				C401-DEMC					學期 課程時間		887
第一節	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	第一節	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
98:10 09:00	五專廚藝科1A 蔬果切雕與刀 工實務(單) 葉建志(單)		五專廚藝科2A 進階中式米食 加工* 黃宏仁	カ 東 厨 熱 料 2 / 1	. 五專廚藝科1A · 中餐烹調(一) 李木生	08:10 09:00				中餐廚藝系1A 内品科學 林致信	五專廚藝科5A 餐旅行銷學 林建安
第二節 09:10 10:00		五專廚藝科2A				第二節 09:10 10:00 第三節 10:20 11:10 第四節 11:20 12:10	五專廚藝科1A 藝術與生活 (雙) 黃麗玲(雙)				
第三節 10:20 11:10		西餐烹調(一) 屠國城						五專廚藝科5A 觀光餐旅英語 會話(三) 陳紫玲	五專廚藝科3A 生涯規劃 葉建志		五專廚藝科5A 第二外語(法 文)(三)* 林豪森
第四節 11:20 12:10											
第五節 12:20						第五節 12:20					
第六節 13:20 14:10						第六節 13:20 14:10			五專廚藝科2A		五專廚藝科54
第七節 14:20 15:10	五專廚藝科5A 調理科學理論				五專廚藝科1A	五專廚藝科1A 第七節 14:20 國文(一)		- 國文(三) 陳立驤	五專廚藝科2A 食材學 李柏宏	第二外語(日 文)(二)* 島津幸子	
第八節 15:30 16:20	與實習 李柏宏、 葉建志				一 中餐烹調(一) 李木生		祭慧昆	五專廚藝科3A A10017 國文(五) 朱心怡	五專廚藝科2A 班週會暨導師 時間 黃宏仁	李相宏	
第九節 16:30 17:20	_					第九節 16:30 17:20					
第十節 17:30						第十節 17:30					
18:20 第十一節 18:30						第十一節 18:30					
19:15 第十二節 19:20						19:15 第十二節 19:20					
20:05 第十三節						20:05 第十三節					
20:15 21:00 第十四節						20:15 21:00 第十四節					
21:05 21:50 註:						21:05 21:50 備註:					
HAI.	五專1A	5專2A	五專3A	五專	5A	DH BI	五專1A	五專2A	五專3A	五專	§5A
		學年度第1學			- m-				學期 課程時間		=#r
第一節	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	第一節	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
08:10 09:00	-	九專廚藝科2A				08:10 09:00		五專廚藝科1A 生物 石名貴	五專廚藝科1A 歷史 楊書濠	五專廚藝科1A 數學(一)	
第三節 09:10 10:00	五專廚藝科1A 蔬果切雕與刀			五專廚藝科3A	五專廚藝科1A * 中餐烹調(一)	ee - ee				×( )	
	蔬果切雕與刀		五專廚藝科2A 進階中式米食	五專廚藝科3A 進階西餐烹調*		第二節 09:10 10:00		<b>石名</b> 貢	楊書濠	林律揚	
第三節 10:20 11:10		五專廚藝科2A 西餐烹調(一) 屠國城			五專廚藝科1A 中餐烹調(一) 李木生	09:10	五專廚藝科2A - 英文(三)	<b>石名責</b>	五專廚藝科1A	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育	校內實習
10:20 11:10 第四節 11:20 12:10	蔬果切雕與刀 工實務(單)	西餐烹調(一)	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一)	09:10 10:00 第三節 10:20	五專廚藝科2A 英文(三) 楊雅婷	<b>石名寅</b>		林律揚 五專廚藝科1A	
10:20 11:10 第四節 11:20 12:10	蔬果切雕與刀 工實務(單)	西餐烹調(一)	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一)	99:10 10:00 第三節 10:20 11:10 第四節 11:20 12:10	英文(三)	<b>石名</b> 寅	五專廚藝科1A 英文(一)	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一)	校內實習 (一)(單)
第四節 11:20 12:10 第五節 12:20 13:10	蔬果切雕與刀 工實務(單)	西餐烹調(一)	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一)	99:10 10:00 第三節 10:20 11:10 第四節 11:20 12:10	英文(三)	石名賣 五專廚藝科1A 健康與護理	五專廚藝科1A 英文(一)	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一)	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3A 第二外語(法
