

國立嘉義大學 食品科學系碩士班

食品科技組

(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

針對全球食品科技最新研究潮流，開發先進食品加工技術且配合保健食品組之研究確立健康食品之量產技術，並研究各種加工技術對食品成分、品質及機能性之影響。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	酵素在食品上的應用 Application of Enzyme in Food Science	2		亦可選修 保健食品 組課程； 部分課程 為隔年開 課。
	食品品質提昇技術 Quality-up Food Techniques	2		
	食品包裝材料 Food Packaging Materials	2		
	食品分離技術 Separation Techniques in Food Science	2		
	食品油脂特論 Edible Fats and Oils	2		
	微生物學特論 Advanced Microbiology	3		
	水產化學特論 Advanced Marine Product Chemistry	2		
	食品儀器分析 Instrument Analysis for Food Science	2		
	香料化學 Spice Chemistry	2		
	生質量產與純化技術 Scale-up and Purification of Bio-products	2		
	食品生物技術產業特論 Special Topics in Food Biotech Industries		2	
	藻類食品加工 Algae Food Processing		2	
	發酵量產技術 Scaling-up Techniques of Fermentation		2	
	食品蛋白質 Food Proteins		2	
	食品碳水化合物 Food Carbohydrates		2	
	食品生物技術 Food Biotechnology		2	
	食品分子生物學 Food Molecular Biology		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	
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		23	20	

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。