

# 112學年度第2學期 吳鳳科技大學 餐旅管理系食品安全 國際產學專班每週上課時間表

## 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變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) <校外實習實施期間:113.03.4-113.06.28>					
時間	週一	週二	週三	週四	週五
第一節課 08:20-09:10	校外實習	實習替代課程[專業選修] 杜孟家 進階中餐實習(二) 花明樓TB1008中餐教室 (每週)	校外實習	[00288][專業必修]食品加工實習(二), [阮宣宏], 花明樓TA803E化教室, (每週), [阮宣宏], 花明樓TB908發酵教室, (每週)	校外實習
第二節課 09:20-10:10	校外實習	實習替代課程[專業選修] 杜孟家 進階中餐實習(二) 花明樓TB1008中餐教室 (每週)	校外實習	[00288][專業必修]食品加工實習(二), [阮宣宏], 花明樓TA803E化教室, (每週), [阮宣宏], 花明樓TB908發酵教室, (每週)	[00292][專業選修]校外實習(七), [蕭烟淨], (每週)
第三節課 10:20-11:10	校外實習	實習替代課程[專業選修] 杜孟家 進階中餐實習(二) 花明樓TB1008中餐教室 (每週)	校外實習	[00288][專業必修]食品加工實習(二), [阮宣宏], 花明樓TA803E化教室, (每週), [阮宣宏], 花明樓TB908發酵教室, (每週)	實習替代課程[專業選修] 許竣傑 飲料管理與實務 花明樓TB912調酒教室 (每週) =====
第四節課 11:20-12:10	校外實習	實習替代課程[專業選修] 杜孟家 進階中餐實習(二) 花明樓TB1008中餐教室 (每週)	校外實習	[00288][專業必修]食品加工實習(二), [阮宣宏], 花明樓TA803E化教室, (每週), [阮宣宏], 花明樓TB908發酵教室, (每週)	[00292][專業選修]校外實習(七), [蕭烟淨], (每週)
午休時間					
第五節課 13:30-14:20	校外實習	校外實習	實習替代課程[專業選修] 陳心怡 主題餐廳設計規劃 花明樓TA810E化教室 (每週)	[00295][核心通識]實用華語(二), [廖志超], 國棟樓B210華語文中心數位教室, (每週)	[00293][專業選修]校外實習(八), [阮宣宏], (每週)
第六節課 14:25-15:15	校外實習	校外實習	實習替代課程[專業選修] 陳心怡 主題餐廳設計規劃 花明樓TA810E化教室 (每週)	[00295][核心通識]實用華語(二), [廖志超], 國棟樓B210華語文中心數位教室, (每週)	[00293][專業選修]校外實習(八), [阮宣宏], (每週)
第七節課 15:25-16:15	校外實習	校外實習	校外實習	[01127][專業選修] 陸惠玲 餐旅行銷 花明樓TA803E化教室 (每週)	[00293][專業選修]校外實習(八), [阮宣宏], (每週)
第八節課 16:20-17:10	校外實習	校外實習	校外實習	[01127][專業選修] 陸惠玲 餐旅行銷 花明樓TA803E化教室 (每週)	校外實習