

# 國立嘉義大學 食品科學系

(94 學年度入學新生適用)

93.12.29 系課程委員會議通過

94.01.24 院課程委員會議通過

94.04.01 校課程委員會議通過

94.05.24 教務會議通過

本系一向重視產學合作，教育目標著重於具食品實際經驗人才之養成，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、工廠管理並加強其倫理知識及敬業之精神，為國育才以提升食品業之人力素質。

本系學生畢業時需修滿至少 128 學分,包括

通識教育必修 30 學分

專業必修 64 學分

專業選修 34 學分(至少應修畢及格本系專業選修 27 學分，

選修外系課程需先經系主任同意)。

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
通識教育必修	大學國文 Chinese	2	2	( )內為授課時數
	大學英文:英文溝通訓練( I ) English (I)	2		
	大學英文:英文溝通訓練( II ) English (II)		2	
	歷史、地理與文化 History, Geography and Culture		2	
	憲法與立國精神 Constitution & Government	2		
	體育 Physical Education	0(2)	0(2)	
	軍訓 Military Training	0(2)	0(2)	
	服務教育 Learning by Service	0(2)	0(2)	
	通識選修課程 Courses of General Education	2	2	
小 計	<b>8</b>	<b>8</b>		
專業必修	生命科學概論 Introduction to Life Science	2		( )內為授課時數
	普通化學( I ) General Chemistry (I)	2		
	普通化學實驗( I ) General Chemistry Lab. (I)	1(3)		
	普通化學( II ) General Chemistry (II)		2	
	普通化學實驗( II ) General Chemistry Lab. (II)		1(3)	
	普通物理( I ) General Physics (I)	2		
	普通物理( II ) General Physics (II)		2	
	微積分( I ) Calculus (I)	2		
	微積分( II ) Calculus (II)		2	
	食品科學概論( I ) Introductory Food Science (I)	2		
	食品科學概論( II ) Introductory Food Science (II)		2	
小 計	<b>11</b>	<b>9</b>		
專業選修				
	小 計	0	0	

第二學年				
課程類別	中 英 文 科 目 名 稱	二上	二下	備註
通識教育必修	大學國文 Chinese		2	( )內為授課時數
	大學英文：英文溝通訓練(III) English (III)	2		
	體育 Physical Education	0(2)	0(2)	
	通識選修課程 Courses of General Education	2	4	
	小 計	4	6	
專業必修	有機化學( I ) Organic Chemistry (I)	2		( )內為授課時數
	有機化學實驗( I ) Organic Chemistry Lab. (I)	1(3)		
	有機化學( II ) Organic Chemistry (II)		2	
	有機化學實驗( II ) Organic Chemistry Lab. (II)		1(3)	
	分析化學( I ) Analytical Chemistry (I)	2		
	分析化學( II ) Analytical Chemistry (II)		2	
	微生物學( I ) Microbiology (I)	2		
	微生物學實驗( I ) Microbiology Lab. (I)	1(3)		
	微生物學( II ) Microbiology (II)		2	
	微生物學實驗( II ) Microbiology Lab. (II)		1(3)	
	食品工程( I ) Food Engineering (I)	2		
	食品工程( II ) Food Engineering (II)		2	
	小 計	10	10	
專業選修	食品原料學 Food Raw Materials	2		( )內為授課時數
	蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing	2		
	食品包裝 Food Packaging		2	
	食品脫水 Food Dehydration		2	
	食品脫水實習 Food Dehydration Lab.		1(3)	
	小 計	4	5	

第三學年				
課程類別	中 英 文 科 目 名 稱	三上	三下	備註
通識教育必修	通識選修課程 Courses of General Education	2	2	()內為授課時數
	小 計	2	2	
專業必修	食品化學( I ) Food Chemistry (I)	2		()內為授課時數
	食品化學( II ) Food Chemistry (II)		2	
	食品分析( I ) Food Analysis (I)	2		
	食品分析實驗( I ) Food Analysis Lab. (I)	1(3)		
	食品分析( II ) Food Analysis (II)		2	
	食品分析實驗( II ) Food Analysis Lab. (II)		1(3)	
	生物化學( I ) Biochemistry (I)	2		
	生物化學實驗( I ) Biochemistry Lab. (I)	1(3)		
	生物化學( II ) Biochemistry (II)		2	
	生物化學實驗( II ) Biochemistry Lab. (II)		1(3)	
	食品單元操作 Food Unit Operations	2		
	食品單元操作實習 Food Unit Operations Lab.	1(3)		
	營養學 Nutrition		3	
	小 計	11	11	
專業選修	畜產加工 Meat Science	2		()內為授課時數
	食品品質管制 Food Quality Control	2		
	食品添加物 Food Additives	2		
	罐頭製造 Canning	2		
	罐頭製造實習 Canning Lab.	1(3)		
	穀類加工 Cereal Processing		2	
	論文導讀 Study of Scientific Papers		2	
	食品感官品評 Food Sensory Evaluation		2	
	食品冷凍 Food Freezing		2	
	食品冷凍實習 Food Freezing and Lab.		1(3)	
小 計	9	9		

第四學年				
課程類別	中 英 文 科 目 名 稱	四上	四下	備註
通識教育必修				
	小 計	0	0	
專業必修	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	食品碳水化合物 Food Carbohydrates	2		( )內為授課時數
	食品蛋白質 Food Proteins	2		
	儀器分析 Instrumental Analysis	2		
	儀器分析實習 Instrumental Analysis Lab.	1(3)		
	發酵學 Fermentation	2		
	發酵學實習 Fermentation Lab.	1(3)		
	生物技術 Biotechnology	2		
	食品安全與衛生 Food Safety and Sanitation	2		
	食品油脂 Oils and Fats		2	
	酵素學 Enzymology		2	
	食品毒理學 Food Toxicology		2	
	新產品開發 New Product Development		2	
	食品膠體學 Food Colloid		2	
	食品膠體學實習 Food Colloid Lab.		1(3)	
小 計	14	11		