

食品科技組課程 設計特色

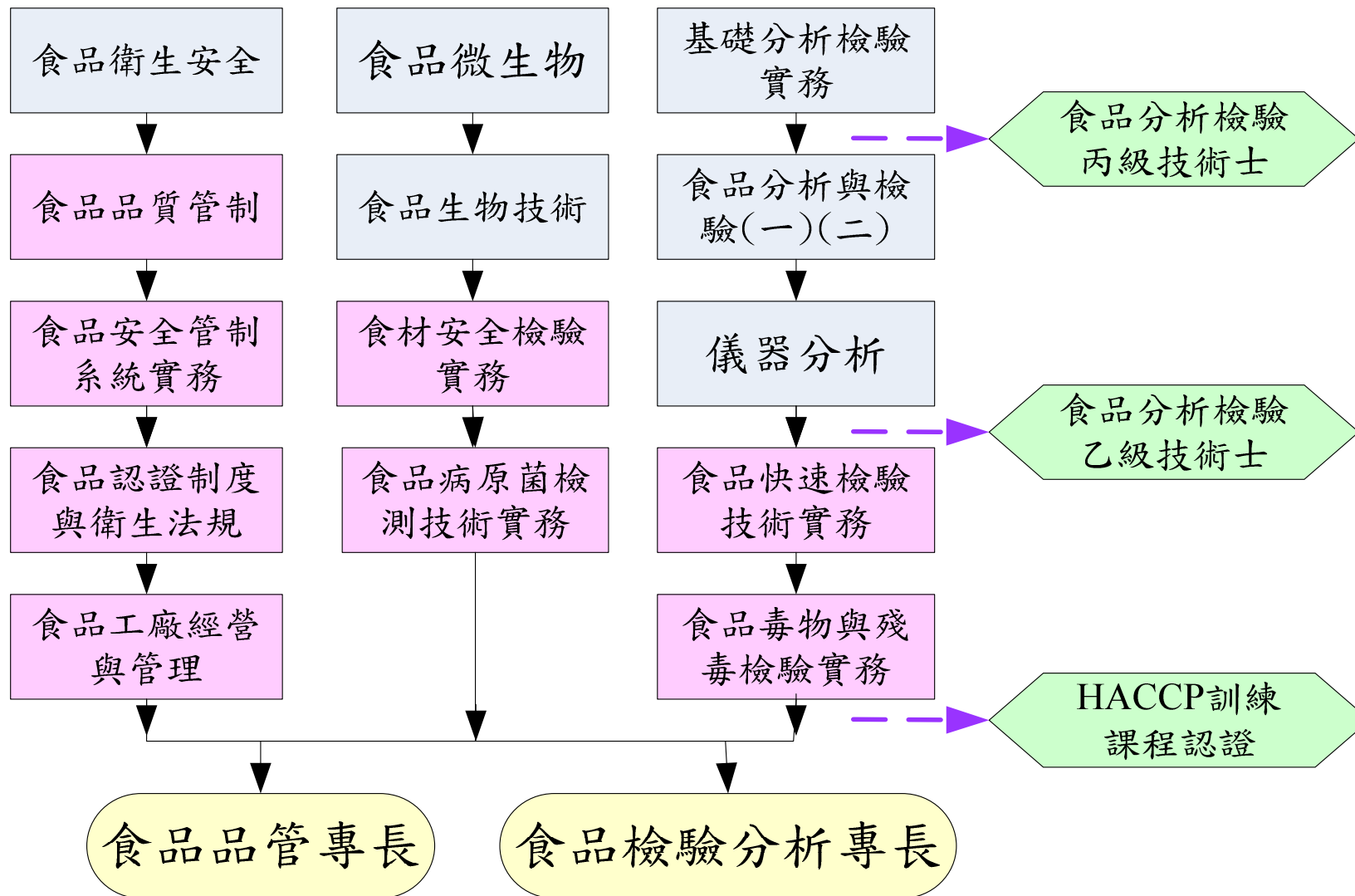


食品科技組課程設計特色

- 增加實作與實務訓練課程，共24門課程
- 輔導食品分析檢驗、中餐烹調、烘焙食品、中式麵食乙丙級證照
- 具備報考食品技師資格
- 著重食品分析檢驗與品質管理，及食品創新研發與行銷



