

吳鳳科技大學 日間部 餐旅管理與餐飲安全研究所 課程表 (108學年度入學學生適用)

科目類別	第一學年						第二學年						小計		
	上			下			上			下					
	科目	學分	時數	科目	學分	時數	科目	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數	
專業與共同必修	專題討論(一)	1	2	專題討論(二)	1	2	畢業論文或技術報告(一)	3	3	畢業論文或技術報告(二)	3	3			
	研究方法	2	2	統計分析技術	2	2									
	餐旅管理與餐飲安全特論	3	3	餐旅服務品質管理研究	3	3									
	小計	6	7		6	7		3	3		3	3	18	20	
	必修小計	6	7		6	7		3	3		3	3	18	20	
專業選修	餐旅管理組	餐旅行銷管理研究	3	3	質性研究	3	3	世界飲食文化研究	3	3	顧客關係管理研究	3	3		
		餐飲管理研究	3	3	餐旅人力資源管理研究	3	3	餐旅財務管理研究	3	3	餐旅策略管理研究	3	3		
		旅館管理研究	3	3				餐旅資訊管理研究	3	3					
	餐飲安全組	餐飲衛生安全研究與風險評估 <small>食品安全風險評估與管理</small>	3	3	餐飲業食品安全管制系統研究	3	3	餐飲安全技術研究	3	3	養生餐飲研究	3	3		
		餐飲添加物特論	3	3	餐飲衛生安全檢驗實務	3	3	綠色餐飲研究	3	3	餐旅專案管理研究	3	3		
		該學期至少需選修學分/學時	6	6		6	6		3	3		3	3	18	18
	該學期預計開課學分/學時	12	13		12	13		6	6		6	6	36	38	

備註：

一、畢業學分：

本所碩士班學生應取得至少 36 學分 (含 專業與共同必修: 18學分，專業選修: 18 學分) 以上方可畢業。

二、領域分類：餐旅管理組與餐飲安全組兩大主軸

三、同領域各選修科目得視產業趨勢與人力需求調整。

四、訂(修)定歷程：

1. 108.06.25 餐旅管理系(所)系107學年度第2學期第3次課程委員會通過；108.07.01觀光餐旅學院107學年度第2學期第4次課程委員會通過；108.07.23 107學年度第2學期第4次校課程委員會通過。