

# 國立虎尾科技大學－108 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：

| 暑假課程(108.07.08-108.08.22)   |     |   |       |
|-----------------------------|-----|---|-------|
| 課程名稱                        | 學分數 | 上課時間及授課教師   | 學費(元) |
| 營養學                         | 3   | 07/08, 10, 15, 17, 22, 24, 29, 31<br>08/05, 07, 12, 14, 19, 21(共 14 天)<br>週一、三 18:30-21:40(每日 4 小時)<br>授課教師：楊源昌 | 6,000 |
| 生物統計學                       | 3   | 07/09, 11, 16, 18, 23, 25, 30<br>08/01, 06, 08, 13, 15, 20, 22(共 14 天)<br>週二、四 18:30-21:40(每日 4 小時)<br>授課教師：彭及忠 | 6,000 |
| 學期課程(108.09.06 - 109.01.17) |     |   |       |
| 課程名稱                        | 學分數 | 上課時間及授課教師   | 學費(元) |
| 食品化學                        | 3   | 108/09/09-109/01/06<br>週一 18:30~20:50<br>授課教師：江佩倫   | 6,000 |
| 食品分析與實習                     | 3   | 108/09/10-109/01/07<br>週二 18:30~20:50<br>授課教師：沈振峯、楊源昌、王鐘毅   | 7,500 |
| 食品微生物學與實驗                   | 3   | 108/09/11-109/01/15<br>週三 18:30~20:50<br>授課教師：彭及忠   | 7,500 |
| 食品衛生與安全                     | 3   | 108/09/12-109/01/16<br>週四 18:30~20:50<br>授課教師：周文敏、楊源昌   | 6,000 |
| 食品加工學與實驗                    | 3   | 108/09/06-109/01/17<br>週五 18:30~20:50<br>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(暑假課程)

|       |          |                          |    |                               |
|-------|----------|--------------------------|----|-------------------------------|
| 授課教師  |          | 楊源昌                      |    |                               |
| 課程名稱  |          | 營養學                      | 學分 | 3                             |
| 上課期間  |          | 108/07/08-08/21          | 時段 | 週一、三 18:30-21:40<br>(每日 4 小時) |
| 次數    | 日期       | 課程大綱                     |    |                               |
| 一     | 07/08(一) | 緒論、消化與吸收                 |    |                               |
| 二     | 07/10(三) | 水、碳水化合物                  |    |                               |
| 三     | 07/15(一) | 脂質、蛋白質                   |    |                               |
| 四     | 07/17(三) | 能量代謝與菜單設計                |    |                               |
| 五     | 07/22(一) | 巨量礦物質、微量礦物質              |    |                               |
| 六     | 07/24(三) | 脂溶性維生素、水溶性維生素            |    |                               |
| 七     | 07/29(一) | 期中考                      |    |                               |
| 八     | 07/31(三) | 嬰兒期營養                    |    |                               |
| 九     | 08/05(一) | 青少年期營養                   |    |                               |
| 十     | 08/07(三) | 懷孕期營養                    |    |                               |
| 十一    | 08/12(一) | 哺乳期營養                    |    |                               |
| 十二    | 08/14(三) | 成年期與老年期營養                |    |                               |
| 十三    | 08/19(一) | 疾病營養、功能性食品               |    |                               |
| 十四    | 08/21(三) | 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(暑假課程)

|       |          |                                |                                     |
|-------|----------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 授課教師  |          | 彭及忠                            |                                     |
| 課程名稱  |          | 生物統計學                          | 學分<br>3                             |
| 上課期間  |          | 108/07/09-08/22                | 時段<br>週二、四 18:30-21:40<br>(每日 4 小時) |
| 週次    | 日期       | 課程大綱                           |                                     |
| 一     | 07/09(二) | 緒論、統計的意義及其用途                   |                                     |
| 二     | 07/11(四) | 母體與樣本                          |                                     |
| 三     | 07/16(二) | 資料的整理與呈現                       |                                     |
| 四     | 07/18(四) | 資料的概述、機率                       |                                     |
| 五     | 07/23(二) | 常態分佈                           |                                     |
| 六     | 07/25(四) | 樣本平均數之抽樣分佈                     |                                     |
| 七     | 07/30(二) | 期中考                            |                                     |
| 八     | 08/01(四) | 母體平均數之估計                       |                                     |
| 九     | 08/06(二) | 顯著性檢定                          |                                     |
| 十     | 08/08(四) | 變異數分析、比例的推論                    |                                     |
| 十一    | 08/13(二) | 卡方檢定                           |                                     |
| 十二    | 08/15(四) | 相關分析、迴歸分析                      |                                     |
| 十三    | 08/20(二) | 無母數分析                          |                                     |
| 十四    | 08/22(四) | 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    |          |                                |                                     |

