

國立嘉義大學 進修學士班食品科學系

(097學年度入學新生適用)

96.12.5系課程委員會議通過

97.2.29院課程委員會議通過

97.3.25校課程委員會議通過

97.4.22教務會議通過

一、發展方針與特色：

本系的教育目標即在培育國力維繫及國家發展不可或缺的食品科技人才。配合科技發展與國家社會之需求，除了傳統的食品加工與研究外，本系也強化在食品生技、健康食品、慢性病預防食品等新興項目之研究與開發。

食品科技是需要結合學術理論與實際應用的一個學門，本系學生需要先接受完整的一般基礎學科訓練，此類課程包括微積分、物理、有機化學、分析化學、生物化學、微生物學等課程。專業基礎課程則包括食品化學、食品微生物、營養學、食品工程、食品單元操作等課程。本系實用課程包括有罐頭製造學、食品脫水學、食品冷凍學、食品原料學、食品添加物、蔬果加工、肉品加工、穀類加工、發酵學等課程。本系最突出的特色在於實用課程均配合實驗或實習，以強化理論與實務之結合。

二、人才培育目標：

本系以培養全方面的食品科技人才為目標，畢業生無論進入產、官、學界都能發揮所學，為國家重要的資產。

1. 有獨立思考及研發能力，進入產業界服務可以完成所賦予之各項任務並可積極促進產業界升級。
2. 具有分析研判之學能與籌畫未來之遠見，可從事公職服務能引導施政，為政府機關棟樑之才。

學生畢業時應修滿至少128學分，包括

專業必修70學分

專業選修30學分

通識教育必修28學分

第一學年

必選修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
生物學 (I) Biology (I)	1	2.0	2	
食品科學概論 (I) Introduction to Food Science (I)	1	2.0	2	
普通化學 (I) General Chemistry (I)	1	2.0	2	
普通化學實驗 (I) General Chemistry Lab. (I)	1	2.0	1	
普通物理學 (I) General Physics (I)	1	2.0	2	
微積分 (I) Calculus (I)	1	2.0	2	
生物學 (I I) Biology (I I)	2	2.0	2	
食品科學概論 (I I) Introduction to Food Science (I I)	2	2.0	2	
普通化學 (I I) General Chemistry (I I)	2	2.0	2	
普通化學實驗 (I I) General Chemistry Lab. (I I)	2	2.0	1	
普通物理學 (I I) General Physics (I I)	2	2.0	2	
微積分 (I I) Calculus (I I)	2	2.0	2	
專業必修小計			22	
學年小計			22	

*選修課程名稱，得隨科技潮流異動

第二學年

必選修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
分析化學 (I) Analytical Chemistry (I)	1	2.0	2	
分析化學實驗 (I) Analytical Chemistry Lab. (I)	1	2.0	1	
有機化學 (I) Organic Chemistry (I)	1	2.0	2	
有機化學實驗 (I) Organic Chemistry Lab. (I)	1	2.0	1	
微生物學 (I) Microbiology (I)	1	2.0	2	
微生物學實驗 (I) Microbiology Lab. (I)	1	2.0	1	
分析化學 (I I) Analytical Chemistry (I I)	2	2.0	2	
分析化學實驗 (I I) Analytical Chemistry Lab. (I I)	2	2.0	1	

第二學年

必選修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
有機化學 (I I) Organic Chemistry (I I)	2	2.0	2	
有機化學實驗 (I I) Organic Chemistry Lab. (I I)	2	2.0	1	
微生物學 (I I) Microbiology (I I)	2	2.0	2	
微生物學實驗 (I I) Microbiology Lab. (I I)	2	2.0	1	
專業必修小計			18	

必選修類別：專業選修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
食品原料學 Food Raw Materials	2	2.0	2	
食品添加物 Food Additives	2	2.0	2	
專業選修小計			4	
學年小計			22	

*選修課程名稱，得隨科技潮流異動

第三學年

必選修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
生物化學 (I) Biochemistry (I)	1	2.0	2	
生物化學實驗 (I) Biochemistry Lab. (I)	1	2.0	1	
食品工程 (I) Food Engineering (I)	1	2.0	2	
食品分析 (I) Food Analysis (I)	1	2.0	2	
食品分析實驗 (I) Food Analysis Lab. (I)	1	2.0	1	
食品化學 (I) Food Chemistry (I)	1	2.0	2	
食品加工學 (I) Food Processing (I)	1	2.0	2	
生物化學 (I I) Biochemistry (I I)	2	2.0	2	
生物化學實驗 (I I) Biochemistry Lab. (I I)	2	2.0	1	
食品工程 (I I) Food Engineering (I I)	2	2.0	2	
食品分析 (I I) Food Analysis (I I)	2	2.0	2	
食品分析實驗 (I I) Food Analysis Lab. (I I)	2	2.0	1	

第三學年

必選修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
食品化學 (I I) Food Chemistry (I I)	2	2.0	2	
食品加工學 (I I) Food Processing (I I)	2	2.0	2	
專業必修小計			24	

必選修類別：專業選修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
統計學Statistics	1	2.0	2	
蔬果加工Fruit and Vegetable Processing	1	2.0	2	
罐頭食品Food Canning	1	2.0	2	
罐頭食品實習Food Canning Lab.	1	2.0	1	
烘焙學Bakery	2	2.0	2	
烘焙學實習Bakery Lab.	2	2.0	1	
飲料加工Beverage Processing	2	2.0	2	
實驗設計Experimental Design	2	2.0	2	
專業選修小計			14	
學年小計			38	

*選修課程名稱，得隨科技潮流異動

第四學年

必選修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
生物技術概論Introduction to Biotechnology	1	2.0	2	
專題討論 (I) Seminar (I)	1	2.0	2	
專題討論 (I I) Seminar (I I)	2	2.0	2	
專業必修小計			6	

必選修類別：專業選修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
水產加工Seafood Peocessing	1	2.0	2	
肉品加工Meat Science and Technology	1	2.0	2	
品質管制Quality Control	1	2.0	2	

第四學年

必選修類別：專業選修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分數	備註
食品官能品評Food Sensory Evaluation	1	2.0	2	
食品微生物Food Microbiology	1	2.0	2	
儀器分析Instrumental Analysis	1	2.0	2	
營養學Nutrition	1	2.0	2	
生物技術Biotechnology	2	2.0	2	
油脂加工Lipid Processing	2	2.0	2	
食品包裝Food Packaging	2	2.0	2	
食品法規Food Law and Regulation	2	2.0	2	
食品物性學Physical Properties of Foods	2	2.0	2	
食品單元操作Food Unit Operations	2	2.0	2	
食品新科技Modern Food Technology	2	2.0	2	
運動與營養保健Nutrition for Health, Fitness and Sport	2	2.0	2	
膳食療養Therapeutic Nutrition	2	2.0	2	
專業選修小計			32	
學年小計			38	

*選修課程名稱，得隨科技潮流異動

補充說明：

專業選修至少應修本系專業選修24學分以上。