



輔英科技大學
Fooyin University

保健營養系

Khoa dinh dưỡng và sức khỏe

食品製造與安全管理產學合作專班

Chuyên ban hợp tác đào tạo giữa nhà trường và doanh nghiệp

Khóa học chế biến thực phẩm và quản lý an toàn



專班介紹

Giới thiệu về chuyên ban

- 教育目標：培育食品製造與和安全管理之人才

Mục tiêu: Đào tạo nhân tài ngành chế biến thực phẩm và quản lý an toàn

- 課程：食品專業知識、食品製造與加工、食品品質和安全衛生的管理、專業倫理與態度，以及保健營養基礎科目，增加學生在健康餐飲方面的設計與製備能力，迎合世界人口老化的食品市場發展趨勢。

Khóa học bao gồm: Kiến thức chuyên môn về thực phẩm, sản xuất và chế biến thực phẩm, quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm, đạo đức và thái độ nghề nghiệp cũng như các môn học cơ bản về sức khỏe và dinh dưỡng, nhằm nâng cao khả năng thiết kế và chuẩn bị của sinh viên trong lĩnh vực cung cấp thực phẩm lành mạnh để phục vụ cho người cao tuổi, hiện là xu thế phát triển của thị trường thực phẩm trên toàn thế giới.

- 學員可以到食品產業進行有薪水的實習，計有晉欣、新來源、元海鄉三家具具有HACCP認證的食品公司和本專班合作開設產業實務實習，並且銜接就業。

Sinh viên có thể đến ba công ty thực phẩm đang hợp tác với chuyên ban này để thực tập có lương, gồm: Jinshin, Hsin Lai Yuan và Yen & Friends Enterprise, có chứng nhận HACCP và để thực hiện các chương trình thực tập thực hành công nghiệp và kết nối việc làm sau khi tốt nghiệp.



- 招生學制與名額: 四技日間部 40 名

Hệ thống tuyển sinh và số lượng: hệ đại học chính quy 40 người

- 合作廠商:

Doanh nghiệp hợp tác:

1. 晉欣食品股份有限公司

Công ty JINSHIN FOOD

2. 新來源醬園股份有限公司

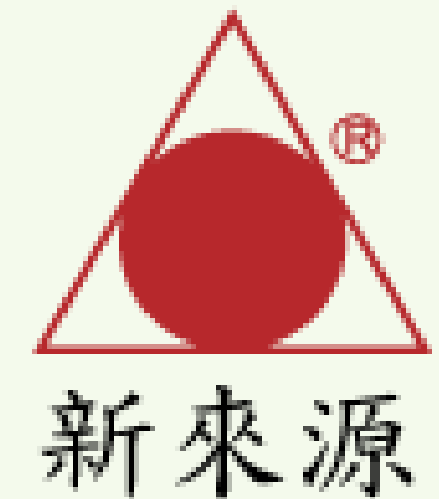
Công ty HSIN LAI YUAN FOODS

3. 元海鄉實業股份有限公司

Công ty YEN & FRIENDS ENTERPRISE

- 華語能力: 入學需具華語程度 A1 以上。

Năng lực tiếng Hoa: Yêu cầu trình độ tiếng Trung đầu vào A1 trở lên.



課程與實習

Chương trình học và thực tập

- 上課時間: 週一至週五白天
Thời gian học: từ sáng thứ hai tới thứ sáu.
- 大一每週排至少 4 天校內課程，教授專業基礎與華語加強課程
Năm nhất sắp xếp ít nhất 4 ngày một tuần tại trường, để giảng dạy các khóa học chuyên môn cơ bản và tăng cường tiếng Trung.
- 大二開始每週排 2 天校內課程，校外有薪實習4天
Bắt đầu từ năm hai, thời khóa biểu trong tuần sẽ sắp xếp 2 ngày học tại trường, 4 ngày thực tập tại doanh nghiệp có trả lương.

