

食品產業實務優化人才培育產業學程

本學程以專業課程訓練學生學習六大技能: 1.營養保健概念、2.食品衛生安全概念、3.品質管理概念、4.食品檢驗技術 5.食品生產技術 6.產品開發實務操作，並藉由暑期及校外實習課程強化學生實務操作能力，使學生於畢業前即具備食品品保、生產管理及產品研發所需技能，有效縮短學用落差並提升就業競爭力。