

# 國立嘉義大學 食品科學系碩士在職專班

(107學年度入學新生適用)

106.11.29系課程委員會議通過

107.01.03院課程委員會議通過

107.03.28校課程規劃委員會議通過

107.05.01教務會議通過

## 一、教育目標：

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

## 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

## 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、食品微生物等方面選擇研究主題，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20學分、論文6學分。

### 其他說明：

- (1) 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。
- (2) 教學實務與實習不得計入專業選修學分。

### ※補充：

碩、博士班研究生(含碩士在職專班)應至本校所規定之網路教學平台自行修習「學術倫理教育」課程，並通過線上課程測驗達及格標準，經出示修課證明始得申請學位口試。未通過者不得申請學位口試。

本系學生如選修「教學實務與實習」，列入畢業總學分數，惟不計入各系所應修最低畢業學分數，亦不能做為折抵師資培育課程的學分之用。

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, 2, 3, 4, 5
專題討論 ( I I ) Seminar ( II )	2	2.0	1		1, 2, 3, 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
生物醫藥學概論Introduction to Biomedical and Biopharmaceutical Sciences	1	2.0	2		1, 2, 3
免疫學特論Special Topics on Immunology	1	2.0	2		1, 2, 3
保健食品研發Research and Development of Health Foods	1	2.0	2		1, 2, 3
保健食品機能評估Functionality Evaluation for Health Food	1	2.0	2		1, 2, 3
活性天然物化學特論Special Topics on Bioactive Natural Product Chemistry	1	2.0	2		1, 2, 3
食品工程特論Special Topics on Food Engineering	1	2.0	2		1, 2, 3
食品工廠經營管理實務Food Factory Business Management Practice	1	2.0	2		1, 2, 3
食品包裝材料Food Packaging Materials	1	2.0	2		1, 2, 3
食品生產技術Food Production Technology	1	2.0	2		1, 2, 3
食品生產技術 ( I ) Food Production Technology ( I )	1	2.0	2		1, 2, 3
食品安全評估技術Assessment Techniques of Food Safety	1	2.0	2		1, 2, 3
食品微生物學特論Special Topics on Food Microbiology	1	2.0	2		1, 2, 3
統計在食品研發上的應用Statistical Methods in Food Research and Development	1	2.0	2		1, 2, 3
實驗動物Laboratory Animal Science	1	2.0	2		1, 2, 3
藥物分析特論Special Topics on Drug Analysis	1	2.0	2		1, 2, 3
藥理學特論Special Topics on Pharmacology	1	2.0	2		1, 2, 3
中藥品質管制與分析Quality Control and Analysis of Chinese Medicines	2	2.0	2		1, 2, 3
生物醫藥學特論Special Topics on Biomedical and Biopharmaceutical Sciences	2	2.0	2		1, 2, 3
生物藥品製造學特論Special Topics on Biomedicine Industry	2	2.0	2		1, 2, 3
有機合成技術Organic Synthetic Technology	2	2.0	2		1, 2, 3
自由基與疾病Free Radicals and Diseases	2	2.0	2		1, 2, 3
科學論文寫作Scientific Paper Writing	2	2.0	2		1, 2, 3

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
食品分離技術Separation Techniques in the Food Industry	2	2.0	2		1, 2, 3
食品化學特論Special Topics on Food Chemistry	2	2.0	2		1, 2
食品生產技術 ( I I ) Food Production Technology ( I I )	2	2.0	2		1, 2, 3
食品安全管制系統Food Safety Control System	2	2.0	2		1, 2, 3
食品產品開發特論Special Topics on Food Product Development	2	2.0	2		1, 2, 3
食品單元操作特論Special Topics on Unit Operation for Food Industry	2	2.0	2		1, 2, 3
食品衛生安全與法規特論Special Topics on Food Safety, Sanitation and Regulations	2	2.0	2		1, 2, 3, 5
細胞訊息傳遞Cellular Signal Transduction	2	2.0	2		1, 2, 3
微生物量產技術Commercial Production of Microbial Products	2	2.0	2		1, 2, 3
微生物學特論Special Topics on Microbiology	2	2.0	2		1, 2, 3
實驗設計Experimental Design	2	2.0	2		1, 2, 3
酵素在食品上的應用Application of Enzyme in Foods	2	2.0	2		1, 2, 3
儀器分析特論Special Topics on Instrumental Analysis	2	2.0	2		1, 2, 3
營養生化Nutritional Biochemistry	2	2.0	2		1, 2, 3
專業選修小計			72		
學年小計			74		

\*選修課程名稱，得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, 2, 3, 4, 5
專題討論 ( I V ) Seminar ( IV )	2	2.0	1		1, 2, 3, 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
應用毒理學Applied Toxicology	1	2.0	2		1, 2, 3
應用病毒學Applied Virology	1	2.0	2		1, 2, 3

專業選修小計					4				
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Thesis					1	0.0	3		1, 2, 3, 4, 5
畢業論文Thesis					2	0.0	3		1, 2, 3, 4, 5
論文小計							6		
學年小計							12		

\*選修課程名稱，得依科技發展與特色重點產業異動。