



生物與食品科技系發展主軸

發展主軸

一

發展方向-生技健康/保健食品及食安人才培育

二

目標及特色-符合產業的需求

三

教學與研究鏈結產官學合作

四

生技食品模組化製程產線工廠
食藥同源研究室

食安中心

臺南市食品安全衛生管理體系

五

深耕產官學環境，創造就業機會



發展方向

生技健康/保健食品
食品安全與檢驗分析



發展方向-生技健康/保健食品

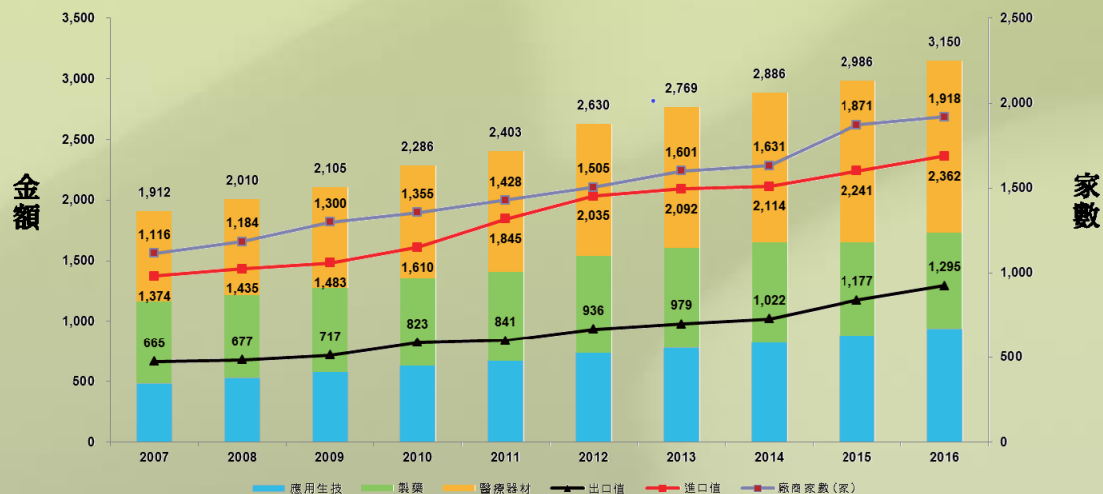
產值大小依序:

1. 「醫療器材產業」
2. 「應用生技產業」
3. 「製藥產業」

成長速度高低依序:

