

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0D14501
課程中文名稱	餐旅美學
課程英文名稱	Hospitality esthetics
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅三乙
任課教師	林明達
上課教室(時間)	週五第 3 節(W0403) 週五第 4 節(W0403)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	人文藝術是人類精神與文明的泉源，現實世界中可貴的心靈安歇處，它可以是個人生命與生活的調劑，也是整體社會邁向文明、和諧、進步所需的素質。認識藝術是一生美好的祝福。在現今全球趨勢的發展下，美學競爭力（美力）的養成與提升，亦是專業教育外不容忽視的環節。本課程擬從藝術的概論與範疇入門，帶領學生探討如何接近藝術、欣賞藝術，瞭解藝術的發展脈絡，及其社會價值與經濟價值，並探討近年來「美力」於文創相關產業，例如餐飲商品設計、餐旅產業的發展概況。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能了解色彩的基本概念與配色的原理。 ,-- ,11 藝術人文素養 2.能透過餐旅配色的案例探討，統合理論與生活中的配色實踐。 ,-- ,9 基礎餐旅知識 3.能舉例並觀察、解析日常生活中的配色，對色彩的使用更加敏銳，並應用於料理配色與空間的設計中。 ,-- ,5 自我學習成長 4.能透過餐旅空間的案例探討，認識其背後的藝術風格與時代背景。 ,-- ,11 藝術人文素養 5.能夠自行舉例，並與同儕討論和分析餐旅空間的特色與風格表現。 ,-- ,2 溝通協調 6.能透過課堂案例探討，了解體驗經濟與文化創意產業為何？並如何實踐於餐旅相關產業。 ,-- ,9 基礎餐旅知識

	7.具備對美的感知能力並能加以運用，以強化專業中的美感競爭力。 ,-- ,16 技術研發創新
中文課程大綱	<p>一、藝術與生活 藝術概論及其內容與範疇。(色彩學及色彩的搭配)</p> <p>二、藝起遊戲 以繪畫、複合媒材進行創作與分享，運用於餐旅作品，例如餐飲作品造型設計。</p> <p>三、當代藝術發展的幾個面向 藝術走向生活之發展歷程：從印象派、達達主義到普普藝術，藝術日益走向生活化、商業化的歷程。(美學：美學概念)</p> <p>四、餐旅藝術賞析—藝術就在你身邊，欣賞餐旅業運用美感與文化創意的範圍，例如旅館餐廳內外佈置，食物造型。</p> <p>五、美力就是競爭力—當文化與藝術成為一門好生意 探討近年來越來越受到重視的美力於英國、日本及台灣等各國，在文創產業中之商品設計，及餐飲相關產業的發展概況。(餐廳、旅館圖片賞析；餐廳、旅館、會場佈置)</p>
英/日文課程大綱	
課程進度表	
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能了解色彩的基本概念與配色的原理。 ,-- ,--</p> <p>能透過餐旅配色的案例探討，統合理論與生活中的配色實踐。 ,-- ,--</p> <p>能舉例並觀察、解析日常生活中的配色，對色彩的使用更加敏銳，並應用於料理配色與空間的設計中。 ,-- ,--</p> <p>能透過餐旅空間的案例探討，認識其背後的藝術風格與時代背景。 ,-- ,--</p> <p>能夠自行舉例，並與同儕討論和分析餐旅空間的特色與風格表現。 ,-- ,--</p> <p>能透過課堂案例探討，了解體驗經濟與文化創意產業為何？並如何實踐於餐旅相關產業。 ,-- ,--</p> <p>具備對美的感知能力並能加以運用，以強化專業中的美感競爭力。 ,-- ,--</p>
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	