朝陽科技大學 111學年度第1學期教學大綱

| 當期課號 | 3039 | | 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:9/9補放假

第02週:9/16課程介紹、飲食文化概論

第03週:9/23亞洲地區飲食文化

第04週:9/30亞洲地區飲食文化

第05週:10/7亞洲地區飲食文化第06週:10/14美洲地區飲食文化

第06週:10/14美洲地區飲食文化第07週:10/21歐洲地區飲食文化

第08週:10/28歐洲地區飲食文化

第09週:11/4期中考

第10週:11/11中東與非洲地區飲食文化

第11週:11/18大洋洲地區飲食文化

第12週:11/25宗教與飲食

第13週:12/2節慶飲食

第14週:12/9飲料文化

第15週:12/16期末報告

第16週:12/23期末報告

第17週:12/30期末報告

第18週:1/6期末報告

成績及評量方式

出席率、上課狀況: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。