

食品加工科



彈性學習時間

充實性教學
補強性教學

學校特色活動

自主學習

選手培訓

部定必修

| | | | | | | |
|-------------|--|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--|
| 一般科目 | 國語文(3) 生涯(2) 英語文(2) 資訊(2) 數學(3) 健康(1) 地理(2) 體育(2) 公民(2) 國防(1) 化學(2) | 國語文(3) 體育(2) 英語文(2) 國防(1) 數學(3) 物理(2) 生物(2) 健康(1) | 國語文(3) 英語文(2) 音樂(1) 體育(2) | 國語文(3) 英語文(2) 音樂(1) 體育(2) | 國語文(2) 英語文(2) 美術(1) 體育(2) | 國語文(2) 歷史(2) 英語文(2) 美術(1) 體育(2) |
| 專業科目 | | | 食品加工(2) 食品微生物(2) | 食品加工(2) 食品微生物(2) | 食品化學與分析(2) | 食品化學與分析(2) |
| 實習科目 | 烘焙食品加工實習(5) | 烘焙食品加工實習(5) | 食品加工實習(3) 食品微生物實習(3) | 食品加工實習(3) 食品微生物實習(3) | 食品化學與分析實習(3) 進階食品加工實習(4) | 食品化學與分析實習(3) 進階食品加工實習(4) |

校訂必修

| | | | | | | |
|-------------|----------|----------|-------------------|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 一般科目 | 英語文精讀(1) | 英語文精讀(1) | 英語文精讀(2) 數學(3) | 英語文精讀(2) 數學(3) | 經典閱讀(2) 英語文精讀(2) 數學演練(3) | 經典閱讀(2) 英語文精讀(2) 數學演練(3) |
| 專業科目 | | | | | 畜產加工(3) | 果蔬加工(3) |
| 實習科目 | | | 分析化學實習(3) | 分析化學實習(3) | 專題實作(4) | |

校訂選修

| | | | | | | |
|-------------|---------|-----------------------|---|---|------------------------------------|--|
| 一般科目 | | 物質科學化學(2) 計算機概論(2) | | | | |
| 專業科目 | 食品概論(2) | 食品概論(2) | 化學與生命(2) 分析化學(2) 食品真相(1) 烘焙科學(1) 食品營養與健康(1) | 化學與生命(2) 分析化學(2) 食品真相(1) 烘焙科學(1) 食品營養與健康(1) | 食品產製技術(2) 食品成分科學(2) 微生物利用(2) | 食品產製技術(2) 食品成分科學(2) 微生物利用(2) 食品安全與衛生(2) |
| 實習科目 | | 穀類加工實習(2) | | | | |

科教育目標

1. 培育食品加工、檢驗之人才
2. 培育食品微生物專業之基礎人才
3. 培育食品安全生產及製造人才
4. 培育食品品質管制之人才
5. 培育食品產業相關專長領域良好職業道德與終身學習之人才

科專業能力

1. 具備食品加工之基礎能力
2. 具備食品檢驗及品管之基礎能力
3. 具備食品微生物培養及應用之能力
4. 具備食品成分、衛生知識、法規及品管之能力
5. 具備食品生產及相關設備使用之能力
6. 具備食品產業良好職業道德與終身學習之能力