

表2-1

111學年度第2學期 吳鳳科技大學 餐旅管理系國際產學專班
3年級 四技南專餐管三A 導師：阮宣宏
每週上課時間表

填表說明：

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 08:20-9:10	校外實習	校外實習	[01146][專業選修]咖啡調製, [許竣傑], 花明樓TB912調酒教室, (每週)	校外實習 =====	校外實習
第二節課 09:20-10:10	[01143][專業選修]校外實習(八), [阮宣宏], (每週)	[01142][專業選修]校外實習(七), [蕭烟淨], (每週)	[01146][專業選修]咖啡調製, [許竣傑], 花明樓TB912調酒教室, (每週)	校外實習 =====	校外實習
第三節課 10:20-11:10	[01143][專業選修]校外實習(八), [阮宣宏], (每週)	[01142][專業選修]校外實習(七), [蕭烟淨], (每週)	[01144][專業必修]安全教育, [阮宣宏], 花明樓TA803E化教室, (單週) [01145][專業必修]專業倫理, [張凱雯], 花明樓TA803E化教室, (雙週)	校外實習 =====	校外實習
第四節課 11:20-12:10	[01143][專業選修]校外實習(八), [阮宣宏], (每週)	[01142][專業選修]校外實習(七), [蕭烟淨], (每週)	[01144][專業必修]安全教育, [阮宣宏], 花明樓TA803E化教室, (單週) [01145][專業必修]專業倫理, [張凱雯], 花明樓TA803E化教室, (雙週)	校外實習 =====	校外實習
午休時間					
第五節課 13:30-14:20	校外實習 =====	校外實習	[01141][專業必修]烘焙實習製作(二), [羅秀美], 花明樓TA908烘焙教室, (每週)	校外實習	校外實習
第六節課 14:25-15:15	校外實習 =====	校外實習	[01141][專業必修]烘焙實習製作(二), [羅秀美], 花明樓TA908烘焙教室, (每週)	校外實習	校外實習
第七節課 15:25-16:15	校外實習	校外實習	[01141][專業必修]烘焙實習製作(二), [羅秀美], 花明樓TA908烘焙教室, (每週)	校外實習	校外實習
第八節課 16:20-17:10	校外實習	校外實習	[01141][專業必修]烘焙實習製作(二), [羅秀美], 花明樓TA908烘焙教室, (每週)	校外實習	校外實習