

星期／節次	一	二	三	四	五	六	日	假日節次	時間
M 0720至0800			1183 專題製作(一)(01) 方茂青老師	1183 專題製作(一)(01) 方茂青老師	1183 專題製作(一)(01) 方茂青老師			M	0740至0820
1 0810至0900					1185 食品工程學(一)(01) 方茂青老師 J504			1	0830至0920
2 0910至1000				3600 班會(01) 方茂青老師 J105食品分析與檢驗	1185 食品工程學(一)(01) 方茂青老師 J504			2	0920至1010
3 1010至1100					1184 食品生物技術(01) 何素珍老師 J504			3	1020至1110
4 1110至1200					1184 食品生物技術(01) 何素珍老師 J504			4	1110至1200
A 1205至1255								A	1230至1320
5 1300至1350				1189 食品分析與檢驗實驗(含實驗)(01) 方茂青老師 J506	1186 食品品評學(01) * 劉黛蒂老師 J506			5	1320至1410
6 1400至1450				1189 食品分析與檢驗實驗(含實驗)(01) 方茂青老師 J506	1186 食品品評學(01) * 劉黛蒂老師 J506			6	1420至1510
7 1500至1550				1189 食品分析與檢驗實驗(含實驗)(01) 方茂青老師 J105食品分析與檢驗	1186 食品品評學(01) * 劉黛蒂老師 J506			7	1510至1600
8 1600至1650				3559 釀造製酒技術及實務(02) * 梁弘人老師 J101食品加工實驗室	3559 釀造製酒技術及實務(02) * 梁弘人老師 J101食品加工實驗室			8	1610至1655
B1 1710至1755				3559 釀造製酒技術及實務(02) * 梁弘人老師 J101食品加工實驗室				B1	1655至1740
B2 1755至1840								B2	1755至1840
9 1840至1925								9	1840至1925
10 1925至2010								10	1925至2010
11 2020至2105								11	2020至2105
12 2105至2150								12	2105至2150