

112學年度第2學期 吳鳳科技大學觀光餐旅學院餐旅管理系國際產學專班每週上課時

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) <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] 陳德勝 進階烘焙實習(二) 花明樓TA908烘焙教室 ===== 校外實習	[00299][專業選修]伴手禮製作,[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	校外實習
第二節課 09:20-10:10	[00298][專業選修]校外實習(十二),[阮宣宏],(每週)	實習替代課程[專業選修] 陳德勝 進階烘焙實習(二) 花明樓TA908烘焙教室 (每週) ===== [00297][專業必修]校外實習(十一),[蕭烟淨],(每週)	[00299][專業選修]伴手禮製作,[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] 杜孟家 台灣料理 花明樓TB1008中餐教室 (每週)	校外實習
第三節課 10:20-11:10	[00298][專業選修]校外實習(十二),[阮宣宏],(每週)	實習替代課程[專業選修] 陳德勝 進階烘焙實習(二) 花明樓TA908烘焙教室 ===== [00297][專業必修]校外實習(十一),[蕭烟淨],(每週)	[00299][專業選修]伴手禮製作,[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] 杜孟家 台灣料理 花明樓TB1008中餐教室 (每週)	校外實習
第四節課 11:20-12:10	[00298][專業選修]校外實習(十二),[阮宣宏],(每週)	實習替代課程[專業選修] 陳德勝 進階烘焙實習(二) 花明樓TA908烘焙教室 ===== [00297][專業必修]校外實習(十一),[蕭烟淨],(每週)	[00299][專業選修]伴手禮製作,[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] 杜孟家 台灣料理 花明樓TB1008中餐教室 (每週)	校外實習
午休時間					
第五節課 13:30-14:20	校外實習	校外實習	校外實習	校外實習	校外實習
第六節課 14:25-15:15	校外實習	校外實習	校外實習	校外實習	校外實習
第七節課 15:25-16:15	校外實習	校外實習	校外實習	校外實習	校外實習
第八節課 16:20-17:10	校外實習	校外實習	校外實習	校外實習	校外實習