

南亞技術學日間部餐飲廚藝管理系課程地圖(107 學年度入學新生)

學期		一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
通識教育課程		中文閱讀與寫作(一) 英文(一) 大學之道 勞作教育 學術倫理	中文閱讀與寫作(一) 英文(二) 核心通識 勞作教育 跨領域通識	英文(三) 核心通識 跨領域通識	核心通識 核心通識 跨領域通識	核心通識 核心通識	核心通識		
必修專業課程			餐飲產業概論 電腦應用	專業實習(一) 食材認識與採購	專業實習(二) 食品安全管制系統	廚藝英文 菜單規劃與成本分析 中式點心	職場倫理 專題製作		
模組課程	中餐廚藝模組	刀工技術	客家飲食	中餐烹調(一)	中餐烹調(二)	台灣小吃	養生膳食 宴會料理 客家飲食	校外實習(一) 校外實習(二) 校外實習(三)	校外實習(四) 校外實習(五) 校外實習(六)
	西餐廚藝模組	西餐烹調(一)	西餐烹調(二) 冷廚製作	日式料理		異國特色料理	酒會餐點 西式套餐		
	烘焙技藝模組	烘焙製作(一)		烘焙製作(二)	蛋糕裝飾		創意烘焙製作		
證照課程	中餐證照	刀工技術		中餐烹調(一)	中餐烹調(二)	中式點心			
	西餐及烘焙證照	刀工技術 西餐烹調(一) 烘焙製作(一)	西餐烹調(二) 烘焙製作(二)		蛋糕裝飾		西式套餐 創意烘焙製作		