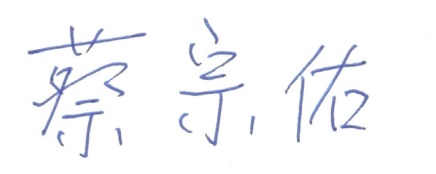
**親愛的同學，您好 ！**

非常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，為食品的品質與安全努力，並以創造更健康、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基礎知識，延伸至農漁牧及食品生產之專業知識；此外配合外國語文、管理與創新開發等相關課程，訓練同學專業的邏輯思維及應用。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保證等相關課程，藉由案例探討 (食品衛生安全與法規、食品稽核實務)、產品開發 (新產品開發、微型創業) 與品質監控 (食品分析暨實驗、品評學與實驗)，提升同學產品開發能力外，也兼具整合食品品質與衛生安全等實務經驗 (食品科學專業實習、食品安全先端研究中心)，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。除專業課程外，本校(系)也舉辦各類課外活動，重視同學的身心靈均衡發展。此外，我們也提供並鼓勵國際交流的機會，有助於同學拓展國際視野。

期許你們能運用自己的創造力與想像力，充分利用輔大的各種資源，實踐夢想，台灣的食品安全工作將掌握在你們手上，你們是食品界未來的希望。**無論你是正取生或備取生本系皆滿心期待你的加入，請你於網路登記就讀志願序時優先考慮本系**，祝福各位在未來四年中能把握時間，盡情享受多采多姿的大學生活。

**輔仁大學食品科學系**

**系主任**