

國立嘉義大學 食品科學系

(101學年度入學新生適用)

101.01.04系課程委員會議通過

101.01.13院課程委員會議通過

101.03.06校課程委員會議通過

101.04.17教務會議通過

一、教育目標：

教育目標：

本系以培養全方面的食品科技人才為目標，畢業生無論進入產官學研界都能發揮所學，為國家棟樑之材。

1. 有獨立思考及研發能力，可投入產官學研各領域服務。
2. 具有分析研判之學能與籌畫未來之遠見，能促進國家社會進步。
3. 具備所需之學養可從事更高深的學術研究

二、核心能力：

1. 食品科學相關專業知能
2. 自我反思與道德實踐能力
3. 人文關懷與鑑賞能力
4. 獨立思考與創新能力
5. 溝通與領導能力
6. 公民素養與參與能力
7. 環境保育與服務能力
8. 食品科學結合在地文化關懷與全球意識

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
- 1.3. 具備執行食品加工實作設計能力
- 1.4. 具備規劃與操作實務相關知識與技能
- 2.1. 具備專業倫理道德及社會認知
- 2.2. 具備端正之品行及健全之人格落實負責的能力
- 3.1. 具備關懷人文並融入專業領域之能力
- 3.2. 具備賞析藝術之能力
- 4.1. 具備獨立思考與判斷之能力
- 4.2. 具備發掘、構思及解決各種問題的能力
- 4.3. 具備培養持續學習的能力
- 5.1. 具備表達溝通與自我管理之能力
- 5.2. 具備協調統馭管理之能力
- 6.1. 具備勤勞、熱心服務並重視職場倫理之精神
- 6.2. 具備團隊合作共同參與之精神
- 7.1. 具備融合專業知識與環境維護之能力
- 7.2. 具備研判食品原料與永續經營之能力
- 8.1. 具備對食品業界環境變遷之應變能力

8.2. 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：

本系大學部分為「食品化學與分析」、「食品加工與食品工程」、「營養與保健食品」及「食品微生物與生物技術」四大學習領域

◎校外實習或專題製作之科目：

暑期實習安排於大三上學期「暑期實習」課程，並有「專題製作」相關課程。

◎畢業學分：

學生畢業時應修滿至少128學分，包括專業必修73學分、專業選修25學分、通識教育必修30學分。

其他說明：

專題製作分為四個學群，包括1. 食品加工與食品工程、2. 食品化學與分析、3. 營養與保健食品與4. 食品微生物與生物技術等，此課程由四個學群中擇一修習。

專業選修應以本系所開選修課程為主，修習外系所開專業選修應與本系專業選修領域相關，並經系主任同意後，始可修習，相關專業選修至多承認外系選修15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
生物學Biology	1	2.0	2		1, 2, 3, 4, 7, 8
生物學實驗Biology Lab.	1	3.0	1		1, 2, 3, 4, 7, 8
食品科學概論 (I) Introduction to Food Science (I)	1	2.0	2		1, 4, 8
普通化學General Chemistry	1	3.0	3		1, 3, 4, 7, 8
普通化學實驗General Chemistry Lab.	1	3.0	1		1, 3, 4, 5, 7, 8
普通物理學General Physics	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
普通物理學實驗General Physics Lab.	1	3.0	1		1, 4, 7, 8
有機化學Organic Chemistry	2	3.0	3		1, 4, 5, 8
有機化學實驗Organic Chemistry Lab.	2	3.0	1		1, 4, 7, 8
食品科學概論 (I I) Introduction to Food Science (I I)	2	2.0	2		1, 4, 8
微生物學Microbiology	2	3.0	3		1, 4
微生物學實驗Microbiology Lab.	2	3.0	1		1, 4
微積分Calculus	2	3.0	3		1, 4, 8
專業必修小計			25		

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
食物製備Food Preparation	2	2.0	2		1, 4
食物製備實習Food Preparation Lab.	2	3.0	1		1, 4
專業選修小計			3		
學年小計			28		

*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
分析化學Analytical Chemistry	1	3.0	3		1, 4
分析化學實驗Analytical Chemistry Lab.	1	3.0	1		1, 4
生物化學 (I)Biochemistry (I)	1	3.0	3		1, 4

