

# 國立嘉義大學 食品科學系碩士班保健食品組

(106學年度入學新生適用)

105.12.14系課程委員會議通過

院課程委員會議通過

106.00.00校課程委員會議通過

106.00.00教務會議通過

## 一、教育目標：

1. 有獨立思考及研發能力，進入產業界服務可以促進產業界升級。
2. 具有分析之學能與籌畫未來之遠見可從事公職為政府機關棟樑之才。
3. 具備所需之學養可以進入博士班深造。

## 二、核心能力：

1. 食品科學相關專業知能
2. 具備食品科學實務能力
3. 獨立思考與創新能力
4. 溝通與領導能力
5. 食品科學結合人文關懷與全球意識

## 三、核心能力指標：

- 1.1. 具備食品科學學理基礎、應用及專業技術之能力
- 1.2. 具備執行實驗及分析與詮釋數據的能力
- 2.1. 具備執行食品加工實作設計能力
- 2.2. 具備規劃與專業操作實務相關知識與技能
- 3.1. 具備獨立思考與判斷之能力
- 3.2. 具備發掘、構思及解決各種問題的能力
- 3.3. 具備培養持續學習的能力
- 4.1. 具備表達溝通與自我管理之能力
- 4.2. 具備協調統馭管理之能力
- 5.1. 具備對食品業界環境變遷之應變能力
- 5.2. 具備國際觀及認識時事議題之能力

## 四、課程架構與畢業學分：

### ◎課程架構：

除修習需要補強之專業課程外，針對保健食品機能性研究、素材開發等方面選選擇研究主題，進行研究完成學位論文

### ◎畢業學分：

保健食品組

學生畢業時應修滿至少30學分，包括專業必修4學分、專業選修20學分、論文6學分。

## 其他說明：

- (1) 學生放棄教育學程，其已修得之教育學程學分不得計入畢業學分。
- (2) 食品科技組亦可選修保健食品組課程；部分課程為隔年開課。

※補充：

碩、博士班研究生(含碩士在職專班)應至本校所規定之網路教學平台自行修習「學術倫理教育」課程，並通過線上課程測驗達及格標準，經出示修課證明始得申請學位口試。未通過者

不得申請學位口試。

教學分組：保健食品組

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	核心能力對應項次
專題討論 ( I )Seminar ( I )	1	2.0	1		1, 2, 3, 4, 5
專題討論 ( II ) Seminar ( II )	2	2.0	1		1, 2, 3, 4, 5
專業必修小計			2		
第一學年					
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	核心能力對應項次
分子細胞生物學Molecular Cell Biology	1	2.0	2		1, 2, 3
天然食品毒素Naturally Occurring Food Toxicants	1	2.0	2		1, 2, 3
功能性蛋白質Functional Proteins	1	2.0	2		1, 2, 3
保健食品Health Food	1	2.0	2		1, 2, 3
保健營養學研究法Methodology in Nutrition and Health Sciences	1	3.0	3		1, 2, 3
食物過敏Food Allergy	1	2.0	2		1, 2, 3
食物與免疫Food and Immunity	1	2.0	2		1, 2, 3
食品安全評估技術Assessment Techniques of Food Safety	1	2.0	2		1, 2, 3
食品油脂特論Special Topics on Edible Fats and Oils	1	2.0	2	B	1, 2, 3
食品保藏理論及應用Food Preservation-Theory and Application	1	2.0	2	A, B	1, 2, 3
食品科技趨勢與慢性疾病Trends of Food Technology and Chronic Diseases	1	2.0	2	A, B	1, 2, 3
食品科學研究技術Techniques in Food Science Research	1	2.0	2	A, B	1, 2, 3, 4, 5
食品科學研究技術實習Practice of Techniques in Food Science Research	1	4.0	2	A, B	1, 2, 3
食品營養與機能評估Food Nutrition and Functionality Evaluation	1	2.0	2		1, 2, 3
食療與藥膳Therapeutic and Medicinal Foods	1	2.0	2		1, 2, 3
教學實務(I)The Practice of Teaching(I)	1	3.0	0		1, 2, 3, 4, 5
酵素在食品上的應用Application of Enzyme in Foods	1	2.0	2		1, 2, 3
儀器分析特論Special Topics on Instrumental Analysis	1	2.0	2		1, 2, 3
穀類加工特論Special Topics on Cereal Processing	1	2.0	2		1, 2, 3
營養生化Nutritional Biochemistry	1	2.0	2		1, 2, 3, 4
營養基因體學Nutrigenomics	1	2.0	2		1, 2, 3
營養與基因表現Nutrition and Gene Expression	1	2.0	2		1, 2, 3

**第一學年**

**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	核心能力對應項次
營養學特論Advanced Nutrition	1	2.0	2	A	1, 2, 3
人體生理學特論Special Topics on Human Physiology	2	2.0	2		1, 2, 3
工廠無菌技術Factory Aseptic Techniques	2	2.0	2		1, 2, 3
水果加工Fruit Processing	2	2.0	2	A, B	1, 2, 3
水果加工實習Fruit Processing Lab.	2	2.0	1	A, B	1, 2, 3
自由基與疾病Free Radicals and Diseases	2	2.0	2		1, 2, 3
科學論文寫作Scientific Paper Writing	2	2.0	2	B	1, 2, 3, 4, 5
食品蛋白質加工Food Protein Processing	2	2.0	2	A, B	1, 2, 3
食品蛋白質加工實習Food Protein Processing Lab.	2	2.0	1	A, B	1, 2, 3
食品衛生與安全特論Special Topics on Food Sanitation and Safety	2	2.0	2	B	1, 2, 3
食媒疾病Food-borne Diseases	2	2.0	2		1, 2, 3
健康食品理論與應用Theory and Application of Health Foods	2	2.0	2	A, B	1, 2, 3
教學實務(II)The Practice of Teaching(II)	2	3.0	0		1, 2, 3, 4, 5
細胞培養與實驗動物Cell Culture and Experiment Animals	2	2.0	2		1, 2, 3
微生物生理與代謝Microbial Physiology and Metabolism	2	2.0	2		1, 2, 3
聚合酶連鎖反應Polymerase Chain Reaction	2	2.0	2		1, 2, 3
養生與機能食品Nutraceuticals and Health	2	2.0	2	A, B	1, 2, 3
營養免疫學特論Special Topics on Nutritional Immunology	2	2.0	2		1, 2, 3
營養醫學Medical Nutrition	2	3.0	3		1, 2, 3
<b>專業選修小計</b>			<b>78</b>		
<b>學年小計</b>			<b>80</b>		

\*選修課程名稱，得依科技發展與特色重點產業異動。

**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	核心能力對應項次
專題討論 ( I I I ) Seminar (III)	1	2.0	1		1, 2, 3, 4, 5
專題討論 ( I V ) Seminar (IV)	2	2.0	1		1, 2, 3, 4, 5
<b>專業必修小計</b>			<b>2</b>		

第二學年					
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	核心能力對應項次
奈米科技與食品 Nano-Technology in Food Science	1	2.0	2		1, 2, 3
專業選修小計			2		
第二學年					
必選修類別：論文					
中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	備註	核心能力對應項次
畢業論文 Thesis	1	0.0	3		1, 2, 3, 4, 5
畢業論文 Thesis	2	0.0	3		1, 2, 3, 4, 5
論文小計			6		
學年小計			10		

\*選修課程名稱，得依科技發展與特色重點產業異動。

備註說明：(各科目的備註欄代碼請參考此處的說明)

A. 英文授課

B. 碩博班合班開課