

## 104-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	餐旅趨勢與飲食文化	科目序號/代號	2744 /HOB4008
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(三)BCD /B402
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	蔡耀旭 / 兼任	畢業班/非畢業班	畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 4年1班		

### 課程簡介與目標

這個課程主要引導同學賞析台灣飲食與世界各民族文化的飲食特色，透過世界各國飲食文化的基礎教授，並觀賞相關主題影片與分組簡報，開拓同學對飲食文化的視野、提升飲食的樂趣進而珍惜飲食文化。重要的主題包含米食文化、中國美食、亞洲飲食文化與特色、歐洲飲食文化與特色、拉丁民族飲食文化與特色、台灣原住民飲食文化與特色。

### 課程大綱

1. 飲食文化課程內容介紹，五大洲之介紹。
2. 宗教與飲食：飲食禮儀、菜單種類及點餐方法
3. 美洲飲食文化：北美洲美國、加拿大飲食特色及菜單介紹。
4. 歐洲飲食文化：法國飲食特色及菜單介紹。
5. 歐洲飲食文化：義大利飲食特色及菜單介紹。
6. 歐洲飲食文化：德國、英國、西班牙飲食特色及菜單介紹。
7. 歐洲飲食文化：歐洲其他各國飲食特色及菜單介紹。
8. 非洲飲食文化：非洲各國飲食特色及菜單介紹。
9. 期中考
10. 美洲拉丁民族飲食文化：墨西哥、加勒比海諸國飲食特色及菜單介紹。
11. 美洲拉丁民族飲食文化：中、南美洲飲食特色及菜單介紹。
12. 大洋洲飲食文化：澳洲、紐西蘭飲食特色及菜單介紹。
13. 中東飲食文化：希臘、土耳其等國家飲食特色及菜單介紹。
14. 亞洲飲食文化：中國、印度飲食特色及菜單介紹。
15. 亞洲飲食文化：日本、韓國飲食特色及菜單介紹。
16. 亞洲飲食文化：泰國、越南、新加坡及東南亞各國飲食特色及菜單介紹。
17. 餐旅服務業多元文化交流。
18. 期末考

### 基本能力或先修課程

必需到圖書館運用圖書館搜尋相關資料或借用專業圖書至少二次。

- 📦 培養餐旅專業知識
    - 培養餐旅專業技能
  - 📦 餐旅規劃與分析之能力
  - 📦 持續學習新知與創新能力
    - 基礎餐旅外語能力
    - 人際溝通與團隊合作能力
    - 專業服務態度與職場倫理
    - 健康關懷能力
-

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
培養餐旅專業知識	40	修習餐旅管理相關課程 修習專業與技能課程	講述法	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 20% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	40
餐旅規劃與分析之能力	20	創新力與思考力 規劃與分析能力	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 書面報告: 30%	加總: 100	20
持續學習新知與 創新能力	40	創新力與思考力 規劃與分析能力( 管理相關知識能力	講述法 小組討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	40

## 成績稽核

期末考: 30%

期中考: 30%

課堂討論: 14%

書面報告: 14%

口頭報告: 8%

作業: 4%

## 書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
教科書	飲食文化	潘江東

## 上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	飲食文化概論 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、 小組討論
2	飲食文化概論	講述法

3	亞洲地區飲食文化	講述法
4	亞洲地區飲食文化	講述法
5	美洲地區飲食文化	講述法
6	美洲地區飲食文化	講述法
7	歐洲地區飲食文化	講述法
8	歐洲地區飲食文化	講述法
9	期中考	考試
10	中東與非洲地區飲食文化	講述法
11	中東與非洲地區飲食文化	講述法
12	大洋洲飲食文化	講述法
13	大洋洲飲食文化	講述法
14	宗教與飲食	講述法
15	宗教與飲食	講述法
16	節慶飲食	講述法
17	節慶飲食	講述法
18	期末考	考試