

中華科技大學 食品科學系 食品保健科技組 課程導覽圖

一上

一下

二上

二下

三上

三下

四上

四下

國文(一)(2)

英文(一)(2)

體育(一)(1)

勞作教育(0.5)

通識(一)中華人文(2)

通識(二)
院核心通識(2)

通識(二)
院核心通識(2)

化學(3)

化學實驗
(1/2)

生物學(3)

生物學實驗
(1/2)

食品產業
概論(2)

國文(二)(2)

英文(二)(2)

體育(二)(1)

服務教育(0.5)

通識(三)(2)

分析化學
(3)

分析化學
實驗(1/2)

微生物學
(3)

微生物學
實驗(1/2)

食品科學
概論(2)

食物學原
理(2/2)

食品原料
學(2)

英語實習(一)(1)

通識(四)(2)

營養學(3)

有機化學
(3)

有機化學
實驗(1/2)

食品微生物
(3)

食品微生物實驗
(1/2)

食品加工
(一)(3)

食品加工
實驗
(一)(1/2)

生物統計
(2)

網路與軟
體應用(2)

英語實習
(二)(1/2)

體育(三)(0)

通識(五)(2)

食品化學
(一)(2)

生物化學
(一)(3)

生物化學
實驗
(一)(1/2)

食品衛生
與安全(2)

食品加工
(二)(3)

食品加工
實驗
(二)(1/2)

膳食營養
學(2)

食品官能
品評(2)

保健食品
生產實作
技術(2)

通識(六)(2)

食品化學
(二)(2)

生物化學
(二)(3)

生物化學
實驗
(二)(1/2)

食品分析
檢驗(一)(2)

食品分析
檢驗實驗
(一)(1/2)

保健食品
概論(2)

專題製作
(一)(1/2)

食品添加
物(2)

新穎性食品
加工技術(2)

酒類與發
酵食品(2)

食藥用菇菌
類沿發(2)

生機飲食與
有機食品(2)

通識(七)(2)

食品科技
英文(2)

食品分析
檢驗(二)(2)

食品分析
檢驗實驗
(二)(1/2)

中草藥概
論(2)

專題製作
(二)(1/2)

自然醫學與健康
(2)

食品市場
行銷(2)

食品包裝
(2)

食品微生物特
論(2)

畢業技能檢定(0)

校外實習

藥膳與養
生(2)

中草藥概
論(2)

儀器分析
(2)

有機食品
與認證(2)

食品酵素
學(2)

食品產業
經營管理
(2)

食品工程
學(2)

專題討論
(1/2)

校外實習

食品工廠
管理(2)

毒物學原理
(2)

機能性食品
開發實務(2)

HACCP與
ISO22000(2)

中華科技大學 食品科學系 加工與醱酵烘焙組 課程導覽圖

一上

一下

二上

二下

三上

三下

四上

四下

國文(一)(2)

英文(一)(2)

體育(一)(1)

勞作教育(0.5)

通識(一)中華人文(2)

通識(二)
院核心通識(2)

通識(二)
院核心通識(2)

烘焙學(2)

化學及實驗(2/3)

生物學及實驗(2/3)

食品產業概論(2)

食物學原理(2/2)

保健食品概論(2/2)

國文(二)(2)

英文(二)(2)

體育(二)(1)

服務教育(0.5)

通識(三)(2)

麵包製作與實驗(3)

分析化學及實驗(2/3)

微生物學(2)

微生物學實驗(1/2)

食品科學概論(2)

食品原料學(2)

藥膳與養生(2/2)

英語實習(一)(1)

營養學(3)

中式麵食(2/3)

食品微生物(3)

食品微生物實驗(1/2)

食品加工(一)(3)

食品加工實驗(一)(1/2)

生物統計(2)

網路與軟體應用(2)

有機化學及實驗(2/3)

英語實習(二)(1/2)

體育(三)(0)

通識(五)(2)

食品化學(一)(2)

生物化學(一)(3)

生物化學實驗(一)(1/2)

食品衛生與安全(2)

食品加工(二)(3)

食品加工實驗(二)(1/2)

藝術蛋糕(4)

食品官能品評(2)

保健食品生產實作技術(2)

生機飲食與有機食品(2)

通識(六)(2)

食品分析檢驗(一)(2)

食品分析檢驗實驗(一)(1/2)

專題製作(一)(1/2)

養生麵包(3)

食品添加物(2)

新穎性食品加工技術(2)

食藥用菇菌類培養(2)

通識(七)(2)

蛋糕與西點裝飾(3)

食品分析檢驗(二)(2)

食品分析檢驗實驗(二)(1/2)

食品科技英文(2)

酒類與發酵食品及實驗(3)

專題製作(二)(1/2)

自然醫學與健康(2)

巧克力製作(3)

食品市場行銷(2)

食品包裝(3)

中草藥概論(2)

畢業技能檢定(0)

校外實習

造型麵包(3)

食品工程學(2)

儀器分析(2)

有機食品與認證(2)

食品酵素學(2)

專題討論(1/2)

校外實習

食品工廠管理(2)

毒物學原理(2)

機能性食品開發實務(2)

HACCP與ISO22000(2)