

明新科技大學113學年度第2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
職場實習(一)	必	9/18	廖利凱、蔡柏旻、梁慧中
合計		9/18	

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 8:10~9:00		職場實習(一)				
教室						
第二節 9:10~10:00		職場實習(一)				
教室						
第三節 10:10~11:00		職場實習(一)				
教室						
第四節 11:10~12:00		職場實習(一)				
教室						
午休						
第五節 13:10~14:00		職場實習(一)				
教室						
第六節 14:10~15:00		職場實習(一)				
教室						
第七節 15:10~16:00		職場實習(一)				
教室						
第八節 16:10~17:00		職場實習(一)				
教室						
第九節 17:10~18:30		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學年度第2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
職場實習(一)	必	9/18	劉采琳
合計		9/18	

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 8:10~9:00		職場實習(一)				
教室						
第二節 9:10~10:00		職場實習(一)				
教室						
第三節 10:10~11:00		職場實習(一)				
教室						
第四節 11:10~12:00		職場實習(一)				
教室						
午休						
第五節 13:10~14:00		職場實習(一)				
教室						
第六節 14:10~15:00		職場實習(一)				
教室						
第七節 15:10~16:00		職場實習(一)				
教室						
第八節 16:10~17:00		職場實習(一)				
教室						
第九節 17:10~18:30		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學年度第2學期產攜班級課表

班級：四產旅廚二甲

科 目	必選修	學分/時數	任課教師
吧台飲務管理實務	必	4/4	蔡柏旻
營養與保健(遠距教學)	必	2/2	賴奕瑄
餐飲設備認識與維	必	2/2	彭劉全
企業文化與餐飲品質	必	2/2	陳鵬洲
職場英語演練實務(二)	必	2/2	江世偉
餐飲營運模擬實務(一)	選	4/4	劉采琳\廖利凱
進階飲料管理	選	4/4	蔡柏旻
康養膳食	選	4/4	陳惠珠
合計		24/24	

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 8:10~9:00		吧台飲務管理實務 蔡柏旻	營養與保健(遠距教學) 賴奕瑄	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		飲務教室	明光樓403	飲務教室		
第二節 9:10~10:00		吧台飲務管理實務 蔡柏旻	營養與保健(遠距教學) 賴奕瑄	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		飲務教室	明光樓403	飲務教室		
第三節 10:10~11:00		吧台飲務管理實務 蔡柏旻	職場英語演練實務(二) 江世偉	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		飲務教室	明光樓403	飲務教室		
第四節 11:10~12:00		吧台飲務管理實務 蔡柏旻	職場英語演練實務(二) 江世偉	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		飲務教室	明光樓403	飲務教室		
午休						
第五節 13:10~14:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲設備認識與維護 彭劉全	餐飲營運模擬實務(一) 廖利凱		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓403	旅館營運模擬實務教室		
第六節 14:10~15:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲設備認識與維護 彭劉全	餐飲營運模擬實務(一) 劉采琳		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓403	旅館營運模擬實務教室		
第七節 15:10~16:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲設備認識與維護 彭劉全	餐飲營運模擬實務(一) 劉采琳		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓403	旅館營運模擬實務教室		
第八節 16:10~17:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲設備認識與維護 彭劉全	餐飲營運模擬實務(一) 劉采琳		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓403	旅館營運模擬實務教室		
第九節 17:10~18:30						
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學年度第2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
吧台飲務管理實務	必	4/4	蔡柏旻
營養與保健(遠距教學)	必	2/2	賴奕瑄
餐飲設備認識與維	必	2/2	彭劉全
企業文化與餐飲品質	必	2/2	陳鵬洲
職場英語演練實務(二)	必	2/2	江世偉
餐飲營運模擬實務(一)	選	4/4	劉采琳\廖利凱
進階飲料管理	選	4/4	蔡柏旻
康養膳食	選	4/4	陳惠珠
合計		24/24	

