

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	飲食文化
課程編碼	MOP00H01
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅二甲
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	
評量方法	
指定用書	世界飲食與文化

參考書籍	世界飲食與文化
先修科目	
教學資源	
注意事項	<p>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)。cell phone 請轉震動, 上課中有任何問題歡迎隨時提問,欲上化妝室毋須請示自行前往</p> <p>2: 期末報告若有不清楚之地方請詢問任課老師。</p> <p>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>4: 請準時上課, 遲到超過 15 分鐘以上者視同曠課。因故缺席者請當日或 24 小時之內以 EMAIL 或電話 line 老師。</p>
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	英語
輔導考照 1	
輔導考照 2	