食科一

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節  次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 1 | 08:10-09:00 | 軍訓  單週 | 國文 | 烘焙學與實驗\*\* |  | 外國語文 |  |
| 2 | 09:10-10:00 | 歐理芳如  LM104 | 分班 | NF256 |  |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 食物學原理 | \*套裝軟體 | 詹益淵 | 基礎食品物理 | 體育 |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 楊珺堯  LM501 | 潘東名  LE404A | NF453 | 楊珺堯  LH101 |  |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 營養學  呂君萍  LH101 | 生物學  李思賢  ES317 | 導師時間  陳政雄  謝榮峯 | 微積分  蘇萾欽  ES417 | 農業資源與生物轉化 |  |
| 6 | 14:40-15:30 | LH101 | 楊珺堯  NF256 |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | 1740-  1830 |  |  |  |  |  |  |

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  LE4A |  | | 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  LE2A | 人生哲學 | |  |
| 4 | 11:10-12:00 | 陳邦元  NF256 | 簡秀雯  NF256 | |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 乳品學  陳炳輝  郭孟怡  NF256 | 食品分析  陳炳輝  高彩華  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 | 保健食品之新產品企劃、開發與管理概論  施宗偉  LE302 | |  |
| 6 | 14:40-15:30 | NF256 |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  |  |  |  | |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  | |  | |  |

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 |  |  | |  |  | 食品衛生安全與法規\* | |  |
| 2 | 09:10-10:00 | 食品  微生物  蔡宗佑  LH101 | 食品加工  高彩華  LH101 | | 食  品  工  LAB  (B)  EP  001  003 |  | 蔡宗佑 許瀞尹 陳邦元  LH101 | |  |
| 3 | 10:10-11:00 |  | 基本研究  A組  劉德華  LH  101 | 基本研究  B組  楊珺堯  EP  003 |  |
| 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  陳烱堂  LH101 | |  |
| 6 | 14:40-15:30 |  |
| 7 | 15:40-16:30 | 新產品開發(含實作)  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

\*108學年度 由大四 移至 大三下開課

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 |  |  |  |  |  | | ＊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 | 專題討論  (A)LH101  呂君萍陳邦元 |  | ＊基因改造食品  施養志  NF256 | ＊機能性食品  (英)陳炳輝  EP301 | 蕭錫延（國家級講座教授） |
| 4 | 11:10-12:00 | NF256 | (B)NF256  陳政雄楊珺堯 |  | EP003 |
| 5 | 13:40-14:30 | ＊食品高分子應用  郭孟怡  謝榮峯  EP301  隔年109不開 | ＊醣化學  **全英**  郭孟怡  呂君萍  NF256 | 導師時間  高彩華  陳炳輝 |  | 穀類化學與加工 | |  |
| 6 | 14:40-15:30 | EP301 |  | 隔年109不開  EP003 | |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  |  |  | ＊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**