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NF354 | 食品分析實驗(A)陳炳輝高彩華NF255 | 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)EP001003 |  | 蔡宗佑 許瀞尹 陳邦元LH101 |  |
| 3 | 10:10-11:00 |  | 基本研究A組劉德華LH101 | 基本研究B組楊珺堯EP003 |  |
| 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 | 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

\*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**