



弘光科技大學 食品科技系

HUNGKUANG UNIVERSITY

Department of Food Science and Technology



簡報人:



f 弘光科技大學食品科技系FB專頁

弘光科技大學食品科技系





網美小吳在弘光科大?!

👉 書包準備好了沒?



<https://www.youtube.com/watch?v=zb5-qeEJQcg>

學雜費補助減免

拉近公私立學校學雜費差距及其配套措施方案」

方案」

2024年2月起，政府補助就讀私立大專校院學生**每年學雜費減免3.5萬元**、公私立大專經濟弱勢學生加碼補助1.5萬~2萬元，藉此降低國人的經濟負擔，**讓學生能更加適性選擇校系，不受公私立大學學費差距影響。**

112/06/29		現行	2024年2月實施 <small>112學年度下學期</small>
 大專校院 <small>*扣抵至學雜費為零</small>	家庭年所得 70萬以下	公立:減免1萬元/年 私立:減免2.2萬元/年	公立:減免2萬元/年 私立:減免5.5萬元/年(2萬+3.5萬)
	家庭年所得 70-90萬	無減免學費	公立:減免1.5萬元/年 私立:減免5萬元/年(1.5萬+3.5萬)
	家庭年所得 90萬以上	無減免學費	私立:減免3.5萬元/年
高中	免學費	免學費範圍: -高職 -高中家庭年所得148萬以下	免學費範圍: 高中高職學生全面免學費
學貸精進措施	申貸時	<ol style="list-style-type: none"> 家庭年所得114萬元以下免付利息 家庭年所得114-120萬元利息自付一半 家庭年所得120萬元以上且2名子女就學利息自付 	放寬申貸門檻及利息 <ol style="list-style-type: none"> 家庭年所得120萬元以下:在學期間免付利息 家庭年所得148萬元以下且有2名子女:在學期間免付利息 家庭有3名子女,無家庭年所得限制:在學期間免付利息 未符前述資格,但有2名子女就學:利息自付
	還款時	緩繳本息、只繳息不還本: 可申請8次(8年) 緩繳本息門檻: 每月收入未達4萬元	緩繳本息、只繳息不還本: 可申請12次(12年) 緩繳本息門檻: 每月收入未達5萬元 <small>*每增加養育1名子女,再多放寬月收入門檻1萬元</small>



食品科技系 四技日間部-招生管道

Department of Food Science and Technology



- 特殊選才聯合招生 不需要統測成績
- 重點運動項目績優學生單獨招生 不需要統測成績
- 科技校院繁星計畫 不需要統測成績
- 技優甄審入學 不需要統測成績
- 甄選入學
- 聯合登記分發

食品科技系 四技進修部 單獨招生

Department of Food Science and Technology



報考資格

- 高職生
- 綜合高中生
- 應屆高中生

辦理方式

1. 全面採**單獨招生**辦理
2. 採**計畫書面資料**審查
3. 持統一入學測驗成績，可做為加分參考**(無統測成績可報考)**

113年四技食科系招生班級

日間部

- 食品科技組1班 (食品群)
- 烘焙科技組1班 (食品群+餐旅群)
- 烘焙技藝精進專班1班(食品類)

進修部

- 食品科技組1班 (不分群)
- 烘焙科技組1班 (不分群)

113年食科系四技招生管道 技職特才及實驗教育組

繁星計畫、運動績優選材

技優入學甄選

甄選入學

甄選群類別：11 食品群、
17餐旅群

甄選學校代碼：209弘光科大

系科代碼：食品科技組 020、烘焙科技組
021、022(餐旅)

聯合登記分發

進修部獨立招生

在弘光 #飲食相關科系～

餐旅： 培育餐飲和實作專業！

食科： 分有食品科技、烘焙科技！

營養： 培養跨領域營養專業人才！

餐旅・食科・營養 焦點不同 各有專精

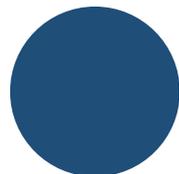
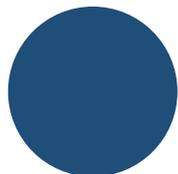
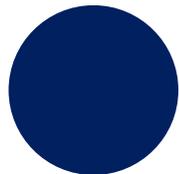
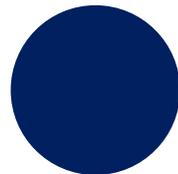
餐旅 | 廚藝專業 ▶ 亞廚、西廚、飲調

食科 | 食品理論 ▶ 食品分析、食品生技
烘焙理論 ▶ 烘焙技能

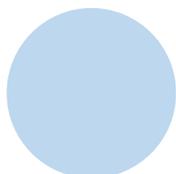
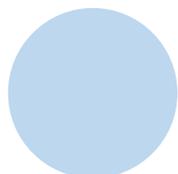
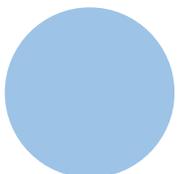
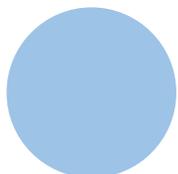
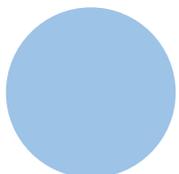
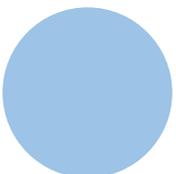
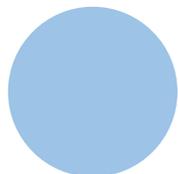
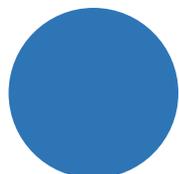
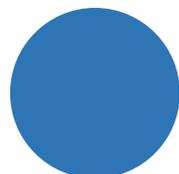
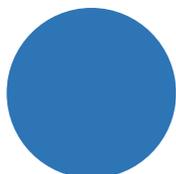
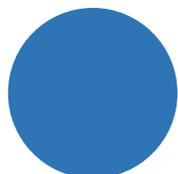
營養 | 基礎醫學 ▶ 營養學、生理學
營養專業 ▶ 膳食計畫、營養評估
多元專業 ▶ 團體膳食

食品科技系

Department of Food Science and Technology



弘光科技大學在哪裡



食品科技系

Department of Food Science and Technology

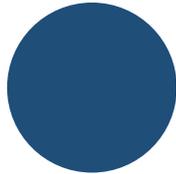
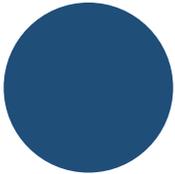
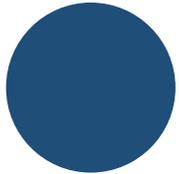
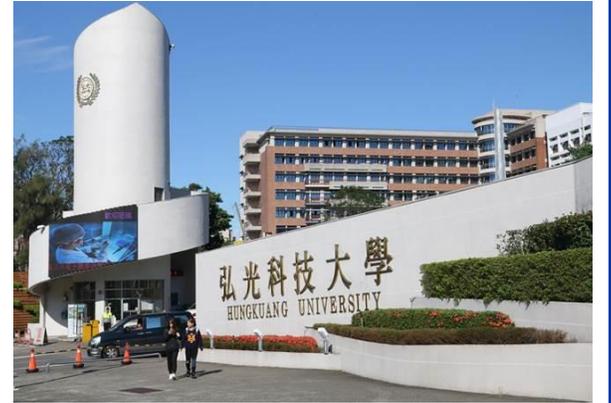
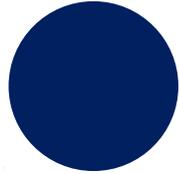
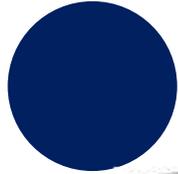
本校位於交通便利之臺灣大道，鄰近商圈有靜宜商圈、東海商圈及逢甲商圈，生活便利。



