

康寧學校財團法人康寧大學106學年度
創新管理學院－餐飲管理學系－碩士班－修業科目表

科目類別	科目名稱（中）	總學分數	總時數	第一學年 106				第二學年 107				備註
				上		下		上		下		
				學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	
1 6 學分 ： 專 業 必 修 ：	碩士論文	6	6									
	專題討論(一)	2	2	2	2							
	研究方法	3	3	3	3							
	專題討論(二)	2	2			2	2					
	統計分析技術	3	3			3	3					
		16	16	5	5	5	5	0	0	0	0	
專 業 選 修 ： 至 少 2 0 學 分	飲食文化研究	3	3	3	3							
	環保烹調技術研究	3	3	3	3							
	美食賞析研究	3	3	3	3							
	餐飲衛生安全研究	3	3	3	3							
	餐飲行銷管理	3	3	3	3							
	健康食品研究	3	3			3	3					
	餐飲採購及成本控制研究	3	3			3	3					
	質性研究	3	3			3	3					
	膳食設計	3	3			3	3					
	餐飲人力資源研究	3	3			3	3					
	專題討論(三)	1	1					1	1			
	調味學研究	3	3					3	3			
	健康調飲研究與開發	3	3					3	3			
	飲食教育與研究	3	3					3	3			
	餐飲設施規劃研究	3	3					3	3			
	專題討論(四)	1	1							1	1	
	餐飲創業經營管理	3	3							3	3	
	高齡者餐飲學研究	3	3							3	3	
	創意料理研究與開發	3	3							3	3	
合 計	各學期必修學分數				5		5		0		0	
	各學期選修學分數				6		6		4		4	20
	各學期總學分數				11		11		4		4	30
	各學期總時數				11		11		4		4	30
※畢業總學分數：36學分〔必修16學分（含論文6學分），專業選修至少20學分〕												
※修業相關規定係依本校學則及其他相關規定辦理												
※依康寧學校財團法人康寧大學學術研究倫理教育課程實施要點規定，需修畢學術倫理教育課程並取得及格證明者始得申請學位考試。												
※歷次通過會議之名稱與日期： 民國106年3月9日系課程委員會議訂定 民國106年6月6日校課程委員會議修訂												