

## 食品製造與安全管理產專班

### 專班簡介

本專班之教育目標為培育食品製造與與安全管理之人才(包含食品製造、食品衛生與安全管理、食品品質管制、食品分析檢驗、健康餐飲管理、保健食品開發等)。特配晉欣食品股份有限公司合作開設日四技『食品製造與安全管理產專班』，以培育具食品製造與安全管理之專業人才。

合作實習廠商「晉欣食品」為最卓越的鮮食廠商，主要生產18°C便當、飯糰、壽司、三明治以及4°C涼麵、義大利麵等鮮食，也開發年菜、調理包等產品。廠商秉持 CAS 及 HACCP 之精神，不斷提昇產品品質競爭力，提供消費者安心、無虞同時兼具美味、健康的鮮食商品。



### 課程規劃

本專班課程規劃主要分為華語課程、專業課程與企業實習三部分。上課方式：大一在校上課，大二開始採「421制」：每週在企業實習4天、在校上課2天、休息1天。透過產業與學校合作，可將產業技術、趨勢與需求與技職教育接軌，從基層培育所需專業技術人才，能與業界人力生根。

課程規劃	科目名稱
華語課程	生活華語、專業華語、華語會話、職場實用中文、台灣歷史與文化、國際禮儀、人際關係溝通與表達
專業課程	食品科學概論、食品加工與實驗、食品分析與實驗、食品化學、食品衛生與安全、食品工廠管理、食品微生物與實驗、食品生物技術、保健食品、營養學、食品專業英文、HACCP 理論與實務
企業實習	產業實務實習(一)、產業實務實習(二)、產業實務

課程規劃	科目名稱
(晉欣食品股份有限公司)	實習(三)、產業實務實習(四)、產業實務實習(五)、產業實務實習(六)、暑期實習(一)、暑期實習(二)、暑期實習(三)