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
生物化學實驗 (I) Biochemistry Lab. (I)	1	3.0	1		1, 4
食品工程 (I) Food Engineering (I)	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品加工學 Food Processing	1	2.0	2		1, 3, 4, 6, 7, 8
食品加工學實習 Food Processing Lab.	1	3.0	1		1, 3, 4, 6, 7, 8
生物化學 (II) Biochemistry (II)	2	3.0	3		1, 4
生物化學實驗 (I I) Biochemistry Lab. (II)	2	3.0	1		1, 4
食品工程 (I I) Food Engineering (I I)	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品微生物學 Food Microbiology	2	3.0	3		1, 4, 7, 8
食品微生物學實驗 Food Microbiology Lab.	2	3.0	1		1, 4, 7, 8
專題製作：食品化學與分析(I) Practice for Food Chemistry and Analysis (I)	2	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專題製作：食品加工與食品工程(I) Practice for Food Processing (I)	2	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專題製作：食品微生物與生物技術(I) Practice for Food Microbiology and Biotechnology (I)	2	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專題製作：營養與保健食品(I) Practice for Nutrition and Health Food (I)	2	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專業必修小計			31		

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
食品脫水 Food Dehydration	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品脫水實習 Food Dehydration Lab.	1	3.0	1		1, 4, 7, 8
蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing	1	1.0	1		1, 4, 7, 8
蔬果加工實習 Fruit and Vegetable Processing Lab.	1	2.0	1		1, 4, 7, 8
論文導讀 Study of Scientific Papers	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
保健食品概論 Introduction of Health Foods	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品中毒 Foodborne Poisoning	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品冷凍學 Food Freezing	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品冷凍學實習 Food Freezing Lab.	2	2.0	1		1, 4, 7, 8
食品法規 Food Law and Regulation	2	2.0	2		1, 2, 4, 5, 6

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
食品原料學Food Raw Materials	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品機械概論Introduction to Food Machinery	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
烘焙學Bakery	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
烘焙學實習Bakery Lab.	2	2.0	1		1, 4, 7, 8
蔬果輕度加工Minimal Processing of Fruits and Vegetables	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
蔬果輕度加工實習Minimal Processing of Fruits and Vegetables Lab.	2	2.0	1		1, 4, 7, 8
專業選修小計			26		
學年小計			57		

*選修課程名稱，依科技發展與特色重點產業異動

第三學年

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
食品分析 (I) Food Analysis (I)	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品分析實驗 (I) Food Analysis Lab. (I)	1	3.0	1		1, 4, 7, 8
食品化學 (I) Food Chemistry (I)	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品單元操作Food Unit Operations	1	2.0	2		1, 3, 4, 7, 8
食品單元操作實習Food Unit Operations Lab.	1	3.0	1		1, 3, 4, 7, 8
專題製作：食品化學與分析(II)Practice for Food Chemistry and Analysis (II)	1	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專題製作：食品加工與食品工程(II)Practice for Food Processing (II)	1	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專題製作：食品微生物與生物技術(II)Practice for Food Microbiology and Biotechnology (II)	1	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專題製作：營養與保健食品(II)Practice for Nutrition and Health Food (II)	1	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
暑期實習Summer Practicum	1	2.0	1		1, 4, 5, 6, 7, 8
食品分析 (I I) Food Analysis (I I)	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品分析實驗 (I I) Food Analysis Lab. (I I)	2	3.0	1		1, 4, 7, 8
食品化學 (I I) Food Chemistry (I I)	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
專題製作：食品化學與分析(III)Practice for Food Chemistry and Analysis (III)	2	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專題製作：食品加工與食品工程(III)Practice for Food Processing (III)	2	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8

第三學年

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
專題製作：食品微生物與生物技術(III)Practice for Food Microbiology and Biotechnology (III)	2	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
專題製作：營養與保健食品(III)Practice for Nutrition and Health Food (III)	2	4.0	2	B	1, 4, 5, 6, 7, 8
營養學Nutrition	2	3.0	3		1, 4, 7, 8
專業必修小計			33		

第三學年

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
人體生理學Human Physiology	1	2.0	2		1, 4
生化工程Biochemical Engineering	1	2.0	2		1, 4
肉品加工Meat Science and Technology	1	2.0	2		1, 4
乳製品學Dairy Products	1	2.0	2		1, 4
食品物性學Physical Properties of Foods	1	2.0	2		1, 4
食品物性學實驗Physical Properties of Foods Lab.	1	3.0	1		1, 4
食品新穎加工技術New Technology of Food Processing	1	2.0	2		1, 4, 8
問卷設計Survey Design	1	2.0	2		1, 4, 8
無菌加工技術Aseptic Processing	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
微生物快速檢驗法Rapid Analysis Techniques in Food Microbiology	1	2.0	2		1, 4
農特產品加工Processing of Special Agricultural Products	1	1.0	1		1, 4
農特產品加工實習Processing of Special Agricultural Products Lab.	1	2.0	1		1, 4
穀類加工Cereal Processing	1	2.0	2		1, 3, 4, 7, 8
穀類加工實習Cereal Processing Lab.	1	2.0	1		1, 3, 4, 7, 8
罐頭製造Canning	1	2.0	2		1, 4, 8
罐頭製造實習Canning Lab.	1	3.0	1		1, 3, 4, 8
中式點心Chinese Pastry	2	1.0	1		1, 4
中式點心實習Chinese Pastry Lab.	2	3.0	1		1, 3
生物統計學概論Introduction to Biostatistics	2	2.0	2		1, 4
保健食品功能評估Functionality Evaluation for Health Food	2	2.0	2		1, 4, 8
食品包裝Food Packaging	2	2.0	2		1, 2, 4, 7, 8
食品品質管理Food Quality Management	2	2.0	2		1, 4

