

遠東科技大學 餐飲管理系餐飲經營與安全管理碩士班
課程規劃表(適用112學年度入學)

科目名稱		第一學年		第二學年	
		上學期	下學期	上學期	下學期
		學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數
共同科目	必修	專題討論(1) Seminar (1)	2/ 2		
		研究方法 Methodology	2/ 2		
		學術倫理專題 Academic Ethics Education		1/ 1	
		專題討論(2) Seminar (2)		2/ 2	
		餐飲安全法規特論 Special Issue on Safety Regulation of Food and Beverage		2/ 2	
		小計	4/ 4	5/ 5	0/ 0
		個別指導研習(1) Independent Study (1)			2/ 2
		個別指導研習(2) Independent Study (2)			2/ 2
	選修	小計	0/ 0	0/ 0	2/ 2
		健康食品開發研究 Healthy Food Development Research	2/ 2		
		餐飲倫理與績效研究 Catering Ethics and Performance Management	2/ 2		
專業選修		餐飲財務管理研究 Research on Financial Management of	2/ 2		
		餐飲採購供應鏈研究 Research on Food and Beverage Purchase and Supply Chain	2/ 2		
		餐飲創新方法研究 Innovation Methods Research on Food and Beverage	2/ 2		
		消費者行為特論 Special Theory of Consumer Behavior	2/ 2		
		感官品評實務研究 Research on Sensory Evaluation		2/ 2	
		綠色餐飲永續發展研究 Sustainable Research on Green Catering		2/ 2	
		餐飲行銷品質研究 Research on Food and Beverage Marketing Quality		2/ 2	
		餐飲商品功能與美學創新研究 Research on Function and Aesthetic Innovation of Catering Products		2/ 2	
		餐飲微型創業管理研究 Research on Catering Micro-Entrepreneurship Management		2/ 2	
		各國餐飲產業發展研究 Development of Catering Industry in Various Countries			2/ 2*

遠東科技大學 餐飲管理系餐飲經營與安全管理碩士班
課程規劃表(適用112學年度入學)

科目名稱		第一學年				第二學年			
		上學期		下學期		上學期		下學期	
		學分/時數		學分/時數		學分/時數		學分/時數	
	餐飲人力資源管理研究 Research on Food and Beverage Human Resource Management					2/ 2			
	餐飲企業教育訓練研究 Research on Education and Training of Catering Enterprises					2/ 2			
	餐旅策略分析研究 Research on Hospitality Strategy Management							2/ 2	
	餐飲危害分析實務研究 Practical Research on Catering Hazard Analysis							2/ 2	
	餐飲智財權整合與應用 Research on Integration and Application of Catering Intellectual Property							2/ 2	
	小計	12/	12	10/	10	6/	6*	6/	6
備註	112年 月 日 校課程發展委員會會議通過								
	1.總畢業學分數至少27學分，包括專業必修9學分(不含論文)、最低選修18學分。								
	2.各國餐飲產業展研究應於暑假或寒假至國內、外產業實習或研究。								
	3.畢業論文為6學分，碩士班學生須完成畢業論文及考核通過才可畢業。								