

康寧大學 109 學年度第 1 學期上課節次時間表-日大四

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第 1 節 自 08:10 至 09:00	餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾				
第 2 節 自 09:10 至 10:00	餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾				
第 3 節 自 10:10 至 11:00	餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾				
第 4 節 自 11:10 至 12:00	餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾			餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾	
第 5 節 自 13:10 至 14:00				餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾	
第 6 節 自 14:10 至 15:00				餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾	
第 7 節 自 15:10 至 16:00				餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾	
第 8 節 自 16:10 至 17:00				餐飲實務實習 (必修) 蘇志汾	
第 9 節 自 17:10 至 18:00					

康寧大學 109 學年度第 1 學期上課節次時間表-進大四

	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	餐飲業職場倫 理(必修) A310b 蘇志汾	風味料理實作 (選修) 吳南吉	健康食品 (必修) A309b 蔡清輝	創意料理開發 (選修) A310b 吳南吉	日本料理(一) (選修) 林鳳池
第 11(B)節 自 19:15 至 20:00	餐飲業職場倫 理(必修) A310b 蘇志汾	風味料理實作 (選修) 吳南吉	健康食品 (必修) A309b 蔡清輝	創意料理開發 (選修) A310b 吳南吉	日本料理(一) (選修) 林鳳池
第 12(C)節 自 20:05 至 20:50		風味料理實作 (選修) 吳南吉	調味學 (必修) A309b 蔡清輝		日本料理(一) (選修) 林鳳池
第 13(D)節 自 20:55 至 21:40		風味料理實作 (選修) 吳南吉	調味學 (必修) A309b 蔡清輝		日本料理(一) (選修) 林鳳池