

國立勤益科技大學通識教育學院

113_學年度_上學期 教學大綱

部別	■日間部 □進修推廣部 □進修學院/專校	學制	■四技 □二技 □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)	國際社交禮儀(食衣篇)		
科目名稱(英)	International Etiquette—eating and dressing		
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
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 <u>20</u> % <input type="checkbox"/> 創意思維能力 <u>10</u> % ■溝通表達能力 <u>30</u> % <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> % ■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 checked="" type="checkbox"/> 跨領域課程(須符合附件二定義，並請勾選下一欄) <input checked="" type="checkbox"/> 生活性課程 <input type="checkbox"/> 學術性課程 <input type="checkbox"/> 通論性課程 <input type="checkbox"/> 經典性課程		
跨領域課程	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域：(請填寫所跨之本領域之學科及百分比) <input type="checkbox"/> 社會科學領域：(請填寫所跨之本領域之學科及百分比) <input type="checkbox"/> 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. 國際禮儀 (作者：林慶弧、出版社：新文京、ISBN：978986430365-6) 2. 國際禮儀 (作者：連娟瓏、出版社：新文京、ISBN：978986430475-2) 3. 國際禮儀 (作者：唐受衡、林雨萩、何曼娟、出版社：華立圖書、ISBN：978957784794-2)		
教學目標	以主題的方式，加強學生們在日常生活中食與衣方面，適當的應對進退之國際社交禮儀。		
評量方式	量化：出席(15%)，專題報告(15%)，期中考(30%)，期末報告(40%) 質化：		

內容綱要	<p>隨著國際化的趨勢，目標在於協助學生們瞭解日常生活中食與衣方面，適當的應對進退及國際共同適用之禮儀。主要內容包括：在導論中說明禮儀的起源與演變；並舉例說明禮儀的重要性；其間也將帶入簡單的日常生活禮儀。在飲食篇中介紹中餐、西餐及日式餐飲禮儀，內容包括：餐桌的佈置擺設、座位的安排、菜單內容的說明及用餐禮儀的注意事項。在衣著篇中，內容包括：男女衣著在不同場所應有所裝扮，香水禮儀及注意事項。</p> <p>在了解國際社交禮儀的同時，也期望學生們能實際運用在生活上；了解如何在不同國家、不同種族、不同場合、不同宗教、不同生活習慣的環境中，和別人和諧相處，秉持著尊重別人，也期待受到別人尊重的原則。</p>
教學方式	<p>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、分組討論及實際擺盤等相關的輔助教學，讓學生們多思考，並更能再次提昇日常生活中食與衣之禮儀。</p>
創新教學活動設計	<p>穿著禮儀女性篇的介紹當中，將親自講授簡單之化妝技巧及面試妝容。男性篇中，會實做領帶打法之教學。</p> <p>期末報告的內容，會讓學生實際選定一個國家，然後做深度的探討，並一起學習若有機會到這些國家時，將有哪些應注意事項及禁忌是需要注意的。</p>

科目進度與內容

週次	教學內容	備註 (<u>課程活動與作業</u>)
1	介紹本學期課程內容及要求事項	
2	禮儀綜論—國際社交禮儀之起源及發展	影片觀賞及分組討論
3	餐飲禮儀—宴會通則的介紹：身為主人的你如何籌辦宴會	
4	餐飲禮儀—宴會通則的介紹：身為客人的你參加宴會之注意事項	分組討論
5	中餐禮儀的介紹：座位的安排與餐桌的擺設	實際擺盤
6	介紹各國餐廳的特色	專題報告
7	中餐禮儀的介紹：菜單的說明與用餐的注意事項	
8	西餐禮儀的介紹：座位的安排與餐桌的擺設	實際擺盤
9	期中考試	
10	西餐禮儀的介紹：菜單的說明、酒杯的介紹與用餐的注意事項	酒標認識及分組討論
11	日本料理禮儀的介紹：座位的安排與餐桌的擺設	影片觀賞
12	日本料理禮儀的介紹：菜單的說明與用餐的注意事項	

13	穿著禮儀—女性篇的介紹：上課、打工與上班之裝扮	簡單女性化妝術
14	穿著禮儀—男性篇的介紹：休閒與正式場合之裝扮	
15	穿著禮儀—男性篇的介紹：穿著西裝之注意事項	領帶打法教學
16	香水禮儀—香水之種類與使用時之注意事項	影片觀賞
17	期末報告（一）	
18	期末報告（二）	

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連結點，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。課程須有一主領域，其授課內容須達60%以上，另所跨之領域課程內涵至少須達30%以上。

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。