- 可由國道3號下沙鹿（南下）或龍井（北上）交流道，約10分鐘可抵達本校，距離臺中國際機場及沙鹿火車站約10分鐘車程。
- 由臺中火車站出發搭乘市區公車（300-310路）至本校。
- 由高鐵臺中站搭乘臺中捷運綠線至臺中市政府站（車程約18分鐘），再轉乘市區公車（300-310路）至本校。

食品科技系

Department of Food Science and Technology



南來北往、交通便利

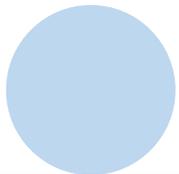
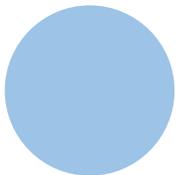
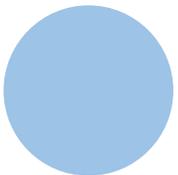
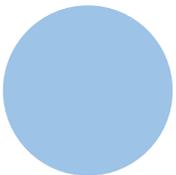
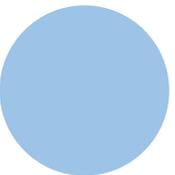
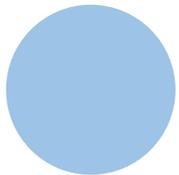
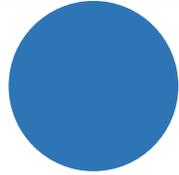
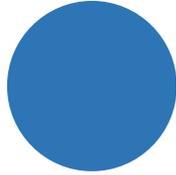
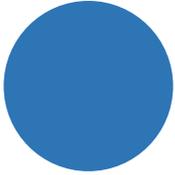
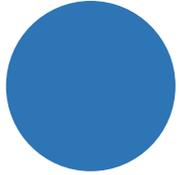
沙鹿火車站

近國道客運轉運站

近國三高及國一高

有公車轉高鐵接駁車

台中客運10公里免費



QUBE 弘學舍

Hungkuang University



2023 QUBE Vlog_我愛弘光 鷹為有你

食品科技系

Department of Food Science and Technology

學生宿舍

- 於109學年度啟用「**學生宿舍大樓(智能宿舍)**」，設有男、女宿舍，環境清靜，設備完善，安全舒適，並有專人管理，兩棟宿舍（約900床）**提供五專新生、低收入戶學生及四技學生優先住宿**。
- 另提供校外評鑑合格之「協議暨登錄宿舍」租屋資訊，計有7,000餘床，供賃居學生選擇。校外租屋資訊請參見本校學生事務處生活暨住宿輔導組網頁\租屋資訊專區<https://reurl.cc/YOmaO>或「大沙鹿學生租屋生活網」<https://reurl.cc/j8VEy>。



食品科技系

Department of Food Science and Technology

學生宿舍

●學生宿舍收費/寢室設施：

制別	房型		備註									
	2人套房	4人套房	(費用/人)									
學期	18,000元	13,200元	另收住宿保證金1,000元 寢室用電採使用者付費方式 電費另計(依學校收費標準)									
規格	房間面積	床尺寸	床	衣櫥	書桌椅	衛浴	冷氣機	窗簾	鞋櫃	網路	冰箱	
2人套房	10坪	長:200cm 寬:135cm	V	V	V	V	V	V	V	V	V	
4人套房	10坪	長:195cm 寬:103cm										
二人套房 空間					四人套房 空間							



食品科技系

Department of Food Science and Technology

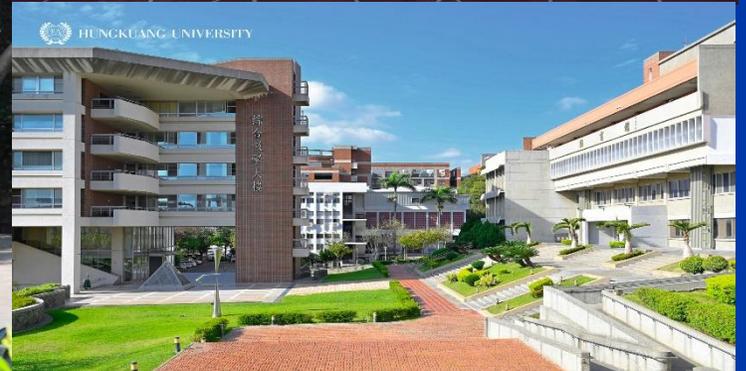
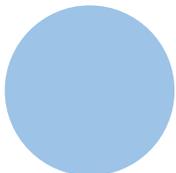
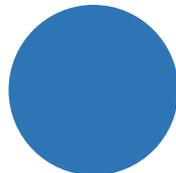
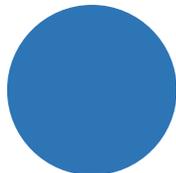
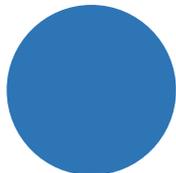
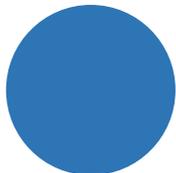
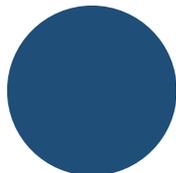
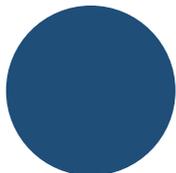
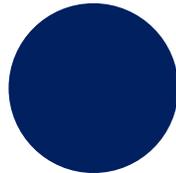
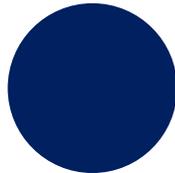
- 設有**美食街**、**7-11便利商店**等外包廠商提供早餐、自助餐、中西式麵食、滷味、素食、飲料、水果等；另有**學生實習餐廳**(弘櫻館、弘磨坊及弘茶館)、**紅師父烘焙實習工廠**及營養系學生自製的團體膳食等多元、豐富之餐飲選擇，並有**專業營養師負責營養衛生之督導**，共同提供全校師生營養、安全、衛生、平價之高品質餐飲環境。

學生餐飲



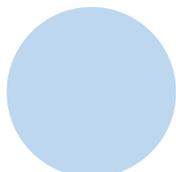
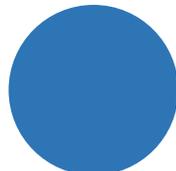
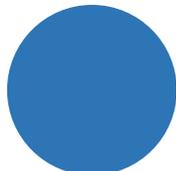
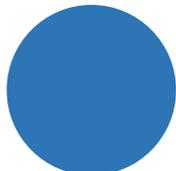
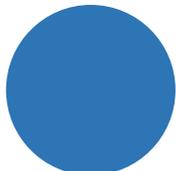
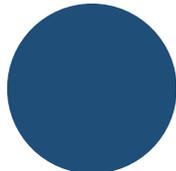
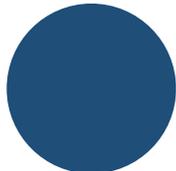
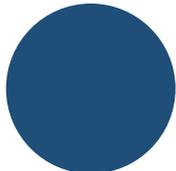
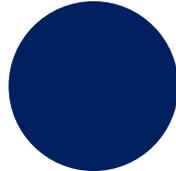
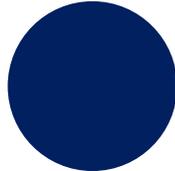
食品科技系

