

112 學年度第 2 學期 課程時間表 C401-DEMO					112 學年度第 2 學期 課程時間表 F401									
星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五					
第一節 08:10 09:00	五專廚藝科2A 中式點心製作 李木生	五專廚藝科2A 西餐烹調(二) 屠國城	五專廚藝科2A 日本料理* 鎌倉龍	五專廚藝科2A 餐飲服務技術 (一)(第)章,蔬食烹調(雙),蔬食烹調(雙),林淑瑛(第),葉建志(雙),葉建志(雙),C702(第),C401(雙),C603(雙)	五專廚藝科1A 中餐烹調(二) 李木生	第一節 08:10 09:00	五專廚藝科3A 英文(六) 黃文瑜	五專廚藝科3A 英文(六) 黃文瑜	五專廚藝科1A 地理 楊超麟	五專廚藝科2A 飲食文化 林建安				
第二節 09:10 10:00				五專廚藝科3A 英文(二) 葉建志		五專廚藝科1A 英文(二) 張雅雯			五專廚藝科3A 營養學 李柏宏	五專廚藝科1A 化學 林詩韻	五專廚藝科2A 餐旅採購 林建安			
第三節 10:20 11:10				五專廚藝科3A 創意料理設計 與製作* 屠國城		五專廚藝科1A 中文米食加工 李木生			五專廚藝科3A 國文(六) 蔡慧崑	五專廚藝科1A 國文(二) 蔡慧崑	五專廚藝科3A 生涯規劃 吳國偉	五專廚藝科1A 食品衛生安全 李柏宏	五專廚藝科5A 第二外語(日 文)(二)* 島津幸子	
第四節 11:20 12:10				五專廚藝科3A 台灣料理* 李木生		五專廚藝科2A 西餐烹調(二) 屠國城			五專廚藝科3A 創意料理設計 與製作* 屠國城	五專廚藝科1A 全民國防教育 (二) 利政平	五專廚藝科3A 班導會暨導師 時間 李木生	五專廚藝科1A 觀光餐旅導論 (二) 陳家玲		
第五節 12:20 13:10														
第六節 13:20 14:10														
第七節 14:20 15:10														
第八節 15:30 16:20														
第九節 16:30 17:20														
第十節 17:30 18:20														
第十一節 18:30 19:20														
第十二節 19:20 20:05														
第十三節 20:15 21:00														
第十四節 21:05 21:50														
備註	五專1A	五專2A	五專3A	五專5A	五專1A	五專2A	五專3A	五專5A						

112 學年度第 2 學期 課程時間表 C603-廚房					112 學年度第 2 學期 課程時間表 F402									
星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五					
第一節 08:10 09:00	五專廚藝科2A 中式點心製作 李木生	五專廚藝科2A 西餐烹調(二) 屠國城	五專廚藝科2A 日本料理* 鎌倉龍	五專廚藝科2A 餐飲服務技術 (一)(第)章,蔬食烹調(雙),蔬食烹調(雙),林淑瑛(第),葉建志(雙),葉建志(雙),C702(第),C401(雙),C603(雙)	五專廚藝科1A 中餐烹調(二) 李木生	第一節 08:10 09:00	五專廚藝科3A 英文(六) 黃文瑜	五專廚藝科3A 英文(六) 黃文瑜	五專廚藝科1A 觀光餐旅英語 會話(二) 陳家玲					
第二節 09:10 10:00				五專廚藝科3A 英文(二) 葉建志		五專廚藝科1A 數學(二) 林律樺								
第三節 10:20 11:10				五專廚藝科3A 創意料理設計 與製作* 屠國城		五專廚藝科1A 中文米食加工 李木生			五專廚藝科3A 國文(六) 蔡慧崑	五專廚藝科1A 國文(二) 蔡慧崑	五專廚藝科3A 生涯規劃 吳國偉	五專廚藝科1A 食品衛生安全 李柏宏	五專廚藝科5A 第二外語(法 文)(二) 林義森	
第四節 11:20 12:10				五專廚藝科3A 台灣料理* 李木生		五專廚藝科2A 西餐烹調(二) 屠國城			五專廚藝科3A 創意料理設計 與製作* 屠國城	五專廚藝科1A 全民國防教育 (二) 利政平	五專廚藝科3A 班導會暨導師 時間 李木生	五專廚藝科1A 觀光餐旅導論 (二) 陳家玲		
第五節 12:20 13:10														
第六節 13:20 14:10														
第七節 14:20 15:10														
第八節 15:30 16:20														
第九節 16:30 17:20														
第十節 17:30 18:20														
第十一節 18:30 19:20														
第十二節 19:20 20:05														
第十三節 20:15 21:00														
第十四節 21:05 21:50														
備註	五專1A	五專2A	五專3A	五專5A	五專1A	五專2A	五專3A	五專5A						

112 學年度第 2 學期 課程時間表 貝尼特					112 學年度第 2 學期 課程時間表 CB04								
星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五				
第一節 08:10 09:00	五專廚藝科5A 宴會茶點設計 與製作* 黃宏仁 CB04,貝尼特	五專廚藝科5A 專職製作(二) 林淑瑛 CB04,貝尼特	五專廚藝科5A 國際烹調* 屠國城 CB04,貝尼特		第一節 08:10 09:00	五專廚藝科5A 宴會茶點設計 與製作* 黃宏仁 CB04,貝尼特	五專廚藝科5A 專職製作(二) 林淑瑛 CB04,貝尼特	五專廚藝科5A 專職製作(二) 屠國城 CB04,貝尼特					
第二節 09:10 10:00									第二節 09:10 10:00				
第三節 10:20 11:10										第三節 10:20 11:10			
第四節 11:20 12:10										第四節 11:20 12:10			
第五節 12:20 13:10										第五節 12:20 13:10			
第六節 13:20 14:10	五專廚藝科5A 療育農場栽培 與經營實務* 曾裕瑋 CB04,F402,貝 尼特	五專廚藝科 5A, 宅配商品設計 李柏宏,葉建志 D611,貝尼特	五專廚藝科3A 創意料理設計 與製作* 屠國城 C401,C603,貝 尼特		第六節 13:20 14:10		五專廚藝科 5A, 宅配商品設計 與行銷* 李柏宏,葉建志 D611,貝尼特						
第七節 14:20 15:10					第七節 14:20 15:10								
第八節 15:30 16:20	五專廚藝科5A 療育農場栽培 與經營實務* 葉建志 CB04,F402,貝 尼特				第八節 15:30 16:20								
第九節 16:30 17:20					第九節 16:30 17:20								
第十節 17:30 18:20					第十節 17:30 18:20								
第十一節 18:30 19:20					第十一節 18:30 19:20								
第十二節 19:20 20:05					第十二節 19:20 20:05								
第十三節 20:15 21:00					第十三節 20:15 21:00								
第十四節 21:05 21:50					第十四節 21:05 21:50								
備註	五專1A	五專2A	五專3A	五專5A	五專1A	五專2A	五專3A	五專5A					