

國立嘉義大學 食品科學系碩士班

保健食品組

(96 學年度入學新生適用)

96.01.15 系課程委員會議通過

96.01.17 院課程委員會議通過

96.04.02 校課程委員會議通過

96.04.17 教務會議通過

一、發展方針與特色

配合國家需要與全球科技最新研究趨勢，以醫食同源及預防重於治療的觀念，針對全球人口老化及慢性病日益嚴重的問題，本組之教學以保健食品研發、保健功能評估、有效性成分之分離鑑定及保健食品量產之研究為重點。課程規劃上兼具科學理論驗證與實務技能開發。

二、人才培育目標：

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，可從事公職服務能引導施政，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，將來從事更高深的學術研究。

畢業應修最低學分：30 學分

一、必修：專題討論 4 學分。

二、專業選修：20 學分。

三、畢業論文：6 學分。

各類科目包括如下：

| 第一學年 | | | | |
|--|--|------|--------|------------------------|
| 課程類別 | 中 英 文 科 目 名 稱 | 一上 | 一下 | 備註 |
| 必修 | 專題討論 (I) Seminar (I) | 1(2) | | ()內為授課時數 |
| | 專題討論 (II) Seminar (II) | | 1(2) | |
| | 小 計 | 1 | 1 | |
| 專業選修 | 保健食品 Health Food | 2 | | 亦可選修食品科技組課程；部分課程為隔年開課。 |
| | 營養生化 Nutrition Biochemistry | 2 | | |
| | 養生與機能食品 Nutraceuticals and Health | 2 | | |
| | 營養基因體學 Nutrigenomics | 2 | | |
| | 食物過敏 Food Allergy | 2 | | |
| | 食品營養與機能評估 Food Nutrition and Function Evaluation | 2 | | |
| | 食療與藥膳 Therapeutic and Medicinal Foods | 2 | | |
| | 食物與免疫 Food and Immunity | 2 | | |
| | 分子細胞生物學 Molecular Cell Biology | 2 | | |
| | 營養與基因表現 Nutrition and Gene Expression | 2 | | |
| | 營養特論 Advanced Nutrition | 3 | | |
| | 自由基與疾病 Free radicals and Diseases | | 2 | |
| | 食媒疾病 Food-borne Diseases | | 2 | |
| | 機能蛋白質 Functional Proteins | | 2 | |
| | 人體生理學特論 Special Topics in Human Physiology | | 2 | |
| | 細胞培養與實驗動物 Cell Culture and Experiment Animals | | 2 | |
| | 微生物生理與代謝 Microbial Physiology and Metabolism | | 2 | |
| | 科技論文寫作 Scientific Paper Writing | | 2 | |
| | 食品衛生與安全 Food Sanitation and Safety | | 2 | |
| | 營養免疫學特論 Current Topics in Nutritional Immunology | | 3 | |
| 營養醫學 Nutraceuticals and Medical Nutrition | | 3 | | |
| 保健營養學研究法 Methodology in Nutritional Sciences | | 3 | | |
| 食品科技趨勢與慢性疾病 Trends of Food Technology and Chronic Diseases | 2 | | 英文全程授課 | |
| 小 計 | | 25 | 25 | |

| 第二學年 | | | | |
|------|---|----------|----------|-----------|
| 課程類別 | 中 英 文 科 目 名 稱 | 二上 | 二下 | 備註 |
| 必修 | 專題討論 (III) Seminar (III) | 1(2) | | ()內為授課時數 |
| | 專題討論 (IV) Seminar (IV) | | 1(2) | |
| | 小 計 | 1 | 1 | |
| 專業選修 | 工廠無菌技術 Factory Aseptic Techniques | 2 | | |
| | 奈米科技與食品 Nano-Technology in Food Science | | 2 | |
| | 小 計 | 2 | 2 | |
| 論文 | 畢業論文 Thesis | 3 | 3 | |

*選修課程得因科技趨勢及教師陣容改變而調整。