

107 年度教育部技專校院高教深耕計畫執行成果摘要表

活動名稱	C2-2-1 辦理證照輔導相關課程-食品檢驗分析丙級技術士證照輔導班				
主軸計畫	C 價值創新·就業提升	子計畫	C2 提升學生就業優勢		
工作項目	C2-2 輔導證照考試				
執行單位	食品營養系	執行人/分機	石心怡老師/735		
舉辦時間	107 年 5 月 5 日~107 年 6 月 9 日上午 8:00 至 17:00 進行證照輔導共五天	舉辦地點	中華醫事科技大學食品營養系系館三樓食品檢驗分析實驗室		
講座(主持人)	無				
參與人員	男	女	合計	滿意度分析	
校內教師	人	人	人	項目	分數(最高5分)
校外教師	人	人	人	A.研習內容規劃	4.81 分
校內學生	13 人	45 人	58 人	B.講師授課情形	4.88 分
校外學生	人	人	人	C.學員自我幫助	4.80 分
其他(如職員、助理...)	人	人	人	D.服務品質	4.72 分
合計	13 人	45 人	58 人	E.整體平均	4.80 分
活動摘述(簡要條列說明活動情形、質量化成果...)					
<p>一、活動舉辦情形</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品檢驗分析丙級技術士證照輔導班，於 107 年 5 月 5 日~107 年 6 月 9 日上午 8:00 至 17:00 進行證照輔導，輔導地點為中華醫事科技大學食品營養系系館三樓食品檢驗分析實驗室，由賴麗絨、田欽仁、左艷芳、石心怡四位老師進行五次輔導，上述老師皆為專精食品分析與微生物之教師，具備食品檢驗分析監評資格或是通過食品檢驗分析乙級技術士證照或是高考食品技師。 輔導學生練習食品檢驗分析丙級技術士證照之實作考題與試場規則說明，如認識實驗器具、乾熱及溼熱滅菌操作、罐頭食品之檢驗及 pH 計之使用、果汁之減壓過濾及 pH 值測定等實驗說明及操作、細菌細胞大小之測定、酵母菌細胞之觀察、食品中生菌數檢驗等實驗說明及操作、標準鹼溶液的配製與標定、標準酸溶液的配製與標定、食品中有機酸含量的測定、粗脂肪之萃取、油脂過氧化價檢驗、水質之檢驗等實驗說明及操作。 <p>二、提升學生就業實力及競爭力：</p> <ol style="list-style-type: none"> 提升學員對食品檢驗分析丙級技術士考照之興趣。 促進學員食品檢驗分析丙級技術士實務技巧與能力。 深耕學員對食品檢驗分析丙級技術士之學理興趣。 提高學員取得食品檢驗分析丙級技術士證照數量。 <p>三、 本次活動共 58 位學員參與活動，共 42 位同學考取「食品檢驗分析丙級技術士證照」，考照率 72.4 %。</p>					
活動照片					
					
說明：學員上課實況			說明：乾熱滅菌練習		
填表人	石心怡		填表日期	107 年 07 月 06 日	