

# 國立嘉義大學 食品科學系碩士班

## 保健食品組

(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

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。

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	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		
	分子細胞生物學 Molecular Cell Biology	2		
	營養與基因表現 Nutrition and Gene Expression	2		
	營養特論 Advanced Nutrition	3		
	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	
	營養免疫學特論 Current Topics in Nutritional Immunology		3	
營養醫學 Nutraceuticals and Medical Nutrition		3		
保健營養學研究法 Methodology in Nutritional Sciences		3		
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		25	25	

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	<b>1</b>	<b>1</b>	
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	<b>2</b>	<b>2</b>	
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。