

112 學年度第一學期食科系授課時間表 112.8

食科一

節次	時間\星期	一	二	三	四	五	六
1	08:10-09:00	軍訓 雙 LE302	國文 分班	有機化學	體育 建制班 LP401	外國語文 分班	
2	09:10-10:00						
3	10:10-11:00	基礎食品 分析化學 高彩華 LH101	基礎化學 蔡宗佑 劉德華 NF256	許哲生 LI200	食品科學 專業英文 陳邦元 LI200	大學入門 楊珺堯 呂君萍 NF256	
4	11:10-12:00						
5	13:40-14:30	食品科學 概論 呂君萍 高彩華 蔡宗佑 LH101	有機化學 實驗 許哲生 CH110	導師時間 呂君萍 楊珺堯 LH101	**食品資 源與保健- (全英) (遠距) 陳奕鳴 NF256	農業資源 與生物轉 化 楊珺堯 LI102	
6	14:40-15:30						
7	15:40-16:30						
8	16:40-17:30						

備註：1. 有黃底色的課程為必修課。

2. 通識需自行上網選課。

**全英文課程(畢業前須4學分全英語課程)

體育：上課地點請看中美堂南門下器材室外白板公告。

112 學年度第一學期食科系授課時間表 112.8

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 (遠距)				
3	10:10-11:00	食品包裝 陳政雄 NF256	呂君萍 謝榮峯 LE2A	人生哲學 黃貴雄 LE104	基礎食品工程 楊珺堯 LH101	食品分析 郭孟怡 陳奕鳴 LH101	
4	11:10-12:00						
5	13:40-14:30	食品分析 Lab A	食品分析 Lab B	導師時間 陳邦元 陳奕鳴 NF256	食品工廠經營品質管制 楊聰賢 LH101	食品生物技術 蔡宗佑 謝榮峯 LI100	
6	14:40-15:30	郭孟怡 陳奕鳴	郭孟怡 陳奕鳴				
7	15:40-16:30	NF354	NF354		**綠色食品技術 (全英) 楊珺堯 LH101		
8	16:40-17:30						

備註：有黃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!!

**全英文課程(畢業前須4學分全英語課程)

112 學年度第一學期食科系授課時間表 112.8

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 實驗 (B)	
3	10:10-11:00	專業倫理 陳奕鳴 LE2A	高彩華 LH101	LAB(A) EP 003	新產品研 發 陳奕鳴 EP003	蘇俊翰 NF354	
4	11:10-12:00						
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 郭孟怡 蘇俊翰 EP003	食品 加工 LAB (B) EP 003	食品化學 LAB (A) 蘇俊 翰 NF 354	食品化學 蘇俊翰 陳政雄 LH101
6	14:40-15:30						
7	15:40-16:30						
8	16:40-17:30						

備註：有黃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

**畢業前須4學分全英語課程

112 學年度第一學期食科系授課時間表 112.8

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 高彩華、蘇俊翰 B NF256 呂君萍、陳奕鳴		*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 食物品評實驗 陳政雄EP210	***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 陳政雄 謝榮峯 EP301	*食品科學分子生物與 免疫技術 呂君萍 EP301	*食品產學講座 蕭錫延 謝榮峯 NF256	
6	14:40-15:30							
7	15:40-16:30				#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：有黃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

(**全英文課程(畢業前須4學分全英語課程)