

歡迎蒞臨東部唯一國立專科學校
(具有一流師資及教學設備)

食品科技科陳裕鏞主任 副教授

國家高考 營養師

國家高考 食品技師

國家考試 公職食品管理

食品科技科學生的出路

	<ul style="list-style-type: none">國立五專食品科技科	一般高職餐飲科
本質:	<ul style="list-style-type: none">高級專業技術食品衛生安全管理專業技術	本質: 一般技術性
就業市場	<ul style="list-style-type: none">餐飲、烘焙、食品加工業創業技能培育國家高考級食品技師執照(衛生局、食品公司)國家高考級醫事人員營養師執照(醫院、衛生局、學校)食品品管及研究開發人員檢驗單位	就業市場 餐廳內場:助廚 主廚 其實無需學歷就可以從事
現況	<ul style="list-style-type: none">人力缺乏:政府為了加強食安管理，需要很多專業食品技師人才	現況: 人力過剩:教育部每年減招餐飲科學生名額

- 一家7-11店裡有2000種食物(包含御便當、御飯糰)全部是**食品科技科畢業生在食品公司研發出來的**
- 連王品集團、85度C等餐飲連鎖店的中央廚房都是食品科技科畢業生而一點都不是餐飲科畢業生研發的

- 食品科技科畢業的學生因為知道食品科技專業知識 所以可以 開發出不用人工香料 但又能色香味俱全的安全食物 是未來排隊名店老闆的育成
- 食品科技科畢業的學生因為知道食品科技專業知識 所以可以 開發出不用人工防腐劑 但又能安全保存的食物
- 食品科技科畢業的學生因為有高級食品專業技術 所以可以 幫政府執行食安管理稽核及檢驗分析

校務願景

- 培育東部產業人才搖籃
- 建立在地關懷技職典範

校務發展特色

- 配合產業發展，培養在地人才：配合台東地區產業發展，擬定各科發展重點技術，訂定學生培訓計畫。
- 融合多元文化，關懷弱勢族群：結合創意及技術，提升文化產業價值；加強服務學習理念，培養社會關懷胸襟。
- 促進兩部攜手，共創雙贏契機：落實分權分責分享的賦權原則，以及共治共決共生的團隊精神，開創技能升級契機。
- 運用在地資源，研發特色產品：運用在地自然及人文資源，配合各科發展主軸，研發一科一特色產品。
- 建構技訓平台，推動實務增能：建構技能與職業訓練平台，縮短學用落差，與產業無縫接軌，提升學生就業力。

食品科技科科務發展特色

- 配合農特產及觀光產業發展，培養在地人才：配合台東地區農特產及觀光產業發展。
- 運用在地資源，研發農特產及觀光特色產品。
- 食品科技科畢業生都能獨立創業成在地排隊名店。

常對我們的學生鼓勵：

- 1, 即使是像**茶葉蛋**這麼簡單的東西，也有人做到成**排隊名店**。
- 2, 教你們**學會做蛋糕**，不需要一個台大的食品博士來教。**YOUTUBE**就有**上百個影片教**。但是，要做**排隊名店的蛋糕**，就必須要有食品科技科中**食品科學及食物學原理**的基礎來**研發**“**不需要人工添加物的極致品質食品**”。



麵糰製作



五峰山形白土司整型



麵糰滾圓



奶酥甜麵包包餡



105.12.24 法蘭克福香腸及貢丸模擬練習



105.12.24 法蘭克福香腸及貢丸模擬練習



105.12.24 法蘭克福香腸及貢丸模擬練習



105.12.24 法蘭克福香腸及貢丸模擬練習



窯烤披薩



產品成果



食品科技科畢業生會怎麼樣

- 食品科技科畢業生都能獨立創業成在地排隊名店。
- 而且技術含量高 無人可仿
- 前提：在老師的指導下研發

濕潤型蜂蜜蛋糕：

范紋瑄

- 發想來自於台中排隊名店－“坂神本舖長崎蛋糕”。其特性是蛋糕體**非常濕潤，可以順口入喉**。很多的糕餅師傅試過後都說他們做不出這樣子的口感。預計成為台東市伴手禮名店。



不黏牙花生糖：

徐琮甯

- 發想來自於台東關山排隊名店－“關山永全花生酥”及”高雄五甲木侖花生糖”。其特性是**極為酥脆****又完全不黏牙**。是關山當地做了三代的名產名店。在九個月的研究開發已經突破了其技術。



大腸麵線：涂文育

- 雖然是很尋常的小吃，但是**越是尋常的，要成為名店其技術含量就越高**。分析後有幾個技術研發點。**1, 湯頭2, 醬料3, 滷大腸4, 成本控制**。歷經三個月湯頭的研發已經完成，用整隻雞熬製，利用原始雞隻中的天然的脂肪，肌球蛋白，肌凝蛋白，氨基酸等加強**梅納反應**得到**湯頭濃郁的雞湯湯頭**。醬料則採用自行研發的蒜蓉醬。滷大腸則以傳統滷味香料進行修改研製。試吃過的人皆表示CP值很高，意猶未盡。



天然鳳梨香料:楊薇

- 現代食品工業已經有太多人工香料了。為了因應天然訴求及精釀啤酒的需求，研發由**整顆鳳梨果實精萃出的天然香料**。目前，已經研發出**耐冷型香料，適合70度C以下的產品，如冰淇淋，精釀啤酒**。香料貯存期限三個月。**耐熱型香料，適合115度C以下的產品**。目前尚未突破烘焙製品的溫度。

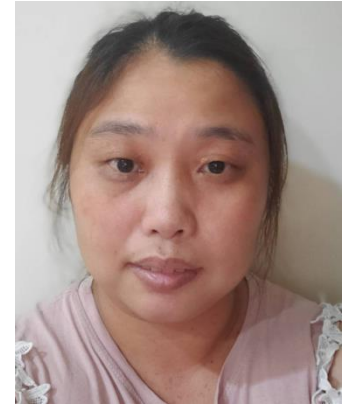


天然鳳梨香料



天然鳳梨香料
做成的冰淇淋

蘿蔔糕：趙家沂



- 發想來自於台中排隊名店-第二市場蘿蔔糕，每到假日需要當地警方加派人力抓路邊違停。一樣是越尋常的，要成為名店其技術含量就越高。分析後有幾個技術研發點。1, 糕體口感2, 糕體味覺3, 糕體香味4, 醬料5, 成本控制。經過海選，已經精選多種米種組合出最完美糕體口感。而目前針對蘿蔔品種及其特性研究其最濃郁蘿蔔味的處理技術。



排骨酥湯:林貞儀 陳宜萱

- 發想來自於研發學生，自己很喜歡吃排骨酥湯麵。但是，總覺得店家給的湯太少，或是味道不夠。想要有濃郁湯頭的排骨酥湯。分析後有幾個**技術研發點**。**1, 湯頭****2, 排骨酥醃料****3, 成本控制**。在三個月的研究開發湯頭的研發已經完成。經研究，**湯頭的香味來自於醃料和排骨肉中的氨基酸在高溫油炸過程中產生的梅納反應**。加強此反應後得到可以**稀釋3倍還很濃郁的湯頭**。



果香精釀啤酒：

許唐語

- 發想來自於研發學生是西部地區，嚮往都會城市的平民精緻酒-精釀啤酒。在老師鼓勵下開始精釀啤酒研發。隨著人們對健康意識抬頭，對保健、機能性產品需求度逐漸上升。決定以**機能性精釀啤酒為研發目標**。調整了二次發酵酵母菌的條件在不添加其他香精下竟產生**特殊風味。令人驚豔的成果。**

