

食品保健系 招生特色

食品保健系之教學目標以培育具備製造、管理、研發、行銷與創新能力之食品保健專業人才。在教學規劃上講求理論與實務並重，學術研究與專業技能兼具，以期培養出具學術理論與實務證照之高級專業技術人才，落實技職教育理念，貫徹「學、考、用」三合一政策。

食品保健其範圍包括食品保健製造及週邊技術如配料、包裝、流通、檢驗、食品機械及整合技術。除了技術開發應用外，提升食品衛生水準、確立國際相關安全規範、以及建立食品風險評估制度與衛生管理法規等，亦是食品領域重要的發展重點。在我國社會高齡化與民眾健康意識帶動下，「健康休閒食品市場」、「素食市場」、及「安全概念食品市場」等均是近年來食品產業中新興的概念市場。未來的趨勢將會持續朝向在產品特質上，往高附加價值、強調品牌與安全、產品分化的現象發展。高附加價值產生新的商品形態，如保健食品、鮮食產品及有機食品等市場規模正不斷的成長，隨著通路的發展亦帶動相關產業。