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 8:10~9:00		吧台飲務管理實務 蔡柏旻	營養與保健(遠距教學) 賴奕瑄	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		飲務教室	明光樓403	飲務教室		
第二節 9:10~10:00		吧台飲務管理實務 蔡柏旻	營養與保健(遠距教學) 賴奕瑄	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		飲務教室	明光樓403	飲務教室		
第三節 10:10~11:00		吧台飲務管理實務 蔡柏旻	職場英語演練實務(二) 江世偉	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		飲務教室	明光樓403	飲務教室		
第四節 11:10~12:00		吧台飲務管理實務 蔡柏旻	職場英語演練實務(二) 江世偉	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		飲務教室	明光樓403	飲務教室		
午休						
第五節 13:10~14:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲設備認識與維護 彭劉全	餐飲營運模擬實務(一) 廖利凱		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓403	旅館營運模擬實務教室		
第六節 14:10~15:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲設備認識與維護 彭劉全	餐飲營運模擬實務(一) 劉采琳		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓403	旅館營運模擬實務教室		
第七節 15:10~16:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲設備認識與維護 彭劉全	餐飲營運模擬實務(一) 劉采琳		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓403	旅館營運模擬實務教室		
第八節 16:10~17:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲設備認識與維護 彭劉全	餐飲營運模擬實務(一) 劉采琳		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓403	旅館營運模擬實務教室		
第九節 17:10~18:30						
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學年度第2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
餐廳規劃與設計	必	2/2	陳冠廷
餐廳體驗行銷	必	2/2	陳冠廷
進階餐飲英文(二)	必	2/2	王康柏
餐飲採購實務與成本控制	必	2/2	鄒靜珊
餐飲服務品質管理	必	2/2	吳嘉蕙
餐飲人力資源管理	必	2/2	李義祥
進階飲料管理	選	4/4	蔡柏旻
康養膳食	選	4/4	陳惠珠
餐飲營運模擬實務(三)	選	4/4	廖利凱

合計 24/24

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 8:10~9:00		餐飲營運模擬實務(三) 廖利凱	餐飲服務品質管理 吳嘉蕙	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		旅館營運模擬實務教室	明光樓405	飲務教室		
第二節 9:10~10:00		餐飲營運模擬實務(三) 廖利凱	餐飲服務品質管理 吳嘉蕙	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		旅館營運模擬實務教室	明光樓405	飲務教室		
第三節 10:10~11:00		餐飲營運模擬實務(三) 廖利凱	餐飲人力資源管理 李義祥	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		旅館營運模擬實務教室	明光樓405	飲務教室		
第四節 11:10~12:00		餐飲營運模擬實務(三) 廖利凱	餐飲人力資源管理 李義祥	進階飲料管理 蔡柏旻		
教室		旅館營運模擬實務教室	明光樓405	飲務教室		
午休						
第五節 13:10~14:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲採購實務與成本控制 鄒靜珊	餐廳體驗行銷 陳冠廷		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓405	飲務教室		
第六節 14:10~15:00		康養膳食/陳惠珠	餐飲採購實務與成本控制 鄒靜珊	餐廳體驗行銷 陳冠廷		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓405	飲務教室		
第七節 15:10~16:00		康養膳食/陳惠珠	進階餐飲英文(二) 王康柏	餐廳規劃與設計 陳冠廷		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓405	飲務教室		
第八節 16:10~17:00		康養膳食/陳惠珠	進階餐飲英文(二) 王康柏	餐廳規劃與設計 陳冠廷		
教室		立緒樓一F廚藝教室	明光樓405	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學年度第2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-值班管理	必	7/14	廖利凱、蔡柏旻 蕭淑華、梁慧中
專題製作(二)	必	2/2	劉采琳、吳嘉蕙 梁慧中、賴奕瑄、蔡柏旻
合計		9/16	

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 8:10~9:00			校外實習-值班管理			專題製作(二)
教室						
第二節 9:10~10:00			校外實習-值班管理			專題製作(二)
教室						
第三節 10:10~11:00			校外實習-值班管理			
教室						
第四節 11:10~12:00			校外實習-值班管理			
教室						
午休						
第五節 13:10~14:00			校外實習-值班管理			
教室						
第六節 14:10~15:00			校外實習-值班管理			
教室						
第七節 15:10~16:00			校外實習-值班管理			
教室						
第八節 16:10~17:00			校外實習-值班管理			
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