班級:四技食科一甲

節次	星期一	星期二	星期三	星期四	 星期五	星期六	星期日
08:20	<i></i> /11	<i></i>	2/1/		2/1/		
09:10				中華人文			課程名稱
09:10						2 09:20-	(上課教室) —10:05
10:10	英文	化學實驗 胡志明 P202		中華人文		2 09 - 20	
10:20 11:10	英文	化學實驗 胡志明 P202		國文一		3 10:15-	
11:20	班會 劉滿海 J102			國文一		4 11:05-	
12:10 12:20 13:10					券作教育 劉滿海 J104	5 12:55-	
13 : 20 14 : 10	食品產業概 論 劉清標 J102	生物學 廖萱蓉 J102	烘焙學 張金龍 P101	食品工業展 網與職場倫 理 紀永昌 DB101	化學 劉清標 J104	6 13:45-	—14 : 30 ————————————————————————————————————
14:20 15:10	食品產業概 論 劉清標 J102	生物學 廖萱蓉 J102	烘焙學 張金龍 P101	食品工業展 網與職場倫 理 紀永昌 DB101	化學 劉清標 J104	7 14:40-	
15 : 20 16 : 10		體育	烘焙學 張金龍 P101			8 15:30-	—16 : 15 ————————————————————————————————————
16:20 17:10		體育				9 16:25-	
17 : 20 						10 17:15	—18:00
18:10							

班級:四技食科一乙

節次	星期一	星期二	星期三	星期四		星期六	星期日
08:20							
				中華人文			課程名稱
09:10							(上課教室)
09:20	_					2 09:20	<u>10:05</u>
10:10	英文			中華人文			
10:20		食品產業				3 10:15	—11:00
 11:10	英文	概論 劉清標 J104		國文一			
11:10						4 11:05	—11:50
12:10	班會 廖萱蓉 H205	食品產業 概論 劉清標 J104		國文一		11.00	
12:20		0101				5 12:55	
13:10					化學 林娟娟 H307		
				食品工業展		6 13:45	
13:20 		分析化學 林娟娟 P202	烘焙學 張金龍 P101	網與職場倫 理 紀永昌 DB101	化學 林娟娟 H307		
14:20				食品工業展		7 14:40	—15 : 25
15:10		分析化學 林娟娟 HP202	烘焙學 張金龍 P101	網與職場倫 理 紀永昌 DB101	勞作教育 廖萱蓉 H307		
15:20			烘焙學			8 15:30	—16:15
 16:10		體育	張金龍 P101				
16:20						9 16:25	—17:10
		體育					
17:10						10	
17:20						10 17:15	5—18:00
18:10							

班級:四技食科二甲

節次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	足	期六	星期日
08:20	王刈	王州一	工州一	王州口	王州亚	1		<u>エ列ロ</u> -09:15
09:10				英文			00 - 30	課程名稱 (班級) (上課教室)
09:20 10:10	食品微生物 紀永昌 H204	營養學 莊朝琪 Q101	食品加工 (一) 莊朝琪 J102	英文	有機化學 劉清標 J104	2	09:20-	-10:05
10:20 11:10	食品微生物 紀永昌 H204	營養學 莊朝琪 Q101	食品加工 (一) 莊朝琪 J102	網路與軟體 應用 黃秀如 B310	有機化學 劉清標 J104	3	10:15-	-11:00
11:20 12:10	班會 劉清標 H204			網路與軟體 應用 黃秀如 B310		4	11:05-	-11:50
12:20 13:10		營養學 莊朝琪 Q101	有機化學 劉清標 J102		食品加工 (一) 莊朝琪 P101	5	12:55-	-13:40
13:20 14:10		食品微生物 紀永昌 J302	有機化學 實驗 劉清標 P201	通識(四)	食品加工 實驗(一) 莊朝琪 P101	6	13:45-	-14:30
14:20 15:10		食品微生物 實驗 紀永昌 J302	有機化學 實驗 劉清標 P201	通識(四)	食品加工 實驗(一) 莊朝琪 P101	7	14:40-	-15:25
15:20 16:10		食品微生物 實驗 紀永昌 J302				8	15:30-	16 : 15
16:20 17:10						9	16:25-	
17:20 18:10						10	17:15	18 : 00

