

歡迎加入

中臺科技大學食品科技系 現代飲食生活的夢想實踐家

減免私立大專學雜費3萬5千元外，還有

新生入學獎學金

8-50萬，各種入學管道皆適用

弱勢助學金

家庭年所得低於70萬元以下。

家庭計列人口之利息所得合計不超過2萬元

家庭計列人口合計擁有不動產價值不超過650萬元

安定就學基金

學生就學期間生活困難者

a) 幸福餐費:每人每月補助2000元

b) 助學金:每月3000元(學校安排每月20小時服務)

校內獎學金

學業平均成績需達80分以上，操行成績82分以上，全班第一名獎金3500元，第二名獎金2500元，第三名獎金1500元。

高教深耕弱勢

考照補助費、證照輔導補助學金、就業力助學金、成績進步獎勵金、成績優異獎勵金、學習參與獎勵金、課程獎勵金

學雜費減免

1.軍公教遺族子女2.原住民學生3.身障學生4.身障人士子女5.現役軍人子女6.低收入戶學生7.中低收入戶學生8.特殊境遇家庭子女孫子女

LINE@ @wqp2335f

Facebook 中臺科技大學食品科技系

地址：40601台中市北屯區廬子路666號

食品科技系(保健大樓9206)

官方網站：<http://foodsci.ctust.edu.tw>

招生專線：04-22391647轉3501

04-22395079(招生及國際合作處)

04-22394046(進修推廣部)

中臺食科2023英雄榜

烘焙競賽類

- 吳O霏 (食品科技組畢業，興大附農畢業) 2023韓國餐飲國際大賽糖花工藝 - 金牌
- 涂O汶 (食品科技組畢業，興大附農畢業) 2023中華奧林匹克盃交流競技暨美饌藝術美術果凍花8吋組 - 金牌/藝術果凍花10吋組 - 金牌/天然果凍花 - 銀牌/奧林匹克創作獎
- 莊O嘉 (餐飲科技組畢業，青年高中畢業) 2023韓國餐飲國際大賽巧克力BONBON - 金牌
- 呂O彥 (餐飲科技組四年級，明道高中畢業) 第五屆TCAC台灣國際廚藝挑戰賽藝術麵包 - 銀牌及最高分榮譽獎/2023高雄-易牙美食節第26屆全國美食文化大展於老麵種麵包競賽 - 金牌
- 林O銘 (餐飲科技組四年級，興大附農畢業) 第五屆TCAC台灣國際廚藝挑戰賽藝術麵包 - 銀牌及巧克力工藝 - 銀牌/2023韓國餐飲國際大賽巧克力BONBON - 金牌
- 柯O昕 (餐飲科技組四年級，僑泰高中畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)果凍花展示項目 - 金牌/2023韓國餐飲國際大賽藝術麵包 - 銀牌
- 溫O名 (餐飲科技組四年級，水里商工畢業) 2023韓國餐飲國際大賽(KICC)精緻甜點 - 金牌
- 林O瑄 (餐飲科技組四年級，明道中學畢業) 2023韓國餐飲國際大賽翻糖蛋糕銀牌
- 江O柔 (餐飲科技組三年級，興大附農畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)盤式點心項目 - 金牌/2023韓國餐飲國際大賽果凍花展示 - 金牌
- 許O瑜 (餐飲科技組三年級，明台高中畢業) 2023高雄易牙美食節第26屆全國美食文化大展於老麵種麵包競賽 - 銀牌/第53屆全國技能競賽(中國)麵包製作第二名/第53屆全國技能競賽青年組麵包製作佳作
- 沈O清 (餐飲科技組三年級，慈明高中畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)巧克力bonbon項目 - 金牌
- 賴O伶 (食品科技組三年級，興大附農畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)巧克力bonbon項目 - 金牌
- 李O融 (餐飲科技組二年級，同德高中畢業) 第53屆全國技能競賽(中國)麵包製作 - 第一名/第53屆全國技能競賽青年組麵包製作第四名
- 李O樺 (餐飲科技組二年級，僑泰高中畢業) 2023高雄易牙美食節第26屆全國美食文化大展於老麵種麵包競賽 - 特金/第53屆全國技能競賽(中國)麵包製作佳作
- 蒲O翔 (餐飲科技組二年級，興大附農畢業) 2023高雄易牙美食節第26屆全國美食文化大展於老麵種麵包競賽 - 金牌/第53屆全國技能競賽(中國)麵包製作第四名/2023加拿大國際餐飲大賽藝術麵包項目拿下-銅牌
- 李O璿 第53屆全國技能競賽(中國)西點製作第一名/第53屆全國技能競賽青年組西點製作第三名

