

**勞動部勞動力發展署高屏澎東分署**  
**113年度補助大專校院辦理就業學程計畫-113學年上學期課表**

學校名稱：國立高雄科技大學

學程名稱：水產食品安全實務學程

日期	星期	時間	課程項目	課程名稱	課程單元	授課師資	上課地點
113/09/16	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	智慧聯網 (AIoT) 概論與應用	王翊和	A11108-2
113/09/23	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	冷鏈倉儲管理概論	吳俊霖	A11108-2
113/09/30	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	冷鏈輸配送管理概論	吳俊霖	A11108-2
113/10/07	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	人工智慧概論	王翊和	A11108-2
113/10/14	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	機器學習(Machine Learning)演算法原理與應用	王翊和	A11108-2
113/10/21	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	深度學習(Deep Learning)原理、運作與應用	王翊和	A11108-2
113/10/28	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	智慧聯網 (AIoT) 在食品冷鏈管理的應用與價值	王翊和	A11108-2
113/11/11	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	食品產業碳排優化作為	陳禹銘	A11108-2
113/11/16	六	09:30~12:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	智慧物流與零售雲端解決方案	許慶龍	A11108-2
113/11/16	六	13:30~16:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	便利商店鮮食供應鏈發展策略	黃正田	A11108-2
113/12/02	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	智慧化食品品質管理概論	陳武郎	A11108-2
113/12/09	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	智慧化食品品質管理應用與案例	陳武郎	A11108-2
113/12/16	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	食品工廠智慧化管理與案例	黃偉佻	A11108-2
113/12/23	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	食品產業碳排優化案例分享	王薇漪	A11108-2
114/01/06	一	13:30~15:30	實務課程	智慧食品冷鏈管理	期末考(證照考試)	郭家宏 孫珮珮	A11108-2
113/09/12	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	常見食品品保系統介紹	林柏良	A11108-2
113/09/19	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	食品產業一定要知道的ISO 22000	林柏良	A11108-2
113/09/26	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	食品安全衛生管理法介紹(1)	劉吉齡	A11108-2
113/10/03	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	食品安全衛生管理法介紹(2)(颱風假線上上課)	劉吉齡	A11108-2
113/10/17	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	由罐頭食品談製程的管制	施金德	A11108-2
113/10/24	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	食品良好衛生規範準則介紹	劉吉齡	A11108-2
113/10/31	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	食品過敏原之介紹與管理(颱風假線上上課)	施金德	A11108-2
113/11/07	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	供應商管理	施金德	A11108-2

**勞動部勞動力發展署高屏澎東分署**  
**113年度補助大專校院辦理就業學程計畫-113學年上學期課表**

學校名稱：國立高雄科技大學

學程名稱：水產食品安全實務學程

日期	星期	時間	課程項目	課程名稱	課程單元	授課師資	上課地點
113/11/14	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	食品添加物的使用與管理	林柏良	A11108-2
113/11/08	五	08:00~10:00	實務課程	食品產業品保系統概論	期中考	孫珮珮 郭家宏	A11108-2
113/11/21	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	食品標示與宣稱	劉吉齡	A11108-2
113/11/28	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	風險、危害與HACCP	劉吉齡	A11108-2
113/12/05	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	食品工廠5S運動	林柏良	A11108-2
113/12/12	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	簡介食品安全文化與食品防禦、摻偽	施金德	A11108-2
114/01/09	四	15:30~17:30	實務課程	食品產業品保系統概論	期末考	孫珮珮 郭家宏	A11108-2
113/12/19	四	15:30~17:30	勞動法令	食品產業品保系統概論	勞動法令入門法規	王瑞琪	A11108-2
113/12/26	四	15:30~17:30	勞動法令	食品產業品保系統概論	勞動法令入門法規與勞資爭議處理	王瑞琪	A11108-2
114/01/02	四	15:30~17:30	勞動法令	食品產業品保系統概論	勞資爭議處理	王瑞琪	A11108-2
113/09/13	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	課程導引	李憶甄 郭家宏	A11108-2
113/09/20	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品加工I-概論(農、畜、水產品加工原理、方法)、加工技術、食品行銷流通	黃俊能	A11108-2
113/09/27	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品加工I-概論(農、畜、水產品加工原理、方法)、加工技術、食品行銷流通	黃俊能	A11108-2
113/10/04	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品加工I-概論(農、畜、水產品加工原理、方法)、加工技術、食品行銷流通(颱風假線上)	黃俊能	A11108-2
113/10/11	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品加工II-食品保存(加熱法、輻射照射、低溫保存法、乾燥與微波、燻製法、鹽藏及糖漬)、食品行銷流通	黃俊能	A11108-2
113/10/18	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品加工II-食品保存(加熱法、輻射照射、低溫保存法、乾燥與微波、燻製法、鹽藏及糖漬)、食品行銷流通	黃俊能	A11108-2
113/10/25	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品加工II-食品保存(加熱法、輻射照射、低溫保存法、乾燥與微波、燻製法、鹽藏及糖漬)、食品行銷流通	黃俊能	A11108-2

