

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

民國106年 6月6日校課程會議訂定

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					
專業必修： 16學分	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									
	專業必修小計	16	16	5	5	5	5	0	0	0	0					
專業選修： 至少20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					
	專業選修小計	53	53	15	15	15	15	13	13	10	10					
合計	必修學分			5	5	0	0									10
	選修學分			6	6	4	4									20
	總修學分			11	11	4	4									30
	總時數			11	11	4	4									30

※畢業總學分數：36學分專業〔必修16學分(含碩士論文6學分)，專業選修至少20學分(承認本院外所選修最多6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日系課程委員會會議訂定,民國108年1月14日課程委員會會議修訂

民國106年6月6日校課程委員會會議訂定