

表2-4

## 113學年度第1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後的課表及會議紀錄予評鑑中心。

實際上課起訖日期:113年09月09日~114年01月10日(必填)					
時間	週一	週二	週三	週四	週五
第一節課 08:20-09:10	校外實習	校外實習	[00779][專業選修]進階中餐實習(一)(南專二:選修課程), [張忠平], 花明樓TB1008中餐教室, (每週)	[00952][專業必修]管理學 [陳相訓], 花明樓TA803E化教室 (每週)	校外實習
第二節課 09:20-10:10	校外實習	校外實習	[00779][專業選修]進階中餐實習(一)(南專二:選修課程), [張忠平], 花明樓TB1008中餐教室, (每週)	[00952][專業必修]管理學 [陳相訓], 花明樓TA803E化教室 (每週)	校外實習
第三節課 10:20-11:10	校外實習	00776[專業選修]餐飲英文會話[南專二:選修課程], [張簡秋瑰], 花明樓TA809E化教室, (每週)	[00779][專業選修]進階中餐實習(一)(南專二:選修課程), [張忠平], 花明樓TB1008中餐教室, (每週)	[01043][基本素養]實用華語(一) [劉淑娟], 國棟樓B201華語文數位教室 (每週)	校外實習
第四節課 11:20-12:10	校外實習	00776[專業選修]餐飲英文會話[南專二:選修課程], [張簡秋瑰], 花明樓TA809E化教室, (每週)	[00779][專業選修]進階中餐實習(一)(南專二:選修課程), [張忠平], 花明樓TB1008中餐教室, (每週)	[01043][基本素養]實用華語(一) [劉淑娟], 國棟樓B201華語文數位教室 (每週)	校外實習
午休時間					
第五節課 13:30-14:20	[00953][專業必修]校外實習(一) [陳相訓] (每週)	校外實習	[00954][專業必修]校外實習(二) [蕭烟淨] (每週)	[00951][專業必修]烘焙實習製作(一) [蕭烟淨], 花明樓TA908烘焙教室 (每週)	校外實習
第六節課 14:25-15:15	[00953][專業必修]校外實習(一) [陳相訓] (每週)	校外實習	[00954][專業必修]校外實習(二) [蕭烟淨] (每週)	[00951][專業必修]烘焙實習製作(一) [蕭烟淨], 花明樓TA908烘焙教室 (每週)	校外實習
第七節課 15:25-16:15	[00953][專業必修]校外實習(一) [陳相訓] (每週)	校外實習	[00954][專業必修]校外實習(二) [蕭烟淨] (每週)	[00951][專業必修]烘焙實習製作(一) [蕭烟淨], 花明樓TA908烘焙教室 (每週)	校外實習
第八節課 16:20-17:10	校外實習	校外實習	校外實習	[00951][專業必修]烘焙實習製作(一) [蕭烟淨], 花明樓TA908烘焙教室 (每週)	校外實習