

南臺科技大學 105 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	飲食文化
課程編碼	M0N0AL01
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅三甲 夜四技餐旅二甲
開課教師	高珮玉
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	二 12 13 14 教室 W0404
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	
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	飲食文化概論
參考書籍	<p>世界飲食文化 張玉欣主編 華立圖書</p> <p>食物與文化之謎 Food to Eat 原著 Marvin · Harris 譯 葉舒憲、戶曉輝 書林出版社</p>

	世界飲食文化傳統與趨勢 Cultural Food Traditions and Trends 原著 Kittler · Sucher 審譯 全中好 桂魯出版社 歐洲飲食文化 原著 Gunther Hirschfelder 譯 張志成 左岸出版社 Food Around The World – A Cultural Perspective (Margaret McWilliams / Holly Heller) 品度圖書
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	