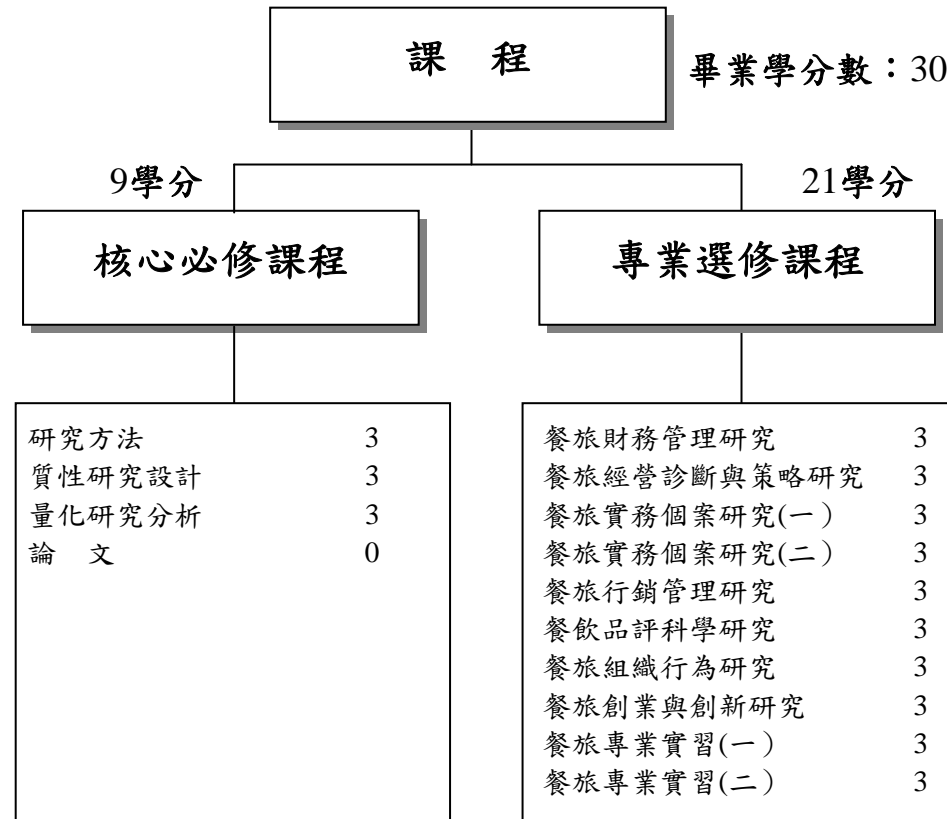


# 明道大學

## 餐旅管理學系碩士班課程架構圖

107 學年入學適用



說明：

1. 必修課程共 9 學分(含論文)。

2. 選修課程共 10 門課 30 學分，至少需修畢 21 學分。

3. 非餐旅相關科系畢業之一般研究生，需至大學部補修“餐旅管理”及“餐飲廚務”兩類課程各一門，但不列入畢業學分。  
(架構圖說明同課程規劃備註欄)

## 餐旅管理學系(碩士班)

107 學年度入學適用

最低畢業學分數：30 專業必修學分數：9 專業選修學分數：21	備註	1. 經 108 學年度第 1 次校課程委員會修訂。108.08.07 2. 經 107 學年度第二學期第 2 次餐旅觀光學院院課程委員會修訂。108.07.30 3. 經 107 學年度第二學期第 2 次所課程委員會議修訂。108.06.13 4. 經 106 學年度第四次校課程委員會議通過。 5. 經 106 學年度第二學期第 2 次餐旅觀光學院院課程委員會通過。107.05.25 6. 經 106 學年度第二學期第 1 次所課程委員會議訂定通過。107.05.24
---------------------------------------	----	--

### 專業課程

學程	課程編碼	科目	英文名稱	類別	學分	開課學期	學系核心能力代號	說明
核心必修課程	QMB501	研究方法	Research Methods	必	3	一上	a.b.c.d.	1521001
	EAB501	質性研究設計	Qualitative Research Design	必	3	一上	a.b.c.d.	1522002
	QMB502	量化研究分析	Quantitative Research Analysis	必	3	一下	a.b.c.d.	1521002
	HFT611	論文	Thesis	必	0	二上/二下	a.b.c.d.	1522010
專業選修課程	HFT604	餐旅財務管理研究	Hospitality Financial Management Research	選	3	二上	a.b.c.d.	1521007
	HFT612	餐旅經營診斷與策略研究	Diagnosis & Strategy of Management : Hospitality Industry	選	3	二下	a.b.c.d.	1522012
	HFT613	餐旅實務個案研究(一)	Hospitality Practical Management Case Study I	選	3	二上	a.b.c.d.	1521010
	HFT614	餐旅實務個案研究(二)	Hospitality Practical Management Case Study II	選	3	二下	a.b.c.d.	1522013
	HFT510	餐旅行銷管理研究	Hospitality Marketing Management Research	選	3	一下	a.b.c.d.	1522011
	HFT507	餐飲品評科學研究	Food & Beverage Sensory Evaluation Research	選	3	一上	a.b.c.d.	1521003
	HFT505	餐旅組織行為研究	Hospitality Organizational Behavior Research	選	3	一上	a.b.c.d.	1521004

	HFT605	餐旅專業實習(一)	Hospitality Practicum (一)	選	3	二上	a.b.c.d.	1521009
	HFT606	餐旅專業實習(二)	Hospitality Practicum (二)	選	3	二下	a.b.c.d.	1522009
	HFT506	餐旅創業與創新研究	Hospitality Innovation & Development Research	選	3	一下	a.b.c.d.	1522005

本系核心能力：(a)研究分析能力(b)經營管理能力(c)創新發展能力(d)國際化視野

備註	<p>1.必修課程共 9 學分(含論文)。</p> <p>2.選修課程共 10 門課 30 學分，至少需修畢 21 學分。</p> <p>3.非餐旅相關科系畢業之一般研究生，需至大學部補修”餐旅管理”及”餐飲廚務”兩類課程各一門，但不列入畢業學分。</p>
----	--