

表2-1

111學年度第2學期 吳鳳科技大學 餐旅館理系食品安全國際產學專班
2年級 四技南專餐管二A 導師：阮宣宏
每週上課時間表

填表說明：

1. 請填寫校內課程、替代實習之校內課程（含授課教師及教室地點）。
2. 若後續有更動上課時間請提供更改後的課表及會議紀錄予評鑑中心。
3. 請填寫上課起訖日期。
4. 全學期實習之班級，僅需填寫替代實習之校內課程（含授課教師及教室地點）。

實際上課起訖日期：112年2月20日~112年06月27日（必填）

時間	週一	週二	週三	週四	週五
第一節課 08:00-9:00	校外實習	校外實習	校外實習	[01136][專業選修]食品中毒,[阮宣宏],花明樓TA803E化教室,(每週)	校外實習
第二節課 09:10-10:00	校外實習	校外實習	校外實習	[01136][專業選修]食品中毒,[阮宣宏],花明樓TA803E化教室,(每週)	[01139][專業必修]校外實習(三),[蕭烟淨],(每週)
第三節課 10:10-11:00	校外實習	校外實習 =====	校外實習	[01137][專業選修]菜單設計與規劃,[張忠平],花明樓TB1005西餐品評教室,(每週)	[01139][專業必修]校外實習(三),[蕭烟淨],(每週)
第四節課 11:10-12:00	校外實習	校外實習 =====	校外實習	[01137][專業選修]菜單設計與規劃,[張忠平],花明樓TB1005西餐品評教室,(每週)	[01139][專業必修]校外實習(三),[蕭烟淨],(每週)
午休時間					
第五節課 13:00-13:50	校外實習	校外實習 =====	校外實習 =====	[01138][專業選修]中式米麵食製作,[蕭烟淨],花明樓TA908烘焙教室,(每週)	[01140][專業必修]校外實習(四),[阮宣宏],(每週)
第六節課 14:00-14:50	校外實習	校外實習 =====	校外實習 =====	[01138][專業選修]中式米麵食製作,[蕭烟淨],花明樓TA908烘焙教室,(每週)	[01140][專業必修]校外實習(四),[阮宣宏],(每週)
第七節課 15:00-15:50	校外實習	校外實習	校外實習	[01138][專業選修]中式米麵食製作,[蕭烟淨],花明樓TA908烘焙教室,(每週)	[01140][專業必修]校外實習(四),[阮宣宏],(每週)
第八節課 16:00-16:50	校外實習	校外實習	校外實習		校外實習