

## 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所課程標準表(一般生)

109 年 11 月 24 日 109 學年度第 1 學期校課程委員會審議通過

110 年 5 月 13 日 109 學年度第 2 學期校課程委員會審議通過

適用 111 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(三)	1	2		
餐旅專題研究(一)	1	2			碩士論文			6	6
數量分析方法			3	3					
餐旅專題研究(二)			1	2					
專業選修					專業選修				
餐旅數位行銷管理研究	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			餐旅財務資訊分析與應用	3	3		
旅宿管理研究	3	3			消費者行為研究	3	3		
餐旅心智與行為科學研究	3	3			餐旅組織行為研究	3	3		
永續餐旅與營收管理	3	3			餐旅企業經營診斷	3	3		
質性研究			3	3	餐旅領導與統御研究			3	3
餐旅服務科學研究			3	3	餐旅策略管理研究			3	3
餐旅財務管理研究			3	3	餐旅投資管理研究			3	3
餐旅產業智能研究與進階統計分析			3	3	顧客關係研究			3	3
餐旅品牌管理研究			3	3	餐旅產業數位轉型研究			3	3
餐旅創業管理			3	3					
備註									
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，跨所(含跨部或校際)選修至多承認 6 學分。 2. 每學期至少選擇本所一門選修課程。 3. 請依「本校日間部學生選課辦法」、「本校校際選課實施辦法」辦理選課。									

國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所課程標準表(在職專班生)

109 年 11 月 24 日 109 學年度第 1 學期校課程委員會審議通過

110 年 5 月 13 日 109 學年度第 2 學期校課程委員會審議通過

適用 111 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				
餐旅數位行銷管理研究	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			餐旅財務資訊分析與應用	3	3		
旅宿管理研究	3	3			消費者行為研究	3	3		
餐旅心智與行為科學研究	3	3			餐旅組織行為研究	3	3		
永續餐旅與營收管理	3	3			餐旅企業經營診斷	3	3		
數量分析方法			3	3	餐旅領導與統御研究			3	3
質性研究			3	3	餐旅策略管理研究			3	3
餐旅服務科學研究			3	3	餐旅投資管理研究			3	3
餐旅財務管理研究			3	3	顧客關係研究			3	3
餐旅產業智能研究與進階統計分析			3	3	餐旅產業數位轉型研究			3	3
餐旅品牌管理研究			3	3					
餐旅創業管理			3	3					
備註									
<ol style="list-style-type: none"> <li>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，跨所(含跨部或校際)選修至多承認 6 學分。</li> <li>2. 每學期至少選擇本所一門選修課程。</li> <li>3. 請依「本校進修部學生選課辦法」、「本校進修部跨部暨校際選課實施辦法」辦理選課。</li> </ol>									