

南亞技術學日間部餐飲廚藝管理系課程地圖(108 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	證照	就業		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; transform: rotate(-90deg); transform-origin: left top;">通識教育課程</div>	中文閱讀與寫作(一)	中文閱讀與寫作(二)										
	英文(一)	英文(二)	英文(三)									
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; transform: rotate(-90deg); transform-origin: left top;">必修專業課程</div>		餐飲產業概論	專業實習(一)	專業實習(二)	廚藝英文	職場倫理	餐飲創業		<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">HACCP 餐飲服務人員</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">廚師 餐廚助手 食品衛生管理師 餐飲服務人員</div>		
		電腦應用	食材認識與採購	食品安全管制系統	菜單規劃與成本分析	專題製作						
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; transform: rotate(-90deg); transform-origin: left top;">模組課程</div>	中餐廚藝	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		<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">中餐烹調 食物製備 中式麵食 中式米食</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">中餐廚師 中餐助理</div>		
	西餐廚藝	西餐烹調(一)	西餐烹調(二)	日式料理		異國特色料理	宴會料理	酒會餐點			校外實習(一)	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">西餐廚師 西餐助理</div>
	烘焙技藝	烘焙製作(一)		冷廚製作			西式套餐	特殊料理			校外實習(二)	
			烘焙製作(二)	蛋糕裝飾		創意烘焙製作	餐飲廚藝製作	校外實習(三)	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">烘焙食品</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">西點/麵包烘焙人員 西點/麵包烘焙助理 西點/蛋糕/麵包師</div>		