食科一

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 | 體育 | 國文 |  | 軍訓單 | 外國語文 |  |
| 2 | 09:10-10:00 | 選填志願 | 分班 | 有機化學 | ES106 | 分班 |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 基礎食品分析化學高彩華**NF256** | 基礎化學  蔡宗佑**MD303** |  | 大學入門**郭孟怡****陳政雄****謝榮峯**ES505 | 食品資源與保健限40人呂君萍NF256 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 劉維民**ES701** |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 食品科學概論 | 有機化學實驗 | 導師時間陳政雄謝榮峯LH101 |  |  |  |
| 6 | 14:40-15:30 | 陳烱堂陳炳輝蔡宗佑 | 劉維民 |  |  |  |
| 7 | 15:40-16:30 | LH101 | CH110 |  |  |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |  |  |

備註：1. 有底色的課程為必修課。

2. 體育、通識等全人課程需自行上網選課。

食科二

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  | 生物化學謝榮峯呂君萍**ES701** |  |  |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | \*\*綠色食品技術-英 | 人生哲學吳子清ES406 | 食品科學專業英文陳邦元NF256 | 食品包裝陳政雄LH101 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 楊珺堯ES407 |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 食品分析A郭孟怡NF256 Lab(A)NF255 | 食品分析BNF256郭孟怡Lab(B)NF255 | 導師時間蔡宗佑呂君萍NF256 | 食品工廠經營品質管制楊聰賢LH101 | 基礎食品工程 |  |
| 6 | 14:40-15:30 | 楊珺堯ES217 |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  | \*#食品科技專業實習講座楊珺堯蔡宗佑LH101 |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |
| 9 |  |  | 食品營養行銷與管理 |  |  |  |  |
| 10 |  |  | 林湘沅NF256 |  |  |  |  |

備註：有底色的課程為必修課。

**\*\*新開課程且開全英文課程(104入學畢業須4學分全英語課程)**

**# 與實習相關，若沒修該課程無法登記大三的暑期實習**食科三（預選用，請隨時上系網頁查詢最新課表）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 |  |  |  |  | 烘焙學與實驗NF256 |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  | 食品加工高彩華LH101 | 食品加工LAB(A) EP003 | 食品化學實驗LAB(B)NF354 |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 基礎食品工程陳烱堂LH101 | 專業倫理 | 詹益淵NF453 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 陳烱堂LH101 |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 食品生物技術蔡宗佑謝榮峯**ES517** | 水產加工 | 導師時間郭孟怡陳邦元 | 食品加工LAB(B)EP003 | 食品化學LAB(A)NF354 | 食品化學陳烱堂陳政雄LH101 |  |
| 6 | 14:40-15:30 | 陳邦元EP003 | EP003 |  |
| 7 | 15:40-16:30 | 新產品研發 |  |  |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 | 許瀞尹EP003 |  |  |  |  |  |

備註：有底色的課程為必修課。

食科四（預選用，請隨時上系網頁查詢最新課表）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  |  | 🞿基因工程技術原理許瑞芬 |  | 🞿基因工程技術原理實驗許瑞芬李永安LS302 |  |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 🞿食品標章及認證實務 | 🞿食用油脂陳炳輝NF256 | 專題討論1. EP301

陳炯堂、陳邦元 | ＊食品科學分子生物與免疫技術呂君萍EP301 | 🞿食品科學專業英文口頭表達-英陳邦元EP003 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 文長安EP003 | B NF256謝榮峯、楊珺堯 |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 🞿食物品評EP301 | 🞿穀類化學與加工黃瑞美EP003 | 🞿食品生物化學暨實驗謝榮峯呂君萍EP301 | 導師時間陳烱堂高彩華 | 🞿食品加工廢棄物之管理與應用高彩華NF256 | 🞿食品產學講座蕭錫延謝榮峯NF256 |  |
| 6 | 14:40-15:30 | EP301 |  |
| 7 | 15:40-16:30 | 食物品評實驗 | 食品風險分析鄭維智LH101 |  | **#咖啡概論(含實驗)** |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 | 陳政雄EP210 |  | **朱茂亨****NF256** |  |  |

備註：有底色的課程為必修課。

＊ **打🞿者為與碩士班合開之課程，需至碩士班開課中選課，代碼為G-8560**

＊ 食物品評及實驗（人數設12人）若選修人數超過，則以抽籤決定。

**# 新課，人數限制24人，需於寒假校外授課約24小時。校內上課約12小時(細節依授課教師規定)**