P6

3.優質的實務課程

食品保健科技組

本系組課程包括食品加工、食品微生物、食品化學、食品分析檢驗、生化、營養、行銷管理、食品工廠管理、保健食品、中草藥概論、有機食品、發酵類食品等優質實務學習內容。校外實習更與知名企業合作，實務經驗再昇級！

業界專家實務演講

加工與醱酵烘焙組

本系組課程包括食品加工、食品微生物、烘焙學、烘焙加工、西點裝飾藝術、酒類與醱酵食品、食品化學、食品分析檢驗、營養、食品市場行銷等。除教授麵包、蛋糕、西點裝飾、中式麵點等烘焙實務，更提供藥膳，以及茶、咖啡、酒、乳酸等休閒飲料或醬油、味噌等醱酵技術之優質實務學習內容。校外實習更與知名企業合作，實務經驗再昇級！

食品微生物實驗

看見中華
心動食科

企業參訪/台木屋文化館

校慶食科系校友回娘家

烘焙社的果凍披薩活動

本系 歷屆學長姐
許少維、常文洪、李佩穎、張家鳳、吳青璇、張巧薇
考取 台北醫學大學藥學系碩士班！
李宜芬同學 考取 輔仁大學食品科學系研究所！
魏莉雯同學 考取 實踐大學食品營養與保健生技學系研究所！
黃駿凱同學 考取 國立金門大學食品科學系研究所！
陳則樹同學 考取 國立臺灣大學園藝系碩士班園產製造組！
吳伯文、陳詩怡同學 考取 國立宜蘭大學食品科學系研究所！
校友李怡瑾學姐 考取 食品技師！

4.卓越的辦學績效

本系成為經濟社產業人才
食品保健工程師能力認定，老師獲頒認同學校證明！

- 本系獲教育部100學年度科大評鑑一等。
- 100～106年辦理就業學程計畫成果豐碩。
- 輔導考取公、私立大學研究所、食品分析檢驗、烘焙證照、食品技師及HACCP等。
- 連續六年指導學生獲科技部大專學生專題研究計畫。

P7

學生傑出表現

榮獲2016年味全新品開發擂台第一名與20萬獎金

食科系 陳則樹同學
榮獲科技部大專學生研究計畫研究創作獎！

食科系 陳則樹同學
獲選參加日本東京工學院專門學校「2016國際學生週」活動並得到免費食宿招待暨來回機票補助。獲104學年度北區技專院校教資中心「傑出教學助理」

2016年 謝成源先生
食品科技發展基金會創新實作競賽 第二名

2015年全國大專校院
第三屆三創與行銷企劃競賽 第二名

食科系 吳青璇同學
榮獲「105年大專優秀青年」並考取北醫藥學所！

P8

5.絕佳的就業發展

食品保健科技組

本組畢業後可至各大食品廠或食品原料供應公司、生技公司或公民營食品研發、品管、檢驗單位、企業及健康產業等機構就業。食品保健科技實務技術的養成將是您就業、創業的基石～

加工與醱酵烘焙組

本組畢業後可至連鎖餐飲業、大型便當工廠、烘焙及飲料連鎖企業工作，也可至食品製造業、工廠或原料公司服務，而加工與發酵烘焙技術更是您創業的利器～

中國大陸崛起，13億人幽幽待哺！
旺旺靠米果席捲大陸！如日中天，榮登台灣首富！
食品技師出頭天！為全民食安把關！
食品安全衛生管理法規定：101年5月8日以後，公告實施食品安全管制系統（HACCP）之食品工廠；若未聘任食品技師，將觸犯食品衛生管理法第31條，最高可罰600萬元，情節重大甚至可勒令停業！

食科系就業發展之路 無限寬廣！

食品保健科技組

聯華食品(知名點心食品大廠)／統一企業股份有限公司
義美股份有限公司／東泰股份有限公司
衛生局及公民營研究單位／上醫健康事業股份有限公司
台美檢驗、三信檢驗／佳捷生技、佳展科技

加工與醱酵烘焙組

爭鮮(迴轉壽司)／星巴克(咖啡連鎖)
宗泰食品(麻糬)／宜泰大飯店烘焙坊
安心食品(摩斯漢堡)／浩漢食品廠(和菓子點心)
福彩生鮮農產公司／三商巧福、時德恩

食品保健科技組

107學年度日四技入學招生名額

名額 / 學制	食品	農業	餐旅	總額(含外加)
推甄	9	6	5	22
技優	2	0	0	2
聯登	4	4	3	17

食品群甄選另含原住民一名，其聯登另含原住民、境外子女、政府外派子女、僑生、退伍軍人、蒙藏生等各一名外加名額。
還有7名獨招名額額！高中申請入學4名！

加工與醱酵烘焙組

107學年度日四技入學招生名額

名額 / 學制	餐旅	農業	食品	總額(含外加)
推甄	10	6	4	21
技優	0	0	1	2
聯登	3	3	3	15

餐旅群推甄另含原住民一名外加，聯登另含原住民、境外子女、政府外派子女、僑生、退伍軍人、蒙藏生等各一名外加。
還有9名獨招名額額！高中申請入學4名！

心動，就要馬上行動！

就讀本系將是您最正確的選擇！
歡迎加入～『中華科技大學食品科學系』
一起快樂學習、共同成長為食品科技的專業人才吧！

近年食安事件頻傳～法規大幅修訂！
食品技師與食安人才需求大增！食品相關科系人才出頭天！

- **交通便利**
  位於台北南港區，捷運、公車、台鐵、高速公路等運輸系統匯聚。
- **打工環境**
  鄰近台北101、南港軟體園區、內湖、信義區等繁華都會地段，工讀薪水高、機會多。
- **提供住宿**
  備有海外學生外籍宅四學生宿，超級就讀免煩惱。