# 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              |
| 上課期間  |          | 108/09/09-109/01/06                | 時段 | 週一 18:30-20:50 |
| 週次    | 日期       | 課程大綱                               |    |                |
| 一     | 09/09(一) | 課程簡介：課程目的、進度、評分方式                  |    |                |
| 二     | 09/16(一) | 食品化學的基本概念與架構                       |    |                |
| 三     | 09/23(一) | 食品化學的應用                            |    |                |
| 四     | 09/30(一) | 食品之組成成份：水份、碳水化合物                   |    |                |
| 五     | 10/07(一) | 食品之組成成份：脂質                         |    |                |
| 六     | 10/14(一) | 食品之組成成份：胺基酸、胜肽、和蛋白質                |    |                |
| 七     | 10/21(一) | 食品之組成成份：維生素和礦物質                    |    |                |
| 八     | 10/28(一) | 食品添加物概述                            |    |                |
| 九     | 11/04(一) | 期中考                                |    |                |
| 十     | 11/11(一) | 食品添加物：色素                           |    |                |
| 十一    | 11/18(一) | 食品添加物：呈味物質、香氣物質、酵素                 |    |                |
| 十二    | 11/25(一) | 食品原料：風味                            |    |                |
| 十三    | 12/2(一)  | 食品原料：穀類的特性                         |    |                |
| 十四    | 12/9(一)  | 食品原料：食物膠體                          |    |                |
| 十五    | 12/16(一) | 食品原料：植物類的特性                        |    |                |
| 十六    | 12/23(一) | 肉類的特性                              |    |                |
| 十七    | 12/30(一) | 保健食品化學                             |    |                |
| 十八    | 01/06(一) | 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  |          | 沈振峯、楊源昌、王鐘毅                    |    |                |
| 課程名稱  |          | 食品分析與實習                        | 學分 | 3              |
| 上課期間  |          | 108/09/10-109/01/07            | 時段 | 週二 18:30-20:50 |
| 週次    | 日期       | 課程大綱                           |    |                |
| 一     | 09/10(二) | 緒論                             |    |                |
| 二     | 09/17(二) | 食品儀器分析概要-光度測定法                 |    |                |
| 三     | 09/24(二) | 食品儀器分析概要-層析法                   |    |                |
| 四     | 10/01(二) | 食品儀器分析概要-電泳法                   |    |                |
| 五     | 10/08(二) | 食品中一般成分分析-水分、蛋白質、脂肪、實習課(一)     |    |                |
| 六     | 10/15(二) | 食品中一般成分分析-灰分與礦物質、碳水化合物         |    |                |
| 七     | 10/22(二) | 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     | 10/29(二) | 食品添加物檢驗-防腐劑、抗氧化劑               |    |                |
| 九     | 11/05(二) | 期中考                            |    |                |
| 十     | 11/12(二) | 食品添加物檢驗-保色劑、漂白劑                |    |                |
| 十一    | 11/19(二) | 食品添加物檢驗-人工甘味劑、酸性色素、實習課(三)      |    |                |
| 十二    | 11/26(二) | 食品添加物檢驗-殺菌劑                    |    |                |
| 十三    | 12/03(二) | 食品衛生安全檢驗-魚貝類鮮度、實習課(四)          |    |                |
| 十四    | 12/10(二) | 食品衛生安全檢驗-重金屬污染                 |    |                |
| 十五    | 12/17(二) | 食品衛生安全檢驗-動物用藥殘留                |    |                |
| 十六    | 12/24(二) | 食品衛生安全檢驗-黴菌毒素                  |    |                |
| 十七    | 12/31(二) | 基改食品之檢測                        |    |                |
| 十八    | 01/07(二) | 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  |          | 彭及忠   |    |                |
| 課程名稱  |          | 食品微生物學與實驗   | 學分 | 3              |
| 上課期間  |          | 108/09/11-109/01/15   | 時段 | 週三 18:30-20:50 |
| 週次    | 日期       | 課程大綱  |    |                |
| 一     | 09/11(三) | Introduction of FOOD MICROBIOLOGY   |    |                |
| 二     | 09/18(三) | Characteristic of Predominant Microorganisms in food                                  |    |                |
| 三     | 09/25(三) | Factors (intrinsic and extrinsic parameters ) affect microbial growth 、 Experiment(I) |    |                |
| 四     | 10/02(三) | Microbial Stress Response in the Food Environment                                     |    |                |
| 五     | 10/09(三) | Determining microorganism and their products in Foods                                 |    |                |
| 六     | 10/16(三) | Sources of Microorganism and Food spoilage  |    |                |
| 七     | 10/23(三) | Food preservation with chemicals  |    |                |
| 八     | 10/30(三) | Food preservation by using control temperature 、 Experiment(II)                       |    |                |
| 九     | 11/06(三) | 期中考   |    |                |
| 十     | 11/13(三) | Food preservation using irradiation   |    |                |
| 十一    | 11/20(三) | Useful microorganisms in food processing  |    |                |
| 十二    | 11/27(三) | Useful microorganisms in food processing 、 Experiment(III)                            |    |                |
| 十三    | 12/04(三) | Food poisoning I (Chemistry & Bacteria )  |    |                |
| 十四    | 12/11(三) | Food poisoning II (Fungi & plant & animal)  |    |                |
| 十五    | 12/18(三) | Indices of food sanitary quality and Hazard Analysis Critical Control Points System   |    |                |
| 十六    | 12/25(三) | Probiotics 、 Experiment(IV)   |    |                |
| 十七    | 01/08(三) | Microbes in Food Biotechnology  |    |                |
| 十八    | 01/15(三) | 期末考   |    |                |
| 參考教科書 |          |   |    |                |
| 備註    |          | 01/01(三)元旦不排課   |    |                |

