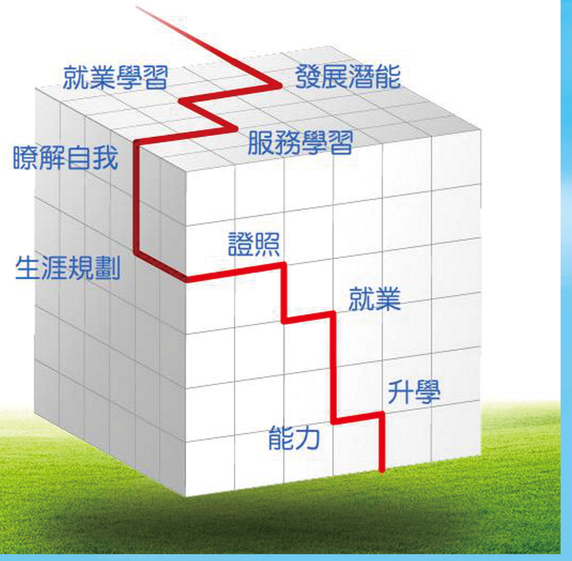
亞洲餐旅學校

全校課程地圖

- v 烘焙科
- v 觀光科
- v 餐飲科



亞洲餐旅烘焙科

專業實習科目　專業理論科目

一上	一下	二上	二下	三上	三下	對應證照
麵包製作實習Ⅰ →	麵包製作實習Ⅱ →	麵包製作實習Ⅲ →	麵包製作Ⅳ			麵包丙級 蛋糕丙級 餅乾丙級
餐飲安全衛生				蛋糕製作Ⅰ 蛋糕裝飾Ⅰ →	蛋糕製作Ⅱ 蛋糕裝飾Ⅱ	麵包西點 蛋糕乙級
		餅乾製作實習Ⅰ →	餅乾製作Ⅱ			麵包餅乾 乙　級
						西點蛋糕 餅乾乙級
中式點心製作Ⅰ →	中式點心製作Ⅱ	西式點心製作Ⅰ →	西式點心製作Ⅱ →	西式點心製作Ⅲ →	西式點心製作Ⅳ	中麵丙級 中麵乙級
食品加工實習Ⅰ →	食品加工實習Ⅱ	食品微生物實習	食品化學分析實習	飲料調酒Ⅰ →	飲料調酒Ⅱ	飲調丙級 飲調乙級 咖啡師認證
食品加工Ⅰ →	食品加工Ⅱ	食品微生物	食品化學分析	餐飲服務技術Ⅰ →	餐飲服務技術Ⅱ（餐旅群）	餐服丙級
				餐旅概論 →	觀光學概要	四技二專統測 專業科目1,2
教育部部訂課程 校訂必修課程 校訂選修課程 技能檢定證照類	烘焙食品概論	專題製作Ⅰ →	專題製作Ⅱ	烘焙品管（食品群）		