

Study Plan of Academic Year 110 (2021) in Food Science (College)

輔仁大學 110 學年度 學士班 課程規劃表

College : Human Ecology

Department : Food Science

院別：民生學院

系別：食品科學系

Category 類別	Module 模組	Course Title 課程名稱	Course code 科目代碼	R/E 選 別	Credit s 學分	Freshmen 一年級		Sophomore 二年級		Junior 三年級		Senior 四年級		minimum credits for this category 類別最低 應修	minimum credits for this module 模組最低 應修	Remarks 備註
						First 上	Secon d	First 上	Secon d	First 上	Secon d	First 上	Secon d			
University Required 校訂必修		Time for Advisor 導師時間		R 必	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		All-out Defense Education Military Training 全民國防教育軍事訓練		R 必	0	0	0									
Holistic Education Program of Study 全人教育課程	core courses 核心課程	Intro. to U.Studies 大學入門		R 必	2	2								8		Food & Nutrition Ethics 食品營養倫理
		Philosophy of Life 人生哲學		R 必	4			2	2							
		Professional Ethics 專業倫理		R 必	2					2						
		Physical Education 體育		R 必	0	0	0	0	0							
	Fundamen tal Skills Courses 基本能力 課程	Chinese 國文		R 必	4	2	2							32	12	At least 4 credits of English. If the English language ability is reach certain standards in the entrance examination or English Test, student can apply to take 2nd Foreign languages instead of English. 英文至少4學分，但入學考試或經 檢定達一定標準者，得免修英文， 逕選修讀第二外語課程。
		Foreign Language 外國語文		R 必	8	2	2	2	2							
		Information Literacy 資訊能力素養		R 必	0											
	General Education Courses 通識涵養 課程	Humanities & Arts 人文與藝術通識領域		G 通	4									12		There will be no school-wide compulsory courses. Students need to take related courses or pass the school's basic information ability test as a graduation condition. 不開設全校性必修課程，改以學 生需通過本校資訊基本能力檢定 為畢業條件，檢定方式採認證或 修讀相關課程方式抵免。
		Nature & Technology 自然與科技通識領域		G 通	4											
		Social Sciences 社會科學通識領域		G 通	4											
Department Required (70) 系必修課程		Elementary Basic Chemistry 基礎化學	03456	R 必	2	2										
		Biology 生物學	01360	R 必	3		3									
		Microbiology 微生物學	02381	R 必	2				2							
		Nutrition 營養學	02875	R 必	3		3									
		Calculus 微積分	02390	R 必	3		3									
		Fundamental Food Physics	32958	R 必	2		2									
		Introduction to Food Science 食品科學概論	04009	R 必	3	3										
		Introduction to Research 基本研究	02115	R 必	2						2					
		Organic Chemistry 有機化學	01456	R 必	3	3										
		Organic Chemistry Lab. 有機化學實驗	01458	R 必	1	1										
		Biochemistry 生物化學	01355	R 必	6			3	3							
		Biochemistry Lab. 生物化學實驗	01357	R 必	1				1							
		Biostatistics 生物統計學	01358	R 必	3				3							

Study Plan of Academic Year 110 (2021) in Food Science (College)

