

## 95 年國立嘉義大學食品科學系進修部二年制在職專班科目表

95 學年度入學適用

94.12.28 系課程規劃委員會議通過

95.01.23 院課程規劃委員會議通過

95.03.28 校課程規劃委員會議修正通過

### (一).教育目標

本系之教育目標著重於食品實務經驗人才之養成，在教學上強化食品工業之專業知識與技能，使其具有食品製造、工廠管理及獨立研發之能力，並加強其倫理及敬業之精神，為國育才提升食品科技之人力素質。【畢業最低學分為 72 學分，包括共同必修科目 14 學分，專業必修 23 學分，專業選修 35 學分(含本系專業選修科目 28 學分以上)】。

### (二).共同必修科目

中 英 文 科 目 名 稱	規 定 學 分	第一學年		第二學年		備 註
		上	下	上	下	
人文藝術領域	4	2	2			
社會科學領域	4	2	2			
外國語文領域	2		2			
自然科學領域	4			2	2	
合計	14	4	6	2	2	

## (三).專業必修科目

中、英文科目名稱	規定學分	第一學年		第二學年		備註
		上	下	上	下	
應用微生物技術 Applied Microbiological Technology	3	3				
生物技術 Biotechnology	2	2				
食品原料學 Food Raw Materials	2	2				
穀類食品 Cereal Foods	2		2			
生物統計學 Elementary Biometry	2		2			
食品物性學 Physical Properties of Foods	2		2			
儀器分析 Instrumental Analysis	2			2		
新產品開發 New Product Development	2			2		
專題討論 Seminar	4			2	2	
食品新科技 Modern Food Technology	2				2	
合計	23	7	6	6	4	

## (四).專業選修科目

中、英文科目名稱	規定學分	第一學年		第二學年		備註
		上	下	上	下	
食品科學通論 Introduction to Food Science	2	2				
食品法規 Food Laws and Regulations	2	2				
蔬果加工技術 Vegetable and Fruit Processing Technology	3	3				
統計學 Statistics	2	2				
畜水產加工技術 Meat and Seafood Processing Technology	2		2			
食品配料 Food Formulation	2		2			
油脂應用技術 Lipid Application Technology	2		2			
發酵工業 Fermentation Industry	2		2			
實驗設計 Experimental Design	2		2			
保健食品 Health Foods	2			2		
香味應用技術 Flavor Application Technology	2			2		
擠壓技術 Extrusion Technology	2			2		
食品工廠排污處理 Food Plant Waste Treatment	2			2		
烘焙食品 Baking	3			3		
酵素學 Enzymology	2				2	
酒類釀造 Brewing Technology	3				3	
蛋白質食品 Protein Foods	2				2	
食品工廠經營與管理 Food Plant Operation and Management	2				2	
食品感官品評 Food Sensory Evaluation	3				3	
合計	42	9	10	11	12	

選修課程得因專業領域發展趨勢及師資陣容改變時進行局部異動。