

國立嘉義大學 食品科學系博士班

(96 學年度入學新生適用)

96.01.15 系課程規劃委員會會議通過

96.01.17 院課程規劃委員會會議通過

96.04.02 校課程規劃委員會會議通過

96.04.17 教務會議通過

一、發展方針與特色

配合本系的專長與社會國家的急迫需要，本所的研究將以理論之實際應用為主，以配合產業之需求為走向。因應時代潮流趨勢，將現有技術及產品，甚至低價值之產品，轉而研發高附加價值、高經濟價值之高科技產品。歸納整理可優先發展之重點方向如下：

1. 預防慢性疾病食品之研發
2. 機能性保健食品基礎研究與主要功能性成分之鑑定與分離
3. 預防慢性疾病食品及保健食品量產技術之開發。

二、人才培育目標：

1. 培育有獨立思考及研究能力的高級人才，進入產業界服務可以促進產業界升級並具備全球競爭力。
2. 具有優越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。

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：14 學分。

三、畢業論文：12 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	微生物生化工程 Microbial Bioengineering	2		
	高等食品加工 Advanced Food Processing	2		
	保健食品研發 Research and Development of Health Foods	2		
	保健食品機能評估 Function Evaluation of Health Foods	2		
	生物活性產品研發特論 Special Topics on R&D of Bioactive Constituents		2	
	機能性化合物分離純化技術 Isolation and Purification of Functional Compounds		2	
	營養生化 Nutritional Biochemistry		2	
	小 計	8	6	

*選修課程得因科技趨勢及教師陣容改變而調整。

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	食品毒理學特論 Special Topics in Food Toxicology	2		
	高等儀器分析 Advanced Instrumental Analysis	2		
	免疫學特論 Special Topics in Immunology	2		
	生理學特論 Special Topics in Physiology		2	
	天然化合物特論 Special Topics in Natural Compounds		2	
	病原微生物特論 Special Topics in Pathogenic Microbiology		2	
	小 計	6	6	
論文	畢業論文 Dissertation	6	6	
	小 計	6	6	

*選修課程得因科技趨勢及教師陣容改變而調整。