中餐廚藝類

- 廖O聖 (餐飲科技組畢業，明台高中畢業) 2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A1主菜 - 金牌
- 賴O駿 (餐飲科技組畢業，樹德家商畢業) 2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A2開胃菜 - 銀牌
- 陳O智 (餐飲科技組畢業，明德高中畢業) 2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A2開胃菜 - 金牌
- 曾O韻 (餐飲科技組畢業，明台高中畢業) 2023第七屆國際廚藝美食藝術大獎社會組西式主菜 - 銀牌
- 李O珠 (2022總統教育獎，玉山高中畢業) 2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A觀光伴手禮 - 金牌
- 謝O晏 (餐飲科技組四年級，興大附農畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)靜態主菜展示項目 - 金牌/2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A1主菜 - 金牌
- 邱O瑞 (餐飲科技組四年級，葳格高中畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)靜態開胃菜展示項目 - 金牌/2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A1主菜 - 金牌/2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A2開胃菜 - 金牌
- 龔O中 (餐飲科技組四年級，樹德家商畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)水花片達人展示項目 - 金牌/翻鍋達人展示項目 - 金牌
- 賴O樺 (餐飲科技組三年級，僑泰中學畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)靜態主菜展示項目 - 金牌/翻鍋達人展示項目 - 銀牌/2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A1主菜 - 金牌
- 黃O雯 (餐飲科技組三年級，興大附農畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)靜態主菜展示項目 - 金牌
- 蔣O素 (餐飲科技組二年級，連德商工畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)靜態主菜展示項目 - 銀牌/2023第七屆國際廚藝美食藝術大獎社會組西式主菜 - 銅牌
- 謝O素 (餐飲科技組三年級，青年高中畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)靜態主菜展示項目 - 銀牌/2023第七屆國際廚藝美食藝術大獎社會組西式主菜 - 銅牌
- 顏O芷 (餐飲科技組三年級，后綜高中畢業) 2023國際亞洲餐飲挑戰賽(IAFBC)靜態主菜展示項目 - 銀牌
- 張O紋 (餐飲科技組三年級，葳格高中畢業) 2023韓國餐飲國際大賽(KICC)個人賽A1主菜 - 銅牌
- 張O辰 (餐飲科技組二年級，明台高中畢業) 2023第七屆國際廚藝美食藝術大獎社會組中式主菜 - 銀牌
- 陳O盛 (餐飲科技組，明台高中畢業) 2023第七屆國際廚藝美食藝術大獎社會組中式主菜 - 銅牌
- 莊O勳 (餐飲科技組，大明高中畢業) 第一屆大豆全食物蔬食廚藝創意大賽現場烹飪大專組第二名
- 張O鈞 (餐飲科技組，僑泰高中畢業) 第一屆大豆全食物蔬食廚藝創意大賽現場烹飪大專組第二名

其他榮譽類

- 吳O霏 (食品科技組畢業，興大附農畢業)2023年總統教育獎/國立屏東科技大學食品科學系碩士班正取/國立嘉義大學食品科學系碩士班正取/國立高雄餐旅大學飲食文化暨創新研究所正取
- 涂O汶 (食品科技組畢業，興大附農畢業)國立屏東科技大學食品科學系碩士班正取/國立嘉義大學食品科學系碩士班正取/國立高雄餐旅大學飲食文化暨創新研究所正取/國立高雄餐旅大學餐旅研究所正取
- 張O文 (食品科技組畢業)國立金門大學食品科學系碩士班正取
- 顏O欣 (餐旅科技組畢業)國立高雄餐旅大學餐旅研究所正取



