

分析階段(A)	
課程類型	
類型	內容
<input type="checkbox"/> 職能基準課程	依據已公告通過審查之職能基準，發展對應之職能基準課程。
<input type="checkbox"/> 職能基準單元課程	依據已公告通過審查之職能基準之個別職能基準單元，發展對應之職能基準單元課程。
<input checked="" type="checkbox"/> 職能課程	透過自行職能分析流程進行訓練需求分析後，發展對應之職能單元課程。
課程基本資訊	
職能導向課程名稱	品管人員培訓班
課程簡介 (300-500 字)	<p>品質管制人員職能導向課程單元之學習地圖如下所示，以「進料品質檢驗」、「製程品質檢驗與衛生管理」及「最終成品品質檢驗」課程為主要授課方向，並將課程分為食品抽樣及檢驗、食品製程品質查核、成品留樣及可追溯性等三門專業課程。</p> <p>課程內容主要在說明成為一個品質管制人員，需具備哪些知識與技能，才有能力可以勝任這項工作。首先，「進料品質檢驗」之技能如，抽樣檢驗與確認原物料品質；「製程品質檢驗與衛生管理」之技能如，查核製程環境衛生、核對與檢驗半成品品質、核對製程參數等；「最終成品品質檢驗」之技能如，檢驗成品及成品留樣。</p> <p>依據「品質管制人員」所規劃的課程共有 3 門課程單元，1.食品抽樣及檢驗，習得原物料、半成品、成品抽樣檢驗與檢測的儀器操作等技巧。2.食品製程品質查核，習得製程之食品安全、環境衛生管理及參數監控等。3.成品留樣保存，學習從製程到成品階段，留存部分成品當作樣本來觀察。</p>
課程總時數	<u>38</u> 小時

課程規劃內容

1. 需求說明	<p>近年來由於發生許多嚴重食安問題、健康養生觀念的抬頭以及高齡化問題，讓消費者更加重視食品安全議題以及對身體的保健產品，因此，政府提出「食品安全三級品管」及「食安五環」來因應食安問題。由此可發現，品質管制人員的重要性，主要職責為食品各階段的檢驗，如進料檢驗、製程檢驗、成品檢驗等，然而專業的品管人員並非短期間就能上手。</p> <p>需要透過培育訓練，建立「品質管制人員」的職能模式表，據以投入資源開設對應職能的訓練課程，以發揮專業效能，並建立職能導向的人才發展系統，是刻不容緩的事。因為職能發展系統，就是透過建立系統化、規範化的流程，來建立職能模式、評估、訓練和激勵有價值與潛力的專業領域從業人員，建立優秀人才的培育、發展體系與制度，以獲得目前和未來所需的專業人才。</p>
2. 主要對象	本身已從事品質管制人員者。
3. 先備條件	<p>1. 專科以上學歷且食品衛生/食品科技/檢驗/營養/畜產相關科系畢業。</p> <p>2. 非相關科系畢業，需曾任職食品衛生/食品科技/檢驗/營養/畜產相關產業專職工作經驗2年以上(含2年)。</p>

4. 職能內涵	工作任務之描述(T)	對應之行為指標(P)	職能級別(L)	對應之職能內涵		
				知識(K)	技能(S)	態度(A)
T1.1 檢驗與確認原料品質	P1.1.1 能夠針對送來之原料，進行品名、規格核對與抽驗，以確保貨品各項細節符合訂單內容。	3	K01 抽樣檢驗知識 K02 原料驗收標準知識 K03 食品檢驗儀器操作知識 K04 食品添加物知識	S01 抽樣檢驗能力 S02 食品檢驗儀器操作能力 S03 原料驗收標準判斷能力	A01 抗壓性 A02 敏銳度 A03 耐心 A04 責任感	

