

美和科技大學



觀光系

課程規範

課程名稱：

世界飲食文化概論

中華民國 115 年 02 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	世界飲食文化概論	
	英文	Introduction to World Food Culture	
適用學制	五專部	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	2
適用系科別	觀光系	學期/學年	114/2
適用年級/班級	二年級/五專觀二甲	先修科目或先備能力	無

2. 觀光系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

專業職能	就業途徑	職能
	旅遊管理	P1 了解其它地區或國家的文化及其生活型態的偏好
	P2 考量客戶需求，提出不同的交通、住宿、餐飲選擇	
餐飲管理	P3 分辨不同文化民情對飲食的偏好和禁忌	
	P4 掌握各地（國）大宗或獨特食物資源之變化	

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程	職能	專業職能 M	專業職能 A
	世界飲食文化概論		P1 了解其它地區或國家的文化及其生活型態的偏好 P3 分辨不同文化民情對飲食的偏好和禁忌

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

1. 掌握核心定義：理解飲食文化的組成要素，並辨識台灣與全球各區域的飲食特色。
2. 辨析文化禁忌：分析不同宗教與區域背景下的飲食規範，並理解其對社會生活的影響。
3. 實踐跨域尊重：建立對全球多元飲食文化的同理心，並展現對文化差異的尊重。
4. 拓展國際視野：透過飲食認識世界地圖，培養具備人文素養的全球化餐旅思維。

2. 課程描述

5.1 課程說明

透過了解台灣飲食文化開始，了解世界其他各洲與地區所衍生出獨特的飲食文化特色，不同區域不同的飲食特色，不同宗教有不同之飲食禁忌。透過瞭解不同的世界各種飲食文化，進而培養和認識飲食文化在人類生活佔據其極重要的角色。透過飲食認識世界，也透過飲食學會尊重與珍惜文化差異之重要性。

5.2 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	課程大綱介紹與進度介紹,飲食文化定義	M(P1、P3) A(P4)	2

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
2	台灣飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
3	台灣飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
4	中國飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
5	東北亞飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
6	東北亞飲食文化、東南亞飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
7	東南亞飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
8	西亞飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
9	期中考週		2
10	南亞飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
11	北美洲飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
12	南美洲飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
13	歐洲飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
14	歐洲飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
15	歐洲飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
16	紐澳飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
17	非洲飲食文化	M(P1、P3) A(P2、P4)	2
18	期末考週	M(P1、P3) A(P2、P4)	2

5.3 教學活動

講授、討論、課程相關-全英文影音教學。

6. 成績評量方式

期中成績百分比：30%

期末成績百分比：30%

平時成績百分比：40%

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

缺課或是學習進度落後之學生

7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：

1. 互助教學：組成課程問題討論小組，分組討論，提升教學品質。
2. 補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

◆ 輔導時間：另行約時間。

◆ 輔導老師聯繫方式：

(1).授課教師：林冠宏

(2).授課教師手機：0938639600

(3).教師研究室：無