國立嘉義大學食品科學研究所碩士班課程科目表

93 學年度

教育目標：培養兼具食品科學理論專業知識與實際應用之專業人才。

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。

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授課時數								備註
				第一學年				第二學年				
				上		下		上		下		
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
必修	專題討論 Seminar	4	8		2		2		2		2	
	小計	4	8		2		2		2		2	
選修	保健食品 Health Food	2		2								
	酵素在食品上的應用 Application of Enzyme in Food Tech.	2		2								
	食品品質提昇技術 Quality-up Food Tech.	2		2								
	食品包裝材料 Food Packaging Materials	2		2								
	食品分離技術 Food Separation Tech.	2		2								
	營養生化 Nutrition Biochemistry	2		2								
	食品油脂 Edible Fats and Oil	2		2								
	微生物學特論 Advance microbiology	3		3								
	水產化學特論 Advance Marine Products	2		2								
	食品儀器分析 Instrument Analysis	3		3								
	香料化學 Spice Chemistry	2				2						

	藻類食品加工 Algae Food Processing	2				2						
	發酵量產技術 Scaling-up Tech. of Fermentation	2				2						
	食物過敏 Food Allergy	2				2						
	機能食品 Functional Food	2				2						
	礦物質化學 Mineral Chemistry	2				2						
	聚合酶聯鎖反應 Polymerase Chain Reaction	2				2						
	食品熱分析 Food Thermal Analysis	2				2						
	光譜分析 Spectral Analysis	3				3						
	工廠無菌技術 Factory Aseptic Tech.	2						2				
	食媒疾病 Food-borne Diseases	2								2		
	小　　計	45		22		19		2		2		
論文	畢業論文 Master´s thesis	6						3		3		
	小　　計	6						3		3		
合計		55										