

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

112 學年度第 2 學期第 3 次所課程會議修訂後通過

112 學年度第 2 學期第 3 次院課程會議修訂後通過

112 學年第 2 學期校課程會議通過

112 學年第 2 學期教務會議通過

第一學年					第二學年				
科 目 subject	上學期		下學期		科 目 subject	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 m a n d a t o r y	專題討論(一) Master Thesis(一)	1	2		專題討論(三) Master Thesis(三)	1	2		
	研究方法 Research Method	3	3		專題討論(四) Master Thesis(四)			1	2
	飲食文化產業專題 Topics on Food Culture Industries	3	3		碩士論文 Master Thesis			6	6
	餐飲創新研究 Food and Beverage Innovation Research	3	3						
	專題討論(二) Master Thesis(二)			1	2				
	餐飲專案管理研究 Research in Hospitality Project Management			3	3				
選修科目 15 學分									
選 修 e l e c t i v e	食物地理學 Food Geography	3	3		飲食美學專題 Food Aesthetics Topics	3	3		
	族群飲食文化研究 Ethnic food culture research	3	3		文化創意數位典藏專題 Special topic on cultural and creative digital collections	3	3		
	文化創意數位內容導論 Applied Information Technology- Practical Study on Digital	3	3		飲食文化觀光規劃 Food culture tourism planning	3	3		
	食材特論 Eats the Material Special Theory	3	3		文化產品企劃專題 Topics On Cultural Product Planning	3	3		
	數量方法 Quantitative Research	3	3		餐飲衛生管理與檢驗特論 Catering Hygiene Management And Inspection Theory	3	3		
	廚藝科技暨商品開發研究 Innovation Research of Chinese and the Western Culinary	3	3		食物媒體與寫作 Food Media and Writing	3	3		
	獨立研究(一) Seminar(一)	1	2		健康餐飲研究 Health Diet Research	3	3		
	活動行銷與節慶管理 Event Marketing & Festival Management	3	3		宅配商品開發暨量產研究 Home Delivery Commodity Development and Mass Production	3	3		
	臺灣茶文化研究 Taiwanese Tea Culture Research	3	3		樂齡飲食專題 Topics on Elderly Care Diets	3	3		
	餐飲行銷研究 Hospitality Marketing Studies	3	3		農業食物研究 Agro-food Studies	3	3		
	世界飲食文化研究 Dietary Culture of Word Research	3	3		人工智慧資料分析 Artificial Intelligence Based Data Analysis	3	3		
	飲品科技暨商品開發研究 Beverages Research	3	3		餐飲企業診斷實務 F&B Enterprise Diagnosis Practices	3	3		
	烘焙科技暨商品開發研究 Cures the technical research	3	3						
	法國美食學 French Gastronomy	3	3						
	廚藝與藝術 Artification prospect of culinary arts	3	3						
療癒餐飲設計研究	3	4							

Healing F&B Design Research									
餐飲感官品評實務研究 Food and Beverages Sensory Evaluation Research			3	3	品牌設計與整合傳播 Brand design and integrated communication				3 3
質性研究Qualitative Research			3	3	台灣菜研究 Taiwan Cuisine Studies				3 3
文化創意數位內容實務 Cultural and Creative Digital Content Practice			3	3	文化創新與創業管理 Cultural Innovation & Entrepreneurship Management				3 3
新產品開發市場研究 New Product Develop Market Research			3	3	釀酒科技研究Wine Science				3 3
鮮食及冷凍商品開發暨量產研究 The Research on the Development and Production of Fresh and Frozen Culinary Prod			3	3	綠色餐飲研究Green Foods Research				3 3
獨立研究(二) Seminar(二)			1	2	廚房規劃與創意餐廚具開發研究				3 3
飲品歷史與文化傳播History and Culture of Beverages			3	3	美食地理資訊系統 Geographical Information System in Food Studies				3 3
跨文化溝通與美食消費行為 Cross Cultural Communication & Food Consumption Behaviors			3	3	食物設計研究Food Design Research				3 3
魅力品質與決策分析模式 Attractiveness Quality and Decision			3	3	食物設計實務Food Design Practice				1 1
餐廚智慧製造與研發實務F&B Smart Manufacture and Innovation			3	3					
餐創智慧經營與整合實務F&B Smart Management and Integration			3	3					
國際連鎖品牌創業實務 International Chain-Brands Incubation			3	3					
備註 NOTE	※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。 A minimum of 37 credits is required, including 22 credits of required courses (6 credits of which are for the master's thesis) and at least 15 elective credits.								