**勞動部勞動力發展署高屏澎東分署**  
**113年度補助大專校院辦理就業學程計畫-113學年上學期課表**

學校名稱：國立高雄科技大學

學程名稱：水產食品安全實務學程

日期	星期	時間	課程項目	課程名稱	課程單元	授課師資	上課地點
113/11/01	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品微生物概論、食品中毒菌、食品微生物鑑別試驗、食品微生物檢驗與分析	黃賢齊	A11108-2
113/11/08	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品微生物概論、食品中毒菌、食品微生物鑑別試驗、食品微生物檢驗與分析	黃賢齊	A11108-2
113/11/15	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品微生物概論、食品中毒菌、食品微生物鑑別試驗、食品微生物檢驗與分析	黃賢齊	A11108-2
113/11/22	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品化學I-食品特定成分分析（維生素、礦物質及膳食纖維、常見重金屬、微生物毒素、毒物、食品添加物等）	黃賢齊	A11108-2
113/11/29	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品化學I-食品特定成分分析（維生素、礦物質及膳食纖維、常見重金屬、微生物毒素、毒物、食品添加物等）	黃賢齊	A11108-2
113/12/06	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品化學I-食品特定成分分析（維生素、礦物質及膳食纖維、常見重金屬、微生物毒素、毒物、食品添加物等）	黃賢齊	A11108-2
113/12/13	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品化學II-食品分析儀器原理、方法及應用（光譜、層析、物性及色差分析等）	黃賢齊	A11108-2
113/12/20	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品化學II-食品分析儀器原理、方法及應用（光譜、層析、物性及色差分析等）	黃賢齊	A11108-2
113/12/27	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品化學III-食品檢驗分析(一般成分分析-醣類、蛋白質、油脂、水分、灰分等	黃賢齊	A11108-2
114/01/03	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	食品化學III-食品檢驗分析(一般成分分析-醣類、蛋白質、油脂、水分、灰分等	黃賢齊	A11108-2
114/01/10	五	10:00~12:00	實務課程	食品科學實務	期末測驗暨討論	李憶甄 郭家宏	A11108-2

**勞動部勞動力發展署高屏澎東分署**  
**114年度補助大專校院辦理就業學程計畫-114學年寒假課表**

學校名稱：國立高雄科技大學

學程名稱：水產食品安全實務學程

日期	星期	時間	課程項目	課程名稱	課程單元	授課師資	上課地點
114/01/13	一	08:30-09:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	開訓典禮 課程簡介	郭家宏	A11108-2
114/01/13	一	09:30-12:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	衛生管理標準作業程 序書之建立	石名貴	A11108-2
114/01/13	一	13:30-16:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	製程及品質標準作程 序書之建立	柯文慶	A11108-2
114/01/13	一	16:30-17:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	GHP程序書之撰寫與 討論	連壯林	A11108-2
114/01/14	二	08:30-11:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	倉儲、運輸、檢驗與 量測、客訴、成品回 收、教育訓練標準作 業程序書之建立	王明雄	A11108-2
114/01/14	二	11:30-12:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	GHP程序書之撰寫與 討論	連壯林	A11108-2
114/01/14	二	13:30-15:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	HACCP制度之介紹與 建立之實施步驟	吳許得	A11108-2
114/01/14	二	15:30-17:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	防治食品中毒	林家民	A11108-2
114/01/15	三	08:30-10:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	食品顯著性危害管制 及重要管制點之判定	廖遠東	A11108-2
114/01/15	三	10:30-12:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	食品原料及其製程之 危害分析	廖遠東	A11108-2
114/01/15	三	13:30-15:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	「食品安全管制系 統」政策及相關法規 說明	謝秀琪	A11108-2
114/01/15	三	15:30-17:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	HACCP計畫書之撰寫 與討論	連壯林	A11108-2
114/01/16	四	08:30-10:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	GHP計畫書建立之分 組報告與討論	吳志忠	A11108-2
114/01/16	四	10:30-12:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	HACCP制度矯正 、記錄及確認系統之 建立	王明雄	A11108-2
114/01/16	四	13:30-15:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	HACCP計畫書建立之 分組報告與討論	連壯林	A11108-2

