

本表務必保存至畢業

**實踐大學 民生學院 餐飲管理學系 餐飲產業創新碩士班  
106學年度 入學學生 必修科目表暨選修課程表**

類別	一年級				二年級				合計
	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	
必修課程	JDK	學術研究倫理教育	0		NE7	專題研究(1)	1		15 學分
	AHD	餐飲產業創新管理研究	3		NE8	專題研究(2)		1	
	AHE	統計與資料分析	3		NF2	專題討論(1)	2		
	847	研究方法		3	NF3	專題討論(2)		2	
	<b>必修合計</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	<b>必修合計</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
選修課程	P31	專案管理	3		AHK	餐飲人力資源管理研究	3		
	E9C	餐飲創意行銷專題	3		AHN	餐飲個案研究		3	
	AHF	餐飲多媒體與資訊系統研究		3	E9F	餐飲永續發展研究		3	
	E9D	新產品創新研發		3	AHO	餐飲財務管理研究		3	

備註：

- 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。
- 4、表列選修課程依本碩士班發展需求而彈性調整。