T1.2 檢驗與確認 物料(包材) 品質	P1.2.1 能夠針對送來之物料，進行品名、規格核對與抽驗，以確保貨品各項細節符合訂單內容。	3	K05 量測儀器操作知識 K06 物料驗收標準知識 K07 儀器校正知識	S04 量測儀器操作能力 S05 物料驗收標準判斷能力 S06 儀器校正能力	A05 細心 謹慎 A06 團隊 合作 A07 主動 學習 A08 品質 導向
T2.1 查核製程環 境衛生	P2.1.1 能夠依照法規的環境衛生管理規定，來進行廠區內製程查核，以維持製程品質之衛生。	3	K08 5S 概念 K09 食品安全衛生管理法 K10 微生物檢測知識	S07 環境衛生查核技巧 S08 微生物檢測能力	
T2.2 核對與檢驗 半成品品質	P2.2.1 能確實將中間製程階段的半成品，進行審核與檢驗，以確保半成品能符合食品安全與衛生法規。	3	K01 抽樣檢驗知識 K11 食品加工知識	S01 抽樣檢驗能力 S09 管制點儀器操作能力	
T2.3 核對製程參 數	P2.3.1 能依據生產製程標準，針對製程參數作連續性監測與管制，以判定品質之合格。	3	K12 製程標準作業知識	S10 製程標準識別能力	
T3.1 檢驗成品	P3.1.1 能夠針對已完成之成品，再次進行抽樣檢測，以檢查成品的品質是否合格。	3	K01 抽樣檢驗知識 K03 食品檢驗儀器操作知識	S01 抽樣檢驗能力 S02 食品檢驗儀器操作能力	

T3.2 成品留樣	P3.2.1 能依據食品法規的要求，進行成品留樣與觀察至有效期限後六個月，以利於品質異常之追蹤。	3	K09 食品安全衛生管理法 K13 成品留樣知識	S11 成品留樣標準作業流程	
--------------	---	---	-----------------------------	----------------	--

品管人員培訓班之課程地圖，其課程先後順序由 1~3 依序上課，使學員能由淺入深，循序漸進的學習，以提昇整體學習效能。

5. 課程地圖

	授課順序		課程大綱
課程名稱	1	食品抽樣及檢驗	1.原物料品名、規格核對與抽驗 2.半成品的規格檢驗 3.成品抽樣檢測
	2	食品製程品質查核	1.環境衛生管理法規概念 2.生產作業標準
	3	成品留樣及可追溯性	食品法規之成品留樣知識

設計階段(D)

說明依據職能與需求分析，以及課程地圖，以各課程所對應職能之行為指標，所設定之教學／訓練目標。若規劃數門課程，請依各門課程詳列。

6. 教學訓練目標與職能內涵

課程教學訓練目標		引用/分析職能內涵			
課程(單元)名稱	教學／訓練目標	對應行為指標	知識(K)	技能(S)	態度(A)
1.食品抽樣及檢驗	1.學習能針對原物料，進行品名、規格核對與抽驗。 2.學習能對半成品，進行審核與檢驗。 3.學習能對成品再次	P1.1.1 能夠針對送來之原物料，進行品名、規格核對與抽驗，以確保貨品各項細節符合訂單內容。 P1.2.1 能夠針對送來之物料，進行品名、規格核對與抽驗，以確保貨品各項細節符合訂單內容。	K01 抽樣檢驗知識 K02 原料驗收標準知識 K03 食品檢驗儀器操作知識 K04 食品添加物知識 K05 量測儀器操作知識	S01 抽樣檢驗能力 S02 食品檢驗儀器操作能力 S03 原料驗收標準判斷能力 S04 量測儀器操作能力 S05 物料驗收標準判斷	A01 抗壓性 A02 敏銳度 A03 耐心 A04 責任感 A05 細心 A06 團隊合作 A07 主動

