東海大學食品科學系

學系特色

食品科技 × 人工智慧　從農場到餐桌的完整價值鏈

AI × 大數據　貫穿全鏈

LLM 大語言模型・RAG 檢索增強生成・Python 數據分析・IoT 智慧感測

原料與營養生化

營養生化、分子生物
基因資料庫

人工智慧數據驅動產品研發

AI 配方與製程最佳化
感官品評、試量產

自動化工程食品加工

核心主題

自動化產線與AI智慧感測
動物性產品、植物性素食
水產類食材、微生物釀造
益生菌發酵

檢驗分析、基因檢測與品質管制

理化與微生物分析
分子檢測技術
品質管制系統

食品安全

核心主題

HACCP、ISO 22000
食安法規、風險評估
食品毒物學

產業管理與永續

ISO 14067 產品碳足跡
ISO 14064-1 組織碳盤查
ESG、低碳永續管理

食品科技學群

食品安全與智慧科技學群

食品產業管理與永續學群

應用主題：保健食品與高齡精準營養

機能性成分開發・功效評估・健康食品認證・易咀嚼易吞嚥質地設計

實務與國際

食品創新實務
AI 輔助新產品開發與競賽

雙軌企業實習
暑期實習與企業橋接實習

日本移地學習
北海道大學等日方夥伴學校

大三進研究室
專題研究與研討會發表

證照與生涯

食品技師
專門職業及技術人員高等考試

營養師途徑
中山醫學大學修課與實習