

南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOP01U01
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	專四技餐旅二甲
任課教師	黃旭怡
上課教室(時間)	週一第 12 節(T0402) 週一第 13 節(T0402) 週一第 14 節(T0402)
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	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	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 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

	<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/日文課程大綱	<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>
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>了解各國飲食文化與特色及運用所學之飲食常識。 ,-- ,--</p> <p>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。 ,-- ,--</p> <p>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。 ,-- ,--</p> <p>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 ,-- ,--</p> <p>應用各國料理基本認知，分析餐旅文化管理實務能力 ,-- ,--</p> <p>有效分析與呈現飲食專業表達能力 ,-- ,--</p> <p>認識台灣與世界各國飲食選擇性 ,-- ,--</p>
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	