

南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅文化管理研究
課程編碼	MOM00F01
系所代碼	0M
開課班級	碩研餐旅二甲
開課教師	胡中州
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	二 5 6 7 教室 T0402
必選修	選修
課程概述	透過文化的本質，啟發學生認識文化在餐旅產業的影響，並能由東西方的角度進行比較，激發學生們藉由開放式討論，認識文化對餐旅產業的影響。
課程目標	
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 為什麼文化很重要？ 2. 文化與經濟發展。 3. 文化與觀光。 4. 文化與食物。 5. 個人價值與餐旅組織文化。 6. 文化與領導。 7. 文化的觀點探討餐旅業員工的動機。 8. 國際餐旅產業的文化與挑戰。 9. 飲食全球化與在地化。 10. 餐旅服務管理與中國文化價值。
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. Why the culture is important? 2. The culture and economic development. 3. Cultured and tourism. 4. Culture and food 5. Individual value and the hospitality industry culture. 6. Culture and leadership. 7. Employee's motivation of hospitality industry from a culture perspective. 8. Cultures and challenges of international hospitality industry. 9. Diet globalization and localization. 10. Service provision of hospitality management and Chinese culture value.
教學方式	
評量方法	
指定用書	《世界飲食文化：傳統與趨勢 Cultural Foods: Traditions and Trends》

參考書籍	隨堂講義：可能在課堂上分發或張貼在課程網站上提供及時/時尚補充材料（如當前的趨勢/問題）； ◦ Class handouts: Timely/trendy supplemental materials (e.g., current trends/issues) may be distributed in class or posted in the course website.
先修科目	
教學資源	
注意事項	<p>飲食文化的體驗與討論</p> <p>為了解飲食文化在餐旅產業的重要，學生應該體驗來自各種不同文化背景的飲食。本課程提供兩次機會以探索本地餐飲業中不同的飲食文化。學生和教師將組織和前往兩個選定的本地餐館（臺灣是個多元的社會且容易找到提供不同的飲食文化的餐廳）實地體驗並各自支付費用。每次在經歷之後,全班將討論飲食文化在餐旅產業的相關議題。</p> <p>【飲食文化比較專案】 “Comparative Report of Cultural Foods” Project</p> <p>對於達成課程的學習目標（能應用研究方法整合文化與餐旅實務管理的議題、能發展學生餐旅文化管理上的簡報及溝通能力），本課程要求學生撰寫並上臺簡報【飲食文化比較專案】。此專案提供比較、分析和整合不同國別的飲食文化：學生首先必需挑選一個異國的飲食文化與其自身的飲食文化作對比分析，找出二者異同之處。學生要從各類資源（網路、圖書館、課本中相對的章節）收集相關訊息，引用文獻來支持其觀點。</p>
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	