

# 國立嘉義大學 食品科學系碩士班

## 保健食品組

(95 學年度入學新生適用)

94.12.28 系課程委員會議通過

95.01.23 院課程委員會議通過

95.03.28 校課程委員會議通過

95.04.25 教務會議通過

### 一、發展方針與特色

配合國家需要與全球科技最新研究趨勢，以醫食同源及預防重於治療的觀念，針對全球人口老化及慢性病日益嚴重的問題，本組之教學以保健食品研發、保健功能評估、有效性成分之分離鑑定及保健食品量產之研究為重點。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。

- 應修畢業最低學分（不含畢業論文學分）：24 學分，含必修 4 學分，其餘為選修。
- 畢業論文學分：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	保健食品 Health Food	2		亦可選修食品科技組課程；部分課程為隔年開課。
	營養生化 Nutrition Biochemistry	2		
	養生與機能食品 Nutraceuticals and Health	2		
	營養基因體學 Nutrigenomics	2		
	食物過敏 Food Allergy	2		
	食品與慢性疾病 Foods and Chronic Diseases	2		
	食品營養與機能評估 Food Nutrition and Function Evaluation	2		
	食療與藥膳 Therapeutic and Medicinal Foods	2		
	食物與免疫 Food and Immunity	2		
	自由基與疾病 Free radicals and Diseases		2	
	食媒疾病 Food-borne Diseases		2	
	機能蛋白質 Functional Proteins		2	
	人體生理學特論 Special Topics in Human Physiology		2	
	細胞培養與實驗動物 Cell Culture and Experiment Animals		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		
小 計	18	16		

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 Master's Thesis	3	3	

選修課程名稱得因專業領域發展或教師陣容改變時做局部調整。