

111學年度第1學期 餐旅管理系食品安全國際產學專班每週上課時間表
 實際上課起訖日期:111年9月12日~112年01月15日 (必填)

111 學年度 第 1 學期 餐旅管理系 2年級 四技南專餐管二A						
導師：阮宣宏						
		一	二	三	四	五
1	08:20 09:10			校外實習替代課程 休閒事業管理		
2	09:20 10:10	[00521][專業必修]校外實習(二),[阮宣宏],(每週)		校外實習替代課程 休閒事業管理	[00522][專業選修]食品製程原理與應用,[阮宣宏],花明樓TA803E化教室,(每週)	[00520][專業必修]校外實習(一),[蕭?淨],(每週)
3	10:20 11:10	[00521][專業必修]校外實習(二),[阮宣宏],(每週)			[00522][專業選修]食品製程原理與應用,[阮宣宏],花明樓TA803E化教室,(每週)	[00520][專業必修]校外實習(一),[蕭?淨],(每週)
4	11:20 12:10	[00521][專業必修]校外實習(二),[阮宣宏],(每週)			[00522][專業選修]食品製程原理與應用,[阮宣宏],花明樓TA803E化教室,(每週)	[00520][專業必修]校外實習(一),[蕭?淨],(每週)
5	13:30 14:20		校外實習替代課程 餐飲英文會話	校外實習替代課程 食品作業場所病媒防治管理	[00994][專業選修]世界飲食文化,[陸惠玲],花明樓TA803E化教室,(每週)	
6	14:25 15:15		校外實習替代課程 餐飲英文會話	校外實習替代課程 食品作業場所病媒防治管理	[00994][專業選修]世界飲食文化,[陸惠玲],花明樓TA803E化教室,(每週)	
7	15:25 16:15				[00995][專業選修]咖啡調製,[許竣傑],花明樓TB912調酒教室,(每週)	
8	16:20 17:10				[00995][專業選修]咖啡調製,[許竣傑],花明樓TB912調酒教室,(每週)	
9	00:00 00:00					
A	18:20 19:05					
B	19:05 19:50					
C	19:55 20:40					
D	20:40 21:25					
E	21:30 22:15					
F						