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。 | | | | | | |