

國立嘉義大學 食品科學系碩士班食品科技組

(097學年度入學新生適用)

96.12.5系課程委員會議通過

97.2.29院課程委員會議通過

97.3.25校課程委員會議通過

97.4.22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與實際應用之智能。

食品科技組

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

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
專題討論 (I) Seminar (I)	1	2.0	1	
專題討論 (I I) Seminar (I I)	2	2.0	1	
專業必修小計			2	

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
水產化學特論Advanced Seafood Chemistry	1	2.0	2	
生質量產與純化技術Scale-up and Purification of Bio-Products	1	2.0	2	
食品工程特論Advanced Food Engineering	1	2.0	2	
食品分離技術Separation Techniques in Food Science	1	2.0	2	
食品包裝材料Food Packaging Materials	1	2.0	2	
食品安全管制系統Food Safety Control System	1	2.0	2	
食品油脂特論Advanced Edible Fats and Oils	1	2.0	2	
食品品質提昇技術Quality-up Food Techniques	1	2.0	2	
食品科技趨勢與慢性疾病Trends of Food Technology and Chronic Diseases	1	2.0	2	A
食品單元操作特論 (I) Special Topics on Unit Operation for Food Industry (I)	1	2.0	2	
食品儀器分析Instrumental Analysis for Food Science	1	2.0	2	
香料化學Spice Chemistry	1	2.0	2	
微生物學特論Advanced Microbiology	1	3.0	3	
酵素在食品上的應用Application of Enzyme in Foods	1	2.0	2	
水果加工Fruit Processing	2	1.0	1	A
水果加工實習Fruit Processing Lab.	2	2.0	1	A
功能性蛋白質Functional Proteins	2	2.0	2	
科學論文寫作Scientific Paper Writing	2	2.0	2	
食品分子生物學Food Molecular Biology	2	2.0	2	
食品生物技術Food Biotechnology	2	2.0	2	
食品生物技術產業特論Special Topics on Food Biotech Industries	2	2.0	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
食品產品開發特論Advanced in Food Product Development	2	2.0	2	
食品碳水化合物Food Carbohydrates	2	2.0	2	
食品衛生與安全特論Advanced Food Sanitation and Safety	2	2.0	2	
發酵量產技術Scaling-up Technology of Fermentation	2	2.0	2	
微生物生理與代謝Microbial Physiology and Metabolism	2	2.0	2	
藻類食品加工Algae Food Processing	2	2.0	2	
專業選修小計			53	
學年小計			55	

*選修課程名稱，得隨科技潮流異動

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
專題討論 (I I I) Seminar (I I I)	1	2.0	1	
專題討論 (I V) Seminar (I V)	2	2.0	1	
專業必修小計			2	

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
工廠無菌技術Factory Aseptic Techniques	1	2.0	2	
奈米科技與食品Nano-Technology in Food Science	2	2.0	2	
專業選修小計			4	

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
畢業論文Thesis	1	0.0	3	
畢業論文Thesis	2	0.0	3	
論文小計			6	
學年小計			12	

*選修課程名稱，得隨科技潮流異動

補充說明：

食品科技組亦可選修保健食品組課程；部分課程為隔年開課。

備註說明：(各科目的備註欄代碼請參考此處的說明)

A. 英文授課