

# 食安所 109 學年度第 2 學期課程表

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
1 (8:10-9:00)					
2 (9:10-10:00)		微生物技術與風險評估			
3 (10:20-11:10)	質譜技術應用 陳鑫昌	王如邦 公衛 105	環境與職業毒理學 鄭尊仁 公衛 201	環境及職業流行病學 楊孝友 公衛 213	
4 (11:20-12:10)	公衛 211				
5 (12:20~13:10)					
6 (13:20-14:10)		食品分析實驗 陳玟伶 公衛 208	食品微生物實驗 魏嘉徵 公衛 105 (第 6 節)	風險管理與溝通 吳焜裕 公衛 118	12:45~15:10 食安專討四 陳家揚 公衛 211 (聯合演講改至 201 講堂)
7 (14:20-15:10)					
8 (15:30-16:20)	食品功效性暨安全性評估	健康風險評估實務 吳焜裕 公衛 105	生物感測科技 王如邦 公衛 105		
9 (16:30-17:20)	魏嘉徵 公衛 208				
10 (17:30-18:20)					
A (18:25-19:15)		食品安全衛生管理法規 鄭維智			
B (19:20-20:10)		食科 102			