

表2-4

112學年度第2學期 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學 餐旅管理系 食品安全國際學生產 學合作班每週上課時間表

填表說明：

1. 請填寫校內課程、校外實習替代課程（含授課教師及教室地點）。
2. 全學期實習之班級，僅需填寫校外實習替代課程（含授課教師及教室地點）。
3. 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。

實際上課起訖日期:113年02月26日~113年06月28日(必填)					
時間	週一	週二	週三	週四	週五
第一節課 08:20-09:10		[01124][基本素養]基礎華語(二), [王蕙珊], 國棟樓B212華語文中心數位教室, (每週)	[01117][專業必修]食品加工實習(二), [陳相訓], 花明樓TA805E化教室, (每週), [陳相訓], 花明樓TA908烘焙教室, (每週)	[01120][專業必修]餐旅安全衛生管理, [蕭坤江], 花明樓TA805E化教室, (每週)	
第二節課 09:20-10:10		[01124][基本素養]基礎華語(二), [王蕙珊], 國棟樓B212華語文中心數位教室, (每週)	[01117][專業必修]食品加工實習(二), [陳相訓], 花明樓TA805E化教室, (每週), [陳相訓], 花明樓TA908烘焙教室, (每週)	[01120][專業必修]餐旅安全衛生管理, [蕭坤江], 花明樓TA805E化教室, (每週)	
第三節課 10:20-11:10		[01124][基本素養]基礎華語(二), [王蕙珊], 國棟樓B212華語文中心數位教室, (每週)	[01117][專業必修]食品加工實習(二), [陳相訓], 花明樓TA805E化教室, (每週), [陳相訓], 花明樓TA908烘焙教室, (每週)	[01121][專業必修]國際禮儀, [陳心怡], 花明樓TA805E化教室, (每週)	
第四節課 11:20-12:10		[01125][基本素養]臺灣的歷史與文化, [王蕙珊], 國棟樓B212華語文中心數位教室, (每週)	[01117][專業必修]食品加工實習(二), [陳相訓], 花明樓TA805E化教室, (每週), [陳相訓], 花明樓TA908烘焙教室, (每週)	[01121][專業必修]國際禮儀, [陳心怡], 花明樓TA805E化教室, (每週)	
午休時間					
第五節課 13:30-14:20		[01125][基本素養]臺灣的歷史與文化, [王蕙珊], 國棟樓B212華語文中心數位教室, (每週)	[01118][專業選修]房務作業管理實務, [李欣怡], 花明樓TA805E化教室, (每週), [李欣怡], 花明樓TB909房務教室, (每週)	[01122][專業必修]食物營養與保健, [蕭焜淨], 花明樓TA805E化教室, (每週)	
第六節課 14:25-15:15		[01125][基本素養]臺灣的歷史與文化, [王蕙珊], 國棟樓B212華語文中心數位教室, (每週)	[01118][專業選修]房務作業管理實務, [李欣怡], 花明樓TA805E化教室, (每週), [李欣怡], 花明樓TB909房務教室, (每週)	[01122][專業必修]食物營養與保健, [蕭焜淨], 花明樓TA805E化教室, (每週)	
第七節課 15:25-16:15		[01126][基本素養]人文素養, [王蕙珊], 國棟樓B212華語文中心數位教室, (每週)	[01119][專業選修]食品添加物, [阮宣宏], 花明樓TA805E化教室, (每週), [阮宣宏], 花明樓TB908發酵教室, (每週)	[01123][專業選修]飲料調製, [許竣傑], 花明樓TA805E化教室, (每週), [許竣傑], 花明樓TB912調酒教室, (每週)	
第八節課 16:20-17:10		[01126][基本素養]人文素養, [王蕙珊], 國棟樓B212華語文中心數位教室, (每週)	[01119][專業選修]食品添加物, [阮宣宏], 花明樓TA805E化教室, (每週), [阮宣宏], 花明樓TB908發酵教室, (每週)	[01123][專業選修]飲料調製, [許竣傑], 花明樓TA805E化教室, (每週), [許竣傑], 花明樓TB912調酒教室, (每週)	