

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 st year				第二學年 2 nd 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	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 Educatin			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		5/ 5		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		0/ 0		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 st year				第二學年 2 nd 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	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	
111年05月03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。								