

國立勤益科技大學通識教育學院

112學年度 下學期 教學大綱

|             |   |        |  |
|-------------|---|--------|--|
| 部別          | <input type="checkbox"/> 日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 進修推廣部 <input type="checkbox"/> 進修學院/專校   | 學制     | <input checked="" type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 二專 |
| 授課教師        | 賴裕珊   | 教師學歷   | Johnson and Wales University 碩士(USA)   |
| 教師經歷        | 國立勤益科技大學兼任講師、外貿協會講師（西餐禮儀）、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   | 必/選修   | <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修                             |
| 科目名稱(英)     | World Cuisine and Food Culture  |        |  |
| 開課單位        | <input type="checkbox"/> 基礎通識教育中心 <input checked="" type="checkbox"/> 博雅通識教育中心  | 學分/學時數 | 2 /2   |
| 優質課程類別      | <input checked="" type="checkbox"/> 一般課程、 <input type="checkbox"/> 智慧財產權、 <input type="checkbox"/> 內涵式服務學習課程、 <input type="checkbox"/> 性別平等、 <input type="checkbox"/> 綠色課程<br><input type="checkbox"/> 創新、創意課程、 <input type="checkbox"/> 工作（職場）倫理課程、 <input type="checkbox"/> 工具機技術研發   |        |  |
| 科目與通識核心能力關聯 | <input checked="" type="checkbox"/> 知識統整能力 <u>20</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 創意思維能力 <u>10</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 溝通表達能力 <u>30</u> %<br><input type="checkbox"/> 美感鑑賞能力 <u>   </u> % <input type="checkbox"/> 邏輯推理能力 <u>   </u> % <input type="checkbox"/> 法治思辨能力 <u>   </u> %<br><input checked="" type="checkbox"/> 博通宏觀能力 <u>40</u> % <input type="checkbox"/> 倫理關懷能力 <u>   </u> % |        |  |
| 科目屬性        | <input type="checkbox"/> 核心課程 <input type="checkbox"/> 跨域性課程 <input checked="" type="checkbox"/> 生活性課程<br><input type="checkbox"/> 學術性課程 <input type="checkbox"/> 通論性課程 <input type="checkbox"/> 經典性課程  |        |  |
| 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:9789862369456）<br>2. 世界飲食與文化（主編：洪久賢、出版社：揚智、ISBN:9789862982679）<br>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%)<br>質化：   |        |  |
| 內容綱要        | 1. 介紹緒論、亞洲、歐美、澳紐國家的飲食特色及文化認識。<br>2. 針對不同國家飲食與文化之起源特性與發展，首先介紹該國的地理位置及環境，然後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，讓學生們能夠加以思索各個國家的飲食文化與臺灣的飲食文化有何不同。<br>3. 藉此課程讓學生們能將適宜的世界飲食文化融入生活當中，可以多嘗試各國美食及有機會到各國旅遊。不論在任何場合均能欣賞多元文化之美，怡然自處，不再有志志不安的情形。  |        |  |
| 教學方式        | 上課的教學形式是以自編教材講解為主，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文化。   |        |  |

| 科目進度與內容 |   |             |
|---------|---|-------------|
| 週次      | 教學內容                                    | 備註(課程活動與作業) |
| 1       | 本學期課程內容及要求事項的介紹                         | 台灣美食票選      |
| 2       | 世界飲食文化緒論—產生、定義與影響因素                     | 影片觀賞        |
| 3       | 中國飲食文化—茶、酒、烹飪文化與八大菜系                    | 影片觀賞        |
| 4       | 台灣飲食文化—歷史背景、特殊食材與重要節日                   | 影片觀賞        |
| 5       | 台灣與原住民飲食文化—傳統習俗與文化                      | 影片觀賞        |
| 6       | 學生介紹各國餐廳之飲食特色                           | 專題報告        |
| 7       | 日本、韓國飲食文化—常見的飲食、重要的節日和文化與簡單的禮儀禁忌        |             |
| 8       | 東南亞國家、印度飲食文化--常見的飲食和食材、重要的節日和文化與簡單的禮儀禁忌 | 影片觀賞        |
| 9       | 期中考試                                    |             |
| 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   |
| 11      | 法國飲食文化—重要的節日和文化與簡單的禮儀禁忌                 | 影片觀賞        |
| 12      | 酒類介紹—酒標與產區的介紹                           | 酒標認識及分組討論   |
| 13      | 義大利飲食文化—常見的飲食、重要的節日和文化與簡單的禮儀禁忌          |             |
| 14      | 英國、德國飲食文化—常見的飲食、重要的節日和文化與簡單的禮儀禁忌        | 影片觀賞        |
| 15      | 西班牙—常見的飲食、重要的節日和文化與簡單的禮儀禁忌              | 影片觀賞        |
| 16      | 美國飲食文化—常見的飲食、重要的節日和文化與簡單的禮儀禁忌           |             |
| 17      | 澳洲、紐西蘭飲食文化—常見的飲食、重要的節日和文化與簡單的禮儀禁忌       |             |
| 18      | 期末考試                                    |             |

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。

跨域性課程：以本校三大領域為參考指標，課程內容有相當部份（佔四分之一以上）牽涉到主領域以外之其他領域。

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。

1. Introduction is including Asian, European, American, Australian and New Zealand countries of dietary characteristics and cultural understanding.

2. In view of the origin and development of the diet and culture of different countries, first we introduce the location and environment of the country, and then bring in special ingredients and foods from each country, finally do the festivals, cultures and etiquette taboos for the country. Introduction. Let students think about how the food culture of different countries is different from Taiwanese food culture.

3. This course allows students to integrate the appropriate world food culture into their lives, and to try out the cuisines of various countries and have the opportunity to travel in other countries. No matter where you are, you can enjoy the beauty of multiculturalism, and you will feel at ease.

1. Participation (15%)

2. Project (15%)

3. Mid-term Exam (30%)

4. Final Exam (40%)