

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

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				[01011][專業必修] 安全教育, [阮宣宏],TA807	[01351][專業選修] 台灣小吃實務實習, [葉國猷],TB1008 (未實習修課)
第二節課 09:20-10:10	[01013][專業選修]校 外實習(三),[阮宣宏]			[01012][專業必修] 專業倫理, [阮宣宏],TA807	[01351][專業選修] 台灣小吃實務實習, [葉國猷],TB1008 (未實習修課)
第三節課 10:20-11:10	[01013][專業選修]校 外實習(三),[阮宣宏]			[01021][基本素養]實用華 語(二),[王緯甄],B201	[01351][專業選修] 台灣小吃實務實習, [葉國猷],TB1008 (未實習修課)
第四節課 11:20-12:10	[01013][專業選修]校 外實習(三),[阮宣宏]			[01021][基本素養]實用華 語(二),[王緯甄],B201	[01351][專業選修] 台灣小吃實務實習, [葉國猷],TB1008 (未實習修課)
午休時間					
第五節課 13:30-14:20		[01014][專業選修]校 外實習(四),[蕭烟淨]		[01020][專業必修]烘焙實 習製作(二),[陳寶 雲],TA908	[01351][專業選修] 創意中餐實務實習, [張世旻],TB1008 (未實習修課)
第六節課 14:25-15:15		[01014][專業選修]校 外實習(四),[蕭烟淨]		[01020][專業必修]烘焙實 習製作(二),[陳寶 雲],TA908	[01351][專業選修] 創意中餐實務實習, [張世旻],TB1008 (未實習修課)
第七節課 15:25-16:15		[01014][專業選修]校 外實習(四),[蕭烟淨]		[01020][專業必修]烘焙實 習製作(二),[陳寶 雲],TA908	[01351][專業選修] 創意中餐實務實習, [張世旻],TB1008 (未實習修課)
第八節課 16:20-17:10				[01020][專業必修]烘焙實 習製作(二),[陳寶 雲],TA908	[01351][專業選修] 創意中餐實務實習, [張世旻],TB1008 (未實習修課)