

中華科技大學 台北日間部 106 學年度第 1 學期課程時段表

班級：四技食科一甲 導師：紀永昌

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 09：10				中華人文 張茂霖 H504		1 08：30—09：15	課程名稱 (班級) (上課教室)
09：20 10：10	生物學 廖萱蓉 J102	化學實驗 胡志明 P202	<u>烘焙學</u> <u>張金龍</u> <u>P101</u>	中華人文 張茂霖 H504	勞作教育 紀永昌 J104	2 09：20—10：05	
10：20 11：10	生物學 廖萱蓉 J102	化學實驗 胡志明 P202	<u>烘焙學</u> <u>張金龍</u> <u>P101</u>	國文一 潘秀玲 H504	英文一	3 10：15—11：00	
11：20 12：10	班會 紀永昌 J102		<u>烘焙學</u> <u>張金龍</u> <u>P101</u>	國文一 潘秀玲 H504	英文一	4 11：05—11：50	
12：20 13：10	<u>社團活動</u> <u>時間</u>	化學 林娟娟 H101				5 12：55—13：40	
13：20 14：10		化學 林娟娟 H101	食品產業 概論 劉清標 H101	食品工業展 望與職場倫 理 紀永昌 DB101		6 13：45—14：30	
14：20 15：10			食品產業 概論 劉清標 H101	食品工業展 望與職場倫 理 紀永昌 DB101		7 14：40—15：25	
15：20 16：10			體育一 羅應嘉			8 15：30—16：15	
16：20 17：10			體育一 羅應嘉			9 16：25—17：10	
17：20 18：10						10 17：15—18：00	

中華科技大學 台北日間部 106 學年度第 1 學期課程時段表

班級：四技食科一乙 導師：陳慧琪

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 09：10				中華人文 張茂霖 H504		1 08：30—09：15	課程名稱 (班級) (上課教室)
09：20 10：10	化學 劉清標 H204		烘焙學 張金龍 P101	中華人文 張茂霖 H504	勞作教育 張金龍 J102	2 09：20—10：05	
10：20 11：10	化學 劉清標 H204		烘焙學 張金龍 P101	國文一 潘秀玲 H504	英文一	3 10：15—11：00	
11：20 12：10	班會 陳慧琪 H204		烘焙學 張金龍 P101	國文一 潘秀玲 H504	英文一	4 11：05—11：50	
12：20 13：10						5 12：55—13：40	
13：20 14：10	食品產業 概論 劉清標 J102	分析化學 劉清標 H304		食品工業展 望與職場倫 理 紀永昌 DB101		6 13：45—14：30	
14：20 15：10	食品產業 概論 劉清標 J102	分析化學 劉清標 H304		食品工業展 望與職場倫 理 紀永昌 DB101		7 14：40—15：25	
15：20 16：10	<u>社團活動 時間</u>	體育一 李建明				8 15：30—16：15	
16：20 17：10		體育一 李建明				9 16：25—17：10	
17：20 18：10						10 17：15—18：00	

中華科技大學 台北日間部 106 學年度第 1 學期課程時段表

班級：四技食科二甲 導師：劉滿海

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 09：10				英文實習一		1 08：30—09：15	課程名稱 (班級) (上課教室)
09：20 10：10	有機化學 林娟娟 J104		營養學 李定宇 Q101	英文實習一	有機化學 實驗 林娟娟 P202	2 09：20—10：05	
10：20 11：10	有機化學 林娟娟 J104		營養學 李定宇 Q101	保健藥膳 配方設計 劉滿海 J104	有機化學 實驗 林娟娟 P202	3 10：15—11：00	
11：20 12：10	班會 劉滿海 J104			保健藥膳 配方設計 劉滿海 J104		4 11：05—11：50	
12：20 13：10		食品加工學 (二) 莊朝琪 P101	微生物學 紀永昌 H105			5 12：55—13：40	
13：20 14：10	食品微生物 實驗 紀永昌 P101	食品加工學 (二) 莊朝琪 P101	微生物學 紀永昌 H105	通識(四)		6 13：45—14：30	
14：20 15：10	食品微生物 實驗 紀永昌 P101	食品加工學 實驗(二) 莊朝琪 P101	網路與軟體 應用 黃秀如 B310	通識(四)		7 14：40—15：25	
15：20 16：10		食品加工學 實驗(二) 莊朝琪 P101	網路與軟體 應用 黃秀如 B310			8 15：30—16：15	
16：20 17：10						9 16：25—17：10	
17：20 18：10						10 17：15—18：00	