輔仁大學 110 學年度 學士班 課程規劃表

College : Human Ecology

Department : Food Science

院別：民生學院

系別：食品科學系

Category 類別	Module 模組	Course Title 課程名稱	Course code 科目代碼	R/E 選 別	Credit s 學分	Freshmen 一年級		Sophomore 二年級		Junior 三年級		Senior 四年級		minimum credits for this category 類別最低 應修	minimum credits for this module 模組最低 應修	Remarks 備註
						First 上	Second d	First 上	Second d	First 上	Second d	First 上	Second d			
Department Required (70) 系必修課程		Professional English in Food Science 食品科學專業英文	16845	R 必	2	2								70	70	
		Seminar 專題討論	02154	R 必	3							1	2			
		Fundamental Food Analysis 基礎食品分析化學	16847	R 必	2	2										
		Food Chemistry 食品化學	01883	R 必	4					2	2					
		Food Chemistry Lab. 食品化學實驗	01884	R 必	1					1						
		Food Analysis 食品分析	01881	R 必	4			2	2							
		Food Analysis Lab. 食品分析實驗	01882	R 必	2			1	1							
		Food Processing 食品加工	01885	R 必	6					3	3					
		Food Processing Lab. 食品加工實驗	01887	R 必	2					1	1					
		Basic Food Engineering 基礎食品工程	09517	R 必	2			2								
		Food Microbiology 食品微生物學	07861	R 必	3							3				
		Food Microbiology Lab. 食品微生物學實驗	09281	R 必	1							1				
		Biotechnology in Food Science 食品生物技術	05945	R 必	2			2								
		Food Sanitation,Safety and Regulation 食品衛生安全與法規	05513	R 必	2							2				
Electives 系選修課程		Food Resources and Health 食品資源與保健-英	22269	S 選	2	2										
		Software Packages & Programming Design 套裝軟體與程式設計	04312	S 選	2		2									
		Food Fundamentals 食物學原理	01877	S 選	2		2									
		Baking Technology and Lab. 烘焙學與實習	15075	S 選	3		3									
		Food Plant Management & Quality Control 食品工廠經營與品質管制	01880	S 選	2			2								
		Food Packaging 食品包裝	01888	S 選	2			2								
		Green Food Technology 綠色食品技術-英	35650	S 選	2			2								
		Dairy Science 乳品學	01588	S 選	2				2							
		New Product Planning, Development & Management for Health Food 保健食品之新產品企劃、開發與管理概論	33432	S 選	2				2							
		Current Lecture in Food Technology Practical Training 食品科技專業實習講座	32708	S 選	2					2						
		Making New Product Development 新產品研發	15356 33431	S 選	4					2	2					
		Food Additives 食品添加物	01901	S 選	2							2				

Study Plan of Academic Year 110 (2021) in Food Science (College)

輔仁大學 110 學年度 學士班 課程規劃表

College : Human Ecology

Department : Food Science

院別：民生學院

系別：食品科學系

Category 類別	Module 模組	Course Title 課程名稱	Course code 科目代碼	R/E 選 別	Credit s 學分	Freshmen 一年級		Sophomore 二年級		Junior 三年級		Senior 四年級		minimum credits for this category 類別最低 應修	minimum credits for this module 模組最低 應修	Remarks 備註	
						First 上	Secon d	First 上	Secon d	First 上	Secon d	First 上	Secon d				
Electives 系選修課程		Theories and practices of food startups with law 食品業新創法規與實務	23785	S 選	2						2						
		Special Topics 專題研究	02152	S 選	2						1	1					
		Food Technology Practical Training 食品科技專業實習A+B	30642 30643	S 選	6								6				
		Food Biochemistry & Lab.	G856023793	S 選	2							2					
		Food Logos & accredited systems in practice 食品標章及認證實務	G856013752	S 選	2							2					
		Edible Oils and Fats 食用油脂-英	G856001870	S 選	2							2					
		Sensory Evaluation of Food 食物品評	G856001871	S 選	2							2					
		Sensory Evaluation of Food Lab. 食物品評實驗	G856001872	S 選	1							1					
		Current Lecture in Food Product Development 食品產學講座	G856015401	S 選	1							1					
		Food Risk Analysis 食品風險分析	G856022268	S 選	2							2					
		Introduction of Coffee (Including Lab.) 咖啡概論(含實驗)	24749	S 選	2							2					
		Nanotechnology in Food Science 食品奈米科技-英	G856030231	S 選	2							2					
		Molecular biological and immunological techniques in food science 食品科學分子生物與免	G856024731	S 選	2							2					
		Oral Expression of Professional English in Food Science 食品科學專業英文口頭表達	G856016846	S 選	2							2					
		Fermentation Technology 發酵學	G856002311	S 選	2								2				
		Food Toxicology 食品毒物學	G856001898	S 選	3								3				
		Genetically Modified Foods 基因改造食品	G856011429	S 選	2								2				
		Meat & Poultry Processing	G856001962	S 選	2								2				
		Packaging and Storage 包裝與貯藏	G856010571	S 選	2								2				
		Cereal Chemistry and Technology 穀類化學及加工	G856002763	S 選	2								2				
		Chemistry of Carbohydrates 醣化學-英	G856002901	S 選	2								2				
		Corporate Bridge Internship in Food Science	G856032158	S 選	12								12				
Holistic Education Credits A 全人教育課程學分A		32	Department Requirements Credits B 院系必修必選學分B			70		Electives Credits C (at least 10 credits) 選修學分數C(至少需含本系專業選修10學分)		26		Graduation Requirements A + B + C 畢業學分數 A + B + C		128			