烘焙技術 食品安全檢驗分析 餐飲科學 感官品評

113學年度食品科技系招生類別名額

四 日 間 部	繁星入學	食品群 5名		
	技優甄選	食品群 13名	餐旅群 14名	化工群 6名
	甄選入學	食品群 33名	餐旅群 40名	農業群 7名
	聯合登記	食品群 1名	餐旅群 1名	農業群 1名
	獨立招生	不分群 10名	高職應屆畢業或至少有5學期成績單，普通高中需畢業一年，始可報名參與日間部獨立招生	
	運動績優	甄選 1名	獨招 3名	
	身障甄試	食品群 1名	餐旅群 7名	
進修部	獨立招生	不分群 45名		

其他特殊身分在甄選入學及聯合登記管道各群類皆外加1名

技優甄選：學習歷程檔案審查(100%)

甄選入學：第一階段：國文x10、專一x3(食品群、農業群)
國文x10、專二x3(餐旅群)

第二階段：統測(10%)、學習歷程檔案審查
(40%)、實作(15%)、面試(25%)

獨立招生：書面審查(100%，畢業證書、歷年成績單(至少5學期)及其他有利資料)

詳細資訊請參閱中臺科技大學招生資訊網<https://oaic.ctust.edu.tw/>

證照輔導

2

年級

- 中式麵食加工丙級技術士
- 中式米食丙級技術士
- TQCPowerPoint2019
- 烘焙食品丙級技術士
- 中餐烹調丙級技術士

3

年級

- 食品檢驗分析丙級技術士
- 烘焙食品乙級技術士
- 中式麵食加工乙級技術士

4

年級

- 食品安全管制系統60A及60B
- 食品檢驗分析乙級技術士
- 流通冷鏈管理師

教學實驗室



食品檢驗分析實驗室



微生物及生化實驗室



食品感官品評室



多功能培訓室



烘焙暨食品加工室



烘焙餐飲多功能教室



中餐烹調實驗室



西餐烹調實驗室

認識中臺科技大學食品科技系

民以食為天，無論景氣好壞，食品與農業都是人類最基本的需求，在氣候暖化危機及糧食安全問題及近幾年疫情的蔓延，飲食對於環境永續發展的議題備受關注。應用最先進的食品調理(加工)技術，創造出新型飲食附加價值，正是目前全球食品科技最新的發展。身為現代飲食夢想實踐家的中臺科技大學食品科技系，也在食品安全、檢驗分析、感官品評與烘焙及廚藝技術上持續培育臺灣食品與餐飲產業所需之基層技術與幹部儲備人才。

本系民國81年成立，至今30餘年。目前學制有四技日間部(招收114名)、僑生學攜手專班、四技進修部(招收45名)與碩士班(招收6名)，大學部以招收**食品群**、**餐飲群**、**農業群**及**化工群**為主，入學方式多元(請參考背面)。如果您本身高職**並不屬於上述群科**或是**普通高中畢業一年**想要進入食品科技領域學習，可以透過本校**獨立招生**(招收10名)的方式進入本系日間部就讀。

本系課程整合「食品」、「保健」與「餐飲」三個專業領域為發展主軸；日間部的課程分為**食品科技組**及**餐飲科技組**，在基礎技能上發展跨領域專長，鏈結科技應用，課程極具特色；食品科技組的就業市場以食品工業衍生出檢驗、製造、研發、稽核等工作，工作面向多元，畢業後**可以報考食品技師**；餐飲科技組的課程，除了傳統餐飲技術的訓練外，加入科技的學習，就業市場除了傳統的餐飲與服務工作外，可以進入超商與中央廚房系統所衍生的**鮮食產業**，這是目前市場需求殷切但人才相對缺乏的領域，也是一般餐飲管理科系無法提供的學習。本系雙領域的課程設計皆**至少有20門實作與實務訓練課程**，彌補一般大學食品科技系學生只具理論的知識而無實務技能的缺憾。