第一學期課表（113年02月19日~113年06月21日）
Thời khóa biểu học kì đầu tiên (19/2-21/6/2024)

時間 Thời gian	週一 Hai	週二 Ba	週三 Tư	週四 Năm	週五 Sáu
第一節課 08:00-9:00	中餐烹調與實作 Thực hành chế biến món Trung 01-09週李士怡 10-18週葉宗奇 C401				營養學(一) Dinh dưỡng học 1 張月萍 G202
第二節課 09:10-10:00	中餐烹調與實作 Thực hành chế biến món Trung 01-09週李士怡 10-18週葉宗奇 C401				營養學(一) Dinh dưỡng học 1 張月萍 G202
第三節課 10:10-11:00	中餐烹調與實作 Thực hành chế biến món Trung 01-09週李士怡 10-18週葉宗奇 C401		國際職場英文 Tiếng Anh công sở quốc tế 王振玲 10-18週 Tuần thứ 10 bắt đầu lên lớp	國際職場英文 Tiếng Anh công sở quốc tế 王振玲 10-18週 Tuần thứ 10 bắt đầu lên lớp	食物學原理 Thực phẩm nguyên lý học 張月萍 G202
第四節課 11:10-12:00	中餐烹調與實作 Thực hành chế biến món Trung 01-09週李士怡 10-18週葉宗奇 C401		國際職場英文 Tiếng Anh công sở quốc tế 王振玲 10-18週 Tuần thứ 10 bắt đầu lên lớp	國際職場英文 Tiếng Anh công sở quốc tế 王振玲 10-18週 Tuần thứ 10 bắt đầu lên lớp	食物學原理 Thực phẩm nguyên lý học 張月萍 G202
	午休時間				
第五節課 13:00-13:50	華語文入門：聽力練習 Tiếng Trung cơ bản: luyện nghe 顏好璇 A201	華語文入門：口語練習 Tiếng Trung cơ bản: luyện nói 顏好璇 A201	華語文入門：閱讀練習 Tiếng Trung cơ bản:luyện đọc 謝素娟 A201	華語文入門：書寫練習 Tiếng Trung cơ bản:luyện viết 吳敏綺 A201	食品科學概論 Khái niệm khoa học thực phẩm 吳紹祺 G204
第六節課 14:00-14:50	華語文入門：聽力練習 Tiếng Trung cơ bản: luyện nghe 顏好璇 A201	華語文入門：口語練習 Tiếng Trung cơ bản: luyện nói 顏好璇 A201	華語文入門：閱讀練習 Tiếng Trung cơ bản:luyện đọc 謝素娟 A201	華語文入門：書寫練習 Tiếng Trung cơ bản:luyện viết 吳敏綺 A201	食品科學概論 Khái niệm khoa học thực phẩm 吳紹祺 G204
第七節課 15:00-15:50	華語文入門：聽力練習 Tiếng Trung cơ bản: luyện nghe 顏好璇 A201	華語文入門：口語練習 Tiếng Trung cơ bản: luyện nói 顏好璇 A201	華語文入門：閱讀練習 Tiếng Trung cơ bản:luyện đọc 謝素娟 A201	華語文入門：書寫練習 Tiếng Trung cơ bản:luyện viết 吳敏綺 A201	
第八節課 16:00-16:50	華語文入門：聽力練習 Tiếng Trung cơ bản: luyện nghe 顏好璇 A201	華語文入門：口語練習 Tiếng Trung cơ bản: luyện nói 顏好璇 A201	華語文入門：閱讀練習 Tiếng Trung cơ bản:luyện đọc 謝素娟 A201	華語文入門：書寫練習 Tiếng Trung cơ bản:luyện viết 吳敏綺 A201	

專班科目表

Danh sách các môn học

專業課程		
Giáo trình chuyên môn		
必修 Môn học bắt buộc	食品專業英文(一)(二)	Tiếng Anh chuyên nghiệp về thực phẩm 1,2
	食物學原理	Thực phẩm nguyên lý học
	食品科學概論	Khái niệm khoa học thực phẩm
	食品化學	Hóa học thực phẩm
	食品分析	Phân tích thực phẩm
	食品分析實驗	Thí nghiệm phân tích thực phẩm
	專題討論	Thảo luận chuyên đề
	營養學(一)(二)	Dinh dưỡng học 1,2
	營養烘焙學與實習	Học làm bánh dinh dưỡng và thực hành
	膳食計劃與供應	Lập kế hoạch và cung cấp bữa ăn
選修 Môn học tùy chọn	食品加工	Chế biến thực phẩm
	食品加工實驗	Thí nghiệm chế biến thực phẩm
	食品微生物學	Vi sinh thực phẩm
	食品微生物實驗	Thí nghiệm vi sinh thực phẩm
	食品衛生安全與實務(一)(二)	Vệ sinh an toàn thực phẩm và thực hành 1,2
	食品工廠管理與實務	Quản lý công xưởng thực phẩm và thực hành
	餐飲HACCP理論與實務	Lý thuyết và thực hành HACCP ngành dịch vụ ăn uống
	職場倫理與職前教育	Đạo đức nghề nghiệp và hướng nghiệp
	食品生物技術(選修)	Công nghệ sinh học thực phẩm
	銀髮膳食製作(選修)	Chế biến món ăn cho người cao tuổi
	中式米麵食製作(選修)	Món Trung làm từ gạo và bột mì
	中餐烹調與實作(選修)	Chế biến món Trung và thực hành
	月子餐飲與實作(選修)	Chế độ ăn uống cho người ở cũ và thực hành