	進行抽樣檢測。	<p>P2.2.1 能確實將中間製程階段的半成品，進行審核與檢驗，以確保半成品能符合食品安全與衛生法規。</p> <p>P3.1.1 能夠針對已完成之成品，再次進行抽樣檢測，以檢查成品的品質是否合格。</p>	<p>K06 物料驗收標準知識</p> <p>K07 儀器校正知識</p> <p>K11 食品加工知識</p>	<p>能力</p> <p>S06 儀器校正能力</p> <p>S09 管制點儀器操作能力</p>	學習 A08 品質 導向
2. 食品製程品質查核	<p>1. 學習能依照食品衛生安全管理法規，進行食品衛生安全查核。</p> <p>2. 學習能依生產作業標準，對廠房、設備與製程參數作計畫性監測與管制。</p>	<p>P2.1.1 能夠依照法規的環境衛生管理規定，來進行廠區內製程查核，以維持製程品質之衛生。</p> <p>P2.3.1 能依據生產製程標準，針對製程參數作連續性監測與管制，以判定品質之合格。</p>	<p>K08 5S 概念</p> <p>K10 食品安全衛生管理法</p> <p>K10 微生物檢測知識</p> <p>K12 製程標準作業知識</p>	<p>S07 環境衛生查核技巧</p> <p>S08 微生物檢測能力</p> <p>S10 製程標準識別能力</p>	
3. 成品留樣及可追溯性	<p>1. 學習能依食品法規及品保政策進行成品留樣、觀察與分析。</p>	<p>P3.2.1 能依據食品法規的要求，進行成品留樣與觀察至有效期限後六個月，以利於品質異常之追蹤。</p>	<p>K09 食品安全衛生管理法</p> <p>K13 成品留樣知識</p>	<p>S11 成品留樣標準作業流程</p>	

7. 課程大綱	課程(單元)名稱	課程大綱內容	課程時數
	1.食品抽樣及檢驗	1.原物料品名、規格核對與抽驗 2.半成品的規格檢驗 3.成品抽樣檢測	16小時
	2.食品製程品質查核	1.環境衛生管理法規概念 2.生產作業標準	16小時
	3.成品留樣及可追溯性	食品法規之成品留樣知識	6小時

發展階段(D)

依據教學/訓練目標、內容大綱規劃其教學方法，以講述教學、問答、分組討論、實務演練及實習為主要教學方式。

8. 教學方法	課程(單元)名稱	教學/訓練目標	教學方法				說明 (簡要說明所選取之教學方法)
			講述教學	問答	分組討論	實務演練	
	1.食品抽樣及檢驗	1.學習能針對原物料，進行品名、規格核對與抽驗。 2.學習能對半成品，進行審核與檢驗。 3.學習能對成品再次進行抽樣檢測。	●	●		●	理論概論面課程主要是以講述的方式，再配合問與答的方式了解學員上課的狀況，並激勵學員吸收課堂知識。而實務課程方面則主要以實務演練為主，再讓學員以分組模式進行實作，以供學員學習業界實作的專業技能。
	2.食品製程品質查核	1.學習能依照食品衛生安全管理法規，進行食品衛生安全查核。 2.學習能依生產作業標準，對廠房、設備與製程參數作計畫性監測與管制。	●			●	
	3.成品留樣及可追溯性	1.學習能依食品法規及品保政策進行成品留樣、觀察與分析。	●		●	●	

課程(單元)名稱	教材與教學資源		
	教材	教具/設備	
1.食品抽樣及檢驗	1.PowerPoint 簡報 2.教科書 3.訓練教材與參考資料 4.練習表單	1.電腦 2.投影機 3.抽樣檢驗相關資訊 4.白板 5.專業場地設備	
2.食品製程品質查核	1.PowerPoint 簡報 2.教科書 3.訓練教材與參考資料 4.練習表單	1.電腦 2.投影機 3.製程相關資訊 4.白板	
3.成品留樣及可追溯性	1.PowerPoint 簡報 2.教科書 3.訓練教材與參考資料 4.練習表單	1.電腦 2.投影機 3.成品留樣保存相關資訊 4.白板	
課程(單元)名稱	應具備之資格與專業學經歷		
	授課教師	評量人員	課程協助人員
1.食品抽樣及檢驗	須符合以下條件之一： 1.曾任職製造業品質管理5年以上實務經驗，其專業技能足以擔任授課講師者。 2.曾任職製造業品質管理相關訓練課程專任或兼任教師3年以上者。	講師：同授課講師資格要求。	具有大學以上學歷之人員
2.食品製程品質查核	須符合以下條件之一： 1.曾任職製造業品質管理5年以上實務經驗，其專業技能足以擔任授課講師者。 2.曾任職製造業品質管理相關訓練課程專任或兼任教師3年以上者。	講師：同授課講師資格要求。	具有大學以上學歷之人員

