

115 學年度第一學期
餐飲管理系新南向專班-西餐四 A (含課後輔導)

時間	週一	週二	週三	週四	週五	週六	週日
第一節課 08:20-09:10			西式點心製作 食 102 蔡洺蓁 (士林校區)		海鮮烹調實務 餐 002 江安生 (士林校區)		
第二節課 09:20-10:10			西式點心製作 食 102 蔡洺蓁 (士林校區)		海鮮烹調實務 餐 002 江安生 (士林校區)		
第三節課 10:20-11:10			西式點心製作 食 102 蔡洺蓁 (士林校區)		海鮮烹調實務 餐 002 江安生 (士林校區)		
第四節課 11:20-12:10			西式點心製作 食 102 蔡洺蓁 (士林校區)		海鮮烹調實務 餐 002 江安生 (士林校區)		
午休時間							
第五節課 13:00-13:50					華語輔導 敬 302 黃明芳 (士林校區)		
第六節課 14:00-14:50					華語輔導 敬 302 黃明芳 (士林校區)		
第七節課 15:00-15:50	校外實習五 敬 303 駱俊賢	校外實習五 敬 303 駱俊賢		校外實習五 敬 303 駱俊賢			
第八節課 16:00-16:50	校外實習五 敬 303 駱俊賢	校外實習五 敬 303 駱俊賢		校外實習五 敬 303 駱俊賢			
第九節課 17:00-17:50							
第十節課 18:00-18:50							