華語與通識教育課程	
Tiếng Trung và giáo dục phổ thông	
華語文基礎：聽力練習(一)(二)	Tiếng Trung cơ bản: luyện nghe 1,2
華語文基礎：口語練習(一)(二)	Tiếng Trung cơ bản: luyện nói 1,2
華語文基礎：閱讀練習(一)(二)	Tiếng Trung cơ bản: luyện đọc 1,2
華語文基礎：書寫練習(一)(二)	Tiếng Trung cơ bản: luyện viết 1,2
國際職場英文	Tiếng Anh công sở quốc tế
健康體適能	Thể dục thể chất
國際禮儀	Lễ nghi quốc tế
人際關係與溝通表達	Quan hệ xã giao và cách giao tiếp
體適能評估與指導	Hướng dẫn và đánh giá thể dục thể chất
健康休閒與生活	Sức khỏe và giải trí
TED短講與專業表達	Hội thảo TED và cách diễn đạt chuyên nghiệp

企業實習：有薪水	
Thực tập tại doanh nghiệp (có lương)	
產業實務實習(一)	Thực tập thực hành công nghiệp 1 (bắt buộc)
產業實務實習(二)	Thực tập thực hành công nghiệp 2 (bắt buộc)
產業實務實習(三)	Thực tập thực hành công nghiệp 3 (bắt buộc)
產業實務實習(四)(選修)	Thực tập thực hành công nghiệp 4 (tùy chọn)
產業實務實習(五)(選修)	Thực tập thực hành công nghiệp 5 (tùy chọn)
產業實務實習(六)(選修)	Thực tập thực hành công nghiệp 6 (tùy chọn)

實習廠商

Doanh nghiệp thực tập

晉欣食品股份有限公司

Công ty JINSHIN FOOD

創立於70年代，是目前市場上能少數供應大型連鎖便利店鮮食商品的供應商，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、小吃類等鮮食，也開發年菜、調理包等產品。品質認證: 通過CAS 4°C、CAS 18°C、CAS冷凍食品認證、ISO 22000食品安全管制系統及HACCP驗證。營業項目：罐頭、冷凍、脫水及醃漬食品、即食餐食製造等。

Được thành lập vào những năm 1970, đây là một trong số ít nhà cung ứng trên thị trường có thể cung cấp các sản phẩm thực phẩm tươi sống cho các chuỗi cửa hàng tiện lợi lớn, chủ yếu sản xuất cơm hộp 18°C, cơm nắm, sushi, bánh mì sandwich và mì lạnh 4°C, mì Ý, đồ ăn nhẹ và thực phẩm tươi sống khác, đồng thời khai thác các sản phẩm như món ăn ngày Tết, gói gia vị nêm sẵn. Chứng nhận chất lượng: đã đạt CAS 4°C, CAS 18°C, chứng nhận thực phẩm đông lạnh CAS, hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm ISO 22000 và xác minh HACCP. Mặt hàng kinh doanh: sản xuất thực phẩm đóng hộp, đông lạnh, khử nước, muối chua, đồ ăn liền,..