班級:四技食科二乙

節次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星	期六	星期日
08:20	- 2771	<u> </u>	<u> </u>			1	-	-09:15
09:10				英文				課程名稱 (班級) (上課教室)
09:20 10:10		營養學 莊朝琪 Q101	網路與軟體 應用 胡志明 B310	英文	中式麵食 張金龍 P101	2	09:20-	-10:05
10:20 11:10		營養學 莊朝琪 Q101	網路與軟體 應用 胡志明 B310	食品微生物 紀永昌 J104	中式麵食 張金龍 P101	3	10:15-	-11:00
11:20 12:10	班會 張金龍 H302			食品微生物 紀永昌 J104	中式麵食 張金龍 P101	4	11:05-	-11:50
12:20 13:10		營養學 莊朝琪 Q101	食品微生物 紀永昌 J302			5	12:55-	-13:40
13:20 14:10	食品加工 (一) 莊朝琪 J104	食品加工 (一) 莊朝琪 P101	食品微生物 實驗 紀永昌 J302	通識(四)		6	13:45-	-14:30
14:20 15:10	食品加工 (一) 莊朝琪 J104	食品加工 實驗(一) 莊朝琪 P101	食品微生物 實驗 紀永昌 J302	通識(四)		7	14 : 40-	-15:25
15:20 		食品加工 實驗(一) 莊朝琪 P101				8	15:30-	
16:20 17:10						9	16: 25-	-17:10
17:20 18:10						10	17:15	-18:00

班級:四技食科三甲乙

節次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星	期六	星期日
08:20						1	08:30-	-09:15
 09:10								課程名稱 (班級) (上課教室)
09 : 20 10 : 10	生物化學 (二) 林娟娟 J104	酒類與發酵 食品及實驗 廖萱蓉 J302	保健食品 概論 劉滿海 J104	生物化學 (二) 林娟娟 P201	食品分析 (一) 廖萱蓉 P201	2	09:20-	-10:05
10:20 11:10	生物化學 (二) 林娟娟 J104	酒類與發酵 食品及實驗 廖萱蓉 J302	保健食品 概論 劉滿海 J104	生物化學 實驗(二) 林娟娟 P201	食品分析 (一) 廖萱蓉 P201	3	10:15–	-11:00
11:20 12:10	班會 林娟娟 J104	酒類與發酵 食品及實驗 多一個 了 1302		生物化學 實驗(二) 林娟娟 P201	食品分析 實驗(一) 廖萱蓉 P201	4	11:05-	-11:50
12:20 13:10	班會 莊朝琪 J104		新穎性食品 加工技術 劉滿海 J104		食品分析 實驗(一) 廖萱蓉 P201	5	12:55-	-13:40
13:20 	烘焙實務 張金龍 P101	食品化學 (二) 劉滿海 J104	新穎性食品 加工技術 劉滿海 J104	通識 (六)		6	13:45-	-14:30
14:20 15:10	烘焙實務 張金龍 P101	食品化學 (二) 劉滿海 J104		通識(六)		7	14:40-	-15:25
15 : 20 16 : 10						8	15:30-	
16:20 17:10						9	16:25-	_17 : 10
17:20 18:10						10	17 : 15-	—18 : 00

班級:四技食科四甲

節次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
08:20						1 08	8:30—09:15
							課程名稱
09:10							(班級) (上課教室)
09:20	食品儀器	由七杯会	中草藥生物		•	2 09	9:20—10:05
	分析	中式麵食 張金龍 P101	技術				
10:10	分析 廖萱蓉 H406	P101	林娟娟 H204				
10:20	食品儀器	カレ お A	中草藥生物			3 10	0:15—11:00
	分析	中式麵食 張金龍 P101	技術				
11:10	分析 廖萱蓉 H406	P101	林娟娟 H204				
11:20		上いたム				4 11	1:05—11:50
	班會 陳慧琪	中式麵食 張金龍					
12:10	陳慧琪 H406	P101					
12:20			創新產品			5 12	2:55—13:40
			開發				
13:10			創新產品 開發 黃英峯 H203				
13:20			創新產品			6 13	3:45—14:30
13 20			開發				
14:10			開發 黃英峯 H203				
14:20			11200			7 14	4:40—15:25
15:10							
15:20						8 15	5:30—16:15
16:10							
16:20						9 16	6: 25—17: 10
17:10							
17:20						10 1	7:15—18:00
17 · 20							
18:10							
							İ

班級:四技食科四乙

節次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
08:20						1 08:30	0—09:15
 09 : 10							課程名稱 (班級) (上課教室)
09:20 10:10	食品工程學 莊朝琪 H207		麵包製做與 實驗 張金龍 PB101			2 09:20	0—10:05
10:20 11:10	食品工程學 莊朝琪 H207		麵包製做與 實驗 張金龍 PB101			3 10:1:	5—11:00
11:20 12:10	班會 紀永昌 H207		麵包製做與 實驗 張金龍 PB101			4 11:0	5—11:50
12:20 13:10			麵包製做與 實驗 張金龍 PB101			5 12:5:	5—13:40
13 : 20 	專題討論 紀永昌 H207					6 13:4	5—14:30
14:20 15:10	專題討論 紀永昌 H207		食品產業 經營管理 黃英峯 J104			7 14:40	0—15:25
15:20 			食品產業 經營管理 黃英峯 J104			8 15:30	0—16:15
16:20 17:10						9 16:2:	5—17:10
17:20 18:10						10 17:1	5—18:00