



臺北醫學大學 食品安全學系

跨領域整合
培育食安專業力！

食品營養 × 公共衛生 × 管理科學

食安把關，
你我健康的守護者！

守護健康 · 安心每一餐

課程多元 · 學習面向廣泛



專業核心：
食品營養、公共衛生、管理科學



跨域應用：
醫藥衛生、健康管理、科技管理



科技素養：
人工智慧、資訊科技應用



產業鏈結：
業界實習與產學合作



實驗實作：
實驗課程與專題研究並重



國際交流：
海外實習、實驗室短期交換

跨領域優勢

- ✓ 結合北醫體系資源
- ✓ 食品安全 × 科技應用
- ✓ 從農場到餐桌，
全方位食安專業
- ✓ 培養兼具科學力、
健康力與社會
責任的人才

畢業出路多元

- 食品產業研發／品保／檢驗
- 政府機關／衛生單位
- 醫院／學術研究機構
- 健康產業／
顧問公司
- 國內外升學深造

考取食品技師

- ✓ 本系課程符合
「食品技師」
國家考試應考資格
- ✓ 專業訓練＋實務經驗
助你順利取得證照！

食安人才 · 社會關鍵力量

- ✓ 食安事件影響全民健康，
專業人才需求持續成長！
- ✓ 把關食品安全，
守護國人健康與未來



加入北醫食安，成為守護健康的專業力量！ ▶ 學習 × 實踐 × 貢獻，開創你的無限未來！





學碩一貫



- 可申請碩士先修生制度（最快5年取得學士+碩士學位）
- 修讀碩士先修生者，考取本系碩士班可申請「碩士生入學優異獎學金」（獎勵金額10萬元）



課程與未來優勢



- 跨領域學習：結合北醫醫療衛生與公衛專長，涵蓋食品風險評估、分析、管理及產業實習。



國考與證照



- 課程規劃直接對接「食品技師」等國家證照考試，畢業具備報考資格。



豐厚獎學金



- 成功循學碩一貫管道入學碩士班者，有機會獲得高達新台幣**10萬元**的獎學金獎勵！



5年取得學士+碩士學位，升學無縫接軌，開啟專業新未來！

臺北醫學大學 | 食品安全學系學士班

課程架構概覽 Curriculum Overview

4大核心重點課程

國考證照：食品技師

食品科學與 營養學領域

- 食品化學
- 食品工程學
- 食品加工學
- 食品分析與儀器分析
- 食品微生物
- 營養學

智慧科技與 創新技術領域

- 人工智慧與智慧醫療
- 食品生物技術與機器學習概論
- 食品添加物與AI資訊科技應用
- 新穎性加工技術
- 食品發酵技術
- 生物材料分析技術

產業經營與 永續實踐領域

- 管理學概論
- 食品工廠管理
- 食品產業經營管理與企業倫理
- 溝通與危機處理
- 農漁牧生產學概論
- 食品安全與環境永續

食品安全 風險管理領域

- 食品衛生與安全
- 食品毒物學
- 食品法規
- 食品品質管制
- 食品風險評估
- 食品安全與健康講座

基礎 | 共通能力與基礎素養

食品安全專業知識

創新跨領域能力

社會責任實踐能力

食品安全國際觀

國際交流與赴外機會

國際交流

- Harvard Session
- 國際盟校短期訪問
- 學海築夢計畫
(泰國、新加坡、日本...等國見習)
- 日本櫻花科技計畫
- 雙聯學位



實驗室研究類

- 至盟校老師Lab研習，需媒合



學系合作的盟校

- 日本第一的帝國大學 **東北大學**
- 泰國台大 **朱拉隆功大學**



見習類

- **學海築夢計畫**
- 選送學生至泰國、新加坡、日本進行海外見習

