

開南大學「校外實習課程」規劃表

開課學年期：115學年度第2學期

課程名稱		食品生技產業實習		學分數	3	必/選修	選修																
開課單位		保健營養學系		實習總時數	216	開課年級	四																
實習期間		■學期期間 ■寒假 ■暑期	自 2026 年 09 月 14 日起 至 2027 年 01 月 11 日止	授課教師		江易原																	
核心能力 (必填)			權重(%) (合計應為 100)	基本素養		權重(%) (合計應為 100)																	
1	營養專業知能		30	1	溝通表達		10																
2	營養衛教		30	2	持續學習		10																
3	食品安全管理能力		10	3	人際互動		20																
4	溝通協調能力		30	4	團隊合作		20																
5				5	問題解決		10																
6				6	創新		10																
7				7	工作責任及紀律		10																
8				8	資訊科技應用		10																
實習課程目標 (依院系課程發展及專業領域性質，撰寫開設實習課程之目標) 透過在產業界的實務學習，培育下列專業人才的實務能力： □ 資訊系統／軟體助理人員□ 數位媒體／內容企劃人員□ 網站管理／資料處理人員□ 影音製作／多媒體助理□ 行政支援人員 ■ 健康管理／行政人員□ 長照服務／照護行政助理 ■ 健康促進／活動企劃人員 ■ 醫療或健康機構行政人員□ 人力資源／行政支援人員 □ 觀光服務／客服人員□ 旅運行政／營運助理□ 旅館／航空／運輸業行政人員□ 行程企劃／活動執行助理□ 客戶關係管理人員 □ 會計／財務人員□ 行政管理人員□ 人力資源／人事人員□ 行銷／業務助理□ 企業營運／管理助理 □ 法務助理人員□ 法律行政／書記助理□ 公部門行政人員□ 合約管理／文件處理人員□ 客服／法規諮詢輔助人員 □ 行政人員□ 社會服務／社區工作助理□ 文書處理／企劃人員□ 教育推廣／活動行政助理□ 人力資源／人事助理 □其他：																							
實習課程規劃內容 <table><tr><th>階段</th><th>規劃期間</th><th>實習課程主題</th><th>實習具體項目(請規劃各階段)</th></tr><tr><td>一</td><td>Week01</td><td>課程導論與產業概況</td><td>1. 實習規範說明、實習單位分配與對接 2. 食品生技產業鏈分析（從原料、研發、生產到銷售）</td></tr><tr><td></td><td>Week02</td><td>認識相關法規與職業倫理</td><td>1.台灣食品安全衛生管理法要點、生物技術相關規範 2. 職場禮儀、資訊安全與企業保密協定</td></tr><tr><td></td><td>Week03</td><td>環境安全與職安教育</td><td>1. 實驗室及工廠安全守則、個人防護裝備 2. 化學品管理與稀釋實作（如次氯酸鈉、二氧化</td></tr></table>								階段	規劃期間	實習課程主題	實習具體項目(請規劃各階段)	一	Week01	課程導論與產業概況	1. 實習規範說明、實習單位分配與對接 2. 食品生技產業鏈分析（從原料、研發、生產到銷售）		Week02	認識相關法規與職業倫理	1.台灣食品安全衛生管理法要點、生物技術相關規範 2. 職場禮儀、資訊安全與企業保密協定		Week03	環境安全與職安教育	1. 實驗室及工廠安全守則、個人防護裝備 2. 化學品管理與稀釋實作（如次氯酸鈉、二氧化
階段	規劃期間	實習課程主題	實習具體項目(請規劃各階段)																				
一	Week01	課程導論與產業概況	1. 實習規範說明、實習單位分配與對接 2. 食品生技產業鏈分析（從原料、研發、生產到銷售）																				
	Week02	認識相關法規與職業倫理	1.台灣食品安全衛生管理法要點、生物技術相關規範 2. 職場禮儀、資訊安全與企業保密協定																				
	Week03	環境安全與職安教育	1. 實驗室及工廠安全守則、個人防護裝備 2. 化學品管理與稀釋實作（如次氯酸鈉、二氧化																				

				氣配製濃度計算)
		Week04	公文與專業報告撰寫	學習撰寫標準作業程序(SOP)、實驗紀錄簿、企業內部簽呈
		Week05	專案管理與團隊協作	如何運用數位工具進行進度管理，跨部門（如生產與品保）溝通實務
		Week06	原料開發與生物活性篩選	天然物萃取、植物性胜肽開發、原料功能性測試（如抗氧化、抗發炎指標）
		Week07	機能性食品配方設計	劑型選擇（錠劑、膠囊、液包）、賦形劑使用與穩定性試驗
		Week08	精準營養與客製化食品趨勢	生技科技如何應用於個人化飲食，了解 Microbiome 與健康關係
		Week09	保健食品健康食品標張(小綠人) 流程	台灣健食法規、功能性評估與毒理學評估標準。
		Week10	產品開發與製程優化	從實驗室規模 到量產的放大評估
		Week11	食品微生物檢驗實作	總生菌數、大腸桿菌群檢測與快速檢驗技術應用
		Week12	食品生物技術應用：發酵技術	菌種保存、擴大培養與發酵槽操作實務
		Week13	食品生物技術應用：機能性成分	有效成分提取、純化技術（如超臨界萃取、膜過濾）與分析
		Week14	發酵與生物反應器擴大規模化	從搖瓶到實驗室發酵槽，到工廠大型發酵槽的參數差異、滅菌方式
		Week15	自動化生產與智能工廠	了解食品工廠自動化、冷鏈物流監控與 IoT 應用
		Week16	標示法規與營養宣稱	食品營養標示、機能性食品標示規範實務演練。
		Week17	廣告宣稱法規與字眼避險	保健食品廣告禁忌字眼、案例分析
		Week18	實習總結與職場銜接	實習心得回饋、履歷優化建議、生技產業就業諮詢。
評量 方式	(說明學生實習成效考核的評核項目與權重) (範例)學生實習成果其評核項目 ◎輔導老師評核： ■學習表現評核(10%)：學習成果與效益(10%)、處事態度與觀念(30%)、學習熱忱(10%)、平時聯繫與互動(30%) □實習報告評核(%)：報告結構與編排(%)、內容專業與深度(%)、學習心得與建議(%)、口頭報告(%) ◎業界輔導老師評核： ■工作表現評核(20%)：敬業精神(20%)、品質效率(20%)、學習熱忱(20%)、團隊合群與職業倫理(20%) □實習報告評核(%)：報告結構與編排(%)、內容專業與深度(%)、學習心得與建議(%)、繳交報告準時性(%)、階段考勤(請假扣分)			