食科一

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節  次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 | 體育 | 國文 |  | 烘焙學與實驗 | 外國語文 |  |
| 2 | 09:10-10:00 | 李兪麟 | 分班 | 微積分  林可軒  MD303 | NF256 |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 套裝軟體 | 軍訓  單週 |  | \*農業資源與生物轉化  楊珺堯  ES317 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 連國珍  SF338 | 歐理芳如 | **NF453** |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 營養學  呂君萍  LH101 | **食物學原理** | 導師時間  陳政雄  謝榮峯 | 生物學  李思賢  LH101 |  |  |
| 6 | 14:40-15:30 | **楊珺堯**  **NF256** | LH101 |  |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  |  |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |  |  |

為必修課程

為 基本能力課程-資訊素養(畢業前必修一門資訊素養課程)

.\* **欲新開課程-烘焙學與實驗 (人數若超果教師規定，將抽籤)**

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 |  | 生物統計學  董道興  LH101 | | 食品分析  實驗  (B)  陳炳輝高彩華NF  255 | 生物化學實驗  (A)  謝榮峯  呂君萍NF  354 |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 微生物 | 謝榮峯  呂君萍  ES317 | 人生哲學 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 陳邦元  NF256 | 吳子清  LE104 |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 乳品學  陳炳輝 | 食品分析  高彩華  陳炳輝  LH101 | 導師時間  呂君萍  楊珺堯 | 生物化學實驗  (B)  謝榮峯  呂君萍NF  354 | 食品分析實驗  (A)  陳炳輝高彩華NF  255 | 保健食品之企業經營與管理概論  張金柱  NF256 | |  |
| 6 | 14:40-15:30 | 郭孟怡  NF256 | NF256 |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  | 外國語文 |  |  | |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  | 自己選課 |  |  | |  | |  |
| E0 |  | 企業管理  林湘沅  NF158 |  |  |  | |  | |  |
| E1 |  |  |  |  | |  | |  |

為必修課程食科三

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節  次 | 時間\星期 | 一 | 二 | | 三 | 四 | 五 | | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 | 09:10-10:00 | 食品加工  高彩華  LH101 | 食品  微生物  蔡宗佑  LH101 | | 食  品  工  LAB  (B)  EP  001  003 |  |  | |  |
| 3 | 10:10-11:00 |  | 基本研究  A組  陳政雄  EP  003 | 基本研究  B組  蔡宗佑  LH  101 |  |
| 4 | 11:10-12:00 |  |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 食微  LAB  (A)  NF354 | 食  品  加工LAB  (A) | 食微  LAB  (B) NF  354 | 導師時間  郭孟怡  陳邦元  EP003 | 食品  添加物  許庭禎  NF256 | 食品化學  謝榮峯  陳炳輝  郭孟怡  LH101 | |  |
| 6 | 14:40-15:30 |  |
| 7 | 15:40-16:30 | 新產品研發  許瀞尹  EP003 | EP  001  003 | |  | \*食品業新創法規與實務 |  | |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  | |  | 許家華  NF256 |  | |  |

為必修課程

\* 為新開課程

食科四

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節  次 | 時間\星期 | 一 | 二 | | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 |  |  | |  |  |  |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  | ＊細胞生物學  許瑞芬曾婉芳  NF  352 |  |  |  |  | ＊食品毒物學 |
| 3 | 10:10-11:00 | ＊包裝與貯藏    陳政雄  EP301 | ＊發酵學  陳邦元  楊珺堯  EP003 | 專題討論  (A)LH101  陳政雄陳炳輝 |  | ＊基因改造食品  施養志  NF256 | 蕭錫延（國家級講座教授） |
| 4 | 11:10-12:00 | (B)NF256  高彩華楊珺堯 |  | EP003 |
| 5 | 13:40-14:30 | ＊食品高分子應用  郭孟怡  謝榮峯  EP301 | ＊細胞生物學實驗  許瑞芬曾婉芳  LS301 | ＊醣化學  郭孟怡呂君萍  EP301 | 導師時間  陳炳輝  高彩華 |  |  |  |
| 6 | 14:40-15:30 | EP301 |  |  |  |
| 7 | 15:40-16:30 | ＊科技英語口頭表達與寫作-英  陳邦元  EP301 | 食品衛生安全與法規 |  | ＊畜產品加工  陳政雄  **EP003** |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 | 蔡宗佑  許朝凱  LH101 | |  |  |  |

為必修課程

＊為與碩士合開課程