# 國立虎尾科技大學推廣教育學分班

## 課程大綱資料表

|       |          |   |    |                |
|-------|----------|---|----|----------------|
| 授課教師  |          | 周文敏、楊源昌   |    |                |
| 課程名稱  |          | 食品衛生與安全   | 學分 | 3              |
| 上課期間  |          | 108/09/12-109/01/16   | 時段 | 週四 18:30-20:50 |
| 週次    | 日期       | 課程大綱  |    |                |
| 一     | 09/12(四) | 緒論  |    |                |
| 二     | 09/19(四) | 食品安全管理  |    |                |
| 三     | 09/26(四) | 食品中毒綜論(1):Food poisoning in Taiwan                                    |    |                |
| 四     | 10/03(四) | 食品中毒綜論(2): Foodborne pathogenic Vibrios                               |    |                |
| 五     | 10/17(四) | 食品中毒綜論(3): Bacterial intoxicification                                 |    |                |
| 六     | 10/24(四) | 食品中毒綜論(4): Foodborne pathogenic Escherichia coli                      |    |                |
| 七     | 10/31(四) | 食品中毒綜論(5): Foodborne pathogenic Campylobacter jejuni                  |    |                |
| 八     | 11/07(四) | 食品中毒綜論(6): Listeria monocytogenes and Yersinia enterocolitica         |    |                |
| 九     | 11/14(四) | 期中考   |    |                |
| 十     | 11/21(四) | 食品加工調理產生之有毒物質(1):Mushroom toxins, Mycotoxins and other Natural toxins |    |                |
| 十一    | 11/28(四) | 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    | 12/05(四) | 食品添加物的管理  |    |                |
| 十三    | 12/12(四) | 健康食品的管理   |    |                |
| 十四    | 12/19(四) | 食品安全衛生管理法   |    |                |
| 十五    | 12/26(四) | 食品法規 GHP 與 HACCP  |    |                |
| 十六    | 01/02(四) | 新穎食品與基因改造食品安全性  |    |                |
| 十七    | 01/09(四) | 食品品質與安全認證制度與食品履歷  |    |                |
| 十八    | 01/16(四) | 期末考   |    |                |
| 參考教科書 |          | 自編教材。   |    |                |
| 備註    |          | 10/10(四)國慶日不排課  |    |                |

# 國立虎尾科技大學推廣教育學分班

## 課程大綱資料表

|       |          |  |    |                |
|-------|----------|--|----|----------------|
| 授課教師  |          | 楊源昌  |    |                |
| 課程名稱  |          | 食品加工學與實驗   | 學分 | 3              |
| 上課期間  |          | 108/09/06-109/01/17  | 時段 | 週五 18:30-20:50 |
| 週次    | 日期       | 課程大綱   |    |                |
| 一     | 09/06(五) | 課程導引   |    |                |
| 二     | 09/20(五) | 食品加工概論   |    |                |
| 三     | 09/27(五) | 食品的變質與腐敗、實驗(一)乳酸菌之培養與鑑定                                      |    |                |
| 四     | 10/04(五) | 食品的保藏法-食品保藏的目的、原理與方法、高溫加熱殺菌法、低溫保藏法、降低水活性保藏法、脫水乾燥保藏法、改變酸鹼值保藏法 |    |                |
| 五     | 10/18(五) | 食品的保藏法-煙燻保藏法、改變儲藏氣體保藏法、使用化學藥劑保藏法、食品輻射照射法、微生物之利用、食品包裝、欄柵技術    |    |                |
| 六     | 10/25(五) | 乾燥食品加工、實驗(二) 咖啡豆之烘焙與萃取                                       |    |                |
| 七     | 11/01(五) | 乾燥食品加工   |    |                |
| 八     | 11/08(五) | 穀類、薯類及豆類的加工  |    |                |
| 九     | 11/18(五) | 期中考  |    |                |
| 十     | 11/22(五) | 果實類及蔬菜類的加工、實驗(三)酒與醋之製作                                       |    |                |
| 十一    | 11/29(五) | 釀造食品的製造  |    |                |
| 十二    | 12/06(五) | 乳品加工   |    |                |
| 十三    | 12/13(五) | 肉品加工   |    |                |
| 十四    | 12/20(五) | 蛋品加工、實驗(四)納豆之製備與檢測   |    |                |
| 十五    | 12/27(五) | 水產加工   |    |                |
| 十六    | 01/03(五) | 保健食品簡介   |    |                |
| 十七    | 01/10(五) | 加工食品趨勢   |    |                |
| 十八    | 01/17(五) | 期末考  |    |                |
| 參考教科書 |          | 自編講義   |    |                |
| 備註    |          | 09/13(五)中秋節不排課、10/11(五)國慶連假不排課                               |    |                |



