

# 輔仁大學食品科學系

## (學士班、碩士班、博士班)



### 簡史

輔仁大學於民國十四年創校於北平，民國四十九年復校於台北。民國五十二年，成立家政營養學系（家政組及營養科學組）。民國六十年，營養科學組從家政營養學系分出獨立，另加入食品科學組，合併成立食品營養學系。民國七十二年，食品營養研究所成立並設立碩士班，民國八十四年獲教育部同意成立國內第一所食品營養博士班，並於同年實施系所合一。民國八十九年增設碩士在職專班。民國九十五年食品科學組獨立成系（含碩士班），並與營養科學系共同管理食品營養博士學位學程。

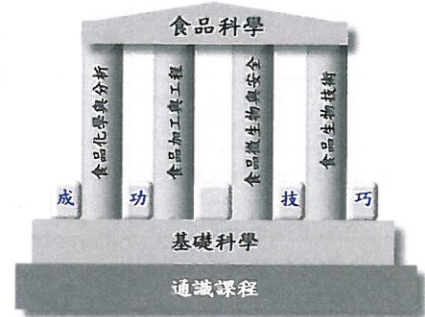
### 特色

教學特色：(1)安排學生暑假到食品業機構、研究機構、檢驗機構或食品工廠實地實習(2)本系實習工廠可提供學生研究開發、經營、銷售及生產之機會(3)鼓勵大學部學生選修專題研究等課程，培養研究風氣(4)經常邀請專家學者作專題演講，與外國學校共教共學，交換師生，提升學生英文能力及學術國際交流之機會(5)鼓勵學生參與國際研討會。

課程安排特色：注重基礎及應用科學的訓練，延聘優良師資，並且在實驗設備方面力求充實完備。並適時開設多元化之應用課程，發揮學生的潛能及興趣，以配合社會、國家的最新需求。

### 課程

系所開課以符合學生多元的學習及需求為目的，課程規劃定期由課程委員會召開會議進行課程多元化安排及修課彈性的討論，配合科技發展調整課程。課程架構以『四大核心』為主題，配合成功技巧、管理與法規及人格養成課程，學生可依個別興趣自由選課。課程具連貫性及完整性，有助學生未來職場勝任。



系館及  
研究大樓



工廠參觀 食安宣導



畢業應修學分數：128學分。

本系必修課程：68學分。包括基礎化學、生物學、微生物學、營養學、微積分、食品科學概論、基本研究、有機化學/實驗、生物化學/實驗、生物統計學、專題討論、食品分析化學、食品化學/實驗、食品分析/實驗、食品加工/實驗、基礎食品工程、食品微生物/實驗、食品生物技術、食品衛生安全與法規等課程。  
專業選修課程：28學分以上，如：綠色食品技術、食品資源保健、食品品質評學/實驗、食品奈米技術、新產品研發、發酵學、畜產品加工、烘焙學/實驗、食用油脂、包裝與貯藏、食品毒物學、細胞生物學及實習、食品添加物、機能性食品、乳品學、咖啡與茶、穀類化學與加工、食品包裝、食品標章及認證實務、食品加工廢棄物之管理與應用、食品業新創法規與實務、食品風險分析、基因改造食品等課程。

聯絡電話：(02) 2905-2511

系所網址：<http://www.fs.fju.edu.tw>

電子郵件：[043649@mail.fju.edu.tw](mailto:043649@mail.fju.edu.tw) 地址：24205 新莊區中正路510號



# 輔仁大學食品科學系

(學士班、碩士班、博士班)