10:20 11:10 第四節 11:20 12:10 第五節 12:20 13:10 第六節 13:20 14:10	蔬果切雕與刀 工實務(單)	西餐烹調(一) 屠國城 五專廚藝科2A	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一) 李木生 五專廚藝科1A	99:10 10:00 第三節 10:20 11:10 第四節 11:20 12:10 第五節 12:20 13:10	英文(三)	五專廚藝科1A	五專廚藝科1A 英文(一) 林晏君 五專廚藝科1A 本土語言	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一) 王璟琮 五專廚藝科1A	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3A
第四節 11:20 12:10 第五節 12:20 13:10 第六節 13:20 14:10	蔬果切雕與刀工實務(單) 菜建志(單) 充專廚藝科5A 調理科學理論	西餐烹調(一)	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一) 李木生	99:10 10:00 第三節 10:20 11:10 第四節 11:20 12:10 第五節 12:20 13:10 第六節 13:20 14:10	英文(三)	五專廚藝科1A 健康與護理 林致信 五專廚藝科5A 全民國防教育	五專廚藝科1A 英文(一) 林曼君 五專廚藝科1A 本土語言 (閩南語)(一) (單) 林麗玉(單)	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一) 王璟琮 五專廚藝科1A 廚藝概論	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3/ 第二外語(法 文)(一) 林豪森
10:20 11:10 第四節 11:20 12:10 第五節 12:20 13:10 第六節 13:20 14:10 第七節 14:20 15:10	蔬果切雕與刀 工實務(單) 葉建志(單) 五專廚藝科5A 調理科學習 與實習 李柏宏、	西餐烹調(一) 屠國城 五專廚藝科2A 進階中餐烹調*	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一) 李木生 五專廚藝科1A 中餐烹調(一)	99:10 10:00 第三節 10:20 11:10 第四節 11:20 12:10 第五節 12:20 13:10 第六節 13:20 14:10 第七節 14:20 15:10	英文(三)	五專廚藝科1A 健康與護理 林致信	五專廚藝科1A 英文(一) 林晏君 五專廚藝科1A 本土語言 (閩南部)(一) (單) 林麗玉(單) 五專廚藝科1A	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一) 王璟琮 五專廚藝科1A 廚藝概論 林建安 五專廚藝科1A	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3/ 第二外語(法 文)(一) 林豪森
10:20 11:10 第四節 11:20 12:10 第五節 12:20 14:20 14:10 第十節 14:20 15:10 第十節 14:20 15:10	蔬果切雕與刀 工實務(單) 葉建志(單) 五專廚藝科5A 調理科學習 與實習 李柏宏、	西餐烹調(一) 屠國城 五專廚藝科2A 進階中餐烹調*	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一) 李木生 五專廚藝科1A 中餐烹調(一)	99:10 10:20 第三節 10:20 11:10 第五節 11:20 第五節 13:20 14:10 第十節 14:20 15:30 16:20	英文(三)	五專廚藝科1A 健康強護理 林致信 五專廚藝科5A 全民國防教育 軍事訓練(一)	五專廚藝科1A 英文(一) 林晏君 五專廚藝科1A 本土萬語 (閩南語)(一) (華) 林麗玉(單) 五專廚藝科1A 班週會暨導師時間	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一) 王璟琮 五專廚藝科1A 廚藝概論 林建安 五專廚藝科1A 觀光健 (一)	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3/ 第二外語(法 文)(一) 林豪森
10:20 11:10 第四節 11:20 第五節 12:20 第二節 13:20 14:10 第十節 14:20 15:10 15:10 16:30 17:20 第十節 16:30 17:20	蔬果切雕與刀 工實務(單) 葉建志(單) 五專廚藝科5A 調理科學習 與實習 李柏宏、	西餐烹調(一) 屠國城 五專廚藝科2A 進階中餐烹調*	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一) 李木生 五專廚藝科1A 中餐烹調(一)	99:10 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 11:10 11:10 11:10 12:10 12:10 13:20 14:10 第十部 15:30 16:30 16:30 17:20 第十部 18:20 第十部 18:30 18:20 18:30	英文(三)	五專廚藝科1A 健康強護理 林致信 五專廚藝科5A 全民國防教育 軍事訓練(一)	五專廚藝科1A 英文(一) 林晏君 五專廚藝科1A 本土萬語 (閩南語)(一) (華) 林麗玉(單) 五專廚藝科1A 班週會暨導師時間	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一) 王璟琮 五專廚藝科1A 廚藝概論 林建安 五專廚藝科1A 觀光健 (一)	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3/ 第二外語(法 文)(一) 林豪森
