

食保系大學日間部：達成系 D 核心能力-食品品質分析檢驗能力-檢核表

(108 學年度入學)

1. 課程成績檢核：佔 70%		
能力指標	指標定義	專業課程(配分數比重)
D1.能認識器具、試藥配製及一般實驗室器具之基本操作能力(20)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識實驗器具之名稱與用途，並能配製試驗用各種不同濃度之試劑及一般實驗室器具之簡單操作 2. 了解食品品質分析相關儀器之原理及操作技巧 	食品化學實驗(4)、食品分析與檢驗實驗(8)、生物化學實驗(4)、有機化學實驗(4)、微生物學實驗(4)
D2.能了解一般分析知識及定性定量分析能力(20)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解一般化合物之結構及其物化特性等相關知識 2. 具備定性定量分析之能力 	分析化學(4)、普通化學(4)、食品分析與檢驗(6)、食品化學(4)、生物化學(4)、有機化學(4)
D3.能使用各種分析儀器進行食品一般成分、食品微生物及食品添加物等之分析檢能力(20)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具備對檢體之抽樣、檢驗成分之萃取、分析檢測與數據之判讀等能力 2. 具備食品一般成分、食品微生物及食品添加物等檢驗分析能力 	微生物學(4)、 <u>應用微生物學(4)</u> 、 <u>食品微生物學(4)</u> 、 <u>食品微生物學實驗(4)</u> 、 <u>食品儀器分析(4)</u> 、 <u>食品添加物(4)</u> 、 <u>校外實習-食品機構(4)</u> 、 <u>在業學習(食品分析檢驗領域)(10)</u>
D4.能判定食品品質與衛生標準的能力(10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知 GHP、食品衛生管理法及 HACCP 等相關知識 2. 具備判定食品品質與衛生標準的能力 	食品衛生與安全(6)、 <u>食品感官品評學(4)</u> 、 <u>食品工廠管理(4)</u> 、 <u>生物統計(4)</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(食品分析檢驗領域)	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(食品分析檢驗相關研究)	15 分
食品專業相關證照	取得食品專業相關證照(食品檢驗分析、化學等技術士)	15 分
實驗課程助教	擔任食品化學實驗、食品分析與檢驗實驗、生物化學實驗、有機化學實驗、微生物學實驗之助教	15 分
食品衛生安全相關證照	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 (只能核算在一項核心能力中)
食品檢驗分析輔導班	參加本系開設之食品檢驗分析輔導班	5 分
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 (只能核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：劉佳玲(召集人)、簡廷易