

## 南台科技大學 103 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	飲食文化
課程編碼	MON08M02
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅二甲
開課教師	施慧雯
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	一 13 14 教室 T0402
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	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	

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	