

南亞技術學日間部餐飲廚藝管理系課程地圖(109 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
通識教育課程	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)							
	大學之道	核心通識	核心通識	核心通識	核心通識	核心通識				
	勞作教育	勞作教育			核心通識					
	學術倫理	跨領域通識	跨領域通識	跨領域通識						
必修專業課程	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		HACCP 餐飲服務人員	廚師 餐廚助手 食品衛生管理師 餐飲服務人員
	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				
模組課程	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			中餐烹調 食物製備 中式麵食 中式米食	中餐廚師 中餐助理
西餐廚藝		西餐烹調(一)	西餐烹調(二)		異國特色料理	宴會料理				
		冷廚製作		日式料理		酒會餐點	特殊料理	校外實習(一)		
烘焙技藝	烘焙製作(一)		烘焙製作(二)	蛋糕裝飾		西式套餐	餐飲廚藝製作	校外實習(二)	西餐烹調	西點/麵包烘焙人員 西點/麵包烘焙助理
					創意烘焙製作			校外實習(三)		