

國立嘉義大學 食品科學系博士班

(103學年度入學新生適用)

102.12.10所課程委員會議通過

103.01.07院課程委員會議通過

103.03.11校課程委員會議通過

103.04.22教務會議通過

一、教育目標：

教育目標：

1. 培育有獨立思考及研究能力的高級人才。
2. 進入產業界服務可以促進產業升級並具備全球競爭力
3. 具有優越分析之學能與籌畫未來之遠見。
4. 可從事公職服務能引導施政，為政府機關棟樑之才。

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
- 5.3. 具備領導、管理、規劃及團隊合作，與自我終身學習實踐之能力

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，針對食品加工、食品工程、食品微生物、保健食品、食品生技等方面選擇研究主題，研擬具創新突破之研究計畫，進行研究完成學位論文

◎畢業學分：

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14學分、論文12學分。

其他說明：

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。

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, 4, 5
專題討論 (I I) Seminar (II)	2	2.0	1		1, 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
保健食品研發Research and Development of Health Foods	1	2.0	2		1, 2, 4, 8
食品工程特論Special Topics on Food Engineering	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品工廠實務Food Plant Practice	1	2.0	2		1, 4, 5, 7, 8
食品工廠實務實習Intern of Food Plant Practice	1	2.0	1		1, 4, 5, 7, 8
食品包裝理論與實務Principles and Practice of Food Packaging	1	2.0	2		1, 3, 4, 7
食品安全特論Special Topics on Food Safety	1	2.0	2		1, 2, 3, 4, 7
食品油脂特論Special Topics on Edible Fats and Oils	1	2.0	2	B	1, 4
食品保藏理論及應用Food Preservation-Theory and Application	1	2.0	2	A, B	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
食品科技研究法 (I) Methodology for Food Science and Technology (I)	1	3.0	3		1, 2, 3, 4, 6, 8
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, 4, 5, 6, 7, 8
食品科學研究技術Techniques in Food Science Research	1	2.0	2	A, B	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
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, 4, 5, 6, 7, 8
食品微生物學特論Special Topics on Food Microbiology	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品機能成分資源開發特論Special Topics on Resources Development of Funtional Food Ingredients	1	2.0	2		1, 2, 3, 4, 7, 8
食品機能研究Study in Food Functionality	1	2.0	2		1, 2, 3, 4, 7, 8
高等食品加工Advanced Food Processing	1	2.0	2		1, 2, 4, 6, 7, 8
微生物生化工程Microbial Bioengineering	1	2.0	2		1, 2, 4, 6, 7, 8
營養科學特論Special Topics on Nutritional Sciences	1	2.0	2		1, 2, 3, 4, 8
營養基因體學Nutrigenomics	1	2.0	2		1, 4, 8
人體生理學特論Special Topics on Human Physiology	2	2.0	2		1, 4, 8
天然產物代謝Natural Product Metabolism	2	2.0	2	A, B	1, 2, 3, 5

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
水果加工特論Special Topics on Fruit Processing	2	2.0	2	A, B	1, 2, 3, 5
水果加工特論實習Special Topics on Fruit Processing Lab	2	2.0	1	A, B	1, 2, 3, 5
代謝特論Special Topics on Metabolism	2	3.0	3		1, 2, 3, 4, 8
生物活性產品研發特論Special Topics on R&D of Bioactive Constituents	2	2.0	2		1, 2, 3, 4, 8
活性食品包裝Active Food Packaging	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
科學論文寫作Scientific Paper Writing	2	2.0	2	B	1, 2, 4, 5, 8
食品科技研究法 (I I) Methodology for Food Science and Technology (I I)	2	3.0	3		1, 2, 3, 4, 6, 8
食品蛋白質加工Food Protein Processing	2	2.0	2	A, B	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
食品蛋白質加工實習Food Protein Processing Lab.	2	2.0	1	A, B	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
食品衛生與安全特論Special Topics on Food Sanitation and Safety	2	2.0	2	B	1, 4
健康食品理論與應用Theory and Application of Health Foods	2	2.0	2	A, B	1, 4, 6, 8
養生與機能食品Nutraceuticals and Health	2	2.0	2	A, B	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
機能性化合物分離純化技術Isolation and Purification of Functional Compounds	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
營養生化特論Special Topics on Nutritional Biochemistry	2	2.0	2		1, 3, 4, 7, 8
營養與基因表現特論Special Topics on Nutrition and Gene Expression	2	2.0	2		1, 2, 3, 4, 6, 7, 8
專業選修小計			72		
學年小計			74		

*選修課程名稱，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, 4, 5
專題討論 (I V) Seminar (IV)	2	2.0	1		1, 4, 5
專業必修小計			2		

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
---------	----	------	-----	----	----------

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
免疫學特論Special Topics on Immunology	1	2.0	2		1, 2, 4, 8
乳酸菌特論Special Topics on Lactic Acid Bacteria	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品毒理學特論Special Topics on Food Toxicology	1	2.0	2		1, 2, 4, 7, 8
食品科技研究法 (I I I) Methodology for Food Science and Technology (I I I)	1	3.0	3		1, 2, 3, 4, 6, 8
食媒疾病特論Special Topics on Food-borne Diseases	1	2.0	2		1, 2, 4, 7, 8
高等食品化學Advanced Food Chemistry	1	2.0	2		1, 2, 4, 8
高等儀器分析Advanced Instrumental Analysis	1	2.0	2		1, 2, 4, 8
天然化合物特論Special Topics on Natural Compounds	2	2.0	2		1, 2, 3, 4, 7, 8
生理學特論Special Topics on Physiology	2	2.0	2		1, 2, 4, 7, 8
食品科技研究法 (I V) Methodology for Food Science and Technology (I V)	2	3.0	3		1, 2, 3, 4, 6, 8
病原微生物特論Special Topics on Pathogenic Microbiology	2	2.0	2		1, 2, 4, 6, 7, 8
新型食媒病原Emerging Food-borne Pathogens	2	2.0	2		1, 2, 4, 7, 8
專業選修小計			26		
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Dissertation	1	0.0	6		1, 2, 4, 8
畢業論文Dissertation	2	0.0	6		1, 2, 4, 8
論文小計			12		
學年小計			40		

*選修課程名稱，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