

南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅美學
課程編碼	MOD14501
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅三乙
開課教師	連子儀
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	五 3 4 教室 T0505
必選修	選修
課程概述	<p>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。</p>
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.從藝術的概論出發，帶領學生認識藝術的內容與範疇。 2.瞭解當代藝術的發展歷程，及其於二戰後在表現與應用上日趨生活化的走向。 3.明白人文藝術除了美學價值與文化價值外，亦有其社會價值與經濟價值，以及在正熱門的「美力」於文創產業的發展概況。
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>

英文大綱	
教學方式	
評量方法	
指定用書	教師自編講義。
參考書籍	1.陳瓊花。(2009)。《藝術概論》。台北：三民書局。 2. 曾肅良。(200)。《藝術概論》。台北：三藝。 3. 詹偉雄著。(2005)。《美學的經濟：台灣社會變遷的 60 個微型觀察》。台北：風格者。4.約瑟夫•派恩、詹姆斯•吉爾摩美譯。(2010)。《體驗經濟時代:人們正在追尋更多意義、更多感受》。台北：經濟新潮社。5. 財團法人中衛發展中心策劃。(2011)。《用生活風格打造一門好生意》。台北：經濟部工業局。6. 陳英偉著。(2006)。《實用色彩學》。台北：華立。7. ArtTone 視覺研究中心編著。(2010)。《世界配色大不同》。台北：博碩文化。8. 雨云譯。E.H GOMBRICH 著。(2000)。《藝術的故事》。台北：聯經。
先修科目	
教學資源	
注意事項	1. 上課座位以小組為單位，固定分區。 2. 本教學大綱得視教學需要調整之。 3. 本課程包含藝術實作，需繳交材料費每人 50 元整。
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	