

## 94 年國立嘉義大學食品科學系進修部二年制技術學院科目表

94 學年度入學適用

93.12.29. 系課程規劃委員會議通過

94.01.24. 院課程規劃委員會議通過

94.\*\*.\*\*. 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，(實習科目 2 小時以 1 學分計算)】。

### (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	2	2				
應用微生物技術實習 Applied Microbiological Technology Lab.	1	1(2)				
生物技術 Biotechnology	2	2				
食品原料學 Food Materials	2	2				
穀類食品 Cereal Foods	2		2			
實驗設計 Experimental Design	2		2			
食品物性學 Physical Properties of Foods.	2		2			
儀器分析 Instrumental Analysis	2			2		
專題討論 Seminar	4			2	2	
食品新科技 Modern Food Technology	2				2	
食品官能品評 Sensory Evaluation	2				2	
合計	23	7	6	4	6	

## (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 Law and Regulation	2	2				
	蔬果加工技術 Vegetable and Fruit Processing Technology	2	2				
	統計學 Statistics	2	2				
	畜水產加工技術 Meat and Sea Food Processing Technology	2		2			
	食品配料 Food Formulation	2		2			
	油脂應用技術 Lipid Application Technology	2		2			
	醱酵工業 Fermentation Industry	2		2			
	保健食品 Healthy Foods	2			2		
	新產品開發 New Product Development	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 Foods	2			2		
	烘焙食品實習 Baking Foods Lab.	1			1(2)		
	酵素學 Enzymology	2				2	
	酒類釀造 Brewing Technology	2				2	
	酒類釀造實習 Brewing Technology Lab.	1				1(2)	
	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	
	合計	38	8	8	13	9	

