

美和科技大學



觀光系

課程規範

課程名稱：

美食觀光

中華民國 115 年 02 月制定

1. 課程基本資料：

| | | | |
|---------|----------|-----------------|----|
| 科目名稱 | 中文 | 美食觀光 | |
| | 英文 | Gourmet Tourism | |
| 適用學制 | 二年制學院進修部 | 必選修 | 選修 |
| 適用部別 | 進修部 | 學分數 | 2 |
| 適用系科別 | 夜二技觀光系 | 學期/學年 | 學期 |
| 適用年級/班級 | 夜二技觀三甲 | 先修科目或先備能力 | |

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。

| | 就業途徑 | 職能 |
|---------------------------------------|------|--|
| | 專業職能 | 餐飲管理 |
| P2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境 | | |
| P3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量 | | |
| P4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據 | | |
| P5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務 | | |
| P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度 | | |
| P7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略 | | |
| P8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務 | | |
| 旅遊管理 | | P9 彙整、考量各相關資訊以規劃旅行活動 |
| | | P10 檢視環境中的潛在危險，執行適當的安全保障措施，並建立防護替代措施，以保障客戶安全 |
| | | P11 組合多樣的交通、住宿、航線與餐飲選擇，以提供客製化的產品 |
| | | P12 評估其他相關產業的服務與產品，設計多樣的旅遊行程 |
| | | P13 設計兼顧客戶需求及成本考量的旅遊行程 |
| | | P14 設計促銷方案以增加旅遊業務 |
| | | P15 利用各溝通管道與媒體，將旅遊資訊傳達給目標顧客 |

3. 課程對應之 UCAN 職能

| 課程 \ 職能 | 專業職能 M | 專業職能 A |
|---------|------------------------------------|---|
| 美食觀光 | P4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據 | P12 評估其他相關產業的服務與產品，設計多樣的旅遊行程 P15 利用各溝通管道與媒體，將旅遊資訊傳達給目標顧客 |

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：

- 了解重點區域之飲食文化基本概念及特色。
- 學習如何欣賞及品味各國美食。
- 學習以報導方式介紹美食。

5. 課程描述

5.1 課程說明

課程以教科書內容介紹之十四個章節為教學主要大綱，以世界各洲為基礎，針對其主要國家之飲食文化進行介紹，包括地理環境、歷史背景、日常飲食生活、以及節慶飲食等。飲食與文化的發展實在是息息相關，因此介紹各國的飲食時，其歷史、地理及文化均相互依附不可分割。

本課程之核心內容涵蓋各主要以飲食稱著之地區如歐洲地區、

美洲地區及亞洲地區之國家。另外，好的食材是成功料理的基礎，因此知名食材介紹亦是本課程的重點，除飲食與食材外，與之相關的歷史文化、國家地理、風俗、民情等亦包含於本課程內容中。本課程將帶領學生經歷一次知性又有趣的世界飲食饗宴。

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 | 1.解說學期課程進度 2.說明教室使用及上課規則 3.說明本課程評分標準 4.認識同學及作小組分組 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 2 | 世界飲食文化概論 第一節 飲食文化的意義 第二節 影響飲食文化的因素 第三節 各國飲食文化概述 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 3 | 法國飲食文化 第一節 法國簡介 第二節 法國飲食文化與特色 第三節 法國重要的特殊食材 第四節 法國與中華飲食文化之比較 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 4 | 義大利飲食文化 第一節 義大利簡介 第二節 義大利各地飲食文化及特色 第三節 義大利常見的食材 第四節 中義飲食文化之比較 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 5 | 英國飲食文化 第一節 英國簡介 第二節 英國食材與各地飲食文化特色 第三節 英國特殊的飲食文化 第四節 中英飲食文化之比較 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 6 | 德國飲食文化 第一節 德國簡介 第二節 德國食材與傳統美食介紹 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |

| 週次 | 課程內容規劃 | 課程設計養成之職能 | 時數 |
|----|---|------------------|----|
| | 第三節 德國飲食文化與特色 第四節 中德飲食文化之比較 | | |
| 7 | 西班牙飲食文化 第一節 西班牙飲食文化 第二節 西班牙的食材與飲食特色 第三節 文化差異之討論 第四節 西班牙各地特色飲食 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 8 | 中東飲食文化 第一節 中東簡介 第二節 中東食材與飲食特色 第三節 文化差異之討論 第四節 中東與台灣飲食文化之比較 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 9 | 紙筆測驗 考試形式：問答題 | N/A | 2 |
| 10 | 美國餐飲文化 第一節 美國簡介 第二節 美國飲食文化的形成 第三節 菜單與餐廳的類別 第四節 區域料理 第五節 餐飲趨勢與食材新走向 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 11 | 澳紐飲食文化 第一節 澳洲飲食文化 第二節 紐西蘭飲食文化 第三節 澳紐與東方飲食文化利基觀察 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 12 | 日本飲食文化 第一節 日本簡介 第二節 日本食材與飲食特色 第三節 中日飲食文化之比較 第四節 結語 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 13 | 韓國飲食文化 第一節 韓國簡介 第二節 韓國食材與飲食特色 第三節 韓國用餐禮儀 第四節 用餐場所、特殊醬料與外銷食品 第五節 結語 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 14 | 東南亞飲食文化 第一節 東南亞概況 第二節 特殊食材與辛香料調味文化 第三節 各國代表菜 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |

| 週次 | 課程內容規劃 | 課程設計養成之職能 | 時數 |
|----|--|------------------|----|
| | 第四節 東南亞與台灣飲食文化差異 | | |
| 15 | 中國飲食文化 第一節 中國簡介 第二節 中國飲食文化與特色 第三節 中國常見的珍貴食材 第四節 中國與台灣飲食文化之比較 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 16 | 台灣飲食文化 第一節 台灣飲食文化 第二節 台灣食材與飲食特色 第三節 文化差異之討論 第四節 台灣與中華料理飲食文化之比較 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 17 | 學生分組討論、製作報告和 PPT 期末考試：小組報告 | M(P4) A(P12、P15) | 2 |
| 18 | 小組報告--異國美食文化饗宴 各組依照所選擇的區域，介紹 2-3 道異國美食，說明美食由來或典故、食材、烹調方式。 | N/A | 2 |

5.3 教學活動

上課講授、課堂時事討論、小組報告與影片欣賞。

6. 成績評量方式

期中成績百分比：30%(英文題型/報告佔期中考總分 10~20 分)

期末成績百分比：30%(英文題型/報告佔期中考總分 10~20 分)

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：

成績欠佳之學生：凡期中考成績落於班級成績後 30%，或期中考成績不及格之學生，提供課業輔導。

有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，提供深度課業輔導。

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：

互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中安排成績優異的學生擔任組長，以隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並可此形成互相觀摩學習的讀書風氣。

課後輔導：由授課教師於課輔時間（Office Hours），幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。

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：原則安排於平日週一至週五教師 Office Hour 時段，並視學生學習需求彈性調整，提供個別或小組課業輔導。
- ◆ 輔導老師聯繫方式：
 - (1). 授課教師：劉上裕 助理教授
 - (2). 校內分機：6611
 - (3). 授課教師 email：x00003526@meiho.edu.tw
 - (4). 教師研究室：美和大樓 6 樓 SC603-11 室