從農場到餐桌：本系與相近科系的分野

易與本系混淆的科系有二：食品營養系與餐飲管理系。三者都和「食物」有關，關注的階段與專業重點卻各不相同。

一、以「入口」為界的三種專業

食品科學系（本系）

專注食物入口前，從農場到餐桌的科學

階段 01
農場・原料
原料生產端

階段 02
加工量產
食品加工與量化生產

階段 03
食安把關
品質與食品安全

階段 04
餐桌
食物送到消費者面前

入口

食品營養系

食物進入人體後的營養吸收與臨床照護

階段 05
營養吸收
營養素進入人體

階段 06
臨床照護
營養照護與臨床應用

餐飲管理系

側重烹調技法與餐廳營運

二、有別於傳統食科：本系的跨域延伸

核心基礎
食品科學
食品加工量產
食品安全把關

＋

導入
人工智慧科技
AI 數據驅動

＋

導入
產業經營管理
自動化控制

→

培育目標
跨域數位整合未來人才