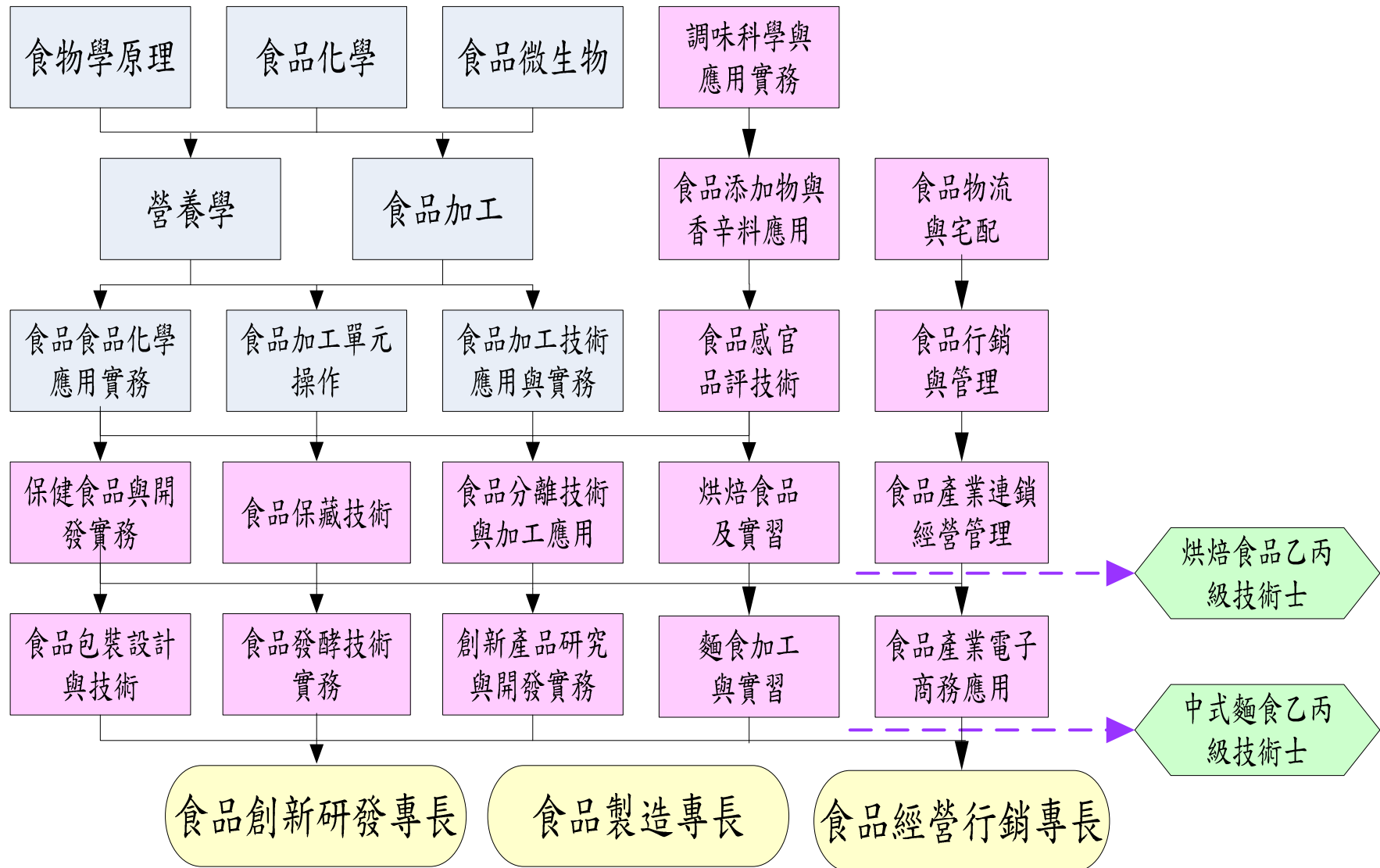
食品科技組課程設計特色



食品科技組課程設計特色

- 檢驗分析與品管專長:
 - 實驗課程輔導2張證照、搭配實務課程，由老師帶領學生實際操作學習各項檢驗技術與儀器，如GC和HPLC分析等
 - 由老師帶領學生實際學習品質管制、稽查訓練與計畫書撰寫，可以參加HACCP訓練課程受訓
 - 未來就業: 檢驗中心檢驗人員、食品公司品管檢驗人員、公職機構檢驗人員、衛生稽查人員、相關品保人員

食品科技組課程設計特色



食品科技組課程設計特色

- 食品創新研發、食品製作、食品行銷專長
 - 實習課程輔導烘焙與中式麵食證照、搭配實務課程，由老師帶領學生實際操作學習各類食品之製造與開發
 - 搭配食品行銷相關課程，更可以擴及餐飲組之經營管理、展店規劃與微型創業課程
 - 未來就業: 食品公司或生技公司生產研發人員、自行開店、微型創業