Department of Food Science and Technology



食品科技系

Department of Food Science and Technology



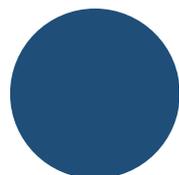
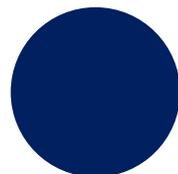
E30 + 12-60mm Photo By Funky @ 2010



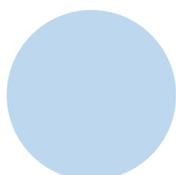
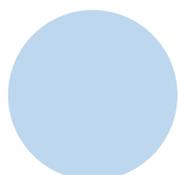
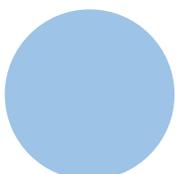
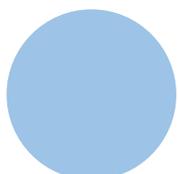
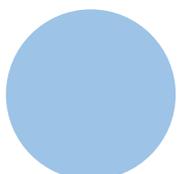
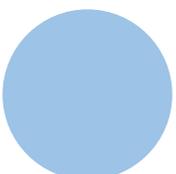
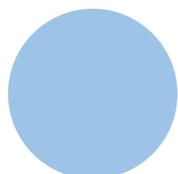
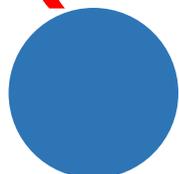
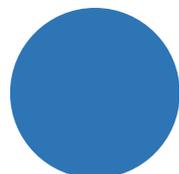
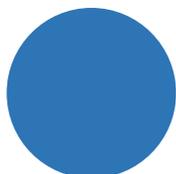
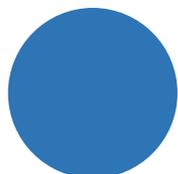
E30 + 12-60mm Photo By Funky @ 2010

食品科技系

Department of Food Science and Technology



系(所)特色、教育目標
及招生概況





強化食品科技相關知能，並培育具產品研發之高級人才。

Enforce food science and technology related knowledge and cultivate advanced professionals for product R&D.



培育食品、烘焙科技理論及具有實作技能的專業人才。

Cultivate professionals with academic and practice abilities in food and bakery technology.

食品科技系

Department of Food Science and Technology

1. 本校第三大系

5. 系友眾多
(現有12500人)，
資源豐富

2. 歷史悠久(57年)

6. 產學合作最優

3. 設備最佳

7. 教師專業研究最佳

4. 教師陣容堅強

8. 專業SCI paper 眾多

產業發展需求

系教育目標

培育食品、烘焙科技理論
及具有實作技能的專業人才



所教育目標

強化食品科技相關知能，
並培育具產品研發之高級
人才

技職教育特質

食品科技系 專業師資

Department of Food Science and Technology

食品科技組師資



師資	人數
特聘教授	3
教授	4
副教授	4
助理教授	4
講師	2
總計	17

烘焙科技組師資



2022台灣之光



· 在烘焙界奧林匹克之稱的
路易樂斯福世界盃麵包大賽，
台灣隊以三項第一個好成績，
拿下團體冠軍

世界麵包大賽台灣代表隊
吳武憲領軍

#民視新聞網 社群中心製作



世界冠軍隊烘焙教練-
吳武憲副教授
藝術麵包及歐式麵包專業



世界烘焙裁判-吳朝福教授 拉糖藝術及巧克力專業



指導學生邱毓菱，參加獲得世界盃青年西點大賽**第四名**



指導聽障學生陳家祥，赴法國參加「國際展能節」蛋糕裝飾職類競賽**獲得第四名**



示範教學情形



成品

傑出校友
Outstanding alumni



楊勝凱

德國IKA廚藝大賽金牌，
獲得教育部技職之光榮獲
中華民國第55屆十大傑
出青年

Shankai Yang

Germany, Gold medal
in cooking contest,
awarded outstanding
technical and
vocational education
award



羅昌鴻

永信藥品工業股份有
限公司品保處科長

Shangho Lo

Section chief of quality
arrurance, Yung Shin
Pharm. Ind. Co., Ltd.



王淑茹

台灣伊莎貝爾食品股
份有限公司副理

Shelu Wang

Associate manger,
Isabelle Food Ind.
Co., Ltd.



陳澄漳

聯華製粉食品股份
有限公司顧問

Chenshen Chen

Lien Hwa Milling Corp.
Co., Ltd



台灣伊莎貝爾食品股份有限公司執行長 黃進發



真心看台灣

恆久堅持 以心入餅

執行長 黃進發

我們如何能夠創造讓客人

哲生食品有限公司負責人陳怡萍 (本系兼任講師)



就是這樣



亞莎崎之旅人足跡 busanfun.com

哲生

Since 1998

- 中式點心
- 綠豆黃
- 三鮮·彌月
- 翻毛棗泥
- 伴手禮盒
- 雜糧窩窩
- 麵包·點心

Photo by Asagi 哲生

113學年



技優專班



烘焙食品技藝精進專班

專班名額38名

報名資格：符合113學年四技二專技優甄審入學簡章所列「90食品」類之競賽獲獎，或取得乙級技術士證之考生。

“歡迎符合資格的餐旅群及食品群學生報名”



「2023IAFBC亞洲餐飲挑戰賽」
共奪得5面金牌6面銀2面銅牌

2023IAFBC亞洲餐飲挑戰賽
榮獲5金牌 6銀牌 2銅牌



2023 WCC世界金廚廚藝大賽
13金、4銀、1銅



黃詠燦同學榮獲家樂福盃全國
Nakery創意烘焙競賽
全國總冠軍

有興趣者請掃QR-CODE



113學年烘焙食品技藝精進專班 技優甄試入學

招生38名



弘光科大食科系Line

<https://line.me/R/ti/g/hYmk4d8VSJ>

113入學技優群組

(報名招生代碼90食品類)

甄選資格:

具備乙級證照或

全國高中職技藝競賽或

全國高中職科展獲勝



食品科技系 學習準備建議方向

Department of Food Science and Technology

- 各校**各系各群類**訂定「**學習準備建議方向**」(選才內涵)，以提供高中職學生未來三年於高級中等教育階段學習準備方向，以及教師在學生學習上課程諮詢輔導之參考。
- 招策會於網站上完整公告各校「**四技二專甄選入學**」、「**四技申請入學**」及「**四技二專技優甄審入學**」等各入學管道的學習準備建議方向
- 內容除包含「**修課紀錄**」、「**課程學習成果**」、「**多元表現**」外，另新增「**學習歷程自述**」、「**其他**」及「**備註**」等項目。