中華科技大學 台北日間部 106 學年度第 1 學期課程時段表

班級：四技食科二乙 導師：廖萱蓉

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 09：10				英文實習一		1 08：30—09：15	課程名稱 (班級) (上課教室)
09：20 10：10	網路與軟體 應用 胡志明 B310	食品微生物 實驗 紀永昌 P101	營養學 李定宇 Q101	英文實習一		2 09：20—10：05	
10：20 11：10	網路與軟體 應用 胡志明 B310	食品微生物 實驗 紀永昌 P101	營養學 李定宇 Q101		POS 系統與 網路商店的 建立 張金龍 B705	3 10：15—11：00	
11：20 12：10	班會 廖萱蓉 B310				POS 系統與 網路商店的 建立 張金龍 B705	4 11：05—11：50	
12：20 13：10		食品微生物 學 紀永昌 H105	食品加工學 (二) 莊朝琪 P101		中式麵食 張金龍 B705	5 12：55—13：40	
13：20 14：10		食品微生物 學 紀永昌 H105	食品加工學 (二) 莊朝琪 P101	通識(四)	中式麵食 張金龍 B705	6 13：45—14：30	
14：20 15：10			食品加工學 實驗(二) 莊朝琪 P101	通識(四)	中式麵食 張金龍 B705	7 14：40—15：25	
15：20 16：10			食品加工學 實驗(二) 莊朝琪 P101			8 15：30—16：15	
16：20 17：10						9 16：25—17：10	
17：20 18：10						10 17：15—18：00	

中華科技大學 台北日間部 106 學年度第 1 學期課程時段表

班級：四技食科三甲 導師劉清標

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 09：10						1 08：30—09：15	課程名稱 (班級) (上課教室)
09：20 10：10	食藥用菇菌 類研發 紀永昌 H105		保健食品 概論 劉滿海 J104	生物化學 實驗(二) 劉清標 P202	食品分析 (一) 廖萱蓉 P201	2 09：20—10：05	
10：20 11：10	食藥用菇菌 類研發 紀永昌 H105	生物化學 (二) 劉清標 J104	保健食品 概論 劉滿海 J104	生物化學 實驗(二) 劉清標 P202	食品分析 (一) 廖萱蓉 P201	3 10：15—11：00	
11：20 12：10	班會 劉清標 H105	生物化學 (二) 劉清標 J104			食品分析 實驗(一) 廖萱蓉 P201	4 11：05—11：50	
12：20 13：10			生物化學 (二) 劉清標 J104		食品分析 實驗(一) 廖萱蓉 P201	5 12：55—13：40	
13：20 14：10	銀髮樂活食 品開發實務 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	銀髮樂活食 品開發實務 劉滿海 J104	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)		7 14：40—15：25	
15：20 16：10		食品化學 (二) 劉滿海 J104				8 15：30—16：15	
16：20 17：10						9 16：25—17：10	
17：20 18：10					專題製作 (一)	10 17：15—18：00	
					專題製作 (一)		

