朝陽科技大學
110學年度第1學期教學大綱

當期課號	3041			中文科名	世界飲食文化
授課教師	曹舜為			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1年級 A班
修習別	專業選修				
類別	一般課程				

本課程培養學生下列知識：

世界主要菜系餐酒配(法國、義大利、地中海沿岸諸國、東南亞料理、日本料理)，美食美酒搭配的五大概念和特色，新世界產酒國家(美國、澳洲、紐西蘭、智利、中國)和舊世界產酒國家(法國、德國、義大利、葡萄牙)其品酒三字訣，觀(眼看酒色)、嗅(鼻聞香氣)、飲(舌嘗韻味)，品嚐葡萄酒四大要素(甜、鹹、酸、澀)的均衡。 法國菜伴隨濃重醬汁，義大利菜彰顯多樣化海鮮料理、地中海沿岸諸國使用番茄大蒜胡椒橄欖重味香料、東南亞料理使用咖哩椰汁蝦醬濃重辛香料酸辣口感、日本料理以生魚片和海鮮為基調。

1.了解重點區域之飲食文化基本概念及特色。
2.學習欣賞及品味各國美食，認識各民族之文化差異。
3.學習各國飲食文化的特色，讓學生學習欣賞與尊重多元文化的涵養。

The course presents an integrated approach to studying wine context. It makes students to understand and acknowledge the close ties that link the administration and operation with vistors relationship service and applies it to leisure and recreation.

每週授課主題

第01週：9/17課程介紹、飲食文化概論
第02週：9/24亞洲地區飲食文化
第03週：10/1亞洲地區飲食文化
第04週：10/8亞洲地區飲食文化
第05週：10/15美洲地區飲食文化
第06週：10/22歐洲地區飲食文化
第07週：10/29歐洲地區飲食文化
第08週：11/5中東與非洲地區飲食文化
第09週：11/12期中考試
第10週：11/19大洋洲地區飲食文化
第11週：11/26宗教與飲食
第12週：12/3節慶飲食
第13週：12/10飲料文化
第14週：12/17慢食文化與速食文化
第15週：12/24期末報告
第16週：12/31放假
第17週：1/7期末報告
第18週：1/14期末報告

成績及評量方式

出席率及上課態度：40%
期中考：30%
期末報告：30%

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.飲食文化陳明德等12位合著華格那(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/~floolwyourlike/
E-Mail： floolwyourlike@cyut.edu.tw
Office Hour：
分機:

[關閉] [列印]
尊重智慧財產權，請勿不法影印。