食科一

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 |  | 國文 |  | 軍訓單 | 外國語文 |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  | 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NF256 |  | 食品科學專業英文陳邦元NF256 | 體育建制班 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 高華生**LE2A** |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 食品科學概論 | 有機化學實驗 | 導師時間郭孟怡陳邦元LH101 | 大學入門楊珺堯郭孟怡陳邦元LH103 | 食品資源與保健限40人呂君萍EP003 |  |
| 6 | 14:40-15:30 | 謝榮峯陳炳輝蔡宗佑 | 高華生 |  |
| 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**LE2A** |  |  |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 食品生物技術蔡宗佑陳立涵謝榮峯LH101 | 人生哲學吳子清LE202 | 基礎食品工程楊珺堯LH101 | 食品包裝陳政雄LH101 |  |
| 4 | 11:10-12:00 |  |
| 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 | 導師時間高彩華許瀞尹NF256 | 食品工廠經營品質管制楊聰賢LH101 | 食品科學專業英文陳邦元LE202 |  |
| 6 | 14:40-15:30 |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  | \*\*綠色食品技術-英楊珺堯LH101 |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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)**

食品營養行銷與管理-改下學期-許瀞尹老師食科三（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 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 食品生物技術蔡宗佑陳立涵謝榮峯LH101 | 新產品研發許瀞尹EP003 |  |  |
| 4 | 11:10-12:00 |  |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 專業倫理陳炯堂LE303 | 水產加工陳邦元LH101 | 導師時間陳政雄謝榮峯EP003 | 食品加工LAB(B)EP003 | 食品化學LAB(A)NF354 | 食品化學許瀞尹陳政雄LH101 |  |
| 6 | 14:40-15:30 |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  |  |  |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |  |  |

備註：有底色的課程為必修課。

108 -1 加食品科技專業實習講座**# 與實習相關，若沒修該課程無法登記大三的暑期實習**

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 |  |  | 食品衛生安全與法規 |  |  |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  |  | 許瀞尹LH101 |  |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 🞿食品標章及認證實務 | 🞿食用油脂**(全英)**陳炳輝EP003 | 專題討論1. LH101

高彩華、陳邦元 | 🞿食品科學分子生物與免疫技術 | 🞿食品科學專業英文口頭表達**(全英)**陳邦元EP003 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 文長安EP003 | B NF256陳政雄、許瀞尹 | 呂君萍EP301 |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 🞿❖食物品評EP301 | 🞿穀類化學與加工許瀞尹EP003 | 🞿🞿食品生物化學暨實驗謝榮峯呂君萍EP003 | &食品奈米科技(全英)史蒂文EP301 | 導師時間呂君萍楊珺堯 | 🞿食品加工副產品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 |  |  | **#咖啡概論(含實驗)** | **@認識生物技術檢測服務與實務** |  |
| 8 | 16:40-17:30 | 陳政雄EP210 |  |  | **朱茂亨****NF256** | 蔡岳廷NF256 |  |
| 8 | 18:40-19:30 |  | 食品風險分析鄭維智LH101 |  |  |  |  |
| 8 | 19:40-20:30 |  |  |  |  |  |

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18人，碩士生優先）若選修人數超過，則以抽籤決定。該課需自行負擔實驗消耗費，

**#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)**

🞿🞿 學士班人數限制10人

### @ 新開課程-[台美檢驗科技有限公司](https://www.google.com.tw/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjyrp3imIPUAhXDG5QKHWl0CSwQFggmMAA&url=https%3A%2F%2Fwww.superlab.com.tw%2Fteam%2F&usg=AFQjCNHr-3vyNu7r1a-1Kms0zKUS35KGFQ&sig2=C1r0r2h18zFCtgN3uZPGOA)副總經理開課-與產業接軌之課程