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 |  | 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 |  | 大學入門  **郭孟怡**  **陳政雄**  **謝榮峯** | 食品資源與保健  限40人  呂君萍  NF256 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 劉維民 |  |
| 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 |  |  |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | \*\*綠色食品技術-英 | 人生哲學  吳子清 | 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 |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 食品分析  A  郭孟怡  NF256  Lab(A)  NF255 | 食品分析  B  NF256  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 |  |
| 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)  EP  003 | 食品化學實驗  LAB(B)  NF  354 |  | |  |
| 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 | 水產加工 | 導師時間  郭孟怡  陳邦元 | | 食  品  加  工  LAB  (B)  EP  003 | 食品化學  LAB  (A)  NF  354 | 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  NF  256 | 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  EP  301 | 🞿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 | |  | **#咖啡與茶** | |  |  |
| 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)**