東海大學食品科學系　學習方法

學習方法容易誤解之處

食品科學是科學與工程，不只是廚房，也不只是實驗桌

	大家以為	實際上
誤解一	食科系在學烹飪或餐飲服務	應用科學與工程領域 運用加工技術與科學數據，讓食品能安全、穩定地進行工業化量產
誤解二	學習環境只有傳統實驗室操作 實驗訓練是基礎，但不是全部	實驗訓練 ＋ 數據分析與智慧製造 運用數據分析食品安全風險，並以人工智慧輔助配方開發與製程控制

從實驗室到產線，用科學讓食品安全又穩定

加工技術　品質管制　數據分析　智慧製造