



南臺 科技大學

Southern Taiwan University of Science and Technology



生物與食品科技系
FB

LINE 加入好友



生物與食品科技系
LINE群組

生物與食品科技系

一、教學理念及目標

食藥同源、健康升級、永續發展、產業新局

本系在聯合國推動SDGs永續發展策略下，朝向以食品及生物科技技術，將食材或農業副資材中無法透過日常飲食足量攝取之機能性成分，進行分離以提升其含量穩定性、衛生安全及再利用性，並應用於保健食品開發、食材保鮮及碳捕捉技術，以符合全球永續發展策略之潮流趨勢。主要培育食品生技、農業生技與藥妝生技等領域所需之研發及品保人才，以達食藥同源、養生保健、永續發展之宗旨。

二、本系發展特色

- (一)課程規劃國際認證：通過「IEET國際工程與科技教育」認證，教學與國際接軌。
- (二)重視實作能力培養：建置應用生技模組化製程類產線工廠，著重專題研究及實務課程，透過「做中學」學習專業技能與知識。
- (三)學術研究與產學合作並重：國科會、教育部及業界廠商產學研究計畫補助經費充足，可提供多元之學術與產學研究資源。

三、課程規劃

- (一)通識課程：包含基礎、人文藝術、社會科學與綜合實踐通識課程。
- (二)基礎核心課程：食品加工、食品微生物學、食品化學、食品分析生物化學、分子生物學與細胞生物學等課程以建構基礎學理。
- (三)雙模組選修學程：學生可依興趣選擇生技產品學程或食品研發學程。
- (四)實作課程：提供生化與生物技術實習、食品檢驗分析、食品加工與食品微生物等多元實驗課程。
- (五)實務專題課程：學生參與政府部會計劃與產學合作等專題研究，培養學生實驗規劃、實驗執行等能力。
- (六)輔導取得專業證照：輔導學生考取食品安全管制系統(HACCP60A、60B)、高考食品技師、食品檢驗分析技術士、食品品保初級與中級工程師、保健食品初級與中級工程師等專業證照。
- (七)跨領域學分學程：食品流通冷鏈管理學分學程。

四、師資

教授4位、副教授4位、助理教授2位。教師背景涵蓋食品科學、生命科學、農業生技、生物醫學及生化工程等領域。



▶ 農產品加值化設備

☎ 06-2533131#3901 生物與食品科技系

📍 台南市永康區尚頂里南台街一號

🌐 <https://www.stust.edu.tw/>





專業課程訓練

- ✓ IEET 國際認證
- ✓ 生技產品學程
- ✓ 食品研發學程



實務養成

- ✓ 應用生技類產線
- ✓ 實務實作課程
- ✓ 專題實務課程
- ✓ 產業實務實習
- ✓ 食品流通冷鏈管理學分學程
- ✓ 人才培育專班
- ✓ 產學攜手專班

食品產業

- 統一企業、奇美食品
- 黑橋牌企業
- 碁富食品、屏榮食品
- 瓜瓜園企業
- 大成長城企業

IPAS 經濟部產業人才能力鑑定
Industry Professional Assessment System

專業證照輔導

- ✓ 食品品保工程師
- ✓ 食品安全管制系統(HACCP)
- ✓ 保健食品工程師
- ✓ 高考食品技師
- ✓ 食品檢驗分析乙、丙級
- ✓ 臨床研究專員(CRA)

應用生技模組化製程類產線工廠
圓夢起點築夢踏實 產學服務永續經營



生技產業

- 生展生技、生達製藥
- 統欣生技、基業生技
- 鴻仲生技、統芳生技
- 金穎生技、松瑞製藥

五、研究實驗室

教學與研究主題	研究室	代表性成果
加值化農產加工品開發	食品暨生物資源研究室、精釀啤酒研究室、農產品加值打樣室	薑黃酵素錠、水果乾、機能性冰淇淋、精釀啤酒、機能性啤酒、牛蒡酵素
微生物發酵試量產	生化工程研究室、發酵及啤酒類產線工廠	益生菌試量產、酵母菌試量產、精釀啤酒、康普茶
食品檢驗與安全分析	天然物分析研究室、食品安全研究室、食品檢驗分析丙級考場(即測即評)	食品GMO檢測、DNA檢測益生菌菌數、活菌數檢測
應用生技產品技術	分子生物研究室、免疫暨藥理研究室、生物標記研究室、基因工程研究室、碳捕捉再利用研究室	利腎源(蛹蟲草)、寶舒敏(蛹蟲草)、藻類碳捕捉再利用技術、生物可分解保鮮膜

► 應用生技模組化製程類產線工廠及實驗室



【發酵實作室】



【噸級發酵試量產區】



【食品分析實驗室】



【精釀啤酒試量產區】



【乾燥室】



【食品加工實驗室】