

# 私立輔仁大學民生學院食品科學系

## 碩、博士班授課時間表

### 109 學年度第 I 學期

109.5

課 時 程 間		星 期		一	二	三	四	五	六
下 午	第一節 8:10 →9:00			發酵工程特論 楊珺堯	食品胜肽特 論 呂君萍				
	第二節 9:10 →10:00								
	第三節 10:10 →11:00	食品標章及認 證實務	食用油脂		*食品科學分 子生物與免 疫技術 呂君萍 EP003	*食品 色素* 博 陳炳輝 EP301	食品科學 專業英文 口頭表達 (全英) 陳邦元 EP003		
	第四節 11:10 →12:00	文長安 EP003	陳炳輝(全英) EP003						
下 午	第五節 13:40 →14:30	食物 品評 學 陳政 雄 EP301 實驗 EP210	食品加工副產 品之管理與應 用 高彩華 EP003	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	※英文期刊專業 論文寫作 (博) 博士班選修		食品產學講座 蕭錫延 謝榮峯 NF256	
	第六節 14:40 →15:30								
	第七節 15:40 →16:30			儀器分析與實 驗(一)** 陳炳輝 高彩華 EP301	專題研討 碩博 謝榮峯 楊珺堯 NF256	香味化學 (隔年開) 陳政雄 李敏雄 EP301		高等油脂 化學隔年 109 年不 開陳炳輝	
	第八節 16:40 →17:30						包裝實務* (隔年 109 年不 開) 陳政雄		

食品風險  
分析  
鄭維智  
EP003

※博士班課程

\*\*儀器分析與實驗 改學期課；上學期儀器分析與實驗(一)，下學期儀器分析與實驗(二)

本學期特論：發酵工程特論、食品胜肽特論

備註：1.黃底是碩士班必修課。

2. 穀類化學與加工 移至下學期上課 \*食品加工副產品之管理與應用 109 暫不開課

3.博專題研討與碩士班合上(週三) D7-D8。

4. \*隔年開課課程，今年開明年不開