第三學年

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
食品毒物學Food Toxicology	2	2.0	2		1, 4, 7
食品添加物Food Additives	2	2.0	2		1, 4
酵素學Enzymology	2	2.0	2		1, 4
儀器分析Instrumental Analysis	2	3.0	3		1, 4
餐飲衛生安全實務Food Service Hygiene and Safety Practice	2	2.0	2		1, 4, 8
專業選修小計			48		
學年小計			81		

*選修課程名稱，依科技發展與特色重點產業異動

第四學年

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		

第四學年

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
工業微生物Industrial Microbiology	1	2.0	2		1, 4
生命期營養Nutrition in the Life Span	1	2.0	2		1, 4, 8
生質量產與純化技術概論Principles of Biomass Production and Purification	1	2.0	2		1, 4
自由基概論Introduction to Free Radicals	1	2.0	2		1, 4
乳品加工學Dairy Processing	1	2.0	2		1, 4
食用油脂Edible Oils and Fats	1	2.0	2		1, 4
食品工廠管理Food Plant Management	1	2.0	2		1, 4, 5
食品生物技術Food Biotechnology	1	2.0	2		1, 4
食品用乳化劑Emulsifiers in Food Technology	1	2.0	2		1, 4
食品碳水化合物Food Carbohydrates	1	2.0	2		1, 4
食品衛生與安全Food Sanitation and Safety	1	2.0	2		1, 4, 6, 7

第四學年

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
原料與活性材料分析The Analysis of Crude and Bioactive Materials	1	3.0	3		1, 4
酒類釀造技術Brewing Technology	1	1.0	1		1, 4
酒類釀造技術實習Brewing Technology Lab.	1	3.0	1		1, 4
發酵學Fermentation	1	2.0	2		1, 4, 7, 8
發酵學實習Fermentation Lab.	1	2.0	1		1, 4, 7, 8
膳食療養Therapeutic Nutrition	1	2.0	2		1, 4
營養評估Nutrition Assessment	1	2.0	2		1, 4
營養與免疫學Nutrition and Immunology	1	2.0	2		1, 4
食品分離技術概論Introduction to Separation Techniques in Food Industry	2	2.0	2		1, 2, 3, 4, 8
食品行銷學Food Marketing	2	2.0	2		1, 4
食品香味化學Food Flavor Chemistry	2	2.0	2		1, 4
食品蛋白質加工特性與分離技術Processing and Isolation Technology for Food Proteins	2	2.0	2		1, 4, 7, 8
食品感官品評Food Sensory Evaluation	2	2.0	2		1, 4
食品感官品評實習Food Sensory Evaluation Lab.	2	2.0	1		1, 4
食品膠體學Food Colloid	2	2.0	2		1, 4
食品膠體學實習Food Colloid Lab.	2	3.0	1		1, 4
飲食與慢性疾病Diets and Chronic Diseases	2	2.0	2		1, 4
飲料調製Beverage Preparation	2	2.0	2		1, 4
新產品開發New Product Development	2	2.0	2		1, 3, 4, 7, 8
運動與營養保健Nutrition for Health, Fitness and Sport	2	2.0	2		1, 4
實驗設計概論Introduction of Experimental Design	2	2.0	2		1, 4
儀器分析實習Instrumental Analysis Lab.	2	3.0	1		1, 2, 4
膳食設計Dietary Planning	2	2.0	2		1, 4
臨床營養學Clinical Nutrition	2	2.0	2		1, 4
簡便食品製造技術Convenient Food Production Technology	2	2.0	2		1, 4
簡便食品製造技術實習Convenient Food Production Technology Lab.	2	2.0	1		1, 4
專業選修小計			68		
學年小計			70		

*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)

B.系專業必修(四選一)