

朝陽科技大學
103學年度第2學期教學大綱

當期課號	1401	中文科名	餐飲美學賞析
授課教師	張瑞琇	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
修習別	專業必修	開課班級	日間部四年制1年級 D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。			✓		
休閒企劃與活動創新規劃能力。					✓
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：

人文藝術是人類精神與文明的泉源，也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。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，並探討近年來於文創藝術如何影響與餐旅產業，例如餐飲商品設計、餐旅產業的發展概況。

- 1.從藝術的概論出發，帶領學生認識藝術的內容與範疇。了解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
- 2.探討近年來越來越受到重視的文創藝術中之商品設計，運用於餐飲相關產業的發展概況
- 3.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

This course is designed for students to understand the fine arts and how they are applied to the modern hospitality industry. Meanwhile, the course enables students to further develop their knowledge and skills in observing the trends and development of the industry in using fine arts.

每週授課主題

- 第01週：課程介紹
- 第02週：美的本質
- 第03週：美學法則
- 第04週：色彩應用
- 第05週：美學在餐廳的應用
- 第06週：美學在餐廳的應用
- 第07週：美學在旅館的應用
- 第08週：美學在旅館的應用
- 第09週：期中考
- 第10週：餐廳見習日
- 第11週：餐廳見習日
- 第12週：綠色餐旅空間—永續消費、綠色行銷、無毒農業、友善食材融進餐飲美學
- 第13週：綠色餐旅空間—永續消費、綠色行銷、無毒農業、友善食材融進餐飲美學
- 第14週：綠色餐旅空間—永續消費、綠色行銷、無毒農業、友善食材融進餐飲美學
- 第15週：期末總結
- 第16週：期末報告
- 第17週：期末報告
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

- 期中考：30%
- 期末報告：30%
- 平時作業及出席：40%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

1.自編教材(ILMS數位學習系統)

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/~jhchang/>

E-Mail：jhchang@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期三,第5~6節,地點:R-210;

星期五,第3~4節,地點:R-210;

分機:4486

[關閉](#) [列印](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。