

# 111學年度第1學期 餐旅管理系國際專班每週上課時間表

實際上課起訖日期:111年9月12日~112年01月15日 (必填)

111 學年度 第 1 學期 餐旅管理系 3年級 四技南專餐管三A

導師：阮宣宏

		一	二	三	四	五
1	08:20   09:10			[00525][專業必修]餐飲服務,[許竣傑],花明樓TA803E化教室,(每週)		校外實習替代課程 進階歐式麵包
2	09:20   10:10			[00525][專業必修]餐飲服務,[許竣傑],花明樓TA803E化教室,(每週)		校外實習替代課程 進階歐式麵包
3	10:20   11:10			[00527][專業選修]世界飲食文化,[王雪卿],花明樓TA803E化教室,(每週)		校外實習替代課程 進階歐式麵包
4	11:20   12:10			[00527][專業選修]世界飲食文化,[王雪卿],花明樓TA803E化教室,(每週)		校外實習替代課程 進階歐式麵包
5	13:30   14:20	[00972][專業選修]校外實習(六),[阮宣宏],(每週)	校外實習替代課程 餐旅數位行銷管理	[00524][專業必修]烘焙實習製作(一),[羅秀美],花明樓TA908烘焙教室,(每週)		[00526][專業選修]校外實習(五),[蕭?淨],(每週)
6	14:25   15:15	[00972][專業選修]校外實習(六),[阮宣宏],(每週)	校外實習替代課程 餐旅數位行銷管理	[00524][專業必修]烘焙實習製作(一),[羅秀美],花明樓TA908烘焙教室,(每週)		[00526][專業選修]校外實習(五),[蕭?淨],(每週)
7	15:25   16:15	[00972][專業選修]校外實習(六),[阮宣宏],(每週)		[00524][專業必修]烘焙實習製作(一),[羅秀美],花明樓TA908烘焙教室,(每週)		[00526][專業選修]校外實習(五),[蕭?淨],(每週)
8	16:20   17:10			[00524][專業必修]烘焙實習製作(一),[羅秀美],花明樓TA908烘焙教室,(每週)		
9	00:00   00:00					
A	18:20   19:05					
B	19:05   19:50					
C	19:55   20:40					
D	20:40   21:25					
E	21:30   22:15					
F						