生活風格~ 我來作煮

霧峰農工食品加工科　林宜慧 老師



食品

只要人類需要飲食，這就是永遠抗跌的鐵飯碗



食品、餐旅群科介紹

霧峰農工食品加工科　林宜慧 老師



食品群

傳統產業 新的生命 不退流行

1. 外食人口增加，帶動食品加工業的成長。
2. 中央廚房帶動人力需求，增加食品產業的人力需求。
3. 連鎖餐飲業的出現，更需要食品科學技術的導入，食品的保存、保鮮、運送，以及冷凍保存技術的開發等，都是食品類科可以發揮的空間。
4. 食安議題的發酵，更重視食品安全檢驗。
5. …



- 食品群與餐飲群培養的專業能力差異在於：
  食品群為投入食品的研發，甚至是利用生物科技的保健食品開發
  餐飲群則為食物現場的烹調及服務。

打破迷思：我們不只做料理，我們設計並量產美味

餐飲群



餐飲群

- 核心焦點：現場料理與服務
- 產出規模：單次完美的味覺體驗，服務少數人
- 工作場域：餐廳、廚房

食品群



食品群

- 核心焦點：產品研發 + 工廠製造 + 檢驗
- 產出規模：標準化、安全與大規模量產，餵養全世界
- 工作場域：實驗室、中央廚房、品管中心

餐飲職人專注於眼前的餐桌，而食品工程師掌握的是整條產業鏈。

NotebookLM

類別	對應群別	代表性科別（共94科，含實驗科別）
1. 工業類	機械群	機械、模具、製圖、機械修護、板金、電腦機械製圖、生物產業機電
	動力機械群	汽車、重機、飛機修護、動力機械、農業機械
	電機電子群	電機、電子、資訊、控制、冷凍空調、航空電子、電子通信
	化工群	化工、紡織、染整
	土木建築群	土木、建築、消防工程、空間測繪
2. 商業類	商業管理群	商業經營、會計事務、資料處理、國際貿易、電子商務、流通管理、農產行銷
	外語群	應用英語、應用日語
	設計群	多媒體設計、廣告設計、美工、室內設計、圖文傳播、家具設計
3. 農業類	農業群	農場經營、園藝、森林、野生動物保育、畜產保健
	食品群	食品加工、食品檢驗分析、水產食品
4. 家事類	家政群	家政、幼兒保育、服裝、美容、時尚模特兒、流行服飾
	餐旅群	餐飲管理、觀光事業
5. 海事水產類	海事群	輪機、航海、電訊(海事)
	水產群	水產養殖、漁業
6. 藝術類	藝術群	音樂、美術、舞蹈、戲劇、電影電視、表演藝術、時尚工藝

食品群科定位

- 技術型高級中等學校設有
  1. 工業類
  2. 商業類
  3. 農業類
  4. 家事類
  5. 海事水產類
  6. 藝術與設計類　　（6類15群94科）

- 農業類設有農業群、食品群等二群。

餐旅群科定位

- 技術型高級中等學校設有
  1. 工業類
  2. 商業類
  3. 農業類
  4. 家事類
  5. 海事水產類
  6. 藝術與設計類　　（6類15群94科）

- 家事類設有家政群、餐旅群等二群。

食品群教育目標

1. 培養食品專業知能
2. 養成食品安全與品質管理觀念
3. 提升實務操作能力
4. 培養職業倫理與創新能力
5. 奠定升學與終身學習基礎

餐旅群教育目標

1. 培養餐旅專業知能
2. 養成服務倫理與職業道德
3. 提升實務操作能力
4. 培養溝通合作與創新能力
5. 奠定升學與終身學習基礎

教育部技術型高中食品群科簡介影片

(113年)

https://www.youtube.com/watch?v=P7e1rOpoSKE

教育部技術型高中餐旅群科簡介影片

(113年)

https://www.youtube.com/watch?v=wdg1v-vAN-s&t=116s

食品群

- 適用科別

食品加工科、食品科、水產食品科、烘焙科、烘焙食品科(實用技能學程)

其他依規定設立之新科別

臺中市食品群學校

★ 國立興大附農(東區)：食品加工科（1A4B）
★ 私立慈明高中(太平區)：烘焙食品科
★ 私立青年高中(大里區)：烘焙食品科
★ 私立明台高中(霧峰區)：烘焙食品科
★ 市立霧峰農工(霧峰區)：食品加工科（5B）
★ 私立致用高中(大甲區)：烘焙食品科

將實務鍛造為國家級的專業勳章

業界極度渴求的核心能力！這張證照是你成為「食安守門員」的最佳證明。



帶著扎實的技術與證照畢業，讓無可挑剔的履歷為你說話。

NotebookLM

食品群相關**證照**：

同學可依所需選擇報考，讓自己的專業技能獲得認證，在初步踏入職場時為履歷加分。

烘焙食品

食品檢驗分析

中式麵食加工

中式米食加工

水產食品加工

肉製品加工

食品加工科旨在**培育學生食品加工相關專業技能**，進而**培養從事食品加工之志趣**，為達此一目標，而授予：



課程設計主要在強化食品製造、食品微生物培養、檢驗分析、食品化學分析、設備應用、儀器操作與維修等能力，並將食品新興科技、食品品質管理及食品安全等議題融入課程，與產業技術接軌。