食品科技系 甄選入學名額及條件

Department of Food Science and Technology

系所名稱	食品科技系食品科技組		食品科技系烘焙科技組			
招生群(類)別	11食品群 (代碼：209020)		11食品群 (代碼：209021)		17餐旅群 (代碼：209022)	
一般考生	招生名額	預計甄試人數	招生名額	預計甄試人數	招生名額	預計甄試人數
	28	84	30	90	10	30
原住民考生	1	3	1	3	1	3
離島考生	0	-	1	-	0	-
第一階段 統一入學測驗成績篩選	專業一	3倍率	專業一	3倍率	國文	5倍率
					專業二	3倍率
第二階段 統一入學測驗成績加權	國文	X1.00倍	國文	X1.00倍	國文	X1.00倍
	專業一	X2.00倍	專業一	X2.00倍	專業二	X2.00倍
	專業二	X2.00倍	專業二	X2.00倍		

甄試日期：113.06.23(日)確定日期以簡章公告為主

食品科技系

學習歷程資料

Department of Food Science and Technology

A. 修課紀錄(1件)

B. 課程學習成果(1件)

B-1 書面報告

B-2 實作作品

B-3 自然科學領域探究與實作成果，或特殊類型班級之相關課程學習成果

B-4 社會領域探究活動成果，或特殊類型班級之相關課程學習成果

C. 多元表現 (3件)

C-1 高中自主學習計畫與成果

C-2 社團活動經驗

C-3 擔任幹部經驗

C-4 服務學習經驗

C-5 競賽表現

C-6 非修課紀錄之成果作品

C-7 檢定證照

C-8 特殊優良表現證明

D-1. 多元表現綜整心得(1件)

D-2 學習歷程自述(含學習歷程反思、就讀動機、未來學習計畫與生涯規劃)」(1件)

D-3 其他有利審查資料」，為由申請生自行撰寫及上傳項目(1件)

食品科技系

Department of Food Science and Technology

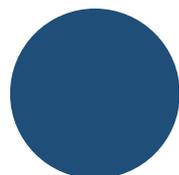
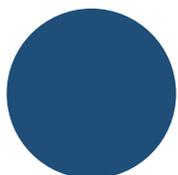
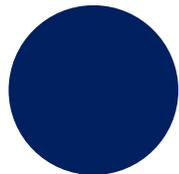
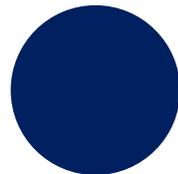
113學年度進修部招生

食品科技組 進修部四技 (班級數： <u>1</u> 班)	
入學管道： 單獨招生(書面審查)	
不分群	應屆 高中生
35	5

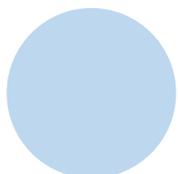
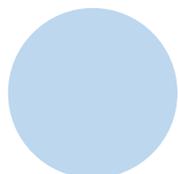
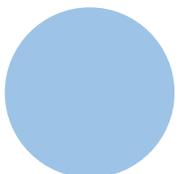
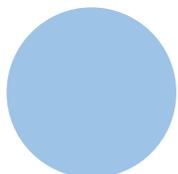
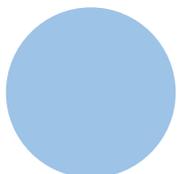
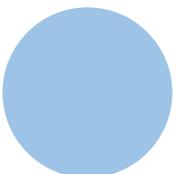
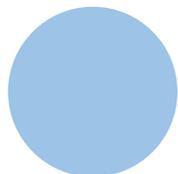
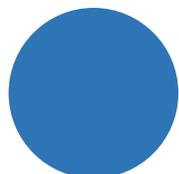
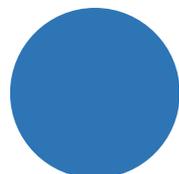
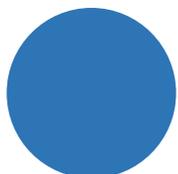
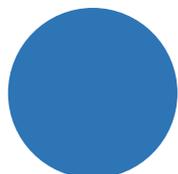
烘焙科技組 進修部四技 (班級數： <u>1</u> 班)	
入學管道： 單獨招生(書面審查)	
不分群	應屆 高中生
47	8

食品科技系

Department of Food Science and Technology



辦學績效與學生表現



食品科技系

Department of Food Science and Technology

- 本系為中部公私立科大食品相關科系中

唯一獲得102-106年度教育部發展典範科技大學

計劃共計約 6500萬經費補助

足為全國食品相關科系之楷模!

辦學績效深受肯定

101、102、107-108學年度科技大學自我評

鑑，本系通過「認可制」評鑑

食品科技系

Department of Food Science and Technology

師生競賽及產學成果斐然



「2023年GÂTEAUX盃蛋糕技藝競賽」奪得2亞軍3季軍佳績



2022UAPPWPC亞盟世界盃時尚美學廚藝創作競賽 盤飾點心 榮獲3金4銀3銅佳績



統一烘焙盃校際烘焙大賽 連續2年榮獲 評審團大獎



2023健行好棒盃 餐旅技能全國公開賽 冠軍



2023南開聖誕節靜態展示交流賽 奪得2金1銀1銅佳績



教師國際競賽成果斐然

楊智偉老師參加「2021加拿大國際餐飲大賽/作品：大肚山的恩賜，榮獲金牌。

程國恩老師榮獲加拿大國際餐飲大賽/精緻甜點展示金牌。

學生參加加拿大餐飲大賽/精緻甜點展示，榮獲五金一銀一銅

王俊勝老師 參加「2021比利時觀光美食節國際大賽」作品「繽紛台灣酥」榮獲-金牌



教師國際競賽成果斐然

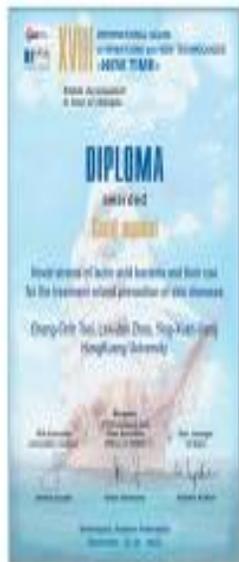
- 程國恩老師及王俊勝老師帶領陳昱蓁等13名學生參加「2023IAFBC亞洲餐飲挑戰賽」共奪得5面金牌6面銀2面銅牌佳績
- 黃志雄老師於112.8.30赴菲律賓參加2023菲律賓世屆名廚菁英賽，歐式麵包組榮獲-特金獎
- 程國恩老師參加2023韓國餐飲國際大賽 (KICC) KR 榮獲-巧克力BONBON展示-金牌

2022
第十八屆烏克蘭國際發明展



作者：蔡政志老師,周嵐鈞系友,江盈萱同學
作品名稱：新穎乳酸菌菌株及其用於治療或/及預防皮膚疾病之用途

機構/學校：弘光科技大學



榮獲金牌獎

足為食品科技系楷模

食品科技系賀



教師研究成果斐然

2020「**加值化農產品產銷及物流技術，運籌亞太潛力市場**」成果展，林麗雲教授展示研發**柚香果乾、紅龍果乾、紅龍椰酥**，受到**蔡英文總統**青睞，**臺灣軟實力**加油！

