

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)105 課程標準表

適用一 0 五學年度

104 學年度第二學期 04 月 07 日 第二次課程委員會修訂後通過
 104 學年度第二學期 04 月 14 日 第 1 次院課程委員會修訂後通過
 104 學年度第 2 學期 5 月 12 日 校課程委員會修訂後通過
 104 學年度第 2 學期 5 月 26 日 教務會議修訂後通過
 105 學年度第 1 學期 10 月 5 日 第一次所課程委員會修訂後通過
 105 學年度第 1 學期 11 月 16 日 第一次院課程委員會修訂後通過
 105 學年度第 1 學期 12 月 1 日 校課程委員會修訂後通過
 105 學年度第 1 學期 12 月 8 日 教務會議修訂後通過

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	文化地理學	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			
	質性研究			3	3	健康餐飲研究	3	3		
	數量方法			3	3	宅配商品開發暨量產研究	3	3		
	餐飲行銷研究			3	3	品牌設計與整合傳播			3	3
	世界飲食文化研究			3	3	文化創新與創業管理			3	3
	文化創意數位內容實務			3	3	釀酒科技研究			3	3
	餐飲採訪寫作專題			3	3	綠色餐飲研究			3	3
	新產品開發市場研究			3	3	廚房規劃與創意餐廚具開發研究			3	3
	烘焙科技暨商品開發研究			3	3					
鮮食及冷凍商品開發暨量產研究			3	3						
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。									