朝陽科技大學
101學年度第1學期教學大綱

當期課號	3118	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	開課班級	四年制2年級 A班
修習別	專業選修		
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：飲食中的茶文化的起源、飲茶、茶與民俗
第12週：飲食中的酒文化的起源.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.張玉欣、楊玉萍（2004）。飲食文化概論。台北：楊智。(教科書)
3.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.全中妤（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

本課程無參考資料!

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： judyybt@cyut.edu.tw
Office Hour：
分機:

[關閉] [列印]
尊重智慧財產權，請勿不法影印。