114.07

# 請把預選當作正式選課 選課及註冊須知請參閱教務處網頁。

#### 食科一

節次	時間\星期	_	_	Ξ	四	五	
1	08:10-09:00		國文			从国话十	
2	09:10-10:00		分班	微積分	生物學	外國語文	
3	10:10-11:00	食物學原理	聖四次	郭孟怡	陳奕鳴	*套裝軟體 與程式設計	
4	11:10-12:00	楊珺堯 NF256	海豆 月	(教室未定)	LH101	楊志田 SF338	
5	13:40-14:30	營養學	烘焙學	導師時間 郭孟怡	基礎食品物 理學		
6	14:40-15:30	呂君萍	與實習**	蘇俊翰 LH101	楊珺堯 LH101		
7	15:40-16:30	LH101	NF256/NF453				
8	16:40-17:30		_				

- □為必修課程
- ■\*為基本能力課程-資訊素養(畢業前必修一門資訊素養課程)
- \*\* 材料費須學生自行支付

114.07

# 請把預選當作正式選課 選課及註冊須知請參閱教務處網頁。

#### 食科二

節次	時間\星期	_	=	三	四		五	
1	08:10-09:00							
2	09:10-10:00		生物化學		楊珺堯		食品分析實驗	生物化學實驗
3	10:10-11:00	微生物學 陳邦元	謝榮峯 呂君萍	人生哲學 黃貴雄			(B) 蘇俊翰 陳奕鳴	(A) 謝榮峯 呂君萍
4	11:10-12:00	(教室未定)	(教室未定)	(教室未定)			NF255	NF354
5	13:40-14:30	乳品學陳炳輝	食品分析高彩華	導師時間 陳政雄	生物化 學實驗	食品分析實驗	保健食産	. ,
6	14:40-15:30	郭孟怡 EP003	蘇俊翰 LH101	謝榮峯 NF256	(B) 謝榮峯	(A) 蘇俊翰	施第 NF	
7	15:40-16:30				呂君萍 NF354	陳奕鳴 NF255		
8	16:40-17:30							

□為必修課程

114.07

# 請把預選當作正式選課 選課及註冊須知請參閱教務處網頁。

#### 食科三

N 11								
節次	時間\星期	_	=		三	四	五	
1	08:10-09:00						食品衛生 安全與法規 陳邦元許瀞尹 LH101	
2	09:10-10:00	食品加工	· ·	品物學	食品加工 LAB(B) EP001			
3	10:10-11:00	高彩華	蔡宗	宗佑 长成		食品業新創 法規與實務	基本研究 A組	基本研究 B組
4	11:10-12:00	LH101	LH101		EP003	許家華 EP003	劉德華 LH101	楊珺堯 EP003
5	13:40-14:30	食微 LAB(A)	食品加工 LAB(A) EP001 EP003	食微 LAB(B) NF354	導師時間 呂君萍 楊珺堯 EP003	食品 添加物	食品化學 謝榮峯 蘇俊翰 LH101	
6	14:40-15:30	NF354				許庭禎 NF256		
7	15:40-16:30	新產品 開發 (含實作)	LI 003					
8	16:40-17:30	陳奕鳴 EP003						

□為必修課程

114.07

# 請把預選當作正式選課 選課及註冊須知請參閱教務處網頁。

#### 食科四

節次	時間\星期	-	=		三	四	五	
1	08:10-09:00							
2	09:10-10:00							
3	10:10-11:00	*包裝與貯藏	*穀類化 學與加工	*發酵學 陳	專題討論 (A)LH103		*基因改造	博 機能性 食品
4	11:10-12:00	陳政雄 EP301	蘇俊翰 NF256	邦元 EP003	呂君萍蘇俊翰 (B)NF256 陳邦元楊珺堯		施養志 NF256	
5	13:40-14:30	*食品毒物學			導師時間	₩醣化學 全英線上		
6	14:40-15:30	蕭錫延 (國家級講座教授)			陳邦元 陳奕鳴 EP301	郭孟怡 呂君萍 蘇俊翰 EP301		
7	15:40-16:30	NF256				<b>*</b> 畜產品 加工		
8	16:40-17:30					陳政雄 EP301		

□為必修課程

\*為與碩士合開課程