新來源醬園股份有限公司

Công ty HSIN LAI YUAN FOODS

專業醃漬蔬菜食品廠，具有多種自動化設備，主要產品為韓式泡菜、東北酸白菜、開胃小菜及筍類產品，與國內知名連鎖超商、美式量販店、連鎖餐飲公司合作，並獲得ISO22000和HACCP驗證。營業項目：醃漬蔬果批發、其他調味品製、湯類罐頭製造、醃漬水產品批發。

Là nhà máy sản xuất thực phẩm rau muối chua chuyên nghiệp với nhiều thiết bị tự động, sản phẩm chính là kim chi Hàn Quốc, bắp cải muối Đông Bắc, món khai vị và các món từ măng. Hợp tác với các chuỗi siêu thị nổi tiếng trong nước, các công ty kinh doanh bán sỉ của Mỹ và các chuỗi công ty cung cấp dịch vụ ăn uống, và đã đạt được xác minh ISO22000 và HACCP. Ngành nghề kinh doanh: Bán sỉ rau quả muối chua, sản xuất các loại gia vị khác, sản xuất súp đóng hộp, buôn sỉ sản phẩm thủy sản muối chua.

元海鄉實業股份有限公司

Công ty YEN & FRIENDS ENTERPRISE

主要經營冷凍水產食品製造，通過ISO9001與HACCP認證。自動化設備，讓產品品質向國際化邁進。營業項目：內陸漁撈、其他水產品批發、水產罐頭製造、其他商品批發經紀。

Chủ yếu kinh doanh sản xuất các sản phẩm thủy sản đông lạnh và đã đạt chứng nhận ISO 9001 và HACCP. Thiết bị tự động hóa đưa chất lượng sản phẩm đi theo hướng quốc tế hóa. Ngành nghề kinh doanh: Đánh bắt hải sản nội địa, bán sỉ mặt hàng thủy sản, sản xuất thủy sản đóng hộp, môi giới buôn sỉ các mặt hàng khác.

- ◆ 第一學期學雜費及住宿費全額減免。

Miễn giảm 100% tiền học phí và tiền trọ kí túc xá trong học kì đầu tiên.

- ◆ 第二學期起至四年級下學期，以前學期學業成績 60 分以上、出勤率 90%以上及操行成績 80 分，當學期給予學雜費減免新台幣 10,000 元之獎學金，並得減免當學期校內住宿費50%。

Từ học kì 2 năm nhất tới học kì 2 năm tư, bắt đầu xét theo kết quả học tập của học kì trước từ 60 điểm trở lên, chuyên cần trên 90% và hạnh kiểm trên 80 điểm, sẽ được nhận học bổng 10.000 Tân Đài tệ và được miễn giảm một nửa tiền trọ kí túc xá của trường cho học kì sau.

學習環境

Môi trường học tập

本專班將會使用到營養實驗室進行「中餐烹調與實作」、「中式米麵食製作課程」、「銀髮膳食製作」，具有單槍投影機、銀幕、中式烹調流理台、排油煙機、RO水製造機、電鍋、烤箱等。特殊餐飲暨烘焙實驗室進行「食品加工實驗」、「營養烘焙學與實習」，具有單槍投影機、銀幕、不鏽鋼工作臺、攪拌機、發酵箱、烤箱、黑金鋼爐、蒸爐、烘箱。食品分析與微生物實驗室進行「食品微生物實驗」、「食品分析實驗」，具有單槍投影機、銀幕、實驗桌、顯微鏡、無菌操作臺、滅菌釜、培養箱、灰化爐、化學抽氣櫃、振盪器、索氏油脂萃取器等。

Chuyên ban này sẽ sử dụng phòng thí nghiệm dinh dưỡng, cho các môn học: "Thực hành và chế biến món Trung", "Món Trung làm từ gạo và bột mì", "Chế biến món ăn cho người cao tuổi". Phòng học có máy chiếu, màn hình, quầy bếp kiểu Trung, máy hút mùi, máy lọc nước RO, nồi điện, lò nướng,.. Phòng thí nghiệm làm bánh đặc biệt cho các môn học: "Thí nghiệm chế biến thực phẩm" và "Khoa học làm bánh dinh dưỡng và thực hành", được trang bị máy chiếu, màn hình, bàn làm việc bằng thép không gỉ, máy trộn, hộp lên men, lò nướng, lò nung thép, lò nướng hơi nước, lò sấy. Phòng thí nghiệm phân tích và vi sinh thực phẩm cho các môn học "Thí nghiệm vi sinh thực phẩm" và "Thí nghiệm phân tích thực phẩm" với máy chiếu, màn hình, bàn thí nghiệm, kính hiển vi, bàn mô vô trùng, ấm khử trùng, lồng ấp, lò tro và tủ xả hóa chất, bộ dao động, máy chiết dầu Soxhlet, v.v.

