

110學年 第2學期 單位課表清單

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一節 0810 0900							
第二節 0910 1000							
第三節 1010 1100		葡萄酒概論 劉緯武 商館-309S;Q;2	餐旅人力資源管理 楊雯如 商館-309M;Q;2	飯店服務中心實務 何瑞玲 琦琪-B112M;Q;2			
第四節 1110 1200		葡萄酒概論 劉緯武 商館-309S;Q;2	餐旅人力資源管理 楊雯如 商館-309M;Q;2	飯店服務中心實務 何瑞玲 琦琪-B112M;Q;2			
第五節 1300 1350		西餐烹調 王賜興 商館-102S;Q;4	咖啡拉花與雕花 王軒雅 罕見-603S;Q;2	旅館銷售技巧 鄭佳欣 商館-309S;Q;2			
第六節 1355 1445		西餐烹調 王賜興 商館-102S;Q;4	咖啡拉花與雕花 王軒雅 罕見-603S;Q;2	旅館銷售技巧 鄭佳欣 商館-309S;Q;2			
第七節 1455 1545		西餐烹調 王賜興 商館-102S;Q;4		餐務理論與實務 林翊潔 商館-309S;Q;2			
第八節 1550 1640		西餐烹調 王賜興 商館-102S;Q;4		餐務理論與實務 林翊潔 商館-309S;Q;2			
第九節 1645 1735							
第十節 1740 1830							
夜一節 1840 1925							
夜二節 1930 2015							
夜三節 2020 2105							
夜四節 2110 2155							

重新查詢