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  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NF  354 | 食品分析實驗  (A)  陳政雄高彩華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  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)  EP  001  003 |  |  | |  |
| 3 | 10:10-11:00 |  | 基本研究  A組  蔡 宗佑  EP  003 | 基本研究  B組  楊珺堯  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  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 | 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

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**