

113學年度第2學期 吳鳳科技大學 餐旅管理系食品安全 國際產學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		[00393][專業選修]進階烘焙實習(二)[陳德勝],花明樓TA908烘焙教室(每週)/ 實習替代課程	[00484][專業選修]人際關係與溝通技巧 [陳相訓],花明樓TA803E化教室(每週)	[00481][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	[00480][專業必修]校外實習(十一)[阮宣宏](每週)	[00393][專業選修]進階烘焙實習(二)[陳德勝],花明樓TA908烘焙教室(每週)/ 實習替代課程	[00484][專業選修]人際關係與溝通技巧 [陳相訓],花明樓TA803E化教室(每週)	[00481][專業必修]中餐實務實習(二)[葉國猷],花明樓TB1008中餐教室(每週)	[00483][專業選修]校外實習(十二)[蕭烟淨](每週)
第三節課 10:20-11:10	[00480][專業必修]校外實習(十一)[阮宣宏](每週)	[00393][專業選修]進階烘焙實習(二)[陳德勝],花明樓TA908烘焙教室(每週)/ 實習替代課程	[00482][專業必修]食品安全風險評估 [阮宣宏],花明樓TA803E化教室(每週)	[00481][專業必修]中餐實務實習(二)[葉國猷],花明樓TB1008中餐教室(每週)	[00483][專業選修]校外實習(十二)[蕭烟淨](每週)
第四節課 11:20-12:10	[00480][專業必修]校外實習(十一)[阮宣宏](每週)	[00393][專業選修]進階烘焙實習(二)[陳德勝],花明樓TA908烘焙教室(每週)/ 實習替代課程	[00482][專業必修]食品安全風險評估 [阮宣宏],花明樓TA803E化教室(每週)	[00481][專業必修]中餐實務實習(二)[葉國猷],花明樓TB1008中餐教室(每週)	[00483][專業選修]校外實習(十二)[蕭烟淨](每週)
午休時間					
第五節課 13:30-14:20			[00485][專業選修]企業管理 [陳德勝],花明樓TA803E化教室(每週)	[00392][專業必修]餐旅媒體設計 [羅德維],生有樓SB411電腦教室(每週)/ 實習替代課程	
第六節課 14:25-15:15			[00485][專業選修]企業管理 [陳德勝],花明樓TA803E化教室(每週)	[00392][專業必修]餐旅媒體設計 [羅德維],生有樓SB411電腦教室(每週)/ 實習替代課程	
第七節課 15:25-16:15			[00479][核心通識]創意概論與智財權 [羅德維],花明樓TA803E化教室(每週)		
第八節課 16:20-17:10					