

康寧大學【餐飲管理學系】課程規劃表

學制：碩士班－不分組

適用學年度：104

科目名稱（中）	科目名稱（英）	修別	學分數	1		2		每週時數		先修科目	備註
				上	下	上	下	講授	實習		
專題討論(一)	Seminar(I)	必修	2	2				2			專業科目必修
專題討論(二)	Seminar(II)	必修	2		2			2			專業科目必修
論文	Master Thesis	必修	6						6		專業科目必修
研究方法	Research Methodology	必修	3	3				3			專業科目必修
飲食文化研究	Research on Food and Beverage culture	選修	3	3				3			專業科目選修
環保調理技術研究	Research on Eco-cooking Technique	選修	3	3				3			專業科目選修
美食賞析研究	Research on Delicacies Appreciation and Analysis	選修	3	3				3			專業科目選修
食品衛生安全研究	Research on Food Safety and Sanitation	選修	3	3				3			專業科目選修
餐飲行銷管理	Marketing Strategy in Food and Beverage	選修	3	3				3			專業科目選修
統計分析技術	Statistic Analysis Technique	必修	3		3			3			專業科目必修
餐飲人力資源研究	Research on Human Resources Management in Restaurant	選修	3		3			3			專業科目選修
節能烹調技術研究	Research on Cooking Technique of Energy Conservation	選修	3		3			1	2		專業科目選修
餐飲採購與成本控制研究	Research on Purchasing and Cost Control of Food and Beverage	選修	3		3			3			專業科目選修
質性研究	Qualitative Research	選修	3		3			3			專業科目選修
飲務研究	Research on Drinks	選修	3		3			3			專業科目選修
膳食設計	Meal Design	選修	3			3		3			專業科目選修
調味學研究	Research on Food Seasoning	選修	3			3		3			專業科目選修
餐飲設施規劃	Planning on Restaurant Facilities	選修	3			3		3			專業科目選修
餐飲訓練與發展	Training and Development of Food & Beverage	選修	3			3		3			專業科目選修
創意料理開發研究	Research on Creative Cuisine Development	選修	3			3		3			專業科目選修
高齡者餐飲研究	Research on Aged Diet	選修	3				3	3			專業科目選修
餐飲策略管理	Strategic Management of Food & Beverage	選修	3				3	3			專業科目選修
會展餐飲管理	Food and Beverage Management on Meeting and Exhibition	選修	3				3	3			專業科目選修
健康食品研究	Research on Healthy Food	選修	3				3	3			專業科目選修
分子調理學研究	Research on Molecular Cooking	選修	3				3	3			專業科目選修
專題討論(三)	Seminar(III)	選修	1			1		2			專業科目選修
專題討論(四)	Seminar(IV)	選修	1				1	2			專業科目選修

康寧大學【餐飲管理學系】課程規劃表

學制：碩士班 - 不分組

適用學年度：104

課程類別	學分數	1		2		備註
		上	下	上	下	
碩士論文	6				6	
專業必修	10	5	5	0	0	
專業選修	20					
最低畢業學分數	36					

先修課程

備註

- 一、本系修業規定除學系所另有規定者，其餘依校方相關規定辦理。
- 二、承認非本所開設但符合本所發展相關課程6學分