

# 遠東科技大學餐飲管理系餐飲經營與安全管理碩士班

## 課程表(適用 109 學年度入學)

科目類別	第一學年					第二學年				
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
專業必修	專題討論(一)	2	2							
	研究方法	2	2							
	學術倫理專題			1	1					
	專題討論(二)			2	2					
	餐飲安全法規特論			2	2					
	小計	4	4	5	5	小計				
專業選修	食品化工檢驗技術	2	2			各國餐飲產業發展研究	2	N*		
	食品化工與產業特論	2	2			餐飲人力資源管理研究	2	2		
	餐飲系統性創新研究	2	2			餐旅資訊管理研究	2	2		
	餐飲倫理與績效研究	2	2			食品安全性評估研究	2	2		
	商品開發研究	2	2			個別指導研習(1)	2	2		
	餐飲採購供應鏈研究	2	2			餐飲業食品安全管制系統規劃	2	2		
	優良顧客服務研究	2	2			餐飲宴會經營實務研究			2	2
	飲食美學融合研究			2	2	餐旅策略分析研究			2	2
	餐飲財務管理研究			2	2	餐飲企業教育訓練研究			2	2
	餐飲行銷品質研究			2	2	餐飲危害分析實務研究			2	2
	餐飲創新與創業管理研究			2	2	個別指導研習(2)			2	2
	餐飲廚具開發研究			2	2					
	綠色餐飲永續發展研究			2	2					
	感官品評實務研究			2	2					
	小計	14	14	14	14	小計	10	8 N*	10	10

109 年 07 月 21 日 校課程發展委員會會議通過

備註：

- 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。