




明新科技大學113學年1學期產攜班級課表

班級：四產旅廚一甲

科目	必選修	學分/時數	任課教師
職場英語演練實務(一)-遠距教學	必修	2/2	梁慧中
美姿美儀與形象管理實務	必修	2/2	陳鵬洲
食品安全管制系統	必修	2/2	劉采琳
餐飲會計學	必修	2/2	蔡柏旻
餐飲行銷概論	必修	2/2	尹人慧
餐飲美學與餐飲文化概論	必修	3/3	賴奕瑄
專業證照輔導	選修	4/4	廖利凱
公共關係與危機處理	選修	2/2	廖利凱
食物製備理論與實務	選修	2/2	賴奕瑄
情緒管理技巧	選修	2/2	胡舒雯
合計			

課表&教室	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
第一節 時間：8:10~9:00		專業證照輔導	餐飲行銷概論			
教室		與四產旅廚三甲合選	飲務教室			
第二節 時間：9:10~10:00		專業證照輔導	餐飲行銷概論			
教室		與四產旅廚三甲合選	飲務教室			
第三節 時間：10:10~11:00		專業證照輔導	公共關係與危機處理			
教室		與四產旅廚三甲合選	飲務教室			
第四節 時間：11:10~12:00		專業證照輔導	公共關係與危機處理			
教室		與四產旅廚三甲合選	飲務教室			
午休						
第五節 時間：13:10~14:00		餐飲會計學	食物製備理論與實務	餐飲美學與餐飲文化概論		
教室			立緒樓一樓廚藝教室	客房務教室		
第六節 時間：14:10~15:00		餐飲會計學	食物製備理論與實務	餐飲美學與餐飲文化概論		
教室			立緒樓一樓廚藝教室	客房務教室		
第七節 時間：15:10~16:00		食品安全管制系統	美姿美儀與形象管理實務	餐飲美學與餐飲文化概論		
教室			客房務教室	客房務教室		
第八節 時間：16:10~17:00		食品安全管制系統	美姿美儀與形象管理實務	職場英語演練實務(一)-遠距教學		
教室			客房務教室	客房務教室		
第九-十節 時間：17:10~18:30			情緒管理技巧	職場英語演練實務(一)-遠距教學		
教室			客房務教室	客房務教室		

備註：1.日間上課班級，請「人社科院」及「系上」協調排課區塊。

課務委員	系主任	院長
		

明新科技大學113學年1學期產攜班級課表




班級：四產旅廚一乙

科目	必選修	學分/時數	任課教師
職場英語演練實務(一)-遠距教學	必修	2/2	梁慧中
美姿美儀與形象管理實務	必修	2/2	陳鵬洲
食品安全管制系統	必修	2/2	劉采琳
餐飲會計學	必修	2/2	蔡柏旻
餐飲行銷概論	必修	2/2	尹人慧
餐飲美學與餐飲文化概論	必修	3/3	賴奕瑄
專業證照輔導	選修	4/4	廖利凱
公共關係與危機處理	選修	2/2	廖利凱
食物製備理論與實務	選修	2/2	賴奕瑄
情緒管理技巧	選修	2/2	胡舒雯

合計

課表&教室	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一節 時間：8:10~9:00		專業證照輔導	餐飲行銷概論				
教室		與四產旅廚三 甲合選	與四產旅廚一 甲合上				
第二節 時間：9:10~10:00		專業證照輔導	餐飲行銷概論				
教室		與四產旅廚三 甲合選	與四產旅廚一 甲合上				
第三節 時間：10:10~11:00		專業證照輔導	公共關係與危機處理				
教室		與四產旅廚三 甲合選	與四產旅廚一 甲合選				
第四節 時間：11:10~12:00		專業證照輔導	公共關係與危機處理				
教室		與四產旅廚三 甲合選	與四產旅廚一 甲合選				
午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休
第五節 時間：13:10~14:00		餐飲會計學	食物製備理論與實務	餐飲美學與餐飲文化概論			
教室		與四產旅廚一 甲合上	與四產旅廚一 甲合選	與四產旅廚一 甲合上			
第六節 時間：14:10~15:00		餐飲會計學	食物製備理論與實務	餐飲美學與餐飲文化概論			
教室		與四產旅廚一 甲合上	與四產旅廚一 甲合選	與四產旅廚一 甲合上			
第七節 時間：15:10~16:00		食品安全管制系統	美姿美儀與形象管理實務	餐飲美學與餐飲文化概論			
教室		與四產旅廚一 甲合上	與四產旅廚一 甲合上	與四產旅廚一 甲合上			
第八節 時間：16:10~17:00		食品安全管制系統	美姿美儀與形象管理實務	職場英語演練實務(一)-遠距教學			
教室		與四產旅廚一 甲合上	與四產旅廚一 甲合上	與四產旅廚一 甲合上			
第九-十節 時間：17:10~18:30			情緒管理技巧	職場英語演練實務(一)-遠距教學			
教室			與四產旅廚一 甲合選	與四產旅廚一 甲合上			

備註：1.日間上課班級，請「人社科院」及「系上」協調排課區塊。

課務委員	系主任	院長
		

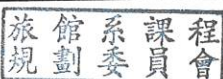

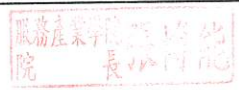
明新科技大學113學年1學期產攜班級課表
班級：四產旅二甲

科目	必選修	學分/時數	任課教師
職場實習(二)	必修	9/18	廖利凱(12人)、蔡柏旻(5人)、蕭淑華(3人)

