

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				