## 師資

| 職稱   | 姓名  | 最高學歷                                   | 專長                                       |
|------|-----|--|--|
| 教授   | 陳炳輝 | 美國Texas A & M University 食品科學博士        | 油脂、色素及毒物化學、儀器分析、保健食品研發                   |
| 教授   | 謝榮峰 | 國立臺灣海洋大學食品科學研究所博士                      | 蛋白質體學、酵素化學、天然物分離、生物化學                    |
| 教授   | 郭孟怡 | 美國Wisconsin University 食品科學博士          | 食品物理化學、食品流變學、儀器分析、醱化學                    |
| 教授   | 蔡宗佑 | 國立臺灣大學微生物與生化學研究所博士                     | 食品微生物、食品生物技術、發酵機能性食品之開發與應用、食品衛生安全        |
| 副教授  | 陳政雄 | 美國 Michigan State University 食品科學博士    | 食品包裝、香味化學、感官品評                           |
| 副教授  | 高彩華 | 輔仁大學食品營養學研究所博士                         | 食品加工、食品分析、保健食品研發                         |
| 助理教授 | 呂君萍 | 國立臺灣大學生化科學研究所博士                        | 醱質分析與醱質生物學、分子檢測與蛋白標示之開發與應用、食品營養與老化       |
| 助理教授 | 陳邦元 | 美國 Mississippi State University 食品科學博士 | 食品微生物、生物技術、食品安全                          |
| 助理教授 | 楊珺堯 | 國立中興大學食品暨應用生物科技學系博士                    | 食品工程、生化工程、酵素動力學、微生物發酵、生物技術、風險管理          |
| 助理教授 | 許瀟尹 | 國立臺灣大學食品科技研究所博士                        | 米飯暨穀類科學、食品衛生安全、新產品開發、採購供應鏈管理、食品工廠實務、行銷管理 |

## 研究

本系教師在國內食品科學學術領域成就卓越，除參與科技部、農委會、農糧署等單位之專題研究，並經常與產業進行建教合作，包括生技公司、國內各大食品企業，如味全、味丹、統一及佳格等公司與HACCP餐飲業。本系研究計畫經費逐年持續增加。

研究發展方向著重於：新產品/新加工技術、安全/檢測系統及生技/保健食品等三大類；**每年教師研究計畫與發表居全校之冠。**

## 教學設備

本系空間寬敞，除各專任教師之研究室，另有課程實驗室含食品加工實習廠、貴重儀器室、微生物實驗室、食品品評室、生物化學實驗室、食品化學實驗室、學生實習工廠及門市部以及圖書室等設備，提供本系師生教學及實驗研究。儀器設備完善新穎，依使用性質分為：

**化學或分析：**奈米粒徑分析儀、氣相層析-質譜儀、高效能液相層析儀（含光電二極體陣列偵測器、螢光及蒸發激光散射偵測器）、製備型液相層析儀（含紫外可視光檢測器）、顯微顯像攝影系統、超臨界分析儀等。

**加工及產品研發：**高壓均質機、色差儀、物性儀、真空及調氣包裝機、乾燥機（含冷凍、噴霧、鼓形及滾輪等機型）、冰淇淋機等。

**生物技術：**核酸增殖儀、細胞流式儀、冷螢光光數位影像系統、酵素免疫分析儀、自動蛋白質分析儀等。

本系在全國大專院校中擁有優良的精密科學儀器，以供教學及研究，且不斷添購最新實驗儀器，使符合研究及服務所需。

## 畢業出路

- (1)食品（食品生物技術）相關研究機構研究人員。
- (2)食品加工廠之研究開發、生產及管理人員。
- (3)食品或公家機關檢驗機構品質管制及檢驗人員。
- (4)餐飲業研究開發及研究經營管理人員。

本系畢業生均充分就業，另有為數不少之歷屆畢業生，進入國內外著名大學研究所繼續深造，取得碩士、博士資格後，任教於各國內大專院校或於工商業界、學術界擔任要職。

**畢業後可報考國家考試-「食品技師」專技高考-取得證照**

# 歡迎你的加入~

課程的一部分，跟外面的霜淇淋比起來，產品衛生絕對無虞，因為每日固定以冷、熱水清洗機器6次。曾國良說，對於霜淇淋的味道口感也很注意，我們有固定進料與甜筒的管道，所以校友們回來會一口味道，反應都是：口味一點都沒變耶！

曾國良分析說，霜淇淋要好吃，霜料很重要，用粉去沖泡出來的味道會比較淡；冷凍的霜料又沒冷風新鮮，實習工廠因為有冷藏庫、霜料夠新鮮，製作出的霜淇淋味道自然吸引人。

營業時間：週一至週五12:00-17:00  
地點：輔大食品營養學系實習工廠旁的小屋  
售價：每支20元（購買冰淇淋包另跑回來買）

輔大霜淇淋，讓學生畢業後，仍一直吃回來買。



聯絡電話：(02) 2905-2511

系所網址：<http://www.fs.fju.edu.tw>

電子郵件：[043649@mail.fju.edu.tw](mailto:043649@mail.fju.edu.tw)

地址：24205 新莊區中正路510號

