

## 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	MON0AL01
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	<p>1. 協助學生了解各國世界飲食特色及文化知識</p> <p>2. 了解世界各國飲食文化之分佈。</p> <p>3. 認識台灣與世界各國飲食選擇性。</p>
課程目標	
課程大綱	<p>1. 飲食文化課程內容介紹，七大洲之介紹 。</p> <p>2. 宗教與飲食</p> <p>3. 七大洲各國飲食文化特色</p> <p>4. 亞洲各國飲食文化特色</p> <p>5. 台灣本土飲食文化特色</p> <p>6. 亞洲飲食文化</p> <p>7. 餐旅服務業多元文化交流</p>
英文大綱	<p>1. Introduction of Food and Culture, Seven Continents</p> <p>2. Religion and Food</p> <p>3. World Cuisine Food and Culture</p> <p>4. Asians Food and Culture</p> <p>5. Taiwan local Food and Culture</p> <p>6. Intercultural Communication in the Foodservice workplace</p>
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            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>

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