

中華科技大學碩士在職專班(健康科技)課程科目表 105 學年度入學適用

| 學年 | 第一學年 | | | | | 第二學年 | | | | | 學分/時數 | |
|--------------|--------------------------------------|----------------|-----|----|-----|------|-----------|-----|----|-----|-------|--------|
| | 科目類別 | 科目 | 上學期 | | 下學期 | | 科目 | 上學期 | | 下學期 | | |
| | | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | 學分 | 時數 | 學分 | | 時數 |
| 必修 | | 生物科技特論 | 3 | 3 | | | 畢業論文 | 3 | 3 | 3 | 3 | 14(14) |
| | | 保健食品特論 | | | 3 | 3 | | | | | | |
| | | 專題討論一 | | | 1 | 1 | 專題討論二 | 1 | 1 | | | |
| 專業課程 (選修) | 保 健 食 品 生 物 技 術 | 發酵技術實務 | 2 | 2 | | | 保健食品產業分析 | 2 | 2 | | | |
| | | 食品加工特論 | 2 | 2 | | | 生技物流與行銷管理 | 2 | 2 | | | |
| | | 高等酵素工程 | 2 | 2 | | | 保健食品化學 | 2 | 2 | | | |
| | | 生化生理學 | 2 | 2 | | | 食品微生物特論 | 2 | 2 | | | |
| | | 機能性發酵食品 | | | 2 | 2 | 新產品研究開發技術 | | | 2 | 2 | |
| | | 健康食品應用於美妝品之開發 | | | 2 | 2 | 健康產業趨勢分析 | | | 2 | 2 | |
| | | 高等食品分析與檢驗 | | | 2 | 2 | 生技法規 | | | 2 | 2 | |
| | | 高等蛋白質技術 | | | 2 | 2 | 生物材料特論 | | | 2 | 2 | |
| | 中 草 藥 生 物 技 術 | 高等儀器分析 | 2 | 2 | | | 醫學生化特論 | 2 | 2 | | | |
| | | 中草藥生物技術 | 2 | 2 | | | 天然物化學與藥理 | 2 | 2 | | | |
| | | 中草藥應用於生技化妝品之開發 | 2 | 2 | | | 中草藥開發技術 | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | 紫外線與防曬 | 2 | 2 | | | |
| | | 食藥用真菌學 | | | 2 | 2 | 生物晶片製作 | | | 2 | 2 | |
| | | 中草藥組培實務 | | | 2 | 2 | 專利實務 | | | 2 | 2 | |
| | | 植物生物技術 | | | 2 | 2 | 藥物動力學 | | | 2 | 2 | |
| | 微 生 物 生 物 技 術 | 高等微生物生理學 | 2 | 2 | | | 微生物工程學 | 2 | 2 | | | |
| | | 基因工程特論 | 2 | 2 | | | 應用生物統計 | 2 | 2 | | | |
| | | 應用微生物特論 | 2 | 2 | | | 生技廠房流場設計 | 2 | 2 | | | |
| | | 基因轉殖技術 | 2 | 2 | | | 生物機電實務 | 2 | 2 | | | |
| | | 應用幹細胞技術 | 2 | 2 | | | 實驗設計學 | 2 | 2 | | | |
| | | 微生物育種技術 | | | 2 | 2 | 工廠管理實務 | | | 2 | 2 | |
| | | 生物程序技術 | | | 2 | 2 | 奈米生技 | | | 2 | 2 | |
| | | 細胞分子免疫學 | | | 2 | 2 | 生物微感器製作實務 | | | 2 | 2 | |
| | | 分子診斷技術 | | | 2 | 2 | 高等妝品微生物學 | | | 2 | 2 | |
| | | 生物資訊學 | | | 2 | 2 | 生物電子訊號 | | | 2 | 2 | |
| | | 建議選修 | | 4 | | 4 | 建議選修 | | 4 | | 4 | |
| | 合計 | | 7 | 7 | 8 | 8 | 合計 | 8 | 8 | 7 | 7 | |