9. 教學資源

	3.成品留樣及可追溯性	須符合以下條件之一： 1.曾任職製造業品質管理5年以上實務經驗，其專業技能足以擔任授課講師者。 2.曾任職製造業品質管理相關訓練課程專任或兼任教師3年以上者。	講師：同授課講師資格要求。	具有大學以上學歷之人員	
10. 執行人員	實施階段(I)				
	課程(單元)名稱	實際執行人員之資格與專業學經歷			
		授課教師	評量人員	課程協助人員	
	1.食品抽樣及檢驗	同發展階段授課講師	同發展階段評量人員	同發展階段協助人員	
	2.食品製程品質查核	同發展階段授課講師	同發展階段評量人員	同發展階段協助人員	
	3.成品留樣及可追溯性	同發展階段授課講師	同發展階段評量人員	同發展階段協助人員	
11. 課程執行成果	課程(單元)名稱	辦理時間	訓練地點	上課人數	結訓人數
	1.食品抽樣及檢驗	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定	依實際結訓人數而定
	2.食品製程品質查核	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定	依實際結訓人數而定
	3.成品留樣及可追溯性	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定	依實際結訓人數而定
12. 學習成果評量方式	評估階段(E)				
	課程(單元)名稱	學習成果評量方式		相對應的評量工具 (如試卷、觀察檢核表、紀錄日誌、操作/報告/實作指引...等)	
		演練評估	筆試		
	1.食品抽樣及檢驗	●	●	1.滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.筆試試卷	
	2.食品製程品質查核	●		1.滿意度調查表 2.職能前後測評估表	
	3.成品留樣及可追溯性	●		1.滿意度調查表 2.職能前後測評估表	

結訓標準：

課程結訓標準以學員 3 門單元課程請假時數累計不得超過課程總時數的三分之一小時，方可參加成果發表與驗證，並規劃透過筆試與成果驗證(含演練)，筆試成績達 70 分(含)以上且成果驗證(含演練)通過才可取得結訓證明，以確保學員能力符合職能要求。

項目	筆試		成果驗證(含演練)	
	標準	70 分(含)以上通過	通過	不通過
內容	1.筆試由講師批改並予以評分，70 分(含)以上則可通過。 2.成果驗證(含演練)由講師進行評估通過或不通過。			
筆試及成果驗證皆通過則合格				

13. 學習成果證據

課程(單元)名稱	學習成果證據項目	數量
1.食品抽樣及檢驗	1.滿意度調查表	依實際上課人數而定
	2.職能前後測評估表	依實際上課人數而定
	3.筆試試卷	依實際上課人數而定
2.食品製程品質查核	1.滿意度調查表	依實際上課人數而定
	2.職能前後測評估表	依實際上課人數而定
3.成品留樣及可追溯性	1.滿意度調查表	依實際上課人數而定
	2.職能前後測評估表	依實際上課人數而定

14. 監控評估

課程進行階段	監控評估方法與流程	監控標的	參與人員	相關配合文件
課程規劃	監控評估規劃	課程執行監控機制	利益關係人(產業專家/相關從業人員、職能分析專家、課程設計專家、講師、課程團隊)	1.課程發展報告 2.利益關係人會議紀錄
課程實施前	課前預備會議	課程執行流程、教材、學習輔助工具、評量工具	課程團隊	課前預備會議紀錄
課程實施中	課程執行紀錄與相關回饋資料蒐集	課程執行流程、講師教學內容、學員學習狀況	利益關係人(講師、學員、課程團隊)	1.學員滿意度調查表 2.筆試試卷

				3.學員出席紀錄表
課程實施後	課後檢討會議	課程執行流程、 講師教學內容、 學員學習狀況、 異常改善狀況	利益關係人(講師、課程 團隊)	檢討會議紀錄
課程結訓後	訓後評估會議	訓練成效、課程 執行監控機制	利益關係人(講師、學 員、產業專家/相關從業 人員、課程團隊)	1.訓後評估報告 2.訓後評估會議紀錄