

南臺科技大學 108 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MOD11802
課程中文名稱	飲食文化
課程英文名稱	Food Culture
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅二乙
任課教師	黃旭怡
上課教室(時間)	週四第 6 節(T0304) 週四第 7 節(T0304)
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	<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	<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

	<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	<p>南台科技大學餐旅管理系大學部 108 學年度課程大綱</p> <p>飲食文化</p> <p>課程名稱與學分：飲食文化、必修 2 學分</p> <p>開課班級：餐旅二</p> <p>授課教師:餐旅管理系 黃旭怡</p> <p>授課地點: T602</p> <p>教師聯絡與電子郵件信箱: 06-2533131 轉 4800，8sunny@gmail.com</p> <p>教材: 世界飲食文化</p> <p>授課內容</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>週次</th> <th>授課內容</th> <th>課後繳交作業</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>課程內容說明、分組專題題目與範圍</td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>飲食與文化、影響飲食文化的因素</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>美國飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>墨西哥飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>義大利飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>英國飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>法國飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>期中考</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td>德國飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>西班牙飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>11</td><td>土耳其與中東飲食文化、飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td>希臘中東飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>13</td><td>紐澳飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>東南亞其他國飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td>日本韓國飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td>中國、台灣飲食文化、區域性飲食介紹</td><td></td></tr> <tr><td>17</td><td>期末考試與報告</td><td></td></tr> <tr><td>18</td><td>期末報告</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>成績考核: 平時成績 30%(出席率、上課參與、平時上課筆記作業)</p>	週次	授課內容	課後繳交作業	1	課程內容說明、分組專題題目與範圍		2	飲食與文化、影響飲食文化的因素		3	美國飲食文化、區域性飲食介紹		4	墨西哥飲食文化、區域性飲食介紹		5	義大利飲食文化、區域性飲食介紹		6	英國飲食文化、區域性飲食介紹		7	法國飲食文化、區域性飲食介紹		8	期中考		9	德國飲食文化、區域性飲食介紹		10	西班牙飲食文化、區域性飲食介紹		11	土耳其與中東飲食文化、飲食介紹		12	希臘中東飲食文化、區域性飲食介紹		13	紐澳飲食文化、區域性飲食介紹		14	東南亞其他國飲食文化、區域性飲食介紹		15	日本韓國飲食文化、區域性飲食介紹		16	中國、台灣飲食文化、區域性飲食介紹		17	期末考試與報告		18	期末報告	
週次	授課內容	課後繳交作業																																																								
1	課程內容說明、分組專題題目與範圍																																																									
2	飲食與文化、影響飲食文化的因素																																																									
3	美國飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
4	墨西哥飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
5	義大利飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
6	英國飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
7	法國飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
8	期中考																																																									
9	德國飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
10	西班牙飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
11	土耳其與中東飲食文化、飲食介紹																																																									
12	希臘中東飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
13	紐澳飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
14	東南亞其他國飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
15	日本韓國飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
16	中國、台灣飲食文化、區域性飲食介紹																																																									
17	期末考試與報告																																																									
18	期末報告																																																									

	<p>期中考 30%、期末考試與報告 40%。</p> <p>飲食文化分組報告進行方式</p> <p>選定以下各國飲食文化一種主題(每組一主題):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.介紹地理位置、人文背景 2.飲食常用食材 3.飲食習慣與禁忌 4.常見著名食譜 5.相關餐廳及菜餚介紹 6.相關網站介紹 7.該國餐飲主題菜餚設計
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。 ， 課堂講授，筆試筆試</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。 ， 課堂講授，筆試</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。 ， 分組討論，口頭報告筆試</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，課堂講授，作業</p> <p>應用各國料理基本認知，分析餐旅文化管理實務能力，啟發思考，口頭報告</p> <p>有效分析與呈現飲食專業表達能力，成果驗收分組討論，口頭報告筆試筆試</p> <p>認識台灣與世界各國飲食選擇性，參觀實習，口頭報告</p>
指定用書	<p>書名：世界飲食文化</p> <p>作者：張玉欣等</p> <p>書局：華立出版社</p> <p>年份：2017</p> <p>ISBN：978957784696900550</p> <p>版本：2</p>
參考書籍	世界飲食文化 桂魯圖書 審譯全中好
教學軟體	光碟 自編教材 PPT 網路補充教材
課程規範	須分組製作作業 上課必須帶課本及專心做筆記