

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 02 月 26 日 起開課

夜間上課 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

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－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(三) (紅樓 4 樓)

課程授課時間表：

學期課程(107.02.26~107.07.06)			
課程名稱	學分數	上課時間及授課教師	學費(元)
食品化學	3	週一 18:30~20:50 授課教師：江佩倫	6,000
食品分析與實習	3	週二 18:30~20:50 授課教師：沈振峯	7,500
食品微生物學 與實驗	3	週三 18:30~20:50 授課教師：彭及忠	7,500
生物統計	3	週四 18:30~20:50 授課教師：彭及忠	6,000
食品衛生與安全	3	週五 18:30~20:50 授課教師：周文敏	6,000
食品加工學 與實驗	3	隔週六 9:10~16:10 授課教師：楊源昌	7,500
暑假課程(107.07.09~07.24)			
課程名稱	學分數	上課時間及授課教師	學費(元)
營養學	3	週一~五 18:30~21:40(每日上課 4 節課) 週六 08:10~17:10(每周六上課 8 節課) 授課教師：楊源昌	6,000