2023特聘教授林麗雲與**葡萄王生技股份有限公司**產學合作，研發**真菌蛋白製成素肉**的最佳口感及開發多元用途，發表成果，師生組成的團隊，除研發出用**真菌蛋白**製作素肉的最佳配方及**Q彈生吐司**，還用**真菌蛋白**取代奶、蛋，開發出口感綿密**全素的冰淇淋**。



弘光科技大學食品科技系教授林麗雲（左）帶領研發團隊，今天發表用真菌蛋白開發。記者游振昇／攝影

弘光科大研發團隊用真菌蛋白做出的生吐司、素肉、冰淇淋等產品。記者游振昇／攝影



HUNGKUANG UNIVERSITY



進階搜尋

臺中市政府
Taichung City Government

網站導覽 English 兒童版 RSS及API 回首頁 常見問

熱門公告 關於市府 市政資訊 認識臺中 市民服務 生活及防災 網站連結 市府各機關 字級 小

經典賽各國選手抵台中 中市府客製專屬伴手禮「入房」迎賓



全球關注的「2023世界棒球經典賽(WBC)」A組預賽，3月8日至12日將在台中洲際棒球場盛大登場，來自荷蘭、古巴、義大利、巴拿馬等各國選手陸續抵達台中，市長盧秀燕為表達熱情歡迎，特別客製專屬經典賽伴手禮，送入教練與球員下榻的飯店，包含中華隊與各國隊伍、國際貴賓，台中市用心款待，一進入房間即能感受台中溫暖的人情味，品嚐道地的特色美食，享受台中的美好。

運動局長李昱徽表示，盧市長相當重視來台中參加經典賽的各國優秀選手們，特別準備中英版謝卡表達歡迎之意，並由台中市工商發展投資策進會整合製作「WBC十大伴手禮聯名禮盒」，內容包括小林煎餅—特製WBC煎餅、青島旅行—經典花生及芝麻蛋捲、法布甜—人氣馬卡龍鳳梨酥、歐客佬精品咖啡—遊台中掛耳咖啡包、華剛茶葉—最高金賞茶包、鴻鼎菓子—鳳凰酥、光山行—漆器紋書籤等，都是「台中市十大伴手禮」的優秀品牌。

此外，農業局也準備在地產植的「柑茶禮盒」，透過產官學合作將柑橘進行加工處理，並將其果皮製成陳皮應用，多元化利用原料開發柑茶禮盒，極富特色，藉此給各國貴賓驚喜，期盼讓外國球員、大聯盟貴賓對台中美食留下深刻印象，將台中名產行銷至世界各地。

運動局指出，為維護各國貴賓安全，賽事期間更將加入大量警力協助引導各國外賓移動，並加強經運球場周邊及下榻飯店，並針對選手入住飯店餐飲、周邊特色餐廳環境加強輔導，市府動員跨機關合作，以高規格審慎接待，期盼經典賽期間，讓國際友人對台中留下深刻的印象。

2023世界棒球經典賽是全球棒球迷最關注的賽事，全世界僅4座城市具舉辦資格，包括台灣台中、日本東京、美國鳳凰城、邁阿密，中華隊將力拚分組前兩名，以取得東京複賽門票為首要目標，歡迎球迷朋友踴躍進場，為中華隊加油！(3/4)*運動局

「文創系&食科系 在地農產」
獲選經典賽伴手禮



食品科技系 教學與產業接軌

Department of Food Science and Technology



參訪葡萄王生技股份有限公司



參訪伊莎貝爾食品公司



參訪味丹企業股份有限公司



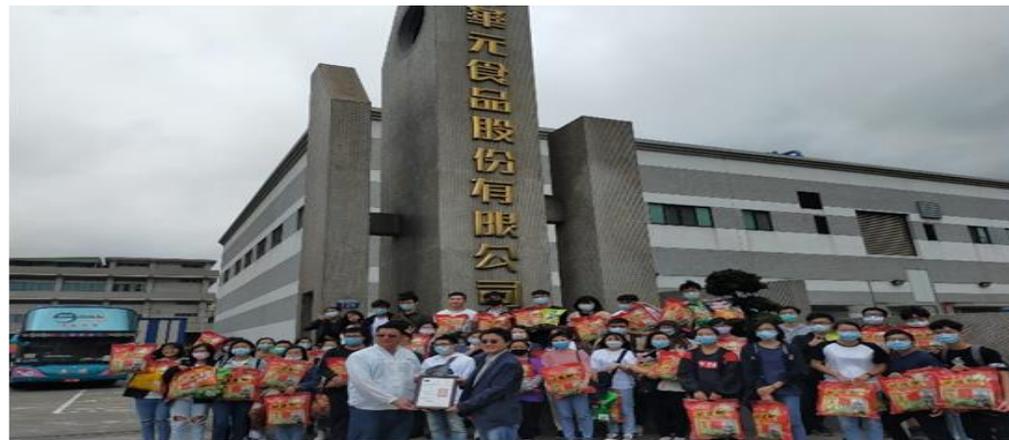
參訪總信食品公司

食品科技系 教學與產業接軌

Department of Food Science and Technology



參訪洽富實業有限公司



參訪華元食品股份有限公司



參訪福壽實業有限公司



參訪伊莎貝爾食品公司

食品科技系

Department of Food Science and Technology

證照=技能=就業

110年食品檢驗分析乙級考取名單：

日四甲：楊景翔、林宜家、江姿螢

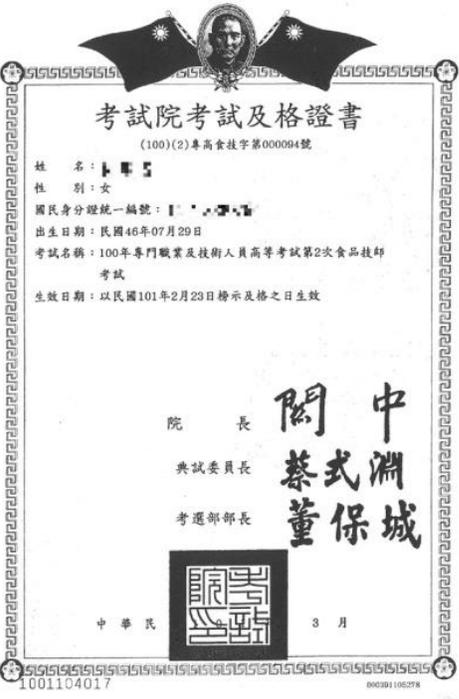
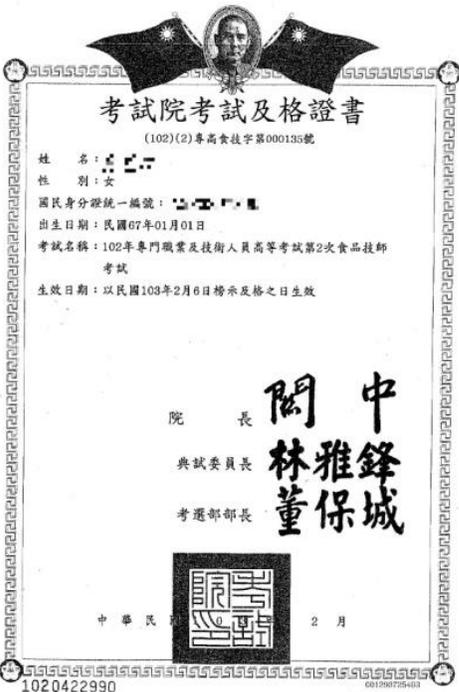
日三甲：劉展佑、陳國中、蔡孟育、蕭珮芸、何欣洳、沈慧珊、周左崎
王奕昌、張尹涵、邱湘君、許富堯、羅律淇、陳瑋辰、張菁茹
陳妤瑄、楊宜靜、尤虹鈞等20位同學

