



國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

食品檢驗分析證照考前複習班 活動成果報告書

子計畫名稱：A4 精進學生實務技能與就業能力

承辦單位：食品科技科

活動日期：108 年 5 月 7 日

活動地點：食品科技科食品化學實驗室



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	1
三、成果說明與心得建議	2
四、活動照片、海報與宣傳單	4
五、簽到表及活動問卷調查表	6



一、計畫目標說明

本科食品衛生管理及檢驗模組中，食品檢驗分析是一項非常重要專業技能，是食品工廠檢驗分析人員的具備的基本證照要求之一，為強化學生的檢驗分析及考照能力，聘請具監評資格的教師開檢驗分析證照班，以提升學生考照率。

二、執行情況

一、活動重要內容：

時間	課程內容	
8:00-8:30	研習會開幕	(主持人)危貴金 老師
8:30-10:30	食品衛生檢驗方法說明	大仁科技大學食品科技科 (授課老師)龔賢鳳 副教授
10:30-12:30	食品衛生檢驗方法實務演練 A 大題及 B 大題說明	大仁科技大學食品科技科 (授課老師)龔賢鳳 副教授
12:30-13:10	休息	用餐
13:10-15:40	C 大題說明及演練	大仁科技大學食品科技科 (授課老師)龔賢鳳 副教授
15:10-17:00	D 大題及食品油脂品質檢驗實務演練	大仁科技大學食品科技科 (授課老師)龔賢鳳 副教授

二、特色

食品檢驗分析是食品加工過程中不可缺的一環，從原料的選用，成份分析到成品完成如何維持產品品質穩定，達到品管標準，必須靠具有高度專業技術的檢驗分析工作。



通過本職類檢定，於業界就業時，可視為具有相當於下列職務之知能：取得食品檢驗分析丙級技術士證照者：在食品檢驗分析職類具有擔任現場操作技術及／或領導現場作業的工作知能，並隨工作經驗的累積與表現擢升。

三、 流程等

1. 食品檢驗分析丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知
2. 食品檢驗分析丙級技術士技能檢定術科測試應檢人自備工具
3. 食品檢驗分析丙級技術士技能檢定術科測試試題

A 實驗器具之認識

B-1 乾熱滅菌及濕熱滅菌之操作、B-2 細菌細胞大小之測定、B-3 酵

母菌細胞之觀察、B-4 食品中生菌數檢驗

C-1 標準鹼溶液的配製與標定、C-2 標準酸溶液的配製與標定、C-3

粗脂肪之萃取 抽考 1 題、C-4 油脂過氧化價檢驗

D-1 食品中有機酸含量之測定、D-2 罐頭食品之檢驗及 pH 計之使

用、D-3 果汁之減壓過濾及 pH 值測定(50 分鐘)、D-4 水

質之檢驗(70 分鐘)

三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)



整體活動參與人次：男性：1 名

女性：11 名

目標達成率_92_____%



四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)



研習課程大合照



C3 大題粗脂肪蒸餾說明



天平使用放式



細菌細胞大小測定



五、(附件) 簽到表及活動問卷調查表

國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

食品檢驗分析證照考前複習班簽到單

活動日期：108 年 5 月 7 日 (星期五)

活動時間：上午 8 點 10 分 ~ 下午 17 點 10 分

活動地點：食品科技科食品化學實驗室

承辦單位：食品科技科

林貞儀	黃子睿	易彥宏	葉賢斌
陳沁輝	楊詠健		
呂喬雲	王陽暉		
張筱翎	徐明燮		
王榮芳	吳曼瑗		
李沂芸			