

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

輔仁大學 115 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		
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								32	10		
		Philosophy of Life 人生哲學		R 必	4			2	2								
		Professional Ethics 專業倫理		R 必	2					2						Food & Nutrition Ethics 食品營養倫理	
		Physical Education 體育		R 必	2	0	0	1	1								
	Fundamen tal Skills Courses 基本能力 課程	Chinese 國文		R 必	4	2	2							12			
		Foreign Language 外國語文		R 必	8	2	2	2	2						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，這選修讀第二外語課程。		
		Information Literacy 資訊能力素養		R 必	0										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。		
	General Education Courses 通識涵養 課程	Humanities & Arts 人文與藝術通識領域		G 通	2~									10	Each domain requires 2 credits, for a total of 8 credits. An additional 2 credits, defined as free elective credits, may be freely chosen from any of the four domains. However, general education courses designated as exclusions by the student's own department, program, or college are not eligible for this requirement. 「每一領域各2學分，共計8學分。另2學分可於四個領域中擇一修讀(定義為自由選修)，但須排除所屬系(學程)院之通識排除科目。」		
		Nature & Technology 自然與科技通識領域		G 通	2~												
		Social Sciences 社會科學通識領域		G 通	2~												
		Sustainability Literacy 永續素養通識領域		G 通	2~												
	Department Required (70) 系必修課程		Elementary Basic Chemistry 基礎化學	D850103456	R 必	2	2										
			Biology 生物學	D850101360	R 必	3		3									
			Microbiology 微生物學	D850202381	R 必	2				2							
			Nutrition 營養學	D850102875	R 必	3		3									
			Calculus 微積分	D850102390	R 必	3		3									
Fundamental Food Physics			D850132958	R 必	2		2										
Introduction to Food Science 食品科學概論			D850104009	R 必	2	2											
Introduction to Research 基本研究			D850302115A	R 必	2						2						
Organic Chemistry 有機化學			D850101456	R 必	3	3											
Organic Chemistry Lab. 有機化學實驗			D850101458	R 必	1	1											
Biochemistry 生物化學			D850201355	R 必	6			3	3								
Biochemistry Lab. 生物化學實驗			D850201357A	R 必	1				1								
Biostatistics 生物統計學			D850201358	R 必	3				3								

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

輔仁大學 115 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			
Department Required (70) 系必修課程		Professional English in Food Science 食品科學專業英文	D850116845	R 必	2	2								69	69	
		Seminar 專題討論	D850402154 A	R 必	3							1	2			
		Fundamental Food Analysis 食品化學	D850116847	R 必	2	2										
		Food Chemistry 食品化學	D850301883	R 必	4					2	2					
		Food Chemistry Lab. 食品化學實驗	D850301884 A	R 必	1					1						
		Food Analysis 食品分析	D850201881	R 必	4			2	2							
		Food Analysis Lab. 食品分析實驗	D850201882 A	R 必	2			1	1							
		Food Processing 食品加工	D850301885	R 必	6					3	3					
		Food Processing Lab. 食品加工實驗	D850301887 A	R 必	2					1	1					
		Basic Food Engineering 基礎食品工程	D850209517	R 必	2			2								
		Food Microbiology 食品微生物學	D850307861	R 必	3						3					
		Food Microbiology Lab. 食品微生物學實驗	D850309281 A	R 必	1						1					
		Biotechnology in Food Science 食品生物技術	D850205945	R 必	2			2								
		Food Sanitation,Safety and Regulation 食品衛生安全與法規	D850305513	R 必	2						2					
Electives 系選修課程		Food Resources and Health 食品資源與保健-英	D850122269	S 選	2	2										
		Software Packages & Programming Design 套裝軟體與程式設計	D850104312	S 選	2		2									
		Food Fundamentals 食物學原理	D850101877	S 選	2		2									
		Baking Technology and Lab. 烘焙學與實習	D850115075	S 選	3		3									
		Food Plant Management & Quality Control 食品工廠經營與品質管 制	D850201880	S 選	2			2								
		Food Packaging 食品包裝	D850201888	S 選	2			2								
		Green Food Technology 綠色食品技術-英	D850235650	S 選	2			2								
		Development and Innovative Applications of Dairy Processing Industry 乳品加工產業發展與創 新應用	D850238015	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	D850233432	S 選	2				2							
		Current Lecture in Food Technology Practical Training 食品科技專業實習講座	D850332708	S 選	2					2						
		Making New Product Development 新產品研發	D850315356 D850333431	S 選	4					2	2					

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

輔仁大學 115 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		Food Additives 食品添加物	D850301901	S 選	2						2					
		Special Topics 專題研究	D850402152	S 選	2						1	1				
		Food Technology Practical Training 食品科技專業實習A+B	D850430642 D850430643	S 選	6							3+3				
		Food Logos & accredited systems in practice 食品標章及認證實務	D850413752	S 選	2							2				
		Edible Oils and Fats 食用油脂-英	D650401870	S 選	2							2				
		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				
		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	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				
		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	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			
Holistic Education Credits A 全人教育課程學分A		32	Department Requirements Credits B 院系必修必選學分數B			69		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)			27		Graduation Requirements A +B+C 畢業學分數 A+B+C		128	