

**朝陽科技大學**  
**112學年度第1學期教學大綱**

當期課號	1369	中文科名	世界飲食文化
授課教師	張瑞琇	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制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辣香料酸辣口感、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 visitors relationship service and applies it to leisure and recreation.

**每週授課主題**

- 第01週：課程介紹
- 第02週：飲食文化
- 第03週：飲食和宗教
- 第04週：美國飲食習慣
- 第05週：美國飲食習慣
- 第06週：拉丁民族飲食習慣
- 第07週：歐洲民族飲食習慣
- 第08週：亞洲民族飲食習慣
- 第09週：期中考
- 第10週：中華民族飲食習慣
- 第11週：中華民族飲食習慣
- 第12週：日本民族飲食習慣
- 第13週：朝鮮民族飲食習慣
- 第14週：印度飲食習慣
- 第15週：東南亞及太平洋群島
- 第16週：餐飲服務業多元化之交流
- 第17週：期末報告
- 第18週：期末報告

**成績及評量方式**

- 平時作業及出席：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.世界飲食文化傳統與趨勢Kittler, P.G., Sucher, K.P.桂魯出版社(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/~jhchang/>

E-Mail：[jhchang@cyut.edu.tw](mailto:jhchang@cyut.edu.tw)

Office Hour：

星期一,第7~8節,地點:T2-619.1;

星期三,第5~6節,地點:T2-619.1;

分機:4486、7453

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。