

Study Plan of Academic Year 115 (2026) in Food Science (Master)

輔仁大學115 學年度 碩士班 課程規劃表

第1頁，共2頁

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	First year 一年級		Second year 二年級		minimum credits for this category 類別最低 應修	minimum credits for this module 模組最低 應修
						First 上	Second 下	First 上	Second 下		
Department Required 系必修課程		Thesis 論文	00041	R 必	6				6	6	6
		Seminar on Food Science 食品科學專題研討	05246	R 必	4	1	1	1	1	4	4
Electives 系選修課程		Experimental Techniques in Food Science: Biochemical Analysis and Applications 食品科學實驗技術： 生化分析與應用	G856023793	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					
		Flavor Chemistry 香味化學	G856001905	S 選	2	2					
		Practical Aspects of Packaging 包裝實務	G856008155	S 選	2	2					
		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					
		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 免疫技術	G856024731	S 選	2	2					

Study Plan of Academic Year 115 (2026) in Food Science (Master)

輔仁大學115 學年度 碩士班 課程規劃表

第2頁，共2頁

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	Credits 學分	First year 一年級		Second year 二年級		minimum credits for this category 類別最低 應修	minimum credits for this module 模組最低 應修
						First 上	Second 下	First 上	Second 下		
Electives 系選修課程		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					
		Instrumental Analysis and Lab. (1)/(2) 儀器分析與實驗(一)/(二)	G856033492 G856033493	S 選	4	2	2				
		Sustainable Fermentation and Biotransformation 永續發酵與生物轉化	G856038017	S 選	2		2				
		Genetically Modified Foods 基因改造食品	G856011429	S 選	2		2				
		Meat & Poultry Processing 畜產品加工	G856001962	S 選	2		2				
		Packaging and Storage 包裝與貯藏	G856010571	S 選	2		2				
		Applied Food Processing 應用食品加工	G856038013	S 選	2		2				
		Chemistry of Carbohydrates 醣化學-英	G856002901	S 選	2		2				
		Corporate Bridge Internship in Food Science 食品科技橋接實習(一)(二)	G856038073 G856038074	S 選	12		12				
		Food Texture Design and Healthy Eating 食品質地設計與健康飲食	G856038016	S 選	2	2					
Thesis Credits A 論文學分數A	6	Requirements Credits B (not including Thesis) 必修學分數(不含論文) B			4	Electives Credits C 選修學分數 C		20	Graduation Requirements A+B+C 畢業總學分數(含論文) A+B+C		30