

弘光科技大學-01 食品微生物與食品中毒&中式點心製作 錄取名單

◆ 班 別： 111.04.23 星期六

報到時間：8:30~8:45 上課時間：8:45~16:45

姓 名	地 址	姓 名	地 址
葉○吟	南投縣鹿谷鄉	林○倩	新北市新莊區
張○涵	台中市大里區	李○瑩	彰化市進德路
鍾○芳	桃園市中壢區	許○純	彰化市旭光路
吳○珍	雲林縣北港鎮	蔡○君	彰化市向陽里
林○霞	台中市梧棲區	王○綦	台中市清水區
陳○焯	台中市龍井區	廖○法	台中市大里區
陳○琳	台中市龍井區	王○藝	桃園市中壢區
吳○琪	台中市西屯區	陳○旻	台中市神岡區
張○智	花蓮市中山路	王○億	台中市神岡區
張○敏	南投縣南投市	林○英	新竹縣竹東鎮
林○頤	台中市沙鹿區	童○婷	台中市西屯區
伍○珠	台中市梧棲區	伍○秀	台中市梧棲區
林○霞	苗栗縣通霄鎮	梁○微	台中市大甲區
羅○如	台中市中區	許○姍	苗栗縣通霄鎮
吳○耘	台中市西屯區	劉○珍	台中市西屯區
邱○梅	台中市沙鹿區		

注意事項

- (一)實作班報名人數滿額為 48 人，4 人/組；主辦單位會先安排好組別，課程教學老師示範與學員操作同步進行，實作場所無供應椅子乘坐，若久站不適請斟酌上課。
- (二)如因故未能開課者，請於開課一個星期前通知主辦單位，未照規定取消課程者，列入黑名單。
- (三)為保障老師上課品質，嚴禁錄影，如需記錄請拍照，但請務必關閉您的閃光燈。
- (四)為保障學生上課秩序及上課權益，請勿攜伴、攜帶寵物、孩童以及謝絕旁聽。
- (五)如遇颱風、豪雨、地震等天災，均依照台北市政府或行政院人事行政局公告是否上班上課，不再另行通知。
- (六)學員請自備工作服(廚衣或圍裙、網帽)，本校沒有提供免費之攜帶容器，請學員自行準備；請穿著長褲及包鞋(非常重要)。
- (七)課程備有午餐(請自備環保筷及水杯)。



入口處



正門入口處樓梯