國立勤益科技大學通識教育學院

115 學年度 2 學期 教學大綱

部別	■日間部 □進修部 □推廣部	學制	■四技 □二技 □二專
授課教師	賴裕珊	教師學歷	Johnson and Wales University (USA) 服務業管理碩士
教師經歷	國立勤益科技大學兼任講師、外貿協會西餐禮儀講師、新南向觀光產業人才養成班講師、亞洲大學兼任講師、台中福華大飯店櫃檯部訓練員	教師級職	國立勤益科技大學博雅通識教育中心兼任講師
科目名稱(中)	世界飲食與文化		
科目名稱(英)	World Cuisine and Food Culture		
開課單位	□基礎通識教育中心 ■博雅通識教育中心	學分/學時數	2/2
領域	□人文藝術 ■社會科學 □自然科技		
優質課程類別	■一般課程、□智慧財產權、□內涵式服務學習課程、□性別平等、□綠色課程 □創新、創意課程、□工作（職場）倫理課程、□工具機技術研發		
科目與通識核心能力關聯	■知識統整能力 20 %■創意思維能力 10 %■溝通表達能力 30 % □美感鑑賞能力 %□邏輯推理能力 %□法治思辨能力 % ■博通宏觀能力 40 %□倫理關懷能力 %		
科目屬性	□核心課程 □跨領域課程(須符合附件二定義，並請勾選下一欄) ■生活性課程 □學術性課程 □通論性課程 □經典性課程		
跨領域課程	□人文藝術領域：(請填寫所跨之本領域之學科及百分比) □社會科學領域：(請填寫所跨之本領域之學科及百分比) □自然科技領域：(請填寫所跨之本領域之學科及百分比) (以上總和百分比須達100%)		
教科書	自編教材		
參考書目	1. 飲食文化與鑑賞（作者：林慶弧、出版社：新文京、ISBN:9789864307517） 2. 世界飲食與文化（主編：洪久賢、出版社：揚智、ISBN:9789862982679） 3. 飲食文化概論（作者：張玉欣、楊秀萍、出版社：揚智、ISBN:9789862980200）		
教學目標	以深入淺出的方式，將亞洲、歐美、澳紐等國家的飲食文化及特色以系統化的方式加以介紹。		
評量方式	量化：出席(15%)、專題報告(15%)、期中考(30%)、期末考(40%) 質化：		
內容綱要	1. 課程內容包含：緒論、亞洲、歐美、澳紐國家的飲食特色及文化認識。 2. 針對不同國家飲食及文化之起源特性與發展，首先介紹該國的地理位置及環境，接著帶入每個國家的特殊食材及美食佳餚，之後再針對該國的節日、文化及禮儀禁忌做介紹，讓大家能夠加以思索各個國家之飲食文化與臺灣飲食文化有何差異之處。 3. 藉此課程讓大家能將適宜的世界飲食與文化融入生活當中，到各國旅遊時可以多嘗試不同美食及體驗生活，不論在任何場合均能欣賞多元文化之美並能怡然自處，不再有忐忑不安的情形。		

教學方式	上課的教學形式是以自編教材為主，Power point及圖片說明做為補充教材；另外再加上影片觀賞、互動問答及分組討論等相關的輔助教學，讓學生們多思考並更能加深印象。
創新教學活動設計	專題報告的內容，會讓學生抽籤選定一個國家，之後針對該國在臺灣之餐廳做深入的探討，並一起討論這些國家之飲食與文化。

科目進度與內容

週次	教 學 內 容	備註 (課程活動與作業)	※若勾選「跨領域課程」請標註每週次涵蓋領域，可複選
1	本學期課程內容及要求事項	各國美食概念	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
2	世界飲食文化緒論—產生、定義與影響因素	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
3	中國飲食文化—茶、酒、烹飪文化與八大菜系	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
4	台灣飲食文化—歷史背景、特殊食材與重要節日	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
5	台灣與原住民飲食文化—傳統習俗與文化	影片觀賞及分組討論	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
6	日本、韓國飲食文化—常見的飲食、重要節日和文化與禮儀禁忌	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
7	各國餐廳之飲食特色	專題報告	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
8	東南亞國家、印度飲食文化—常見的飲食和食材、重要節日和文化與禮儀禁忌	影片觀賞及分組討論	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
9	期中考試		□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域

10	法國飲食文化—常見的食材與米其林美食指南介紹	傳閱台灣米其林指南	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
11	法國飲食文化—重要節日和文化與禮儀禁忌	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
12	酒類介紹—酒標與產區介紹	酒標認識及分組討論	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
13	義大利飲食文化—常見的飲食、重要節日和文化與禮儀禁忌	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
14	英國、德國飲食文化—常見的飲食、重要節日和文化與禮儀禁忌	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
15	西班牙—常見的飲食、重要節日和文化與禮儀禁忌	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
16	美國飲食文化—常見的飲食、重要節日和文化與禮儀禁忌	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
17	澳洲、紐西蘭飲食文化—常見飲食、重要的節日和文化與禮儀禁忌	影片觀賞	□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域
18	期末考試		□人文藝術領域 □社會科學領域 □自然科技領域

請遵守智慧財產權觀念，不得非法影印

附件一 核心能力定義

核心能力	定義與說明
A. 知識統整能力	學生能在各種知識與文化脈絡中，尋得恆久不變的價值觀，並將此價值觀融入其生活，進而認識、欣賞、尊重與珍惜生命的意義。
B. 創意思維能力	學生能認知各知識領域與多元文化間的差異處與鏈結點，進而具備跨領域思維與評判能力，使其能在固有的架構中，呈現嶄新的創造力。
C. 溝通表達能力	學生能釐清自我思想，並藉由正確且清楚的語文表達理念，以建立與他人良好的溝通。
D. 美感鑑賞能力	學生能認知、接收並傳達多元藝術美感，具備敏銳的鑑賞能力，並運用在不同領域的統整中。
E. 邏輯推理能力	學生能依據自身認知和客觀事實，運用邏輯分析與量化推理，進行反思與論證，進而做出合理判斷。
F. 法治思辨能力	學生能正確認知人權、民主、與法治之互動關聯，進行獨立思辨與論辯且基於人本關懷精神，以確立其自身與社會群體之關係。
G. 博通宏觀能力	學生能以基礎知識為本，培養前瞻性的觀點並開拓宏博的視野，以建立整全之人生觀。
H. 倫理關懷能力	學生能認知自身與所處環境的關係，並進而願意以己身之力與專業知識參與社會與環境的改造，提升正向能量。

附件二 課程屬性定義

核心課程：全校性共同必修之通識課程。

跨領域課程：課程內容須跨人文藝術/社會科學/自然科技三領域其中之二項以上。課程須有一主領域，其授課內容須達60%以上，上限為70%以下。(依110年4月7日109-2博雅通識中心第1次教評會議決議)

生活性課程：課程重點強調知識應用與人類生活相關之課程。

學術性課程：課程重點偏重理論發展之脈絡、思想之沿革、與歷史文化背景之因素。

通論性課程：針對特定領域或時代的知識與思想做綜觀性的介紹，與廣博性的探討。

經典性課程：針對特定領域或時代具有代表性的人物、思想、典籍做較為深入之探討、剖析、或導讀。