合計

課表&教室	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一節 時間：8:10~9:00 教室							
第二節 時間：9:10~10:00 教室							
第三節 時間：10:10~11:00 教室	職場實習(二)						
第四節 時間：11:10~12:00 教室	職場實習(二)						
午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休
第五節 時間：13:10~14:00 教室	職場實習(二)	職場實習(二)	職場實習(二)	職場實習(二)			
第六節 時間：14:10~15:00 教室	職場實習(二)	職場實習(二)	職場實習(二)	職場實習(二)			
第七節 時間：15:10~16:00 教室	職場實習(二)	職場實習(二)	職場實習(二)	職場實習(二)			
第八節 時間：16:10~17:00 教室	職場實習(二)	職場實習(二)	職場實習(二)	職場實習(二)			

備註：1.日間上課班級，請「人社科院」及「系上」協調排課區塊。

課務委員	系主任	院長
		

明新科技大學113學年1學期產攜班級課表




班級：四產旅廚二乙

科 目	必 選 修	學 分 / 時 數	任 課 教 師
職場實習(二)	必修	9/18	尹人慧(4人)

合計

課表&教室	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一節 時間：8:10~9:00							
教室							
第二節 時間：9:10~10:00							
教室							
第三節 時間：10:10~11:00		職場實習(一)	職場實習(一)	職場實習(一)			
教室							
第四節 時間：11:10~12:00		職場實習(一)	職場實習(一)	職場實習(一)			
教室							
午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休
第五節 時間：13:10~14:00	職場實習(一)	職場實習(一)	職場實習(一)	職場實習(一)			
教室							
第六節 時間：14:10~15:00	職場實習(一)	職場實習(一)	職場實習(一)	職場實習(一)			
教室							
第七節 時間：15:10~16:00	職場實習(一)		職場實習(一)				
教室							
第八節 時間：16:10~17:00	職場實習(一)		職場實習(一)				
教室							

備註：1.日間上課班級，請「人社科院」及「系上」協調排課區塊。

課務委員	系主任	院長
		

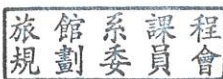


明新科技大學113學年1學期產攜班級課表

班級：四產旅廚三甲

科 目	必選修	學分/時數	任課教師
進階餐飲英文(1)	必修	2/2	王康柏
餐飲法規	必修	2/2	彭劉全
管理學	必修	2/2	蕭淑華
餐飲創意料理	必修	4/4	陳冠廷、陳惠珠
人際關係與溝通概論	必修	2/2	尹人慧
連鎖餐飲品牌經營	必修	2/2	吳嘉蕙
專業證照輔導	選修	4/4	廖利凱
餐飲營運模擬實務(二)	選修	4/4	廖利凱

課表&教室	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一節 時間：8:10~9:00		專業證照輔導					
教室		立緒樓一樓廚藝教室					
第二節 時間：9:10~10:00		專業證照輔導					
教室		立緒樓一樓廚藝教室					
第三節 時間：10:10~11:00		專業證照輔導	餐飲法規	餐飲營運模擬實務(二)			
教室		立緒樓一樓廚藝教室		旅館營運模擬實務教室			
第四節 時間：11:10~12:00		專業證照輔導	餐飲法規	餐飲營運模擬實務(二)			
教室		立緒樓一樓廚藝教室		旅館營運模擬實務教室			
午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休
第五節 時間：13:10~14:00		餐飲創意料理	連鎖餐飲品牌經營	餐飲營運模擬實務(二)			
教室		立緒樓一樓廚藝教室		旅館營運模擬實務教室			
第六節 時間：14:10~15:00		餐飲創意料理	連鎖餐飲品牌經營	餐飲營運模擬實務(二)			
教室		立緒樓一樓廚藝教室		旅館營運模擬實務教室			
第七節 時間：15:10~16:00		餐飲創意料理	管理學	人際關係與溝通概論			
教室		立緒樓一樓廚藝教室		飲務教室			
第八節 時間：16:10~17:00		餐飲創意料理	管理學	人際關係與溝通概論			
教室		立緒樓一樓廚藝教室		飲務教室			
第九-十節 時間：17:10~18:30				進階餐飲英文(1)			
教室				飲務教室			

備註：1.日間上課班級，請「人社科院」及「系上」協調排課區塊。

課務委員	系主任	院長
		

明新科技大學113學年1學期產攜班級課表

班級：四產旅廚四甲

科 目	必選修	學分/時數	任課教師
校外實習-顧客關係管理	必修	7/14	蔡柏旻(11人)、廖利凱(6人)、梁慧中(2人)、蕭淑華(4人)
專題製作(一)	必修	2/2	蔡柏旻(6人)、劉采琳(3人)、吳嘉蕙(4人)、梁慧中(5人)、賴奕瑄(5人)
合計			

課表&教室	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
第一節 時間：8:10~9:00 教室		專題製作(一)				
第二節 時間：9:10~10:00 教室		專題製作(一)				
第三節 時間：10:10~11:00 教室		校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	
第四節 時間：11:10~12:00 教室		校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	
午休	午休	午休	午休	午休	午休	午休
第五節 時間：13:10~14:00 教室			校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	
第六節 時間：14:10~15:00 教室			校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	校外實習-顧客關係管理	
第七節 時間：15:10~16:00 教室						
第八節 時間：16:10~17:00 教室						

備註：1.日間上課班級，請「人社科院」及「系上」協調排課區塊。

課務委員	系主任	院長
