

## 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111學年度入學)

Academic Year 111 of Far East University for Master in hospitality management and safety management of Food and Beverage Management Department

科目名稱		第一學年 1 <sup>st</sup> year		第二學年 2 <sup>nd</sup> year	
		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) Special Topics(1)	2/ 2		
		研究方法 Research Methods	2/ 2		
		學術倫理專題 Academic Ethics Education	1/ 1		
		專題討論(2) Special Topics (2)	2/ 2		
		餐飲安全法規特論 Special Issue on Safety Rules of Food and Beverage	2/ 2		
		小計	4/ 4	0/ 0	0/ 0
	選修	個別指導研習(1) Seminar(1)		2/ 2	
		個別指導研習(2) Seminar(2)			2/ 2
		小計	0/ 0	2/ 2	2/ 2
專業選修		商品開發研究 Research and Development of Products	2/ 2		
		飲食美學融合研究 Research on the integration of dietary aesthetics	2/ 2		
		餐飲倫理與績效研究 Catering ethics and performance management	2/ 2		
		餐飲財務管理研究 Research on financial management of catering	2/ 2		
		餐飲採購供應鏈研究 Food and Beverage Procurement and Supply Chain Research	2/ 2		
		餐飲創新方法研究 Innovation Methods Research on Food and Beverage	2/ 2		
		優良顧客服務研究 Excellent customer service research	2/ 2		
		食品安全性評估研究 Food safety research methods and assessment	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		
		餐飲創新與創業管理研究 An Study of Catering Innovation and Entrepreneurship Management	2/ 2		
		各國餐飲產業發展研究 Field Practice		2/ 2*	
		餐飲人力資源管理研究 Research on Food and Beverage Human Resource Management		2/ 2	
		餐飲業食品安全管制系統規劃 Practice of HACCP		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111學年度入學)

Academic Year 111 of Far East University for Master in hospitality management and safety management of Food and Beverage Management Department

科目名稱		第一學年 1 <sup>st</sup> year				第二學年 2 <sup>nd</sup> year			
		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	
	餐飲論文導讀與研究Food and beverage thesis introduction and research					2/ 2			
	餐旅策略分析研究 Research on Hospitality Strategy Management							2/ 2	
	餐飲企業教育訓練研究 Research on education and training of catering enterprises							2/ 2	
	餐飲危害分析實務研究 Practical Research on Catering Hazard Analysis							2/ 2	
	餐飲智慧財產整合應用研究 Integration and application of catering intellectual property rights							2/ 2	
	小計	14/ 14		12/ 12		8/ 8*		8/ 8	
備註	111年05月03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。								