

南台科技大學 99 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	世界飲食文化
課程編碼	MON01702
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅三乙
開課教師	施慧雯
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	一 11 12 教室 T0402
必選修	必修
課程概述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 協助學生了解各國世界飲食特色及文化知識 2. 了解世界各國飲食文化之分佈。 3. 認識台灣與世界各國飲食選擇性。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識各國飲食特色、飲食文化及運用所學之飲食常識。 2. 協助學生有探討、發言與良性批判能力，培養飲食國際觀和飲食選擇性。 3. 強調人文素養，引導學生對不同飲食文化差異性之瞭解與尊重。 3. 學生畢業後對各國料理有基本認知及投入職場上能學以致用。 4. 培養飲食國際觀和飲食選擇性。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 飲食文化課程內容介紹，七大洲之介紹。 2. 宗教與飲食 3. 七大洲各國飲食文化特色 4. 亞洲各國飲食文化特色 5. 台灣本土飲食文化特色 6. 亞洲飲食文化 7. 餐旅服務業多元文化交流
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction of Food and Culture, Seven Continents 2. Religion and Food 3. World Cuisine Food and Culture 4. Asians Food and Culture 5. Taiwan local Food and Culture 6. Intercultural Communication in the Foodservice workplace
教學方式	課堂教授,口頭報告,實務操作,
評量方法	自行設計測驗,實作評量,課堂討論,課程參與度(出席率),
指定用書	世界飲食與文化

參考書籍	世界飲食文化傳統與趨勢
先修科目	
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	