程、師資、開辦與否及遴選學員之權利。
5. 退費方式依據教育部〈專科以上學校推廣教育實施辦法〉規定辦理。

- 校內教職員工（含約聘雇人員）：七折
- 長青人士（六十五歲以上）：八折
- 退休教職員工及教職員工眷屬：八折
- 身心障礙者、低收入戶能提出證明者：八折
- 校友：八五折（加入校友會八折）※若符合上列優惠身份，請於報名時主動告知並出示證明文件，僅能擇一優惠。



報名專線：05-6315254
 服務時間：週一至週五 09:00-20:00
 週六 09:00-16:00
 報名地點：進修推廣部推廣教育中心
 （第一校區警衛室旁第四教學大樓6樓右轉）

廣告

國立虎尾科技大學 111 年度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。

食品技師應考資格如下，仍須依考選部公告之考試規則辦理：

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，合計至少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) 食品營養領域相關課程：包括營養化學、**營養學**、食物學原理、營養生化學。

二、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食品相當科、系、組、所、學程畢業，領有畢業證書者。所稱相當科、系、組、所、學程係指其所開設之必修課程符合第一款規定，且經考選部審議通過並公告者。

三、高等檢定考試相當類科及格者。

※以上資料係作為報名之參考，最終仍須經考選部應考資格審查通過為準。

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

招生人數：最低開班人數為 25 人，每班 50 人額滿。

報名地點：本校進修推廣部推廣教育中心（第一校區第四教學大樓 6 樓右轉第 1 間）

洽詢電話：05-6315254 傳真電話：05-6315794

推廣教育中心網站：https://cec.nfu.edu.tw/index_tw.php

推廣教育中心 LINE：<https://lin.ee/rtIVYz0>

※可自行輸入 ID：@670cvvws 或掃瞄行動條碼→

推廣教育中心 FB 粉絲頁：<https://www.facebook.com/nfucec>



服務時間：週一至週五 09:00-20:00、週六 09:00-16:00(機動開放)

國立虎尾科技大學—111 年度食品技師學分班課程表

課程授課時間表：

暑假課程(暫訂 111.08.01 ~ 111.08.24) (遠距教學)			
課程名稱	學分數	上課時間及授課教師	學費(元)
營養學	3	週一至週四 18:30~21:55 (4 小時) 授課教師：楊源昌	7,500
學期課程(暫訂 111.09.05 ~ 112.01.07) (遠距教學，實驗課程到校實作)			
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 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：彭及忠	7,500
食品化學	3	週二 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：江佩倫	7,500
食品微生物學 與實驗	3	週三 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：彭及忠	9,000
食品分析與實習	3	週四 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：沈振峯、楊源昌	9,000
食品衛生與安全	3	週五 18:30~20:50 (3 小時) 授課教師：周文敏	7,500
食品加工學 與實驗	3	隔週六 9:10~16:10 (6 小時) 授課教師：楊源昌	9,000

※本校保有調整課程、師資、開辦與否及遴選學員之權利。



國立虎尾科技大學

「111 年度食品技師學分班」報名表

報名序號：_____

繳費編號：_____

報考食品技師不報考食品技師

報名日期： 年 月 日

姓名	出生日期 (西元)			
	身分證字號			
通訊地址	□□□-□□□			
服務單位	公司/機構：	連絡電話	公：()	分機
	部門/職稱：		家：()	行動電話(必填)：
最高學歷	學校名稱		科系(所)肄、畢	
E-mail				
課程名稱	課程名稱 (報名單科請勾選)	學分數	上課時間	課程費用(原價)
	<input type="checkbox"/> 營養學 (暫訂暑假上課)	3	每週一至週四 18:30~21:55	7,500
	<input type="checkbox"/> 生物統計	3	每週一 18:30-20:50	7,500
	<input type="checkbox"/> 食品化學	3	每週二 18:30-20:50	9,000
	<input type="checkbox"/> 食品微生物學與實驗	3	每週三 18:30-20:50	9,000
	<input type="checkbox"/> 食品分析與實習	3	每週四 18:30-20:50	7,500
	<input type="checkbox"/> 食品衛生與安全	3	每週五 18:30-20:50	7,500
	<input type="checkbox"/> 食品加工學與實驗	3	隔週六 9:10~16:10	9,000
合計	<input type="checkbox"/> 報名全部課程	21		55,000
※折扣優惠以原價計算 (例如校友全報優惠價為 原價\$57,000元*0.85=\$48,450元)				
簽 認		委託報名		
本表所填各項資料及所附文件均經本人詳實核對無誤，並同意學校退費辦法、上課注意事項及個資聲明(報名表背面)。如有爭議，本人願依招生單位規定處理，絕無異議。		本人因無法親自報名，特委託_____君代辦，有關責任均由本人負責。		
<input type="checkbox"/> 本人同意國立虎尾科技大學推廣教育中心以本人所提供的個人資料確認身份、進行連絡、提供相關服務及資訊，包括新課程之通知、製作證書、電子報或簡章發送、數據統計及分析、服務訊息、特別活動、獎項兌換等用途，以及其他隱私權保護政策規範之使用方式。		本人簽章：_____		
本人簽章：_____		受委託人簽章：_____		
注意事項	學員繳費後才算完成報名。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：_____			
※報名手續查核	<input type="checkbox"/> 學分費_____元		備註	
	<input type="checkbox"/> 專科以上畢業證書影本		<input type="checkbox"/> 收據需開立公司名稱，請寫公司全名 【 _____ 】	

經辦人：