

餐旅研究所課程標準表(一般生)

106 年 6 月 6 日 105 學年度第 2 學期第 2 次所課程委員會審議通過

106 年 11 月 2 日 106 學年度第 1 學期第 2 次院課程委員會審議通過

106 年 11 月 16 日 106 學年度第 1 學期校課程委員會審議通過

適用 107 學年度起入學學生

第一學年					第二學年				
科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
必修					必修				
研究方法	3	3			餐旅專題研究	3	3		
數量分析方法			3	3	碩士論文			6	6
專業選修					專業選修				
餐旅行銷管理研究	3	3			餐旅研發創新研究	3	3		
餐旅人力資源管理研究	3	3			餐旅連鎖經營管理研究	3	3		
餐飲管理研究	3	3			餐旅資訊管理研究	3	3		
旅館管理研究	3	3			消費者行為研究	3	3		
質性研究			3	3	餐旅財務管理研究	3	3		
餐旅組織行為研究			3	3	餐旅企業教育訓練研究	3	3		
餐旅服務品質管理研究			3	3	論文英文寫作	3	3		
餐旅管理會計研究			3	3	餐旅領導與統御研究			3	3
餐旅產學合作研究			3	3	餐旅策略管理研究			3	3
餐旅產業智能研究			3	3	餐旅管理個案研究			3	3
餐旅品牌管理研究			3	3	餐旅投資管理研究			3	3
					顧客關係研究			3	3
備註									
<p>1. 最低畢業學分為 36 學分，必修 15 學分(含碩士論文 6 學分)，選修 21 學分以上。</p> <p>2. 選修課程人數上限為 8 人，下限為 3 人。</p> <p>3. 每學期至少選擇一門選修課程。</p>									

餐旅研究所課程標準表(在職專班生)

106 年 6 月 6 日 105 學年度第 2 學期第 2 次所課程委員會審議通過

106 年 11 月 2 日 106 學年度第 1 學期第 2 次院課程委員會審議通過

106 年 11 月 16 日 106 學年度第 1 學期校課程委員會審議通過

Su0612j41

適用 107 學年度起入學學生

第一學年					第二學年				
科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
必修					必修				
研究方法	3	3			餐旅專題研究	3	3		
					碩士論文			6	6
專業選修					專業選修				
餐旅行銷管理研究	3	3			餐旅研發創新研究	3	3		
餐旅人力資源管理研究	3	3			餐旅連鎖經營管理研究	3	3		
餐飲管理研究	3	3			餐旅資訊管理研究	3	3		
旅館管理研究	3	3			消費者行為研究	3	3		
數量分析方法(必選修)			3	3	餐旅財務管理研究	3	3		
質性研究(必選修)			3	3	餐旅企業教育訓練研究	3	3		
餐旅組織行為研究			3	3	論文英文寫作	3	3		
餐旅服務品質管理研究			3	3	餐旅領導與統御研究			3	3
餐旅管理會計研究			3	3	餐旅策略管理研究			3	3
餐旅產學合作研究			3	3	餐旅管理個案研究			3	3
餐旅商業智能研究			3	3	餐旅投資管理研究			3	3
餐旅品牌管理研究			3	3	顧客關係研究			3	3
備註									
<ol style="list-style-type: none"> 1. 最低畢業學分為 36 學分，必修 12 學分(含碩士論文 6 學分)，選修 24 學分以上。 2. 「數量分析方法」與「質性研究」為必選修課程，必須至少擇一修課。 3. 選修課程人數上限為 8 人，下限為 3 人。 4. 每學期至少選擇一門選修課程。 									