

## 114學年度第1學期 微學分I 選課名冊

班級	學號	姓名	第一階段上課：114/09/19至114/10/17	第二階段上課：114/10/31至114/11/21	第三階段上課：114/11/28至112/12/19
餐飲一	41143001	羅 ○ 通			
餐飲一	41143002	陳 ○ 豫	D：微學分I-酒麴製造科學實務(孫建平)	B：微學分I-感測器應用(張榮鴻)	F：微學分I-AI烘豆與咖啡(張瀚中)
餐飲一	41143003	賴 ○ 昕			
餐飲一	41143004	邱 ○ 玲			
餐飲一	41143005	黃 ○ 祐			
餐飲一	41143006	鍾 ○ 均			
餐飲一	41143007	張 ○ 又			
餐飲一	41143008	李 ○ 儒	D：微學分I-酒麴製造科學實務(孫建平)	E：微學分I-AI生產力應用(吳仁明)	A：微學分I-Ipas AI應用規劃師(曾信超)
餐飲一	41143009	楊 ○ 瑜			
餐飲一	41143010	劉 ○ 亭			
餐飲一	41143011	范 ○ 思			
餐飲一	41143012	張 ○ 嘉	D：微學分I-酒麴製造科學實務(孫建平)	E：微學分I-AI生產力應用(吳仁明)	F：微學分I-AI烘豆與咖啡(張瀚中)
餐飲一	41143013	范 ○ 慈	D：微學分I-酒麴製造科學實務(孫建平)	B：微學分I-感測器應用(張榮鴻)	F：微學分I-AI烘豆與咖啡(張瀚中)
餐飲一	41143014	彭 ○ 柔			
餐飲一	41143015	王 ○ 庭			
餐飲一	41143017	黎 ○ 華			
餐飲一	41143018	張 ○ 禎	D：微學分I-酒麴製造科學實務(孫建平)	E：微學分I-AI生產力應用(吳仁明)	F：微學分I-AI烘豆與咖啡(張瀚中)
餐飲一	41143020	魏 ○ 姿	D：微學分I-酒麴製造科學實務(孫建平)	E：微學分I-AI生產力應用(吳仁明)	F：微學分I-AI烘豆與咖啡(張瀚中)
餐飲一	41143021	張 ○ 惠			
餐飲一	41143022	葉 ○ 翎	D：微學分I-酒麴製造科學實務(孫建平)	E：微學分I-AI生產力應用(吳仁明)	F：微學分I-AI烘豆與咖啡(張瀚中)
餐飲一	41143023	陳 ○ 璇	D：微學分I-酒麴製造科學實務(孫建平)	E：微學分I-AI生產力應用(吳仁明)	F：微學分I-AI烘豆與咖啡(張瀚中)