1. 「應用生技產業」
2. 「醫療器材產業」
3. 「製藥產業」

單位：新臺幣億元，家數



資料來源：生技產業白皮書，經濟部生技醫藥產業發展推動小組整理，2017年。



系所發展方向-食品安全與檢驗分析

前瞻基礎建設計畫—奠定未來30年國家發展根基

食品安全建設

根據國發會預測，未來三年產業人才需求成長最快的學科之一，就是食品安全人才

民營單位

食品、國際型飯店、化工、生技、化妝品、藥品..等

國營企業

台糖、臺鹽、中油..等

公 職

衛生部門的食品行政、檢驗人才..等

教 職

高職、大專院校等相關科系

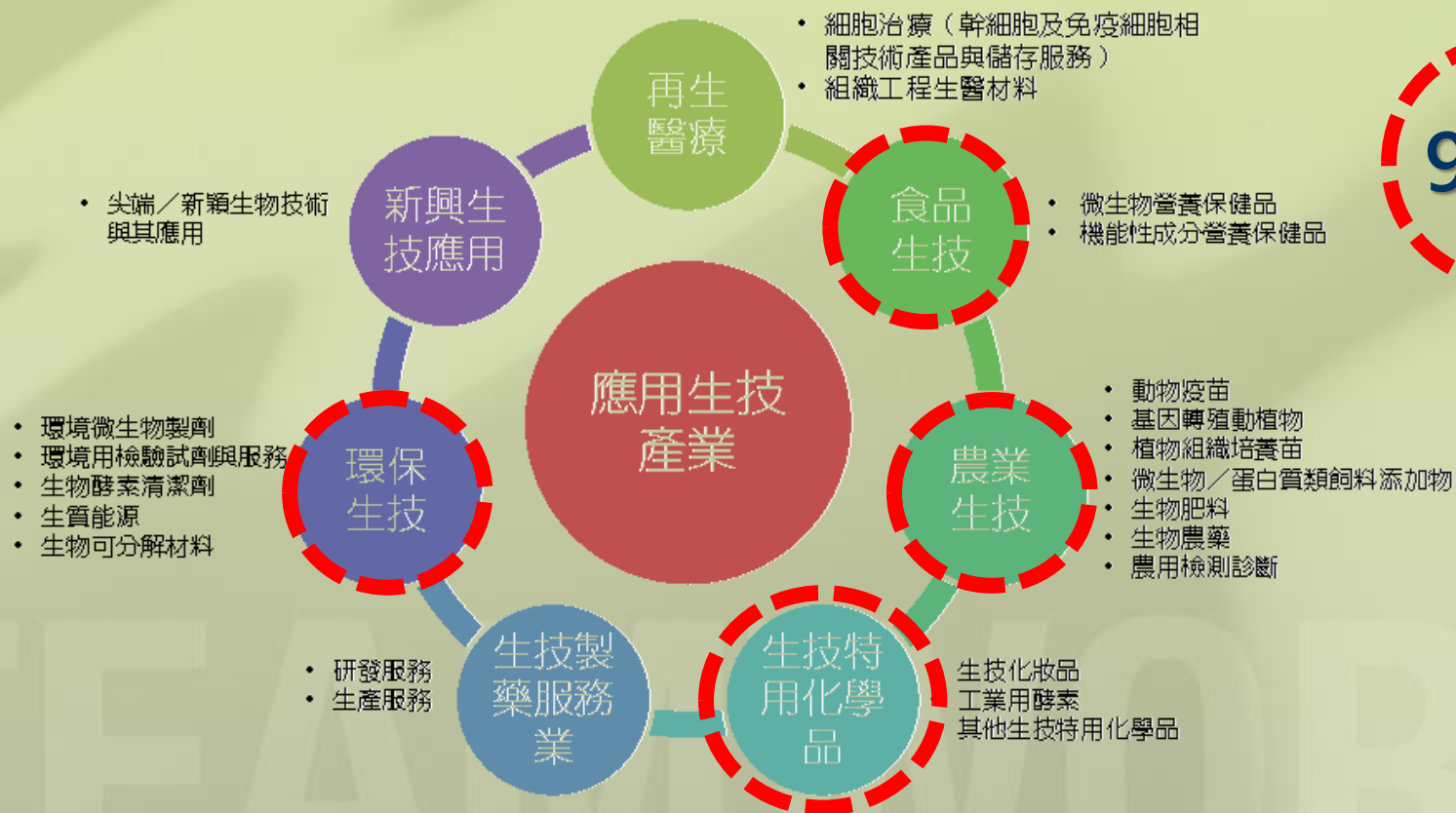


發展目標與特色



發展目標及特色-符合產業需求

培育應用生技產業前四大次領域之相關實務人才



資料來源：DCB 產資組 ITIS 研究團隊（2017.06）



發展目標及特色-符合產業需求

✿ 應用生技

- ✿ **食品生技:** 食藥用微生物健康(小綠人標章)/保健食品、食藥同源營養保健食品。
- ✿ **農業生技:** 微生物/蛋白質類飼料添加物，農畜牧用微生物製劑

✿ 食安與檢驗分析人才

- ✿ **衛生管理:** 衛生管理人員、食品衛生技師
- ✿ **食品檢驗與分析:** 食品技師高考執照、食品檢驗分析技術士、初級與高級保健食品開發工程師