

吳鳳科技大學 日間部 餐旅管理與餐飲安全研究所 課程表 (111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	3	3									
	餐旅管理與餐飲安全特論	3	3	餐旅服務品質管理研究	2	2									
	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	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	食品安全風險評估與管理	3	3	餐旅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
	<b>該學期預計開課學分/學時</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>38</b>		

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. 111年07月01日 餐旅管理系110學年度第2學期第6次系課程委員會通過；111年08月11日 數位管理學院111學年度第1學期第1次課程委員會通過；111年09月19日 111學年度第1學期第1次校課程委員會通過。