食科一

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 |  | 國文 |  | 烘焙學與實驗\*\* | 外國語文 |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  | 分班 |  | NF256 |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 食物學原理 | 軍訓單週 |  |  | 體育 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 楊珺堯ES317 | 歐理芳如 |  | NF453 |  |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 營養學呂君萍LH101 | 微積分蘇萾欽077664 | 導師時間高彩華許瀞尹 | 生物學李思賢LH101 | 農業資源與生物轉化 |  |
| 6 | 14:40-15:30 | LH101 | 楊珺堯ES217 |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 | \*套裝軟體 |  |  |  |  |  |
| 9 | 1740-1830 | 潘東名SF337 |  |  |  |  |  |

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)

\*\* 材料費須學生自行支付食科二

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |   | 生物統計學郭士逢LH101 | 食品分析實驗(B)陳政雄高彩華NF255 | 生物化學實驗(A)謝榮峯呂君萍NF354 |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 微生物 | 謝榮峯呂君萍ES701 | 人生哲學  |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 陳邦元NF256 | 吳子清ES506 |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 乳品學 | 食品分析高彩華陳政雄LH101 | 導師時間陳政雄謝榮峯 | 生物化學實驗(B)謝榮峯呂君萍NF354 | 食品分析實驗(A)陳政雄高彩華NF255 | 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N 開課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)EP001003 |  |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 |  | 基本研究A組蔡 宗佑EP003 | 基本研究B組楊珺堯LH101 |  |
| 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) NF354 | 導師時間呂君萍楊珺堯EP003 | 食品添加物許庭禎NF256 | 食品化學謝榮峯許瀞尹LH101 |  |
| 6 | 14:40-15:30 |  |
| 7 | 15:40-16:30 | 新產品研發許瀞尹EP003 | EP001003 |  | 食品業新創法規與實務 |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  | 許家華NF256 |  |  |

為必修課程

食科四

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 |  |  | 食品衛生安全與法規 |  |  |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  |  | 蔡宗佑許朝凱LH101 |  |  | ＊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 | 專題討論(A)LH101郭孟怡楊珺堯 |  | ＊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 | EP003 | (B)NF256謝榮峯呂君萍 |  | EP003 |
| 5 | 13:40-14:30 | ＊~~食品高分子應用~~郭孟怡謝榮峯EP301隔年106不開 | ＊醣化學郭孟怡呂君萍許瀞尹NF256 | 導師時間郭孟怡陳邦元 |  |  |  |
| 6 | 14:40-15:30 | EP301 |  |  |  |
| 7 | 15:40-16:30 | ＊~~科技英語口頭表達與寫作~~陳邦元EP301 |  |  | ＊畜產品加工陳政雄EP003 |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |

為必修課程

**＊為與碩士合開課程**

**NEW-新穎水果附加價值加工--預計課程時間為107/3/5-3/23(密集)**

**授課教師為Dr. Yanyun Zhao( Department of Food Science and Technology, Oregon State University, USA )-課程介紹 請見系公告欄**