10:20 第四節 11:20 第五節 12:20 第五節 12:20 14:10 第二節 13:20 14:10 第二節 13:20 13:20 13:20 13:20 13:20 14:20 14:20 15:30 16:30 17:30 18:20 18	蔬果切雕與刀 工實務(單) 葉建志(單) 五專廚藝科5A 調理科學習 與實習 李柏宏、	西餐烹調(一) 屠國城 五專廚藝科2A 進階中餐烹調*	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一) 李木生 五專廚藝科1A 中餐烹調(一)	99:10 10:00	英文(三)	五專廚藝科1A 健康強護理 林致信 五專廚藝科5A 全民國防教育 軍事訓練(一)	五專廚藝科1A 英文(一) 林晏君 五專廚藝科1A 本土萬語 (閩南語)(一) (華) 林麗玉(單) 五專廚藝科1A 班週會暨導師時間	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一) 王璟琮 五專廚藝科1A 廚藝概論 林建安 五專廚藝科1A 觀光健 (一)	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3/ 第二外語(法 文)(一) 林豪森
10:20 11:10 第四節 11:20 第11:20 第11:20 第11:20 第1:21 第1:22 10 第1:22 10 第1:22 10 第1:22 11:21 第1:22 第1:23 16:23 16:23 18:20 第1:23 18:20 第1:23 19:15 19:20 19:20 19:20 20:05 蔣十三節	蔬果切雕與刀 工實務(單) 葉建志(單) 五專廚藝科5A 調理科學習 與實習 李柏宏、	西餐烹調(一) 屠國城 五專廚藝科2A 進階中餐烹調*	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一) 李木生 五專廚藝科1A 中餐烹調(一)	99:10 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 10:00 11:10 11:10 11:10 11:10 11:10 13:1	英文(三)	五專廚藝科1A 健康強護理 林致信 五專廚藝科5A 全民國防教育 軍事訓練(一)	五專廚藝科1A 英文(一) 林晏君 五專廚藝科1A 本土萬語 (閩南語)(一) (華) 林麗玉(單) 五專廚藝科1A 班週會暨導師時間	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一) 王璟琮 五專廚藝科1A 廚藝概論 林建安 五專廚藝科1A 觀光健 (一)	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3/ 第二外語(法 文)(一) 林豪森
10:20 第四節 11:20 第五節 12:20 第五節 12:20 14:10 第二節 13:20 14:10 第二節 13:20 13:20 13:20 13:20 13:20 14:20 14:20 15:30 16:30 17:30 18:20 18	蔬果切雕與刀 工實務(單) 葉建志(單) 五專廚藝科5A 調理科學習 與實習 李柏宏、	西餐烹調(一) 屠國城 五專廚藝科2A 進階中餐烹調*	進階中式米食 加工*	進階西餐烹調*	中餐烹調(一) 李木生 五專廚藝科1A 中餐烹調(一)	99:10 10:00 第三節 10:20 第二節 11:20 12:20 12:20 13:20 14:20 14:20 15:10 第 15:30 16:20 第 16:30 17:20 第 18:30 18:30 第 18:30 18:30 18:30 18:30 18:30 18:30 18:30	英文(三)	五專廚藝科1A 健康強護理 林致信 五專廚藝科5A 全民國防教育 軍事訓練(一)	五專廚藝科1A 英文(一) 林晏君 五專廚藝科1A 本土萬語 (閩南語)(一) (華) 林麗玉(單) 五專廚藝科1A 班週會暨導師時間	林律揚 五專廚藝科1A 全民國防教育 (一) 王璟琮 五專廚藝科1A 廚藝概論 林建安 五專廚藝科1A 觀光健 (一)	校內實習 (一)(單) 屠國城(單) 五專廚藝科3/ 第二外語(法 文)(一) 林豪森

113 學年度第1 學期 課程時間表 CB04						113 學年度第1 學期 課程時間表 貝尼特					
	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3A 餐飲服務技術 (二) - 林淑瑛,葉建志 -				第一節 08:10 09:00					
第三節 09:10 10:00				五專廚藝科5A 專題製作(一) 林淑瑛		第二節 09:10 10:00				五專廚藝科5A 專題製作(一) 林淑瑛	
第三節 10:20 11:10						第三節 10:20 11:10					
育四節 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						第六節 13:20 14:10					
第七節 14:20 15:10	五專廚藝科5A 調理科學理論 與實習			五專廚藝科5A 微型創業實務 (單) 林淑瑛(單)		第七節 14:20 15:10				五專廚藝科5A 微型創業實務 (單) 林淑瑛(單)	
第八節 15:30 16:20	李柏宏			177例以(丰)		第八節 15:30 16:20					
第九節 16:30 17:20						第九節 16:30 17:20					
育十節 17:30 18:20 :十一節						第十節 17:30 18:20 第十一節					
18:30 19:15 十二節 19:20						18:30 19:15 第十二節 19:20					
20:05 十三節 20:15 21:00 十四節						20:05 第十三節 20:15 21:00 第十四節					
21:05 21:50						21:05 21:50					
ŧ:	五專1A	五專2A	五專	3A <u>五</u> :	專5A	備註:	五專1A	五專2A	五專3	BA 五專5	5A