

表2-4

114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、華語文輔導課程、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:115年02月23日~115年06月26日（必填）（本班開學第1周預備周. 期中考周. 期末考周，不進行校外實習，故實施15周/學期）					
時間	週一	週二	週三	週四	週五
第一節課 08:20-09:10			[01017][專業選修]中式米麵食製作；楊國欣 TA908		
第二節課 09:20-10:10	[01015][專業必修]校外實習(七), [陳相訓]		[01017][專業選修]中式米麵食製作；楊國欣 TA908		[01016][專業必修]校外實習(八), [陸惠玲]
第三節課 10:20-11:10	[01015][專業必修]校外實習(七), [陳相訓]		[01017][專業選修]中式米麵食製作；楊國欣 TA908		[01016][專業必修]校外實習(八), [陸惠玲]
第四節課 11:20-12:10	[01015][專業必修]校外實習(七), [陳相訓]		[01017][專業選修]中式米麵食製作；楊國欣 TA908		[01016][專業必修]校外實習(八), [陸惠玲]
午休時間					
第五節課 13:30-14:20			[01018][專業選修]食品發酵學；陳相訓 TA807	校外實習替代課程： [01354][專業選修]創意中餐實務實習 張忠平/TB1008中餐教室	校外實習替代課程： [01355][專業選修]蛋糕裝飾；陳德勝/TA908烘焙教室
第六節課 14:25-15:15			[01018][專業選修]食品發酵學；陳相訓 TA807	校外實習替代課程： [01354][專業選修]創意中餐實務實習 張忠平/TB1008中餐教室	校外實習替代課程： [01355][專業選修]蛋糕裝飾；陳德勝/TA908烘焙教室
第七節課 15:25-16:15			[01019][專業選修]食品微生物快篩檢測；陳明良 TA807	校外實習替代課程： [01354][專業選修]創意中餐實務實習 張忠平/TB1008中餐教室	校外實習替代課程： [01355][專業選修]蛋糕裝飾；陳德勝/TA908烘焙教室
第八節課 16:20-17:10			[01019][專業選修]食品微生物快篩檢測；陳明良 TA807	校外實習替代課程： [01354][專業選修]創意中餐實務實習 張忠平/TB1008中餐教室	校外實習替代課程： [01355][專業選修]蛋糕裝飾；陳德勝/TA908烘焙教室