

食保系大學日間部：達成系 A 核心能力-食品知識應用能力-檢核表

(110學年度入學)

1. 課程成績檢核：佔70%		
能力指標	指標定義	學系專業課程(配分數比重)
A1.具備食品專業理論知識 (20)	1. 具備生物化學、食品微生物、食品化學、營養學等專業知識	食品化學(6)、食物學原理(4)、有機化學(3)、生物化學(3)、微生物學(4)、 <u>食品微生物學(4)</u> 、 <u>生物技術(3)</u>
A2.瞭解食品加工與製造過程 (20)	1. 熟知食品加工之技術和食品工廠管理等知識	食品加工學(6)、食物學原理實習(3)、食品加工學實習(4)、 <u>食品工廠管理(3)</u> 、 <u>烘焙學(3)</u> 、 <u>烹飪(3)</u> 、 <u>肉品加工學(2)</u> 、 <u>食品單元操作(2)</u> 、 <u>新穎性食品加工技術(2)</u> 、 <u>乳品加工(2)</u> 、 <u>食品製作與實習(2)</u>
A3.提升食品的品質 (15)	1. 具備食品衛生與安全和食品品質管制之知識與技能，並應用於食品原料、製造、倉儲、販售等實務中 2. 認知食品相關認證制度且能進一步規劃與管理	食品衛生與安全(6)、食品分析與檢驗(4)、食品分析與檢驗實驗(4)、 <u>應用微生物學(3)</u> 、 <u>食品添加物(3)</u> 、 <u>食品包裝學(2)</u> 、 <u>食品儀器分析(4)</u> 、 <u>食品毒物學(2)</u> 、 <u>食品法規(2)</u>
A4.具備食品研發知識與技能 (15)	1. 具備食品研究技能 2. 能進行保健食品開發	專題討論與研習(2)、營養學(4)、 <u>專題研究與研習(一)(4)</u> 、 <u>專題研究與研習(二)(4)</u> 、 <u>食品感官品評學(2)</u> 、 <u>大數據在食品營養領域的應用(2)</u> 、 <u>食品行銷學(2)</u> 、 <u>在業學習-食品領域(10)</u>
2. 非正式課程活動綜合檢核：佔30%		
項目	內容說明	配分
專題研究成果(食品領域)	將專題研究成果依一般研討會或期刊論文發表模式撰寫並發表，獲接受或刊登之證明文件者(食品相關研究)	研討會發表 第一作者10分 中間作者 5分 期刊論文發表 第一作者30分 中間作者 10分
科技部大專生計畫(食品領域)	申請國科會大專生計畫 完成國科會大專生計畫並結案	10分 20分
食品專業相關證照	參加輔導或取得食品專業相關證照(烘焙、中式米食、中式麵食等)檢定任一項	參加輔導5分/項 或 取得證照10分/項
食品專業競賽	● 通過校內食品相關競賽初審 ● 參加全國性或區域性食品相關比賽	校內比賽5分 校外比賽10分 獲得前三名額外加5分
食品衛生安全相關證照	● 取得 HACCP 基礎訓練合格證書 ● 取得 HACCP 進階訓練合格證書	10分/項 (只能算在一項核心能力中)
食品相關研討會或展覽會或食品廠商機構參訪	參加食品相關研討會或展覽會或食品廠商機構參訪實習活動，並繳交心得報告。	5分/項 (只能算在一項核心能力中)

#斜體與劃線：選修課

核心能力小組成員：林昱文(召集人)、邵貽沅、莊朝琪