



食品科技及營養



資歷架構級別：3 資歷名冊登記號碼：23/000498/L3 登記有效期限：01/09/2023 - 31/08/2026

課程特色

課程目的

本課程介紹食品及營養行業的概況及發展，並透過互動學習活動，讓學生掌握食品科技及營養的基礎知識和技巧，以製作創新健康食品，以及了解職業操守與責任、職業安全及可持續發展，以助他們日後在食品及營養行業的發展。

多元學習活動

講授及示範、小組討論及匯報、實驗、個案研究、參觀食品科技相關設施、實務練習、專題研習等。

專業資格

學生完成本課程，除了會得到香港中學文憑資歷之外，亦會獲頒發資歷架構第三級證書。



學習單元

1. 食物及營養科學概論 (48 小時)

- 食物及營養行業發展
- 可持續發展
- 食物科學基礎
- 營養與健康
- 職業安全與健康

2. 食物科學與營養的應用 (60 小時)

- 食品安全及衛生
- 食品製造與儀器
- 食品化學
- 基礎烹調技巧
- 膳食餐單及食譜設計

3. 未來食品的現代科技 (30 小時)

- 先進漁農業技術的應用
 - 有機農業及漁業
 - 水培法
 - 基因改造食物
- 先進食物及營養行業技術的應用
 - 3D 食物打印
 - 分子料理科學
 - 智能感官測試
 - 新興營養學

4. 創新健康食品開發 (42 小時)

- 食品開發與規例
- 功能食物及原材料
- 食品成本控制及行銷策略
- 品質控制



日本命力健康食品有限公司創辦人兼執行董事連舜香女士 (左) 及張玉儀女士 (右)

「香港人口老化，慢性疾病也在年輕化，食品安全等社會議題備受關注，可以預見未來營養及食品的专业急速發展。在全球科技化、健康知識演進之下，營養學家及食品相關的人才需求殷切，以配合行業更新換代的轉變。該課程提供全面食品及營養基礎知識和嶄新的技能發展，並同時重視實踐應用及操守，激發學員在課程探索他們在營養健康行業擔當的角色及使命，助他們計劃理想的職業生涯。」



升學及就業

升學

升讀與食物科學及科技、營養科學、食物安全、食品產品開發、研發等相關的課程，例如由香港高等教育科技學院 (THEi) / 香港專業教育學院 (IVE) 開辦的

- 營養及健康管理 (榮譽) 理學士
- 食品科學及安全 (榮譽) 理學士
- 應用營養學高級文憑
- 食品科技及安全高級文憑
- 體適能及運動營養學高級文憑

就業

從事與食品科技及營養學相關的工作，如廠房助理、生產控制員、實驗室助理、病人護理助理、助理項目主任、品質保證助理、營養學家助理。



上課安排

模式一

(部份課堂或安排於暑假期間進行。)

逢星期六 09:00 - 12:00 或
逢星期六 14:00 - 17:00

上課地點

香港專業教育學院 (葵涌)
新界葵涌興盛路 20 號

備註：最終上課地點/ 時間或會因應確定入讀人數或其他特殊情況作更改。

模式二

由學校及 VTC 雙方商討有關安排。

入學甄選

學生須參加小組面試或網上面試/ 評估。課程將按學生對食物科學及科技的興趣、性格取向、熱誠、及溝通能力作出甄選。

課程費用

\$18,500 (學費由教育局全數資助，學生無須繳付。)