

私立輔仁大學民生學院食品科學系

碩、博士班授課時間表

113 學年度第 1 學期

#預選用 113.8

課 時 程 間		一	二	三	四	五	六
	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	食品加工與 機能食品特 論 高彩華	食品物化特論 郭孟怡	
	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 EP301	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	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	食品風險分 析 凌明沛 NF256	食品產學講座 蕭錫延 謝榮峯 NF256	
	第六節 14:40 →15:30	EP301 實驗 EP210					
	第七節 15:40 →16:30		儀器分析與實 驗(一)** 蘇俊翰 P301	食品科學專 題研討 陳邦元 蘇俊翰 NF256	*香味化學 (113 開隔年 開) 陳政雄 李敏雄 EP301	包裝實務 (隔年 113 年 不開) 陳政雄 李敏雄 EP301	高等油脂 化學素* 113-1 不 開陳炳輝
	第八節 16:40 →17:30						

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。

※綠底是博士班課程(選修)(碩士生可修)

**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(楊珺堯)、食品胜肽特論(呂君萍)、食品加工與機能食品特論(高彩華)
食品物化特論(郭孟怡),碩二選修,不算入畢業學分數。

備註:1.黃底是碩士班必修課。

4. *隔年開課課程,今年開明年不開

私立輔仁大學民生學院食品科學系

碩、博士班授課時間表

113 學年度第 2 學期

#預選用 113.5

課 星 時 程 期 間		一	二	三	四	五	六
上 午	第一節 8:10 →9:00						
	第二節 9:10 →10:00				食品毒物學		
	第三節 10:10 →11:00	包裝與貯藏 陳政雄	發酵學		蕭錫延 EP003	基因改 造食品 施養志 NF256	機能 性食 品 陳炳 輝 EP301
	第四節 11:10 →12:00	EP301	陳邦元 NF256				
下 午	第五節 13:40 →14:30	儀器分析與實 驗(二) 高彩華			醣化學(英) 郭孟怡 呂君萍 蘇俊翰 EP301	食品物性學 (112 不開隔 年) 郭孟怡 EP301	
	第六節 14:40 →15:30	EP301					
	第七節 15:40 →16:30		穀類化學與加 工	食品科學 專題研討 呂君萍 陳奕鳴 NF256	畜產品加工 陳政雄 EP301	食品加工副 產品之管理與 應用 (隔年 112 不開)	
	第八節 16:40 →17:30		陳時欣 蘇俊翰 NF256				

特論 食品包裝特論(陳政雄)、食品微生物特論(陳邦元)、微生物生技特論(蔡宗佑)、食品蛋白質特論(謝榮峯)、植物機能性成分特論特論(蘇俊翰)、運動食品特論(陳奕鳴)。特論碩二選修，不算入畢業學分數。

* 黃底是碩士必修課程

* 綠底是博士班課程(選修)(碩士生可修)。