

## 【未來發展】

### 1. 本科學生應具備基礎之能力：

畢業前會輔導學生考取丙級技術士證照：

烘焙食品-麵包、食品檢驗分析 或 中式米食加工  
(或中式麵食加工或肉品加工)，具備本科相關之基本專業知識及技能。

\*本科在實習教學過程中，除加強教授單元之認知及技能目標外，同時亦培養學生之專業精神及職業道德之觀念。

### 2. 生涯規劃：

#### (1) 升 學：

報考統測-食品群：透過多元入學管道來選擇四技、二專院校就讀或透過全國農科技藝競賽或技能競賽之優秀成績可保送國立科大。

或可轉報考-衛生護理類，可轉讀醫護相關之大學科系。

或可報考學測：就讀心中理想的大學科系；  
並可選擇參加軍警院校之招生。

#### (2) 就 業：

食品加工、糕餅製造、乳製品、飲料製造等工廠技術人員及或營養師或食品工廠之研發人員或品管人員或食品檢驗分析專業人員或食品技師，及食品加工(餐飲業)相關之從業人員。

也可「自行創業」從事食品加工相關之行業。