

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AL02
課程中文名稱	飲食文化
課程英文名稱	Food Culture
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技餐旅二乙
任課教師	劉文玲
上課教室(時間)	週五第 12 節(W0405) 週五第 13 節(W0405) 週五第 14 節(W0405)
課程時數	3
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	<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。
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.了解各國飲食文化與特色及運用所學之飲食常識。 ，--，9 基礎餐旅知識 2.建立學生有探討、發言與良性批判能力，培養飲食國際觀和飲食選擇性。 ， --，2 溝通協調 3.建立學生有探討、發言與良性批判能力，培養飲食國際觀和飲食選擇性。 ， --，3 文字口語表達 4.體認人文素養，引導學生對不同飲食文化差異性之瞭解與尊重 ，--，11 藝術人文素養 5.應用各國料理基本認知，分析餐旅文化管理實務能力 ，--，9 基礎餐旅知識 6.有效分析與呈現飲食專業表達能力 ，--，10 基礎餐旅技能 7.認識台灣與世界各國飲食選擇性 ，--，9 基礎餐旅知識
中文課程大綱	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/日文課程大綱	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
課程進度表	
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 了解各國飲食文化與特色及運用所學之飲食常識。 ,-- ,-- 建立學生有探討、發言與良性批判能力，培養飲食國際觀和飲食選擇性。 , -- ,-- 建立學生有探討、發言與良性批判能力，培養飲食國際觀和飲食選擇性。 , -- ,-- 體認人文素養，引導學生對不同飲食文化差異性之瞭解與尊重 ,-- ,-- 應用各國料理基本認知，分析餐旅文化管理實務能力 ,-- ,-- 有效分析與呈現飲食專業表達能力 ,-- ,-- 認識台灣與世界各國飲食選擇性 ,-- ,--
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	