**各位親愛的食品科學系新鮮人，大家好！**

歡迎大家進入輔仁大學食品科學系這個大家庭，與我們一起從事食品科學領域的學習與研究；以創造更健康、更美味、更安全的食品為使命。

本系有堅強的師資陣容，教學空間寬敞且儀器設備完善，除各專任教師之研究室與上課教室外，另有教學實驗室、食品加工實習工廠及門市部、食物品評室及貴重儀器室等專業空間提供教學與研究使用。課程安排著重化學與生命科學的基礎知識，延伸至農漁牧及食品生產之專業知識，並配合外國語文、管理與創新開發等相關輔助課程。課程中以食品加工技術及產品開發為主軸，輔以食品安全與食品品質等相關課程，藉由案例探討 (食品衛生安全與法規)、產品開發 (新產品開發、微型創業法規) 與品質監控 (食品分析暨實驗、品評學與實驗、食品工廠稽核實務)，提升同學產品開發能力外，同時也兼具整合食品品質與衛生安全等實務經驗，將學術與實務經驗結合，達到學用合一的目標，應用於未來之職場需求。除專業課程我們也舉辦各類課外活動與支持及輔導學生社團之運作，重視同學的身心均衡發展。校院系等單位方亦提供許多國際交流的機會，有助於同學拓展國際視野。

民以食為天、食以安為先，你們除了是輔大食科系的新生，也是臺灣食品界的生力軍，你們亦是未來臺灣的食品安全與食品產業發展的新希望。再次歡迎大家的加入，期許你們能運用自己的創造力與想像力，在未來四年中充分利用輔大的各種資源，把握時間盡情學習，並好好享受多采多姿的大學生活。



**輔仁大學食品科學系**

 **系主任**