

康寧大學 108 學年度第二學期 上課節次時間表(大三甲)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第 1 節 自 08:10 至 09:00			宴會規劃與實務 (必修)連倩瑋 西餐教室(MB08)	飲務調製與實務 (選修)吳南吉 調飲教室(M207)	
第 2 節 自 09:10 至 10:00			宴會規劃與實務 (必修)連倩瑋 西餐教室(MB08)	飲務調製與實務 (選修)吳南吉 調飲教室(M207)	
第 3 節 自 10:10 至 11:00			宴會規劃與實務 (必修)連倩瑋 西餐教室(MB08)	飲務調製與實務 (選修)吳南吉 調飲教室(M207)	
第 4 節 自 11:10 至 12:00			宴會規劃與實務 (必修)連倩瑋 西餐教室(MB08)		
第 5 節 自 13:10 至 14:00				餐飲英文(一) (選修)王盈文 A203	
第 6 節 自 14:10 至 15:00			餐廳籌備與規劃 (必修)李學愚 A310A	餐飲英文(一) (選修)王盈文 A203	
第 7 節 自 15:10 至 16:00			餐廳籌備與規劃 (必修)李學愚 A310A	創意料理開發 (選修)張順清 A310A & 西餐教室(MB08)	
第 8 節 自 16:10 至 17:00				創意料理開發 (選修)張順清 A310A & 西餐教室(MB08)	
第 9 節 自 17:10 至 18:00					

康寧大學 108 學年度第二學學期 上課節次時間表(大四甲)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第 1 節 自 08:10 至 09:00	日本料理實作 (選修) 西餐教室 (MB08)陳景彬	團體膳食製備與 管理 (必修) 吳南 吉、李學愚 西餐教室(MB08)			
第 2 節 自 09:10 至 10:00	日本料理實作 (選修) 西餐教室 (MB08)陳景彬	團體膳食製備與 管理 (必修) 吳南 吉、李學愚 西餐教室(MB08)			
第 3 節 自 10:10 至 11:00	日本料理實作 (選修) 西餐教室 (MB08)陳景彬	團體膳食製備與 管理 (必修) 吳南 吉、李學愚 西餐教室(MB08)		高齡者餐飲學 (必修) 林鳳池 A309B	
第 4 節 自 11:10 至 12:00	日本料理實作 (選修) 西餐教室 (MB08)陳景彬	團體膳食製備與 管理 (必修) 吳南 吉、李學愚 西餐教室(MB08)		高齡者餐飲學 (必修) 林鳳池 A309B	
第 5 節 自 13:10 至 14:00		餐飲業職場倫理 (必修) A310A 吳南吉、李 學愚			
第 6 節 自 14:10 至 15:00		餐飲業職場倫理 (必修) A310 吳南吉、李 學愚			
第 7 節 自 15:10 至 16:00					
第 8 節 自 16:10 至 17:00					
第 9 節 自 17:10 至 18:00					

康寧大學 108 學年度第二學期 上課節次時間表(進三甲)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第 9 節 自 17:10 至 18:00					
第 10(A)節 自 18:25 至 19:10		點心製作 (必修)魏立環 烘焙教室 (MB02)	宴會規劃與管理 (必修)連倩瑋 西餐教室(MB08)	蔬果雕刻 (選修)馮良榮 調飲教室 (M207)	中式麵食糕點製作 (選修) 烘焙教室(MB02) 馮良榮
第 11(B)節 自 19:15 至 20:00		點心製作 (必修)魏立環 烘焙教室 (MB02)	宴會規劃與管理 (必修)連倩瑋 西餐教室(MB08)	蔬果雕刻 (選修)馮良榮 調飲教室 (M207)	中式麵食糕點製作 (選修) 烘焙教室(MB02) 馮良榮
第 12(C)節 自 20:05 至 20:50	餐廳籌備與 規劃(必修) 張順清 A310A	點心製作 (必修)魏立環 烘焙教室 (MB02)		美食賞析 (必修)魏立環 A310A	中式麵食糕點製作 (選修) 烘焙教室(MB02) 馮良榮
第 13(D)節 自 20:55 至 21:40	餐廳籌備與 規劃(必修) 張順清 A310A	點心製作 (必修)魏立環 烘焙教室 (MB02)		美食賞析 (必修)魏立環 A310A	中式麵食糕點製作 (選修) 烘焙教室(MB02) 馮良榮

康寧大學 108 學年度第二學期 上課節次時間表(進四甲)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第 9 節 自 17:10 至 18:00					
第 10(A)節 自 18:25 至 19:10	團體膳食管理 (必修)張順清 A309B				中式麵食糕點製作 (選修) 烘焙教室(MB02) 馮良榮
第 11(B)節 自 19:15 至 20:00	團體膳食管理 (必修)張順清 A309B				中式麵食糕點製作 (選修) 烘焙教室(MB02) 馮良榮
第 12(C)節 自 20:05 至 20:50				高齡者餐飲學 (必修)林鳳池 A310B	中式麵食糕點製作 (選修) 烘焙教室(MB02) 馮良榮
第 13(D)節 自 20:55 至 21:40				高齡者餐飲學 (必修)林鳳池 A310B	中式麵食糕點製作 (選修) 烘焙教室(MB02) 馮良榮