

## 南台科技大學 99 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	飲食文化
課程編碼	MON08M01
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅二甲
開課教師	梁仲正
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	一 11 12 教室 T0107
必選修	必修
課程概述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 協助學生了解各國世界飲食特色及文化知識</li> <li>2. 了解世界各國飲食文化之分佈。</li> <li>3. 認識台灣與世界各國飲食選擇性。</li> </ol>
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識各國飲食特色、飲食文化及運用所學之飲食常識。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>4. 培養飲食國際觀和飲食選擇性。</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飲食文化課程內容介紹，七大洲之介紹。</li> <li>2. 宗教與飲食</li> <li>3. 七大洲各國飲食文化特色</li> <li>4. 亞洲各國飲食文化特色</li> <li>5. 台灣本土飲食文化特色</li> <li>6. 亞洲飲食文化</li> <li>7. 餐旅服務業多元文化交流</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduction of Food and Culture, Seven Continents</li> <li>2. Religion and Food</li> <li>3. World Cuisine Food and Culture</li> <li>4. Asians Food and Culture</li> <li>5. Taiwan local Food and Culture</li> <li>6. Intercultural Communication in the Foodservice workplace</li> </ol>
教學方式	課堂教授,口頭報告,專題演講,實務操作,
評量方法	自行設計測驗,作業/習題練習,實作評量,口頭報告,課堂討論,課程參與度(出席率),
指定用書	世界飲食文化

參考書籍	世界飲食文化傳統與趨勢 by Kittler, Sucher, 全中好譯 出版者：桂魯
先修科目	
教學資源	電腦 投影機 教學網頁 Black board
注意事項	<p>註 1: 平時成績包括 1-3 次不定期小考、課堂參與討論、及上課態度 (包括手機鈴響、上課睡覺及講話等影響上課秩序行為)。</p> <p>註 2: 期中報告以 2 人一組為限，最遲請於第三週前繳交分組名單(包括組員及組長)及名單，若有不清楚之地方請詢問任課老師。</p> <p>註 3: 上課前請先做好預習之工作，上課中間將會有問題提問與討論，若表現不佳將會影響成績。</p> <p>註 4: 請準時上課，遲到超過 15 分鐘以上者視同曠課。因故缺席者請當日上課前一天或 24 小時之內以 Email、電話或請同學告知老師。若為病假，事後請補上證明，否則仍以曠課論。曠課 4 次以上期末考以零分計</p>
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	