110年中式麵食丙級考取名單：李品萱、董苡廷、游采鑫、楊雅萍、
朱立宸、吳利瑋、邱俐瑄、林裕翔、朱國輝等9位。

110年中式麵食乙級考取名單：洪旬韻、李俐慧、黃凱勤、張惟鈞、
鄭詠心、李佳俊及郭高睿等7位。

110年食品烘焙乙級考取名單：劉憲洲、陳雅茹、龔鈺婷、吳家宜、
黃澤鴻等5位

110年食品烘焙丙級考取名單：陳姿婷、林麗珍、林祺藝、謝煒深、
蔡均廷等5位。



全國第一間獲得考選部核准通過，檢附畢業證書即可報考食品技師
First one approved by ministry of examination for food technologist registration with diploma.

食品科技系

Department of Food Science and Technology

食品技師

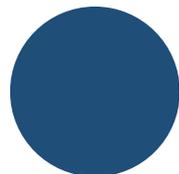
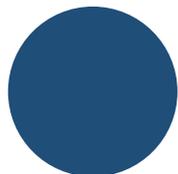
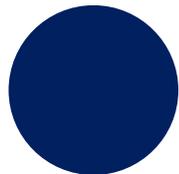
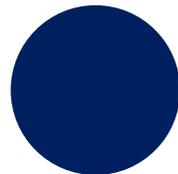
109學年應屆畢業生廖佳芊、廖佳萱、施采瑩及廖利珈
等4位同學考上食品技師。

110學年度應屆畢業生黃上智同學考上食品技師。

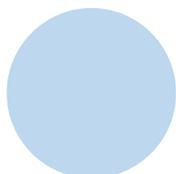
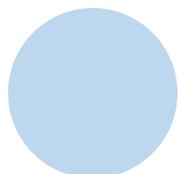
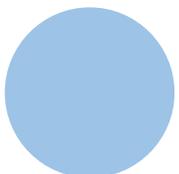
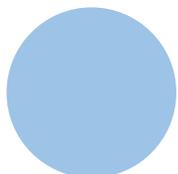
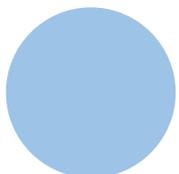
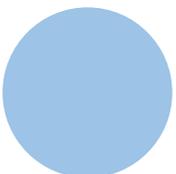
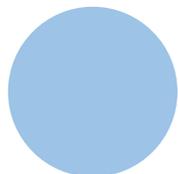
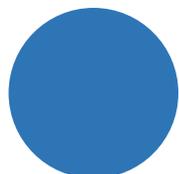
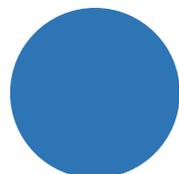
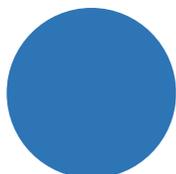
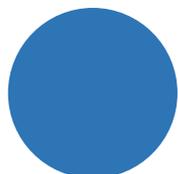


食品科技系

Department of Food Science and Technology



硬體設施與國際化教學



食品科技系

Department of Food Science and Technology



食品科技大樓(一)(D棟)

系辦公室、化學相關研究室
教師研究室、一般教室



食品技藝大樓(二)(F棟)

食品加工、中間工廠
食品烘焙及訓練室、中式麵食、中式米食、
肉品加工等檢定場

食品科技系

Department of Food Science and Technology

擁有全國食品相關系所最多(高達6職類)
乙、丙級專業技能檢定場



中式米食檢定場



食品檢驗分析檢定場



中式麵食檢定場



食品烘焙檢定場



化學檢定場



肉品加工檢定場



Certificate
Certificat

Certificate of Registration

THH15054

弘光科技大學烘焙食品實習工廠(紅師父)

驗證範圍：下列項目烘焙之相關活動：麵包

台中市沙鹿區台灣大道六段 1018 號

之食品安全管理系統通過艾法諾國際 (AFNOR ASIA) 之驗證
符合下列國際食品安全管理系統標準

HACCP based on ISO 22000 : 2005 for the Food and Drink Industry

證書認可日	證書發行日	證書有效日
23-JUL-2015	23-JUL-2015	22-JUL-2018

APPROVED BY

Trevor Wilmer
Director for Certification
ON BEHALF OF
AFNOR ASIA

AFNOR Asia Ltd - 艾法諾國際有限公司 - Chung Ping Road No. 103 195, Taichung, 330 R.O.C. - Taiwan
T: +88 63 220 8886 - F: +88 63 220 8866 - No. 2069910 - www.asia.afnor.org



獲得102-106年度教育部發展典範科技大學計畫補助HACCP級烘焙食品實習工廠

Founded by ministry of education from year 102-106 (project for development of model university of science and technology) for HACCP bakery-food practice factory construction.



獲得104-106年度技職教育再造計畫建置烘焙選手室、巧克力製作教室及中式麵食教室

Founded by ministry of education from year 104-106 (project for technical and vocational education reengineering) for construction of baking player room, chocolate production classroom and Chinese traditional wheat food classroom.

食品科技系

Department of Food Science and Technology

選手訓練室(創全國大專院校之先)



食品科技系

Department of Food Science and Technology

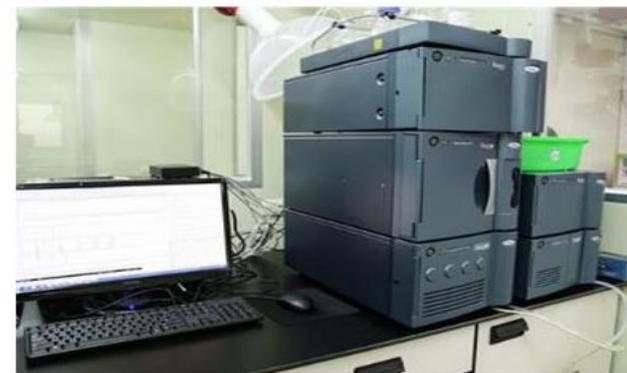
設有全國系所第一家國際級TAF及衛福部認證之
「食品與化妝品品質檢驗與分析中心」



GC-MS



LC-MS



GC-MS-MS



LC-MS-MS



全新標準化動物房



H P L C



廣邀外籍專業技術師資，教授專業技能，拓展國際視野

We invited international professionals for teaching technical skill and broden international perspectives.

