學校願景

- 建構務實致用
- 營造人文校園
- 培養多元創新
- 追求適性揚才的卓越學校

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)22010001A 食品加工
- 2R(2,2)21210001C 食品微生物
- 3R(2,2)21021001C 食品化學與分析
- 2RX(3,3)22000012AE 食品加工實習
- 2RX(3,3)21210102BC 食品微生物實習
- 3RX(3,3)20020112BC 食品化學與分析實習

技能領域課程 (18)

- 食品加工領域
- 1RX(5,5)22000012AB 烘焙食品加工實習
- 3RX(4,4)22000012AE 進階食品加工實習

校訂課程 (46)

- 1RX(2,2)22000012BE 穀類加工實習
- 2R(2,0)21010022BD 食品安全與衛生
- 2,3RX(2,2)22220122AE 專題實作
- 1R(2,2)21000011A 食品概論
- 1R(2,2)22000011B 穀類加工
- 2R(2,2)10120011BC 食品檢驗分析
- 3R(2,0)10021001C 食品有機化學
- 3R(3,0)22000011A 果蔬加工
- 3R(0,3)22000011A 畜產加工
- 3R(0,2)02010012E 食品營養

同時段同校跨群選修 (2)

- 3SX(0,2)12000002A 食品加工綜合實習
- 3SX(0,2)00000002 手機拍攝剪輯與行銷實務
- 3SX(0,2)01000002A 香草植物栽培與應用
- 3SX(0,2)01000002 牧場經營實習

同科跨班選修 (12)

- 2SX(3,3)21120012BC 食品檢驗分析實習
- 2SX(3,3)10002002D 分析化學實習
- 3SX(3,3)22010022AE 果蔬加工實習
- 3SX(3,3)22100022AE 畜產加工實習
- 3SX(3,3)10210202CDE 生物技術實習

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

3RX(3,3)21021012A 科目名稱

- 年級
- 科目屬性：必修R/選修S/實習X
- 學分數：(上，下學期)
- 科專業能力：強相關2/弱相關1/無相關0
- 進路發展：A/B/C/D/E

1. 習得食品產業發展所需之專業知識及問題解決能力。
2. 習得運用不同食材，能製作其相關加工產品之專業能力。
3. 習得食品微生物的增殖、培養及辨別之專業能力。
4. 習得食品化學與分析檢驗及儀器操作之專業能力。
5. 習得分析化學檢驗及操作之專業能力。
6. 習得生物技術之觀念及食品應用之專業能力。
7. 習得食品安全衛生知識、法規及品質管理之專業能力。
8. 習得職業道德及終身學習之養成。

A.食品工廠/烘焙坊製作生產人員。
B.食品工廠/烘焙坊品管、衛管人員。
C.食品工廠檢驗、分析人員。
D.一般工廠品管、衛管人員。
E.食品工廠/烘焙坊研發助理人員。