食品加工科 科專業能力

一、具備食品加工相關知識與操作的基礎能力

二、具備食品微生物的增殖、培養、辨別與應用的基礎能力

三、具備食品檢驗及操作的基礎能力

四、具備食品科學的專業技術能力

五、具備食品分析與儀器檢驗之專業技術能力

六、具備畜產及果蔬加工之專業技術能力

七、具備食品、農業、休閒生活規劃跨域能力

八、職場倫理、職業道德、遵守職場安全衛生規範，以及職涯規劃、永續發展之能力

		一上	一下	二上	二下	三上	三下
部定必修	一般科目	國語文(部必3) 英語文(部必2) 數學(部必3) 化學(部必2) 生物(部必1) 音樂(部必1) 美術(部必1) 體育(部必2) 健康與護理(部必1) 全民國防教育(部必1)	國語文(部必3) 英語文(部必2) 數學(部必3) 化學(部必2) 生物(部必1) 音樂(部必1) 美術(部必1) 體育(部必2) 健康與護理(部必1) 全民國防教育(部必1)	國語文(部必3) 英語文(部必2) 公民與社會(部必1) 生涯規劃(部必2) 體育(部必2)	國語文(部必3) 英語文(部必2) 公民與社會(部必1) 資訊科技(部必2) 體育(部必2)	國語文(部必2) 英語文(部必2) 歷史(部必1) 地理(部必1) 體育(部必2)	國語文(部必2) 英語文(部必2) 歷史(部必1) 地理(部必1) 體育(部必2)
	專業科目			食品加工(部必2) 食品微生物(部必2) 食品化學與分析(部必2)	食品加工(部必2) 食品微生物(部必2) 食品化學與分析(部必2)		
	實習科目	烘焙食品加工實習(部必5)	烘焙食品加工實習(部必5)	食品加工實習(部必3) 食品微生物實習(部必3) 食品化學與分析實習(部必3)	食品加工實習(部必3) 食品微生物實習(部必3) 食品化學與分析實習(部必3)	進階食品加工實習(部必4)	進階食品加工實習(部必4)
校訂必修	一般科目	現代文學導讀(校必1) 數學演練(校必1) 英文起步走(校必1)	現代文學導讀(校必1) 數學演練(校必1) 英文起步走(校必1)	現代文學導讀(校必1) 數學(校必3)	現代文學導讀(校必1) 數學(校必3)		
	專業科目	穀類加工(校必2) 食品概論(校必2)	穀類加工(校必2) 果蔬加工(校必2)				
	實習科目	穀類加工實習(校必3)	穀類加工實習(校必3)			專題實作(校必3) 食品檢驗分析實習(校必4)	專題實作(校必3) 食品檢驗分析實習(校必4)
校訂選修	一般科目					英文點線面(校選3) 農科數學(校選3)	英文點線面(校選3) 農科數學(校選3)
	專業科目					食品安全與衛生(校選3) 食品科學(校選2)	食品安全與衛生(校選3) 食品科學(校選2)
	實習科目			分析化學實習(校選2)	分析化學實習(校選2)	畜產加工實習(校選3) 儀器分析實習(校選3) 農特產加工實習(校選3) 休閒農業活動設計(校選3) 植物輕療癒(校選3) 流行飲品製作實習(校選3) 蘭花應用實習(校選3)	果蔬加工實習(校選3) 食品經營實習(校選3) 農特產加工實習(校選3) 休閒農業活動設計(校選3) 植物輕療癒(校選3) 流行飲品製作實習(校選3) 蘭花應用實習(校選3)

學生圖像

職場發展力 終身學習力 服務領導力 專業競爭力

產業需求職場進路

一、食品工廠品管人員
二、食品工廠研發人員
三、食品工廠作業員
四、食品檢驗人員
五、烘焙食品業工作人員
六、生物技術公司人員
七、保健食品公司研發與品管人員
八、食品衛生檢驗普考
九、創意食品製作與銷售