

**國立高雄餐旅大學跨國碩士雙學位**  
**飲食文化暨餐飲創新研究所與**  
**西班牙赫羅納大學附設 StPol 酒店觀光學院 (EUHT StPol)**

**碩士學位：飲食文化暨餐飲創新研究所**

- 一、於食創所修讀畢業學分 37 學分(必修 22 學分、選修 15 學分以及畢業論文 6 學分)。
- 二、本計畫與 EUHT StPol 學院與 Master in Culinary Arts and Kitchen Management 合作，採於本所就讀 1.5 或 2 年完成本所碩士論文與畢業門檻後，赴 EUHT StPol 修習約 8-9 個月及實習約 3 個月
- 三、EUHT StPol 課程設計強調研究與實務的整合，為教學完整融滲起見，該校強烈建議完整修讀 Module 1 至 Module5 之課程，故與理論居多的本所課程，兩所間未採學分抵免的部分，以利研究生在理論與跨領域實務應用上有更扎實的訓練。EUHT StPol 課程之內容，如下表。
- 四、雙聯學制之修業流程圖，請參附件。

**碩士學位：Master in Culinary Arts and Kitchen Management 課程內容**

課 程	授課 時間	語 言
Module 1: Kitchen Management and Administration.	5 周	全英授課
Module 2: Culinary Products and Techniques.	14 周	全英授課
Module 3: Creativity and Innovation in the Kitchen.	5 周	全英授課
Module 4: Cooking for Events.	6 周	全英授課
Module 5: Pastry and Baking for Restaurants.	4 周	全英授課

※建議完整修讀 Module 1 至 Module5 之課程，修業時間約 8-9 個月。