

11. 在貴系畢業學生的出路或生涯發展方面，有哪些是最容易被高中生誤解之處？請簡要說明並澄清之。(100 字以內文字、PDF 補充資料)

回答：

食品科學系的出路或生涯發展，常會被誤認為可以擔任營養師或是可以學習餐飲相關技能，包括中餐和西餐。然而營養師證照以及餐飲相關工作的證照取得資格並非全然可於食品科學系就學過程中達到，而只是教授部份相關的專業知識。

常有學生對食品科學與食品營養學的專業有所混淆。此二門科學專業知識雖有重疊但屬於不同的專業領域，因此畢業生之專業職涯發展並不相同。食品科學系是培訓學生具備食品原物料特性、食品化學、食品製造、保存技術、食品成分分析、食品安全檢驗、食品衛生管理…等等之食品相關知識與技能，以培訓學生從事食品產業所需之基本專業知識技能為目標。所以本系學生可規劃任何與食品生產、管理、食品檢驗、食品研發等領域相關之職涯發展。本系非食品營養學系，規劃之課程與食品營養學系不同，畢業生不具備參加「營養師證照」考試之資格。但課程規劃包括營養科學相關課程。