DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE • TUNGHAI UNIVERSITY

東海大學食品科學系

食品科學在學什麼？

從產地原料、加工製造、食安把關到餐桌，再走回永續循環的完整歷程

依編號 01 → 08 循環一圈 | 核心主題 學習環節 貫穿全程

02 COMPOSITION ANALYSIS
組成分析
層析儀器解析食品成分

03 FOOD PROCESSING
加工製造
自動化工程食品加工

04 QUALITY CONTROL
品質管制
AI 智慧感測把關產線

01 RAW MATERIALS & SMART FARMING
食物原料與智慧科技產地
無人機監測・智慧農業

AI DATA-DRIVEN MANAGEMENT
數據驅動與產業管理
AI × 大數據貫穿每個環節

05 FOOD SAFETY
食品安全
微生物與基因檢測

08 SUSTAINABILITY & CARBON FOOTPRINT
永續循環與碳足跡
副產物再利用・ISO 14067

07 CONSUMER & MARKET
消費者餐桌
行銷企劃・通路經營

06 HEALTH FOODS & SENIOR NUTRITION
保健食品與高齡營養
機能性成分・易吞嚥質地

培育八大專業能力 CORE COMPETENCIES

01	02	03	04	05	06	07	08
食品研發	加工製程	分析檢驗	品質管制	生技保健	食品安全	行銷企劃	產業經營管理

三大學群 ⬡ 食品科技 ⬡ 食品安全與智慧科技 ⬡ 食品產業管理與永續

foodsci.thu.edu.tw