

國立高雄餐旅大學 飲食文化暨餐飲創新研究所 (一般生/在職生)課程標準表

一一二學年度入學適用

111 學年度第 2 學期第 1 次所課程會議修訂後通過

111 學年度第 2 學期第 1 次院課程會議修訂後通過

111 學年第 2 學期校課程會議通過

111 學年第 2 學期教務會議通過

第一學年					第二學年					
科 目	上學期		下學期		科 目	上學期		下學期		
	學 分	時 數	學 分	時 數		學 分	時 數	學 分	時 數	
必修 22 學分 (含碩士論文 6 學分)										
必修	專題討論(一)	1	2		專題討論(三)	1	2			
	研究方法	3	3		專題討論(四)			1	2	
	飲食文化產業專題	3	3		碩士論文			6	6	
	餐飲創新研究	3	3							
	專題討論(二)			1	2					
	餐飲專案管理研究			3	3					
選修科目 15 學分										
選修	食物地理學	3	3		飲食美學專題	3	3			
	族群飲食文化研究	3	3		文化創意數位典藏專題	3	3			
	文化創意數位內容導論	3	3		飲食文化觀光規劃	3	3			
	食材特論	3	3		文化產品企劃專題	3	3			
	餐飲感官品評實務研究	3	3		餐飲衛生管理與檢驗特論	3	3			
	廚藝科技暨商品開發研究	3	3		飲品科技暨商品開發研究	3	3			
	獨立研究(一)	1	2		健康餐飲研究	3	3			
	活動行銷與節慶管理	3	3		宅配商品開發暨量產研究	3	3			
	臺灣茶文化研究	3	3							
	質性研究			3	3	樂齡飲食專題	3	3		
	數量方法			3	3	台灣菜研究	3	3		
	餐飲行銷研究			3	3	農業食物研究	3	3		
	世界飲食文化研究			3	3	法國美食學	3	3		
	文化創意數位內容實務			3	3	廚藝與藝術	3	3		
	食物媒體與寫作			3	3	人工智慧資料分析	3	3		
	新產品開發市場研究			3	3	餐飲企業診斷實務	3	3		
	烘焙科技暨商品開發研究			3	3	品牌設計與整合傳播			3	3
	鮮食及冷凍商品開發暨量產研究			3	3	文化創新與創業管理			3	3
	獨立研究(二)			1	2	釀酒科技研究			3	3
	飲品歷史與文化傳播			3	3	綠色餐飲研究			3	3
	跨文化溝通與美食消費行為			3	3	廚房規劃與創意餐廚具開發研究			3	3
	魅力品質與決策分析模式			3	3	美食地理資訊系統			3	3
餐廚智慧製造與研發實務			3	3	食物設計研究			3	3	
餐創智慧經營與整合實務			3	3	食物設計實務			1	1	
國際連鎖品牌創業實務			3	3	療癒餐飲設計研究			3	4	
備註	※最少應修 37 學分，必修 22 學分 (含碩士論文 6 學分)，選修 15 學分以上。									