食科一

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
| 1 | 08:10-09:00 |  | 國文分班 |  | 體育建制班 | 外國語文分班 |
| 2 | 09:10-10:00 |  |  | 有機化學陳建盛SE917 |  |  |
| 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 |  | 食品科學專業英文陳邦元NF256 |  |
| 4 | 11:10-12:00 |  |  |  |  |  |
| 5 | 13:40-14:30 | 有機化學實驗陳建盛SE319 | 大學入門楊珺堯郭孟怡蘇俊翰NF256 | 導師時間郭孟怡蘇俊翰LH101 | \*\*食品資源與保健(全英)(遠距)陳奕鳴LE104 | 食品科學概論呂君萍高彩華蔡宗佑LH101 |
| 6 | 14:40-15:30 |  |  |  |  |  |
| 7 | 15:40-16:30 |  |  |  |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |  |
| 有黃底色的課程為必修課。**全英文課程(畢業前須4學分全英語課程)**通識需自行上網選課。體育：上課地點請看中美堂南門下器材室外白板公告。 |

食科二

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間\星期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
| 1 | 08:10-09:00 |  |  |  |  |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  | 生物化學呂君萍謝榮峯LE2A |  |  |  |
| 3 | 10:10-11:00 | 食品包裝陳政雄NF256 | 人生哲學黃貴雄ES704 | 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郭孟怡陳奕鳴NF354 | 食品分析Lab B郭孟怡陳奕鳴NF354 | 導師時間陳政雄謝榮峯NF256 | \*\*綠色食品技術(全英)楊珺堯LH101 | 食品生物技術謝榮峯鄭孟純LE104 |
| 6 | 14:40-15:30 |
| 7 | 15:40-16:30 |  | 食品工廠經營品質管制楊聰賢LH101 |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |
| 有黃底色的課程為必修課。**全英文課程(畢業前須4學分全英語課程)**大二「外國語文 」要自己上網填志願選課!! |

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 |
| 1 | 08:10-09:00 |  |  |  |  |  |
| 2 | 09:10-10:00 |  | 食品加工高彩華LH101 | 食品加工LAB(A)高彩華EP003 |  | 食品化學LAB(B)蘇俊翰NF354 |
| 3 | 10:10-11:00 | 專業倫理-食品營養倫理陳奕鳴LE306 | 新產品研發陳奕鳴EP003 |
| 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LH101 | 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)高彩華EP003 | 食品化學LAB(A)蘇俊翰NF354 | 食品化學蘇俊翰陳政雄LE2A |
| 6 | 14:40-15:30 |
| 7 | 15:40-16:30 |  |  |  |  |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |  |  |
| 有黃底色的課程為必修課。**全英文課程(畢業前須4學分全英語課程)****#**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)** |

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謝榮峯蘇俊翰(B) NF256高彩華楊珺堯 | 🞿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 | 🞿❖食物品評學陳政雄EP301品評實驗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 | 導師時間陳邦元陳奕鳴EP301 | 🞿食品風險分析鄭孟純NF256 | 🞿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 蔡岳庭NF256 |
| 8 | 16:40-17:30 |  |  |  |
| 有黃底色的課程為必修課。**全英文課程(畢業前須4學分全英語課程)** |
| **🞿** | **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。** |
| @ | [台美檢驗科技有限公司](https://www.google.com.tw/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjyrp3imIPUAhXDG5QKHWl0CSwQFggmMAA&url=https%3A%2F%2Fwww.superlab.com.tw%2Fteam%2F&usg=AFQjCNHr-3vyNu7r1a-1Kms0zKUS35KGFQ&sig2=C1r0r2h18zFCtgN3uZPGOA)副總經理開課-與產業接軌之課程。 |
| 🞿🞿 | 學士班人數限制15人。 |