

- 1.涵蓋食品與營養專業領域，培育食品技師與營養師相關職能之人才。
- 2.結合專業理論與實務，對焦食品與營養產業人才需求，強調專題式學習與跨域創新學習。
- 3.未來可擔任營養師，從事社區營養、醫療機構、生技保健產業、營養諮詢等工作。也可以擔任食品技師，從事食品與生技產品之研發、品保、食品分析檢驗、食品衛生行政等產官學等專業工作。
- 4.本系特色如下~
 - 首創「飲食健康促進工作室」，由本系實習營養師以營養門診的方式，提供校內師生與附近社區居民包括營養評估、營養教育與諮詢等服務。
 - 首創「食品創新創意工作室」，設有質地分析設備與專業感官品評空間，提供同學進行創新產品之開發。
 - 擁有「食品加工實習工廠」，廠區採工廠挑高設計，裝置多項中間工廠級設備，提供同學進行食品加工、食品設計與開發、畢業專題等實作、實務課程。
 - 擁有通過「星級溯源餐廳二星評鑑」之實習餐廳，搭配烹調教室、團膳廚房，可以一次供應 200 人以上的餐食，學生可以體驗從菜單設計、食材採購到食物烹調的團膳供餐的歷程。
 - 擁有「實驗動物中心」，搭配細胞培養室、生物技術實驗室，在功能性食品開發過程中，學生可以進行試管實驗、細胞實驗、動物實驗等功能性驗證。
 - 擁有百升級酒類釀製設備，並設立低溫熟陳酒窖，學生可以進行啤酒、葡萄酒與其他酒類產品之釀製。