

食品加工科專業與實習課程 (94)

一般科目課程 (92)

R(28) S(12)
語言領域

R(12) S(4)
數學領域

R(6)
社會領域

R(6)
自然科學領域

R(4)
藝術領域

R(2)
綜合活動領域

R(2)
科技領域

R(14)
健康與體育領域

R(2)
全民國防教育

群必修課程 (30)

2R(2,2)220102
食品加工

2R(2,2)212102
食品微生物

3R(2,2)210212
食品化學與分析

2RX(3,3)220002
食品加工實習

2RX(3,3)212102
食品微生物實習

3RX(3,3)210212
食品化學與分析實習

3RX(3,3)210212
科目名稱

技能領域課程 (18)

食品加工領域

1RX(5,5)220002
烘焙食品加工實習

3RX(4,4)220002
進階食品加工實習

校訂課程 (46)

1RX(2,2)220002
穀類加工實習

2,3RX(2,2)222222
專題實作

3RX(3,0)220002
果蔬加工實習

3RX(0,3)221002
畜產加工實習

同科單班選修 (6)

2SX(3,3)111202
食品檢驗分析實習

2SX(3,3)100022
分析化學實習

1R(1,1)111111
食品概論

1R(2,2)220002
穀類加工

2R(2,2)211102
食品安全與衛生

2R(2,0)221002
發酵食品

同科跨班選修 (4)

2S(2,2)111202
食品檢驗分析

2S(2,2)100022
分析化學

3R(2,0)221002
果蔬加工

3R(0,2)220002
畜產加工

3R(2,0)101111
食品有機化學

3R(0,2)110102
食品營養

同時段同校跨群選修 (2)

3SX(0,2)120002
食品加工綜合實習

3SX(0,2)010002
香草植物栽培與應用

3SX(0,2)000002
手機拍攝剪輯與行銷實務

3SX(0,2)010002
牧場經營實習

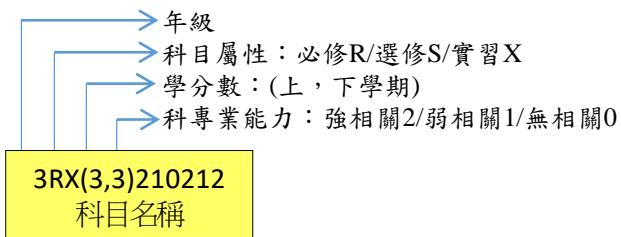
彈性學習時間 (6)

充實增廣課程

選手培訓課程

學生自主學習

學校特色活動



1. 具備食品產業發展所需之專業知識及問題解決能力。
2. 具備運用不同食材，能製作其相關加工產品之專業能力。
3. 具備食品微生物的增殖、培養及辨別之專業能力。
4. 具備食品化學與分析檢驗及操作之專業能力。
5. 具備分析化學檢驗及操作之專業能力。
6. 具備職業道德及專業精進之能力。