

朝陽科技大學
101學年度第1學期教學大綱

當期課號	3097	中文科名	餐飲文化
授課教師	黃惠君	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	四年制1年級 A班
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生核心能力關聯度	高度 關聯	中高 關聯	中度 關聯	中低 關聯	低度 關聯
休閒事業管理基礎知識運用能力。					✓
休閒理論與實務應用能力。			✓		
休閒產業經營與服務管理能力。			✓		
休閒事業調查與分析能力。					✓
休閒企劃與活動規劃能力。					✓
專業倫理與團隊合作能力。					✓
口語表達與溝通協調能力。					✓
國際視野與自主學習能力。		✓			

本課程培養學生下列知識：

了解重點區域之飲食文化基本概念及特色，並學習如何欣賞及品味各國美食。

- 1.了解重點區域之飲食文化基本概念及特色
- 2.學習如何欣賞及品味各國美食
- 3.學習如何將飲食文化落實餐飲經營實務

Understanding the features of certain important regions and learning the appreciation of exotic food.

每週授課主題

- 第01週：課程介紹-課程內容、報告格式、評分方式
- 第02週：飲食文化概論-飲食文化定義、發展及特性
- 第03週：飲食習慣與宗教之關係-各宗教飲食內涵及其代表的涵意
- 第04週：中國之飲食文化-起源、菜系、傳統飲食習俗與飲食禁忌
- 第05週：影片欣賞-台灣的飲食文化
- 第06週：台灣的飲食文化-台灣飲食歷史、特色與飲食禁忌
- 第07週：台灣的飲食文化-台灣美食、小吃與特產
- 第08週：客家飲食文化-歷史背景與飲食特色
- 第09週：原住民的飲食文化-歷史背景與飲食特色
- 第10週：電影欣賞-濃情巧克力
- 第11週：飲食中的茶文化-茶文化的起源、飲茶、茶與民俗
- 第12週：飲食中的酒文化-酒文化的起源、歷史
- 第13週：美國的飲食文化-傳統食材、美食與地方特色料理
- 第14週：義大利的飲食文化-傳統食材、美食與地方特色料理
- 第15週：法國的飲食文化-傳統食材、美食與地方特色料理
- 第16週：日、韓的飲食文化-歷史背景與飲食特色
- 第17週：飲食文化趨勢-飲食潮流、未來趨勢
- 第18週：飲食文化產業探討-飲食相關產業的探討

成績及評量方式

證照、國家考試及競賽關係

- 多益測驗(TOEIC)
- 全民英檢(GEPT)

主要教材

- 2.1.張玉欣、楊玉萍（2004）。飲食文化概論。台北：楊智。(教科書)
- 3.2.王秋桂（2009）。飲食文化綜論。台北：中華飲食文化基金會(教科書)
- 4.3.全中好（審譯）（2009）。世界飲食文化傳統與趨勢。台北：桂魯。(教科書)

參考資料

書名：什麼都能吃 作者：葉舒憲、戶曉輝 出版年(西元)： 出版社：書林
書名：當筷子遇上刀叉 作者：杜莉、孫俊秀、高海葳、李云云 出版年(西元)： 出版社：賽尚
書名：台灣舊慣生活與飲食文化 作者：卓克華 出版年(西元)： 出版社：蘭臺
書名：美食考-歐洲飲食文化地圖 作者：蔡倩玟 出版年(西元)： 出版社：貓頭鷹

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁： <http://www.cyut.edu.tw/~judyybt/>
E-Mail： judybt@yahoo.com.tw
Office Hour：
分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。