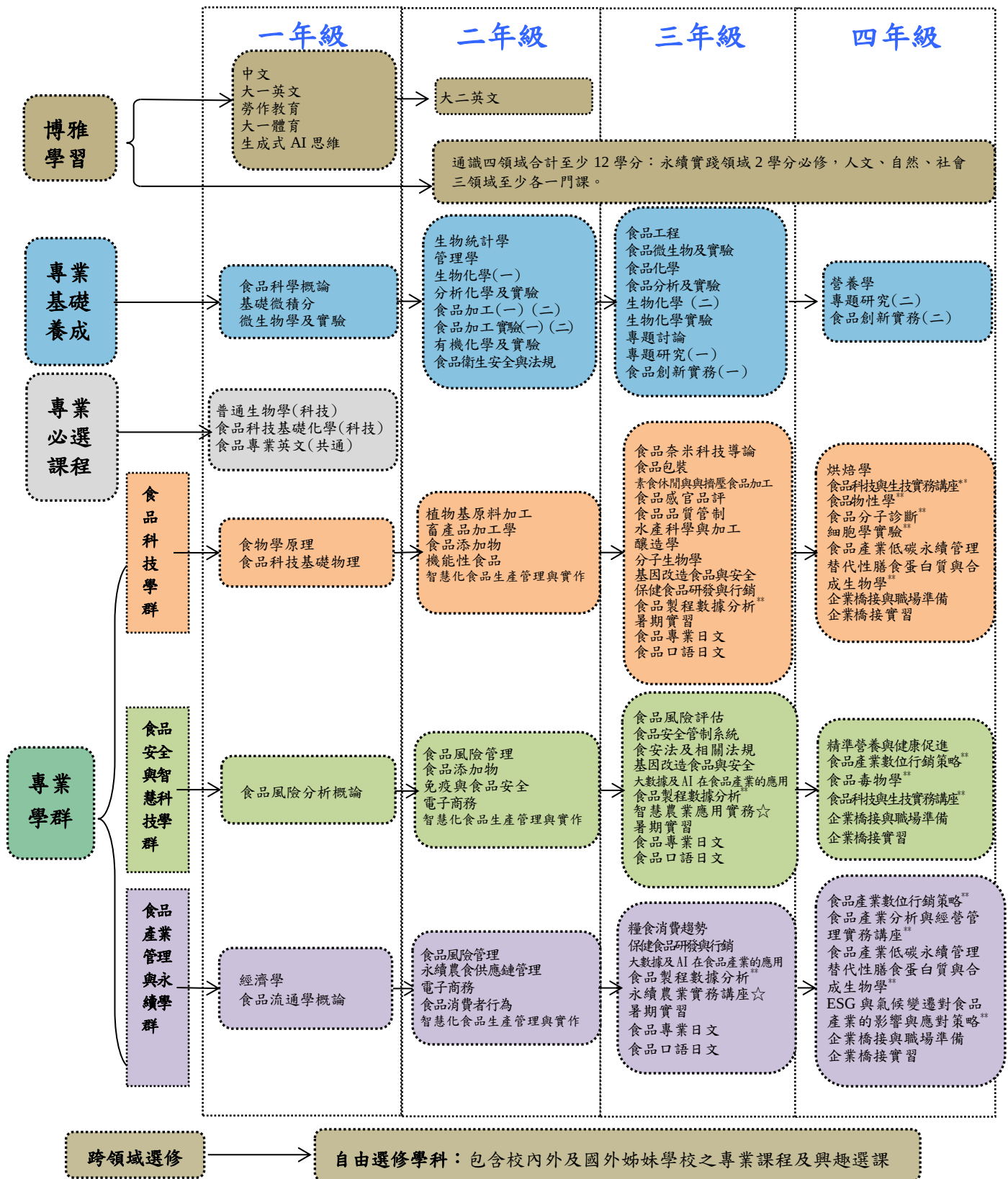


東海大學食品科學系課程地圖



註：* 表研究所課程可上修。☆ 為農健學院課程。

■ 跨領域養成課程包含博雅學習及跨領域選修課程(28+15 學分)。

■ 專業基礎養成課程為系訂必修課程(62 學分)。

■ 專業學群選修課程(必選 8+學群 15) ■ 食品科技 ■ 食品安全與智慧科技 ■ 食品產業管理與永續

- 三學群皆採課程：智慧化食品生產管理與實作、食品專業日文、食品口語日文、暑期實習、企業橋接與職場準備、企業橋接實習、食品製程數據分析**。(如同時修習「專題研究」與「食品創新實務」者，擇一列計為主學群選修)
- 食品科技及食品安全與智慧科技學群共同採計課程：食品添加物、基因改造食品與安全、食品科技與生技實務講座**
- 食品安全與智慧科技及食品產業管理與永續學群共同採計課程：食品風險管理、電子商務、大數據及 AI 在食品產業的應用、食品產業數位行銷策略**
- 食品產業管理與永續及食品科技學群共同採計課程：保健食品研發與行銷、食品工廠經營與管理、替代性膳食蛋白質與合成生物學**、食品產業低碳永續管理