**勞動部勞動力發展署高屏澎東分署**  
**114年度補助大專校院辦理就業學程計畫-114學年寒假課表**

學校名稱：國立高雄科技大學

學程名稱：水產食品安全實務學程

日期	星期	時間	課程項目	課程名稱	課程單元	授課師資	上課地點
114/01/16	四	15:30-16:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	綜合測驗	郭家宏	A11108-2
114/01/16	四	16:30-17:30	實務學程	食品安全管制系統 基礎訓練非學分班 (60A)	綜合測驗	連壯林	A11108-2
114/01/20	一	08:30-09:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	開訓典禮 課程簡介	郭家宏	A11108-2
114/01/20	一	09:30-11:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	衛生標準操作程序－ 衛生管理稽核	王明雄	A11108-2
114/01/20	一	11:30-12:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	全面品管系統說明－ 工廠組織系統與管理	連壯林	A11108-2
114/01/20	一	13:30-15:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	全面品管系統說明－ 異常矯正措施、人員 教育與訓練及品質保 證與顧客抱怨處理	吳許得	A11108-2
114/01/20	一	15:30-17:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	衛生標準操作程序－ 操作標準、訂定作業 程序	吳許得	A11108-2
114/01/21	二	08:30-10:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	食品保存與安全－內 部稽核	吳志忠	A11108-2
114/01/21	二	10:30-12:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	全面品管系統說明－ 廠房配置與產品製作 規劃	連壯林	A11108-2
114/01/21	二	13:30-15:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	全面品管系統說明－ 產品製程	柯文慶	A11108-2
114/01/21	二	15:30-17:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	食品良好衛生管理法 規說明 (HACCP、 GHP、法規政策)	許惠美	A11108-2
114/01/22	三	08:30-10:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	食品保存與安全－食 品保存法	謝淑玲	A11108-2
114/01/22	三	10:30-12:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	食品工廠實施品質管 制簡介	郭家宏	A11108-2
114/01/22	三	13:30-15:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	食品風險評估之基本 原理及應用	龔得安	A11108-2
114/01/22	三	15:30-17:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	全面品管系統說明－ 產品規格標準與檢驗	連壯林	A11108-2

**勞動部勞動力發展署高屏澎東分署**  
**114年度補助大專校院辦理就業學程計畫-114學年寒假課表**

學校名稱：國立高雄科技大學

學程名稱：水產食品安全實務學程

日期	星期	時間	課程項目	課程名稱	課程單元	授課師資	上課地點
114/01/23	四	08:30-10:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	工廠實施食品安全管 制系統之經驗分享	鄭明政	A11108-2
114/01/23	四	10:30-12:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	全面品管系統說明－ 線上監測技術應用與 管理	蔡鳳城	A11108-2
114/01/23	四	13:30-14:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	全面品管系統說明－ ISO文件管制說明	蔡鳳城	A11108-2
114/01/23	四	14:30-15:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	全面品管系統說明－ 工廠組織系統與管理	連壯林	A11108-2
114/01/23	四	15:30-16:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	綜合測驗	郭家宏	A11108-2
114/01/23	四	16:30-17:30	實務學程	食品安全管制系統 進階訓練非學分班 (60B)	綜合測驗	連壯林	A11108-2

**勞動部勞動力發展署高屏澎東分署**  
**114年度補助大專校院辦理就業學程計畫-113學年暑假課表**

學校名稱：國立高雄科技大學

學程名稱：水產食品安全實務學程

日期	星期	時間	課程項目	課程名稱	課程單元	授課師資	上課地點
114.07.01	二	08:00 ~ 10:00	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	食品中粗蛋白質之測定	陳雅婷	分析化學實驗室
114.07.01	二	10:00 ~ 12:00	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	食品中維生素C之測定	陳雅婷	分析化學實驗室
114.07.01	二	13:30 ~ 15:30	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	食品中亞硝酸鹽之測定	李憶甄	食品檢驗分析實驗室
114.07.01	二	15:30 ~ 17:30	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	酸性色素之分離與鑑別	李憶甄	食品檢驗分析實驗室
114.07.02	三	08:00 ~ 10:00	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	食品中亞硫酸鹽之定量	黃雅玲	分析化學實驗室
114.07.02	三	10:00 ~ 12:00	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	人工甘味劑之鑑別試驗	黃雅玲	分析化學實驗室
114.07.02	三	13:30 ~ 15:30	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	果汁中還原糖之定量(Somogyi法)	李憶甄	食品檢驗分析實驗室
114.07.02	三	15:30 ~ 17:30	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	果汁中還原糖之定量(Bertrand法)	李憶甄	食品檢驗分析實驗室
114.07.03	四	08:00 ~ 10:00	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	食品中硫巴比妥酸價之測定	郭家宏	食品檢驗分析實驗室
114.07.03	四	10:00 ~ 12:00	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	揮發性鹽基態氮之測定	郭家宏	食品檢驗分析實驗室
114.07.03	四	13:30 ~ 15:30	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	革蘭氏染色法之操作	林家民	微生物實驗室
114.07.03	四	15:30 ~ 16:30	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	鑑別大腸桿菌之IMViC試驗法	林家民	微生物實驗室
114.07.03	四	16:30 ~ 17:30	實務學程	乙級食品檢驗分析訓練班	食品中大腸桿菌群數目之測定	林家民	微生物實驗室