

實踐大學民生學院餐飲管理學系餐飲產業創新碩士班 日間學制碩士班
113學年度新生適用課程計畫表

頁次：1 / 1
製表日期：113年4月11日

112年12月12日112學年度第1學期第3次教務會議通過

課程選別/學期	113學年	114學年
系(所)必	上 研究方法(MFBM11A, [3], 半, 3311A1) 餐飲產業創新管理研究(MFBM11B, [3], 半, 3311B1) 學術研究倫理教育(MFBM11M, [00], 半, 3311M1)	專題研究(1)(MFBM21D, [1], 半, 3321D1) 專題討論(1)(MFBM21F, [2], 半, 3321F1)
	下 統計與資料分析(MFBM11C, [3], 半, 3311C1)	專題研究(2)(MFBM21E, [1], 半, 3321E1) 專題討論(2)(MFBM21G, [2], 半, 3321G1)
系(所)選	上 餐飲創意行銷專題(MFBM11Q, [3], 半, 3311Q1)	餐飲人力資源管理研究(MFBM21C, [3], 半, 3321C1)
	下 餐飲生產及作業管理研究(MFBM11F, [3], 半, 3311F1) 餐飲個案研究(MFBM11G, [3], 半, 3311G1) 餐飲永續發展研究(MFBM11K, [3], 半, 3311K1) 餐飲服務創新研發研究(MFBM21A, [3], 半, 3321A1) 餐飲產業文化與創意研究(MFBM21B, [3], 半, 3321B1)	餐飲財務管理研究(MFBM11H, [3], 半, 3311H1) 新產品創新研發(MFBM11J, [3], 半, 3311J1)

學分數規範	(1) 畢業總學分最低：36學分 (2) 系訂必修：15學分 (3) 學籍分組必修：0學分 (4) 選修學分數：21學分(計入畢業學分數之外系選修至多6學分)
實習學分說明	依學習實習相關規範為主 (1) 系訂必修：校外實習0學分，校內實習：0學分 (2) 系訂選修：校外實習0學分，校內實習：0學分
系組訂畢業條件或其他條件說明	1、最低畢業學分數36學分(必修15學分，選修21學分) 2、學生應於入學後，最遲須於申請學位考試前，至「臺灣學術倫理教育資源中心」網路教學平台，自行修習「學術研究倫理教育課程」並通過測驗。未通過本課程者，不得申請學位考試。 3、研究生必須通過學位論文考試，學位論文不計學分。 4、表列選修課程依本碩士班發展需求而彈性調整，可增減少數課程。
學士班補修科目表	

範例說明：

管理學 (FINA112, [3], 半/全, 501121)

科目名稱 (學科簡碼, [學分數], 學期/學年, 學科代碼)

■：本學年度新增學科。

▲：本學年度修改學科。

◎：本學年度學科上下對開。