食品科技系

Department of Food Science and Technology



邀請三能食品器具研發
總監及
小林煎餅烘焙主廚蒞臨
本系教學

食品科技系

Department of Food Science and Technology



邀請法國美食聖地
布列塔尼省
Chef Manuel Bouillet
來校協同教學

食品科技系

Department of Food Science and Technology

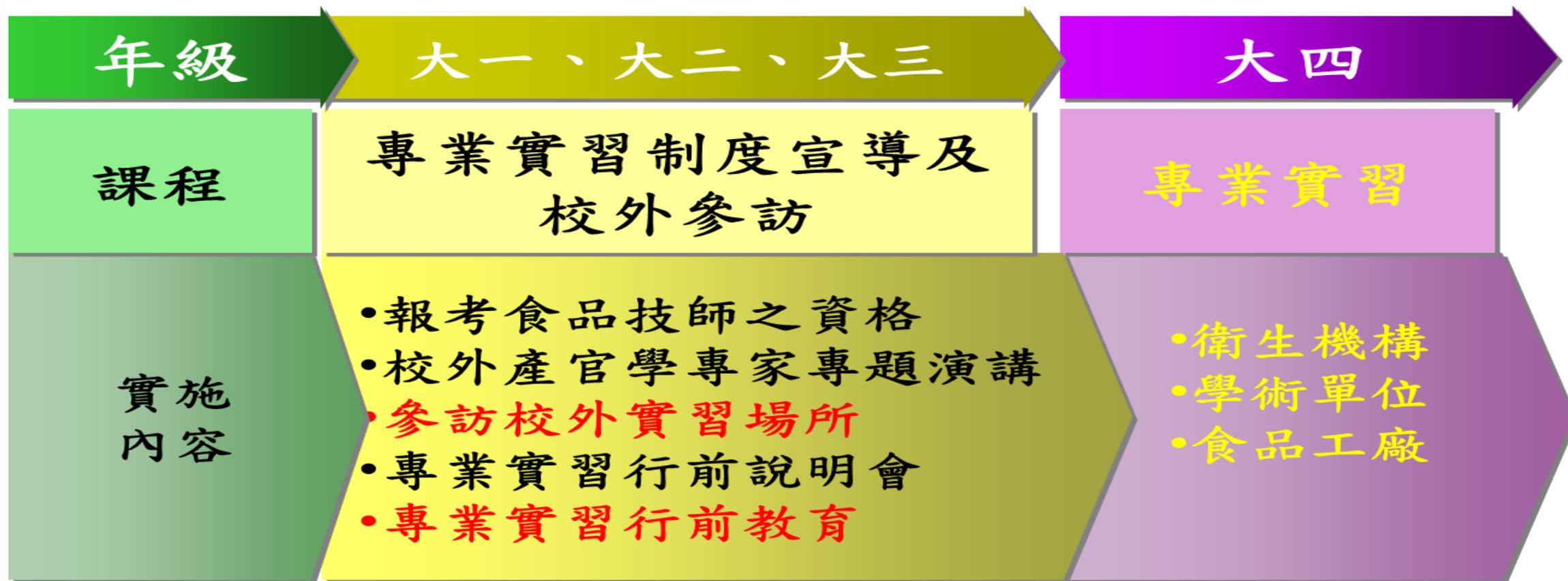
密集國際交流及完善實習制度國際合作交流並 簽訂合作備忘錄



食品科技系

Department of Food Science and Technology

完善專業實習課程安排~
創造學生就業新契機
(必修9學分共四個半月)



食品科技系

Department of Food Science and Technology

越南海外
實習

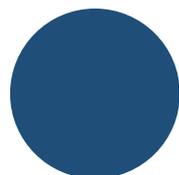
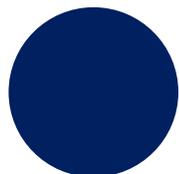
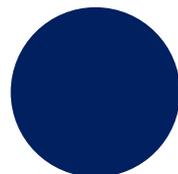


大陸海外實習

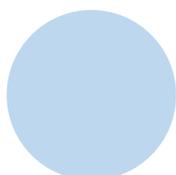
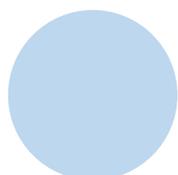
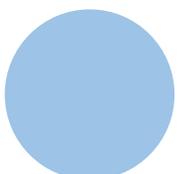
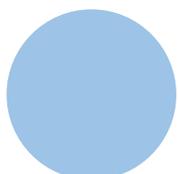
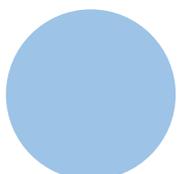
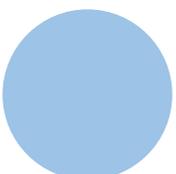
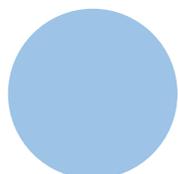
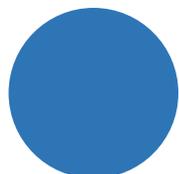
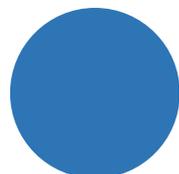
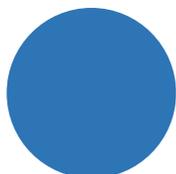
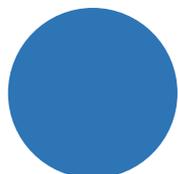


食品科技系

Department of Food Science and Technology



全人教育-社團、
各項活動及訊息



食品科技系

Department of Food Science and Technology

1. 日間部/進修部系學會
2. 菓子多元廚藝烘焙社
3. 食科祭
4. 全國大專校院食科盃比賽
5. 啦啦隊比賽
6. 迎新及送舊
7. 各項獎助學金
8. 品格教育活動

食品科技系

Department of Food Science and Technology



合唱比賽、舞蹈大賽
全國大專校院社團評選暨觀摩活動自治
性、綜合性特優

食品科技系

Department of Food Science and Technology

大食盃
運動競賽



食品科技系

Department of Food Science and Technology



菓子多元廚藝烘焙社
參加家扶義賣充分展現學校以人為本關
懷生命之理念



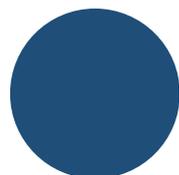
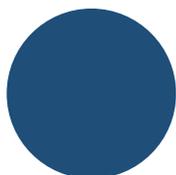
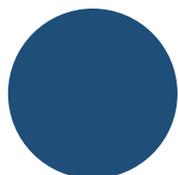
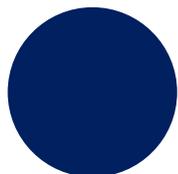
食安青年軍宣導
食品安全新知，
善盡社會責任

We advocate food
safety knowledge by
food security youth army
to fulfill social
responsibility

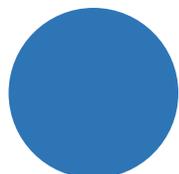
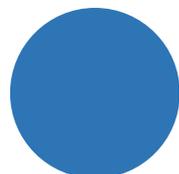
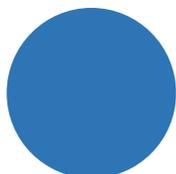
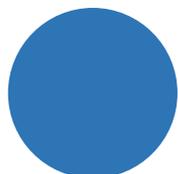
#弘光國際志工 X #越南 龍河國小