進修部的烘焙餐飲科技組上課時間為星期一到五晚上6:20-9:30，為獨立招生，不需統測成績，學費是以學時費計算，學費便宜，每學期最多2萬8千元左右，課程是強化烘焙及餐飲技能，從基礎學習烘焙、餐飲及加工食品製造，實作課程20門以上。開設麵包、西點蛋糕、餅乾及中式點心製作7門單一課程，訓練扎實。創意烘焙進階課程，加深加廣。餐飲製作從刀工及蔬果切雕技術開始教授，至中西餐料理、台灣料理與地方小吃及蔬食多元料理，循序漸進。並強化加工產品製程、食品衛生安全管理及食材檢驗實務等內容。課程設計結合烘焙技術與西餐輕食的實作課程，**學習多元的食品餐飲烘焙技術**，歡迎推薦喜歡學習烘焙餐飲技術，開啟第二專長及未來想微型創業之高中職應屆畢業同學或社會青年加入。如果您有大學學歷並且想學期第二專長，本系也有**學士後多元專長培育方案**，隨進修部的班級隨班附讀，**修習48學分(之前大學修習課程可退修分抵免後)**，頒發「中臺科技大學學位證書」並加註學士後多元專長字樣，也歡迎社會青年或退休人士加入食品製作的行列。

食品群與餐旅群的同學於科大端就讀食品科技本來就是高職所學作的生行，然而，食品科技系和農業群有何關係，其實高職就讀休閒農業、茶葉技術、農業技術、畜產保健、農產經營及園藝等科別的同學，所接觸與生產出的農作物有很大一部分是食物原料，將食物原料加工或精緻後可以增加經濟價值而農業群最近因產業需求所新增的寵物經營科，製作寵物健康營養及美味優質的寵物食品，讓寵物食用後非常滿足，這些都需要食品科技技術知識與應用；所以農業群同學於科大端選讀食品科技系是一項很好的選擇，是極為**契合的跨領域應用且可以容易開啟斜槓人生的夢想**。

在硬體設施上，本系擁有食品分析檢驗、食品生物技術及微生物、西餐烹調、中餐烹調、食品加工及烘焙、食品感官品評及2021年間斥資千萬打造全國首間「烘焙餐飲多功能教室」等教學實驗室，也設有烘焙及中餐的選手培訓室並且跟隨經驗豐富的老師提升餐飲烘焙技能及參與各種競賽；小而美與師徒概念的訓練是我們的特色，任何想要參與學習的學生，不須打敗眾多學生去競爭有限的資源才能參與比賽，只要願意皆可以在豐富資源及專業老師的陪伴下成長與學習。本系今年在**技優甄審入學管道上招收33名**，想要在證照及烘焙廚藝技術上精進的同學，本系是最佳選擇。

學生想專注取得食品餐飲相關專業證照，本系也是最佳選擇，本系是國內少數同時輔導學生取得食品及餐飲相關證照的科系，每年皆會固定開設食品分析檢驗、烘焙、中式麵食等乙丙級證照及食品安全管制系統60AB輔導班或練習班，也會依學生需求開設中式米食、中餐烹調等輔導班並且可以在本系國家級技能檢定考場考取相關證照。

本系官方網站(<http://foodsci.ctust.edu.tw>)、臉書粉絲團(中臺科技大學食品科技系 <https://www.facebook.com/foodscictust>)及Instagram(@foodscictust)了解本系過去辦學的績效，有任何問題歡迎在臉書粉絲團私訊、電話(04-22391647#3500-3502)、email(ctufood@gmail.com)或加入中臺科技大學食品科技系LINE官方帳號(@wqp2335f)中詢問。

產學合作及合作實習廠商



本系實習制度

「專業實習」為4學分之必(選)修課程(320小時)；學校媒合分發為大三升大四的暑假；「產業實習」為9學分之大四上整學期(4個半月)之選修課程

本系2024年與日本及澳洲食品餐飲廠商簽訂學生海外實習機制

中臺食品科技系的亮點特色

- ◆ 本系每年培育**烘焙及餐飲競賽選手**，並且成立烘焙、廚藝、食安及食科學生自治社團，大學生活輕鬆培養興趣及做中學的實踐
- ◆ 本系大三可以直接申請本系研究所就讀**(3+2學制，五年一貫)**，輕鬆獲得碩士學歷
- ◆ 食品檢驗儀器及加工餐飲製作**設備完善**，設立食品感官品評實驗室及食品感官品評課程，獨步全國食品科技相關科系
- ◆ 具備食品檢驗乙丙級、中式麵食加工、中餐乙丙級、烘焙乙丙級國家考場，每年舉辦證照輔導課程，輔導學生考取證照
- ◆ 本系歷年評鑑皆榮獲**一等及通過**之殊榮