

康寧大學 餐飲管理學研究所課程表 自 102 學年度入學新生起適用

學制別：碩士正規班

共 2 頁，第 1 頁

必修 或 選修	科目 代碼	科目名稱	規定 學分	1		2		每週時數		先修 科目	備註
				上	下	上	下	講授	實習		
必		專題討論(一)(二) Seminar(I)(II)	4	2	2			2			專業科目必修
必		論文 Master Thesis	6						6		專業科目必修
必		研究方法 Research Methodology	3	3				3			專業科目必修
選		飲食文化研究 Research on Food and Beverage culture	3	3				3			專業科目選修
選		環保調理技術研究 Research on Eco-cooking Technique	3	3				3			專業科目選修
選		美食賞析研究 Research on Delicacies Appreciation and Analysis	3	3				3			專業科目選修
選		食品衛生安全研究 Research on Food Safety and Sanitation	3	3				3			專業科目選修
選		餐飲行銷管理 Marketing Strategy in Food and Beverage	3	3				3			專業科目選修
必		統計分析技術 Statistic Analysis Technique	3		3			3			專業科目必修
選		餐飲人力資源研究 Research on Human Resources Management in Restaurant	3		3			3			專業科目選修
選		節能烹調技術研究 Research on Cooking Technique of Energy Conservation	3		3			1	2		專業科目選修
選		餐飲採購與成本控制研究 Research on Purchasing and Cost Control of Food and Beverage	3		3			3			專業科目選修
選		質性研究 Qualitative Research	3		3			3			專業科目選修
選		飲務研究 Research on Drinks	3		3			3			專業科目選修
選		膳食設計 Meal Design	3			3		3			專業科目選修
選		調味學研究 Research on Food Seasoning	3			3		3			專業科目選修
選		餐飲設施規劃 Planning on Restaurant Facilities	3			3		3			專業科目選修
選		餐飲訓練與發展 Training and Development of Food & Beverage	3			3		3			專業科目選修
選		創意料理開發研究 Research on Creative Cuisine Development	3			3		3			專業科目選修
選		高齡者餐飲研究 Research on Aged Diet	3				3	3			專業科目選修
選		餐飲策略管理 Strategic Management of Food & Beverage	3				3	3			專業科目選修
選		會展餐飲管理 Food and Beverage Management on Meeting and Exhibition	3				3	3			專業科目選修
選		健康食品研究 Research on Healthy Food	3				3	3			專業科目選修
選		分子調理學研究 Research on Molecular Cooking	3				3	3			專業科目選修

康寧大學 餐飲管理學系 研究所課程表 自 102 學年度入學新生起適用

學制別：碩士正規班

共 2 頁，第 2 頁

選		專題討論(三)(四) Seminar(III)(IV)	2			1	1	2			專業科目選修
	專業必修	16									
	專業選修	20									
	總計	36									

專業必修：十六學分(含碩士論文六學分)

專業選修：二十學分(承認本院外所選修最多六學分)

最低畢業學分：三十六學分