

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 110 學年度入學)

Academic Year 110 of Far East University for Master in hospitality management and safety
management of Food and Beverage Management Department

科目類別	第一學年 1st year					第二學年 2st year				
	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) 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(二) 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	小計				
專業選修	食品化工檢驗技術 Food chemical inspection technology	2	2			各國餐飲產業發展研究 Field Practice	2	2*		
	食品化工與產業特論 Special discussion on food chemical industry	2	2			餐飲人力資源管理研究 Research on Food and Beverage Human Resource Management	2	2		
	餐飲系統性創新研究 Systematic Innovation Research on Food and Beverage	2	2			餐旅資訊管理研究 Research on hospitality information management	2	2		
	餐飲倫理與績效研究 Catering ethics and performance management	2	2			食品安全性評估研究 Food safety research methods and assessment	2	2		
	商品開發研究 Research and Development of Products	2	2			個別指導研習(1) Seminar(1)	2	2		
	餐飲採購供應鏈研究 Food and Beverage Procurement and Supply Chain Research	2	2			餐飲業食品安全管制系 統規劃 Practice of HACCP	2	2		
	優良顧客服務研究 Excellent customer service research	2	2			餐飲宴會經營實務研究 Research on the operation practice of catering banquets			2	2

科目類別	第一學年 1st year					第二學年 2st year				
	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
	飲食美學融合研究 Research on the integration of dietary aesthetics			2	2	餐旅策略分析研究 Research on Hospitality Strategy Management			2	2
	餐飲財務管理研究 Research on financial management of catering			2	2	餐飲企業教育訓練研究 Research on education and training of catering enterprises			2	2
	餐飲行銷品質研究 Research on Food and Beverage Marketing Quality			2	2	餐飲危害分析實務研究 Practical Research on Catering Hazard Analysis			2	2
	餐飲創新與創業管理研究 An Study of Catering Innovation and Entrepreneurship Management			2	2	個別指導研習(2) Seminar(2)			2	2
	餐飲廚具開發研究 Research and Development of Kitchenware			2	2					
	綠色餐飲永續發展研究 Sustainable research on green catering			2	2					
	感官品評實務研究 Research on Sensory Evaluation			2	2					
	小計	14	14	14	14	小計	12	12*	10	10

110 年 06 月 29 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。