

**113學年度第2學期 吳鳳科技大學 餐旅管理系 食品安全國際學生產學合作專班  
每週上課時間表**

實際上課起訖日期:114年02月17日~114年06月20日 (必填)

時間	週一	週二	週三	週四	週五
第一節課 08:20-09:10		[01169][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)	[01171][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)	[00468][專業必修]國際禮儀 [李欣怡], 花明樓TA805E化教室 (每週)	[00470][專業必修]中餐實務實習(二) [葉國猷], 花明樓TB1008中餐教室 (每週)
第二節課 09:20-10:10		[01169][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)	[01171][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)	[00468][專業必修]國際禮儀 [李欣怡], 花明樓TA805E化教室 (每週)	[00470][專業必修]中餐實務實習(二) [葉國猷], 花明樓TB1008中餐教室 (每週)
第三節課 10:20-11:10		[01169][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)	[01172][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)	[00467][專業必修]食物營養與保健 [陳相訓], 花明樓TA805E化教室 (每週)	[00470][專業必修]中餐實務實習(二) [葉國猷], 花明樓TB1008中餐教室 (每週)
第四節課 11:20-12:10		[01171][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)	[01172][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)	[00467][專業必修]食物營養與保健 [陳相訓], 花明樓TA805E化教室 (每週)	[00470][專業必修]中餐實務實習(二) [葉國猷], 花明樓TB1008中餐教室 (每週)
午休時間					
第五節課 13:30-14:20		[00469][專業必修]餐旅安全衛生管理 [蕭坤江], 花明樓TA805E化教室 (每週)	[00471][專業選修]食品添加物 [阮宣宏], 花明樓TA805E化教室 (每週)	[00472][專業選修]房務作業管理實務 [李欣怡], 花明樓TA805E化教室 (每週)[00472][專業選修]房務作業管理實務 [李欣怡], 花明樓TB909房務教室 (每週)	[00473][專業選修]飲料調製 [許竣傑], 花明樓TB912調酒教室 (每週)
第六節課 14:25-15:15		[00469][專業必修]餐旅安全衛生管理 [蕭坤江], 花明樓TA805E化教室 (每週)	[00471][專業選修]食品添加物 [阮宣宏], 花明樓TA805E化教室 (每週)	[00472][專業選修]房務作業管理實務 [李欣怡], 花明樓TA805E化教室 (每週)[00472][專業選修]房務作業管理實務 [李欣怡], 花明樓TB909房務教室 (每週)	[00473][專業選修]飲料調製 [許竣傑], 花明樓TB912調酒教室 (每週)
第七節課 15:25-16:15					
第八節課 16:20-17:10					