

國立台東大學 114 學年度第 1 學期理工學院

食品生物技術應用二年制在職學位學程_食品一課程表 T309

節	時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
B	1810-1900	生技工廠概論 〔李俊霖、吳軒丞、			食物學原理 〔連耿汶〕	生技工廠實務(一) 〔李俊霖、吳軒丞、 劉芷岑〕 T309 教室/工廠
C	1910-2000	劉芷岑〕 T309 教室	基礎管理 〔謝昆霖〕 T412 教室 合班(大數據)	食品微生物 (含實驗) 〔劉錦澤〕 T309 教室	T309 教室	
D	2010-2100				食品安全 法規應用實務 〔連耿汶〕	
E	2110-2200				T309 教室	

國立台東大學 114 學年度第 1 學期理工學院

食品生物技術應用二年制在職學位學程_食品二課程表 T308

節	時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
B	1810-1900			食品安全管制系統 〔連耿汶〕	生技工廠實務(三) 〔李俊霖、劉錦澤〕 T308 教室/工廠	食品加工(含實驗)(一) 〔劉錦澤〕 T308 教室/DIY 教室
C	1910-2000		食品化學 〔連耿汶〕 T308 教室	T308 教室		
D	2010-2100			食品感官品評 〔連耿汶〕		
E	2110-2200			T308 教室/DIY 教室		