食品群必修	
專業科目	食品加工、食品微生物、食品化學與分析
實習科目	食品加工實習、食品微生物實習、食品化學與分析實習

不管你選擇食品群 4 科中的任一科，都有本群共同必修的專業和實習科目要讀；
此外，各校會依科別屬性，在「食品加工技能領域」及「檢驗分析技能領域」兩大技能領域中，擇一領域開設，還有其他校訂必修課程，透過這些課程養成專業技術與跨科能力。



未來你可以選擇…

◎ 就業

食品生產／品管／行銷／研發／檢驗等人員

食品技師

營養師（學校、團膳公司…）

諮詢師（醫院、營養諮詢中心）

麵包糕點烘焙業／食品或保健品公司／食品物流公司／餐飲業／製藥廠／生技公司等擔任**食品製造員、安全檢驗、研發、販售、食品流通產業**等從業人員。



未來你可以選擇…

◎ 創業

畢業後，累積多年工作經驗再集資

〈1〉開設食品工廠
〈2〉開設生物科技研發中心
〈3〉開設小吃店
〈4〉開設複合式連鎖烘焙坊
〈5〉開設特色產品專賣店
〈6〉開設營養諮詢中心



未來你可以選擇…

◎升學

科　系	學　校
食品科學	台灣海洋大學、嘉義大學、屏東科技大學、宜蘭大學、嘉南藥理科技大學、高雄科技大學〈水產食品科學系〉、澎湖科技大學、中台科技大學
食品營養	靜宜大學、實踐大學、弘光科技大學、嘉南藥理科技大學、中華醫事科技大學
生物科技	台北科技大學、虎尾科技大學、弘光科技大學、南台科技大學
藥　　學	嘉南藥理科技大學、大仁科技大學、中國醫藥大學
餐飲 （烘焙、西餐、中餐）	靜宜大學、屏東科技大學、高雄餐旅大學、嘉南藥理科技大學 …



分享…

4月





5月









9月



















食品群 × 餐旅群 比較

- ・ 食品群：食品加工、研發、檢驗、品管
- ・ 餐旅群：烹調、烘焙、飲調、餐飲服務、觀光

餐旅群介紹

- 餐旅群包含餐飲管理科、觀光事業科，
  培養餐飲製作、服務、旅館及觀光專業人才

餐旅群學習內容

你眼中的 餐飲科

吃、喝、玩、樂過三年





實際的 餐飲科

- 吃：烹煮餐點、服務美食
- 喝：調製飲料
- 玩：遊程規劃
- 樂：讓顧客留下快樂回憶





餐旅群學習內容

- 中餐、西餐、烘焙、飲料調製、餐飲服務、旅館管理、導覽解說

餐旅群證照

- 中餐烹調
- 西餐烹調
- 烘焙食品
- 飲料調製
- 餐旅服務
- 旅館客房服務



臺中市餐旅群學校

- 興大附農(餐飲管理科、觀光事業科)
- 霧峰農工(餐飲管理科)
- 明台高中(餐飲技術科)
- 僑泰高中(餐飲管理科、觀光事業科)
- 致用高中(餐飲管理科、觀光事業科、餐飲技術科)
- 明德高中(餐飲管理科)
- 青年高中(餐飲管理科)、慈明高中…等設有餐旅相關科別。



餐旅群未來發展

- **就業–** 飯店、餐廳、咖啡館、旅行社 …

|餐飲|餐廳與飯店及廚房內外場人員。
|烘焙|中西點製作人員。
|餐旅|市場行銷企劃、採購人員、實務管理人員。
|飲料|飲料、咖啡及酒水服務之術人員。
|創業|餐飲產品創意與研發人員及微型創業能力。
|地方創生|地方特色料理與在地農產餐飲研。



餐旅群未來發展

□升學

餐飲管理科未來升學科系



私立科大

- 弘光科技大學
- 僑光科技大學
- 朝陽科技大學
- 修平科技大學
- 靜宜大學
- 亞洲大學
- 長庚科技大學
- 文藻外語大學
- 嘉南藥理大學
- 景文科技大學

餐飲管理科未來升學學校



國立科大

- 高雄餐旅大學
- 高雄科技大學
- 屏東科技大學
- 屏東大學
- 澎湖科技大學
- 勤益科技大學
- 臺中科技大學
- 暨南國際大學
- 臺北護理健康大學
- 體育大學



選擇…



你適合哪一群？

- 喜歡實驗、研發→　食品群
- 喜歡料理、服務、人際互動→　餐旅群

啟動職人基因檢測：你準備好加入我們了嗎？

Start the artisan gene detection: Are you ready to join us?

ON



喜歡做甜點或料理（享受從無到有的創作過程）

ON



喜歡動手實作（看著原料變成成品的巨大成就感）

ON



對營養與食安有興趣（對守護大眾健康充滿好奇與使命感）



診斷結果：只要符合上述 2項 (含) 以上，恭喜！你的基因裡寫著食品職人的 DNA，你就是我們在尋找的潛力新星！

NotebookLM



謝謝大家的聆聽
歡迎大家一同加入食品行列

霧峰農工 祝福你