

113 學年度第一學期食科系授課時間表 113.8

#預選用課表

食科一

節次	時間\星期	一	二	三	四	五	六
1	08:10-09:00		國文		體育	外國語文	
2	09:10-10:00		分班	有機化學	建制班	分班	
3	10:10-11:00	基礎食品 分析化學	基礎化學		食品科學 專業英文	大學入門 楊珺堯 陳政雄	
4	11:10-12:00	高彩華 LH101	蔡宗佑 劉德華 NF256	劉維民 ES917	陳邦元 LE2A	謝榮峯 NF256	
5	13:40-14:30	有機化學 實驗		導師時間 陳政雄 謝榮峯	**食品資 源與保健- (全英)	食品科學 概論	
6	14:40-15:30	劉維民		LH101	(遠距) 陳奕鳴 LE303	呂君萍 高彩華 蔡宗佑	
7	15:40-16:30	SE319				LH101	
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。

113 學年度第一學期食科系授課時間表 113.8

#預選用課表

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	食品包裝 陳政雄	呂君萍 謝榮峯 LI100	人生哲學	基礎食品工程	食品分析 郭孟怡	
4	11:10-12:00	NF256		黃貴雄 LE306	楊琄堯 LH101	陳奕鳴 LH101	
5	13:40-14:30	食品分析 Lab A	食品分析 Lab B	導師時間 呂君萍 楊琄堯 NF256	食品工廠經營品質管制	食品生物技術	
6	14:40-15:30	郭孟怡 陳奕鳴	郭孟怡 陳奕鳴		楊聰賢 LH101	蔡宗佑 謝榮峯 LE2A	
7	15:40-16:30	NF354	NF354		**綠色食品技術 (全英) 楊琄堯 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)**

113 學年度第一學期食科系授課時間表 113.8

#預選用課表

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-食品營養倫理	高彩華	LAB(A)高彩華	新產品研發	蘇俊翰	
4	11:10-12:00	陳奕鳴 LI200	LH101	EP003	陳奕鳴 EP003	NF354	
5	13:40-14:30	#食品科技專業實習講座	水產加工	導師時間	食品加工LAB(B)	食品化學LAB(A)	食品化學
6	14:40-15:30	蔡宗佑 楊琚堯 LH101	陳邦元 LH101	陳邦元 陳奕鳴 EP003	高彩華 EP003	蘇俊翰 NF354	蘇俊翰 陳政雄 LM403
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

113 學年度第一學期食科系授課時間表 113.8

#預選用課表

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
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 陳政雄、呂君萍 B NF256 謝榮峯、楊珣堯	*食品科學分子生物與免疫技術 呂君萍 EP301	*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 陳政雄 EP301	**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 郭孟怡 蘇俊翰 EP301	*食品風險分析 凌明沛 NF256	*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 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						

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。

源友企業股份有限公司(CAFE!N)、人數限制 24 人，需於寒假校外授課約 24 小時。

** 學士班人數限制 15 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))