中華科技大學 台北日間部 106 學年度第 1 學期課程時段表

班級：四技食科三乙 導師：張金龍

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 09：10						1 08：30—09：15	課程名稱 (班級) (上課教室)
09：20 10：10	食藥用菇菌 類研發 紀永昌 H105	食品分析 (一) 廖萱蓉 P201	保健食品 概論 劉滿海 J104	酒類與發酵 食品及實驗 廖萱蓉 J302		2 09：20—10：05	
10：20 11：10	食藥用菇菌 類研發 紀永昌 H105	食品分析 (一) 廖萱蓉 P201	保健食品 概論 劉滿海 J104	酒類與發酵 食品及實驗 廖萱蓉 J302		3 10：15—11：00	
11：20 12：10	班會 張金龍 H301	食品分析 實驗(一) 廖萱蓉 P201		酒類與發酵 食品及實驗 廖萱蓉 J302		4 11：05—11：50	
12：20 13：10		食品分析 實驗(一) 廖萱蓉 P201				5 12：55—13：40	
13：20 14：10	銀髮樂活食 品開發實務 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	銀髮樂活食 品開發實務 劉滿海 J104		新穎性食品 加工技術 劉滿海 J104	通識(六)		7 14：40—15：25	
15：20 16：10						8 15：30—16：15	
16：20 17：10						9 16：25—17：10	
17：20 18：10					專題製作 (一)	10 17：15—18：00	
					專題製作 (一)		

中華科技大學 台北日間部 106 學年度第 1 學期課程時段表

班級：四技食科四甲 導師：林娟娟

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 09:10						1 08:30—09:15	課程名稱 (班級) (上課教室)
09:20 10:10	食品工程學 莊朝琪 H207	人力資源管 理實務 林娟娟 J102		造型麵包 張金龍 P101		2 09:20—10:05	
10:20 11:10	食品工程學 莊朝琪 H207	人力資源管 理實務 林娟娟 J102		造型麵包 張金龍 P101		3 10:15—11:00	
11:20 12:10	班會 林娟娟 H305	HACCP 與 ISO22000 劉滿海 J102		造型麵包 張金龍 P101		4 11:05—11:50	
12:20 13:10		HACCP 與 ISO22000 劉滿海 J102				5 12:55—13:40	
13:20 14:10			中草藥生物 技術 林娟娟 J102	創新產品 開發 李定宇 J104		6 13:45—14:30	
14:20 15:10			中草藥生物 技術 林娟娟 J102	創新產品 開發 李定宇 J104		7 14:40—15:25	
15:20 16:10						8 15:30—16:15	
16:20 17:10						9 16:25—17:10	
17:20 18:10	保健食品產 業分析 廖萱蓉 J104			機能性食品 理論與開發 廖萱蓉 J104	保健食品分 析與品管技 術 廖萱蓉 J104	10 17:15—18:00	
18:20 19:10	保健食品產 業分析 廖萱蓉 J104			機能性食品 理論與開發 廖萱蓉 J104	保健食品分 析與品管技 術 廖萱蓉 J104		

中華科技大學 台北日間部 106 學年度第 1 學期課程時段表

班級：四技食科四乙 導師：莊朝琪

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 09:10						1 08:30—09:15	課程名稱 (班級) (上課教室)
09:20 10:10	食品工程學 莊朝琪 H207	人力資源管 理實務 林娟娟 J102		造型麵包 張金龍 P101		2 09:20—10:05	
10:20 11:10	食品工程學 莊朝琪 H207	人力資源管 理實務 林娟娟 J102	專題討論 林娟娟 J102	造型麵包 張金龍 P101		3 10:15—11:00	
11:20 12:10	班會 莊朝琪 H207	HACCP 與 ISO22000 劉滿海 J102	專題討論 林娟娟 J102	造型麵包 張金龍 P101		4 11:05—11:50	
12:20 13:10		HACCP 與 ISO22000 劉滿海 J102				5 12:55—13:40	
13:20 14:10			中草藥生物 技術 林娟娟 J102	創新產品 開發 李定宇 J104		6 13:45—14:30	
14:20 15:10			中草藥生物 技術 林娟娟 J102	創新產品 開發 李定宇 J104		7 14:40—15:25	
15:20 16:10						8 15:30—16:15	
16:20 17:10						9 16:25—17:10	
17:20 18:10	保健食品產 業分析 廖萱蓉 J104			機能性食品 理論與開發 廖萱蓉 J104	保健食品分 析與品管技 術 廖萱蓉 J104	10 17:15—18:00	
18:20 19:10	保健食品產 業分析 廖萱蓉 J104			機能性食品 理論與開發 廖萱蓉 J104	保健食品分 析與品管技 術 廖萱蓉 J104		