食品科技系

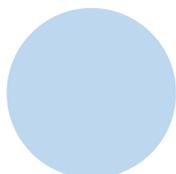
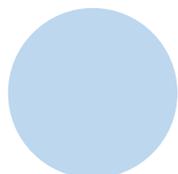
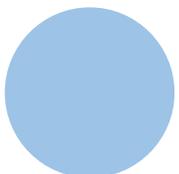
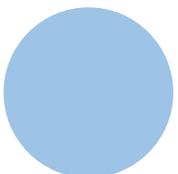
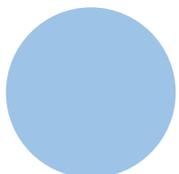
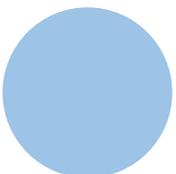
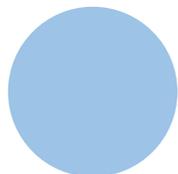
Department of Food Science and Technology



獎助學金方案-



無憂學習環境



食品科技系

Department of Food Science and Technology

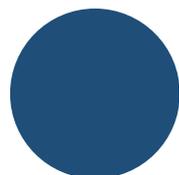
積極鼓勵同學考取相關證執照

- 四技新生入學獎學金
- 急難救助金（緊急紓困金）
- 教育部學產基金急難慰問金
- 住宿補助
- 弱勢助學補助
- 失業家庭子女補助
- 安定就學補助
- 接受認養
- 關懷助學工讀金
- 校外獎學金申請補助

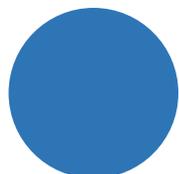
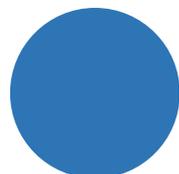
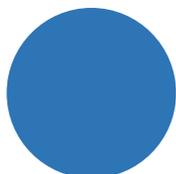
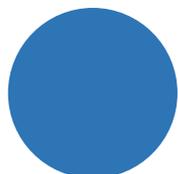
種類	獎勵對象	獎勵金額
第一類	考取國家專技高等考試並經公告正式錄取者	每名獎勵 6000元
第二類	全國技術士技能檢定乙級證照者。 全民英檢(GEPT)中級以上	每名獎勵 1000元
第三類	全國技術士技能檢定丙級證照者。 全民英檢(GEPT)初級	每名獎勵 200元

食品科技系

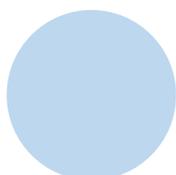
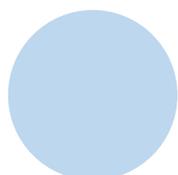
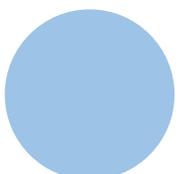
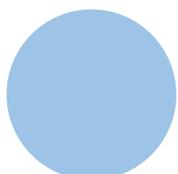
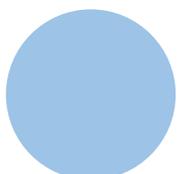
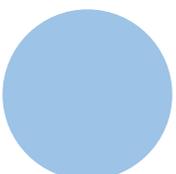
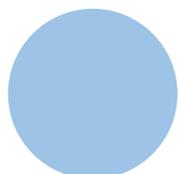
Department of Food Science and Technology



完整最後一哩



課程規劃及就業



食品科技系

Department of Food Science and Technology

中部最佳之食品專業訓練平台



- 1.輔導取得食品及烘焙相關證照
- 2.鼓勵同學修讀HACCP研習證書
- 2.輔導取得食品工廠衛生管理及檢驗實務
- 3.輔導取得保健食品工程書證照
- 4.輔導取得食品技師執照

食品科技系

Department of Food Science and Technology

多元職涯

研發
生產

報考相關研究所
碩士班

食品、**烘焙場**、藥廠、
生技公司、
食材公司、醫院、
公營食品衛生相關機構
擔任食品技師。

品管
行銷

食品專業教師

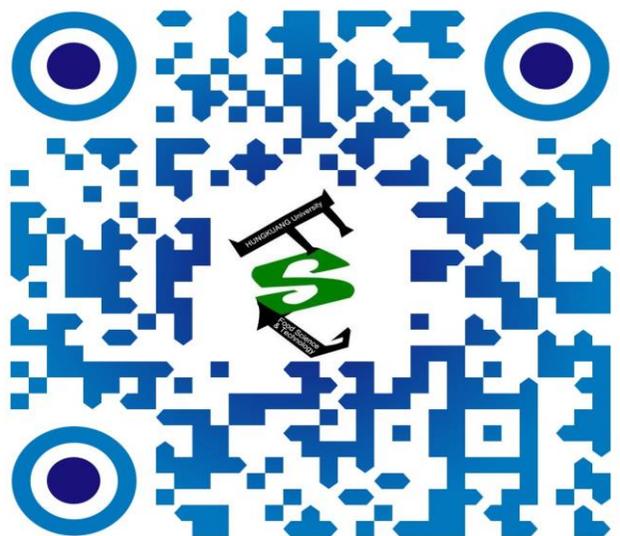
食品科技系

Department of Food Science and Technology

圓一生的夢

就從選擇弘光食科系開始

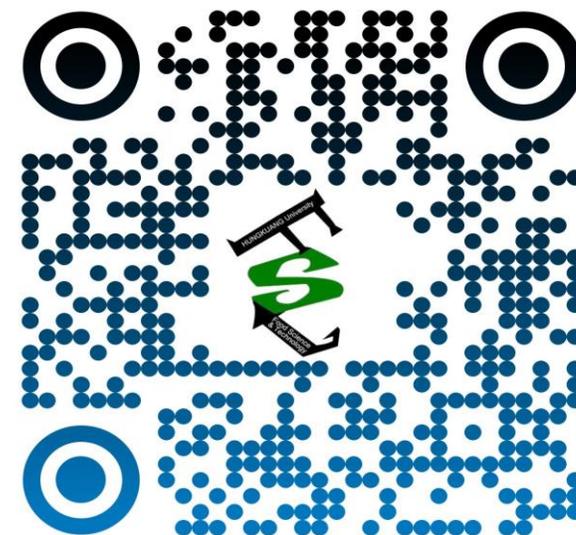
113學年食品科技系各招生入學管道line群組



弘光科大食科系line
<https://line.me/R/ti/g/hYmk4d8VSJ>
113入學技優群組



弘光科大食科系line
<https://line.me/R/ti/g/98z-UYghql>
113入學日間群組



弘光科大食科系line
<https://line.me/R/ti/g/2-KuNwwLh1>
113入學夜間群組



弘光科技大學
HUNGKUANG UNIVERSITY

歡迎成為弘光人

Welcome To HKU



如何去找各項相關資訊？



四技二專各入學管道學習準備建議方向：

<https://www.techadmi.edu.tw/111new/apply/school.php?psrid=209&ar=2>



弘光科技大學-各入學管道備審資料準備指引：

<https://dl.hk.edu.tw/hkweb/Admission/index.html>



弘光科技大學-招生策略中心：

<https://aar.hk.edu.tw/>



本校官方網站



學校官網
www.hk.edu.tw



Facebook
[welovehku](https://www.facebook.com/welovehku)



LINE
[@ihku](https://line.me/tv/@ihku)



IG
[hk_university](https://www.instagram.com/hk_university)



食品科技系

Department of Food Science and Technology

（食科系-蔡勇杰）連結：

https://youtu.be/RxHGr9_nIKk

（39海青班烘焙科-李莉斯）連結：

<https://youtu.be/Gdfyvak18EY>



食品科技系

Department of Food Science and Technology

Q&A