

# 食品科學系是什麼？

—— 從農場到餐桌，以科學守護食品品質、安全與未來



易與食品科學系混淆有二：

## 食品營養系

著重食物進入人體後的  
營養吸收與臨床照護



## 餐飲管理系

側重烹調技法與  
餐廳營運



## 本系：食品科學系

專注食物入口前從農場到餐桌  
的科學，涵蓋食品加工量產  
與食安把關



有別於傳統食科，本系導入「人工智慧科技」與「產業經營管理」，  
結合AI數據驅動與自動化控制，培育跨域數位整合未來人才。

## 本系特色



食品加工量產



食品安全把關



人工智慧科技



產業經營管理



AI數據驅動



自動化控制



跨域數位整合



讓科學  
成就更安心的食品未來