

110 學年度第一學期食科系授課時間表 110.8

預選用課表~選課及註冊時程表請參閱教務處網頁。[預選請當正式選課]

食科一

節次	時間\星期	一	二	三	四	五	六
1	08:10-09:00	基礎食品 分析化學	國文		軍訓 單	外國語文	
2	09:10-10:00	高彩華 LH101	分班	有機化學	LE302	分班	
3	10:10-11:00	大學入門 楊琚堯 大一導師	基礎化學		食品科學 專業英文	體育	
4	11:10-12:00	LH101	蔡宗佑 NF256	李國安 LI100	陳邦元 NF256	建制班	
5	13:40-14:30	食品科學 概論	有機化學 實驗	導師時間 郭孟怡 陳炳輝		食品資源 與保健	
6	14:40-15:30	謝榮峯 陳炳輝 蔡宗佑	李國安	LH101		呂君萍 EP003	
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. 通識需自行上網選課。

110 學年度第一學期食科系授課時間表 110.8

預選用課表~選課及註冊時程表請參閱教務處網頁。[預選請當正式選課]

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				
3	10:10-11:00	食品分析 郭孟怡	謝榮峯 呂君萍	人生哲學 簡秀雯	基礎食品工程 楊珺堯	食品包裝 陳政雄	
4	11:10-12:00	NF256	ES701	LE203	LH101	LH101	
5	13:40-14:30	食品分析 Lab A	食品分析 Lab B	導師時間 陳政雄 謝榮峯	食品工廠經營 品質管制	食品生物技術	
6	14:40-15:30	郭孟怡 NF354	郭孟怡 NF354	NF256	楊聰賢 LH101	蔡宗佑 謝榮峯 LE2A	
7	15:40-16:30				**綠色食品技術 (全英)		
8	16:40-17:30				楊珺堯 LH101		

備註：有底色的課程為必修課。

大二「外國語文」要自己上網填志願選課!!

****新開課程且開全英文課程(畢業前須4學分全英語課程)**

110 學年度第一學期食科系授課時間表 110.8

預選用課表~選課及註冊時程表請參閱教務處網頁。[預選請當正式選課]

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	食品加工	食品化學		
3	10:10-11:00	專業倫理 陳焜堂	高彩華	LAB (A) EP 003	LAB (B) NF 354		
4	11:10-12:00	LE2A	LH101				
5	13:40-14:30	#食品科技專業實習講座 蔡宗佑 楊珺堯 NF256	水產加工 陳邦元 LH101	導師時間 呂君萍 楊珺堯 EP003	食品加工 LAB (B) EP 003	食品化學 LAB (A) NF 354	食品化學 陳焜堂 陳政雄 LH101
6	14:40-15:30						
7	15:40-16:30	新產品研發					
8	16:40-17:30	許瀟尹 EP003					

備註：有底色的課程為必修課。

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

110 學年度第一學期食科系授課時間表 110.8

預選用課表~選課及註冊時程表請參閱教務處網頁。[預選請當正式選課]

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						
2	09:10-10:00						
3	10:10-11:00	*食品標章及認證實務 文長安 EP003	*食用油脂(全英) 陳炳輝 EP003	專題討論 A- LH101 陳炳輝、楊珺堯 B NF256 陳政雄、呂君萍	*食品科學分子生物與免疫技術 呂君萍 EP003	*食品科學專業英文口頭表達(全英) 陳邦元 EP003	
4	11:10-12:00						
5	13:40-14:30	*❖食物品評 EP301	**食 & 食品 品生物 奈米科 化學暨 技 實驗 (全英) 謝榮峯 史蒂文 呂君萍 EP301 EP003	導師時間 郭孟怡 陳邦元 EP301		*食品產學講座 蕭錫廷 謝榮峯 NF256	
6	14:40-15:30						
7	15:40-16:30	食物品評實驗 陳政雄EP210			#咖啡概論(含實驗) 朱茂亨 NF256	@第三方實驗室檢測技術與實務 蔡岳廷 NF256	
8	16:40-17:30						
8	18:40-19:30		*食品風險分析 鄭維智 EP003				
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

@ 台美檢驗科技有限公司副總經理開課-與產業接軌之課程

(**畢業前須4學分全英語課程**)

註 *穀類化學與加工 * 食品加工副產品之管理與應用 110年度移 至下學期上課