台北市南港區研究院路3段245號
聯絡電話：(02)27821862轉274 食品科學系
網址：http://dfs.cust.edu.tw/dfscust/main.php

系網　Facebook

P1

中華科技大學

食品科學系

健康科技學院 - 日間部四技

健康科技學院食科系暨餐飲系烘焙教室
通過國家級烘焙乙丙級證照考場認證
原地學習、就地考照！實務學習專業一級棒！

本系劉滿海主任、莊朝琪老師
參加2015-2017 台北國際發明展
共榮獲 三金、四銀

本系紀永昌老師
榮獲2013馬來西亞ITEX
國際發明展(生技組)
金牌獎及特別獎(最佳環保發明獎)

本系劉清標、林娟娟老師
獲得科技部補助大專院校
獎勵特殊優秀人才獎

令人心動的五大理由

1.堅強的師資陣容

劉滿海 助理教授兼系主任	台北醫學大學藥學所博士 /中式麵食（乙級）、食用菌栽培管理 /國大堂集團研發部副經、經濟部審查委員	廖萱蓉 助理教授	國立台灣海洋大學食品科學博士 /中式麵食（乙級）、食用菌栽培管理 /食品技師（專技高考及格）
劉清標 副教授	國立台灣大學農化博士 /食品生物技術、生物化學 /國大食品科技所技士、台灣農業化學會理事	莊朝琪 助理教授	國立台灣大學食品科學博士 /食品感官品評、點心食品、創新創意研發 /國家食品研發顧問、新產品開發計畫講師
林娟娟 副教授	美國羅格斯大學食品科學博士 /機能性產品開發、天然物化學 /國際工業技術發展中心研究員	張金龍 助理講師	中華大學科技管理學碩士、烘焙乙級 /西點烘焙、蛋糕裝飾、麵包製作、產品研發 /國泰時尚烘焙負責人、愛之感烘焙家庭技師
紀永昌 助理教授	國立台灣大學農化博士 /國際食品、食藥間貿易研發、商生安全法規 /標準檢驗與開發技正兼科長、葡萄王技轉	李定宇 助理教授	國防醫學院生命科學所博士 /中式麵包改成分研發、中式麵生技 /科技部認獲研究學者榜助研究學者

P2

2.獨特的課程規劃

本系為培養食品科學專業技術人才，依學生來源興趣與高中職背景，分兩組招生並規劃課程如下：

食品保健科技組

以食品保健為主軸，特別注重新穎性食品加工技術、分析檢驗、保健食品及藥膳養生食品製造實務能力之養成，並以保健食品、中草藥食品之研發製造、分析檢驗、保健營養、行銷管理為主要研究、發展、教學的方向。
更規劃跨領域學程與就業學程協助學生多元化學習，並與實務相結合，大幅提高就業競爭力。

加工與醱酵烘焙組

以烘焙、加工為主軸，巧妙地結合食品加工與醱酵等主題規劃課程，培育有志於食品創新研發、製造，衛生安全、品質管制及市場行銷等領域之青年。此外，本系更規劃跨領域學程與就業學程協助學生多元化學習，並與實務相結合，大幅提高就業競爭力。

校運會獲得精神總錦標

劉滿海與莊朝琪老師指導學生獲得
「2014謝成源先生食品科技發展基金會創新實作競賽第三名」(3/10)
「2015全國技專校院實務專題製作競賽第三名」(3/70)
「2015謝成源先生食品科技發展基金會創新實作競賽佳作」(5/10)
「2016謝成源先生食品科技發展基金會創新實作競賽第二名」(2/10)

P3

健康科技學院食品科學系

多采多姿的大學生活

被運動的兩位學長 >.<!!!

食字路口大探索

!? 超級九宮格!!!
你能找到小淇裡的店家並拍照嗎？

端午包粽

親手包肉粽喔！
如果這不是端午節！什麼才叫端午節呢？

喝吧!!
喝完用力拍桌子讓杯子立起來喔!!

P4

迎新活動

到達目的地，精采的迎新活動即將展開

新生們踴躍參加、場面壯觀

歡樂小組烤肉大餐吃得不亦樂乎

High 翻天的音樂晚會派對

瘋狂踩氣球 各小隊競爭激烈 互不相讓

闖關遊戲

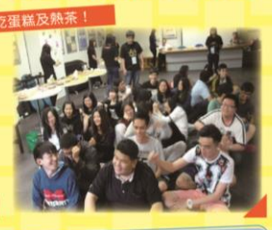
誰坐破的氣球最多，誰就是贏家！
看他滿臉通紅卻幸福洋溢，拉近了彼此的距離。

這.....這樣會碰到嘴啦～～～

P5

「食分烘動」期中茶會

開吃囉！HOT手做餅乾蛋糕及熱茶！



趣味競賽

最辛苦，也最可愛的系學會成員

校外產品創新競賽

獲國產品「優榮紅方」

榮獲2017年味全新品開發擂台佳作與20,000元獎金！