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  B  NF256  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)  EP  003 | 食品化學實驗  LAB(B)  NF  354 |  | |  |  |
| 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)  EP  003 | 食品化學  LAB  (A)  NF  354 | 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  EP  301 | 🞿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