

國立嘉義大學 食品科學系碩士班保健食品組

(098學年度入學新生適用)

98.02.18系課程委員會議通過

98.02.27院課程委員會議通過

98.03.20校課程委員會議通過

98.04.21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、課程目標：

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。

三、基本核心能力指標：

1. 具備食品科學學理、應用及專業技術與知識之能力。
2. 具備執行實驗及分析與詮釋數據整合、分析、驗證、歸納及推論的能力。
3. 具備執行保健食品實作設計、規劃與操作實務相關知識與技能，並能執行創新及實作規劃。
4. 具備建構獨立思考、發掘、構思及解決各種問題的研究能力。
5. 具備跨領域團隊合作之精神，並訓練其表達溝通與自我管理之能力。
6. 端正品行、健全人格、熱心服務並重視職場倫理與社會責任
7. 培養學生具備國際學術交流及終身學習能力，具備國際觀及認識時事議題，關懷人文並融入專業領域。
8. 具備領導、管理、規劃及團隊合作，與自我終身學習實踐之能力。

修業規定：

畢業學分數：

保健食品組

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

其他說明：

保健食品組亦可選修食品科技組課程；部分課程為隔年開課。

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 (II) Seminar (II) | 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 |
|---|----|----------|-----|----|
| 分子細胞生物學Molecular Cell Biology | 1 | 2.0 | 2 | |
| 天然食品毒素Naturally Occurring Food Toxicants | 1 | 2.0 | 2 | |
| 功能性蛋白質Functional Proteins | 1 | 2.0 | 2 | |
| 保健食品Health Food | 1 | 2.0 | 2 | |
| 保健營養學研究法Methodology in Nutrition and Health Sciences | 1 | 3.0 | 3 | |
| 食物過敏Food Allergy | 1 | 2.0 | 2 | |
| 食物與免疫Food and Immunity | 1 | 2.0 | 2 | |
| 食品安全評估技術Assessment Techniques of Food Safety | 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 |
| 食品營養與機能評估Food Nutrition and Function Evaluation | 1 | 2.0 | 2 | |
| 食療與藥膳Therapeutic and Medicinal Foods | 1 | 2.0 | 2 | |
| 穀類加工特論Special Cereal Processing | 1 | 2.0 | 2 | |
| 養生與機能食品Nutraceuticals and Health | 1 | 2.0 | 2 | |
| 營養生化Nutrition Biochemistry | 1 | 2.0 | 2 | |
| 營養特論Special Topics on Nutrition | 1 | 3.0 | 3 | |
| 營養基因體學Nutrigenomics | 1 | 2.0 | 2 | |
| 營養與基因表現Nutrition and Gene Expression | 1 | 3.0 | 3 | |
| 人體生理學特論Special Topics on Human Physiology | 2 | 2.0 | 2 | |
| 自由基與疾病Free Radicals and Diseases | 2 | 2.0 | 2 | |
| 科學論文寫作Scientific Paper Writing | 2 | 2.0 | 2 | |
| 食品衛生與安全特論Advanced Food Sanitation and Safety | 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 |
|---|----|----------|-----------|----|
| 食媒疾病Food-borne Diseases | 2 | 2.0 | 2 | |
| 健康食品理論與應用Theory and Application of Health Foods | 2 | 2.0 | 2 | A |
| 細胞培養與實驗動物Cell Culture and Experiment Animals | 2 | 2.0 | 2 | |
| 微生物生理與代謝Microbial Physiology and Metabolism | 2 | 2.0 | 2 | |
| 聚合 連鎖反應Polymerase Chain Reaction | 2 | 2.0 | 2 | |
| 營養免疫學特論Current Topics on Nutritional Immunology | 2 | 3.0 | 3 | |
| 營養醫學Medical Nutrition | 2 | 3.0 | 3 | |
| 專業選修小計 | | | 61 | |
| 學年小計 | | | 63 | |

*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 (III) | 1 | 2.0 | 1 | |
| 專題討論 (I V) Seminar (IV) | 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

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