

102-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	歐洲飲食文化(一)	科目序號 / 代號	2460 / ETF1003
開課系所	歐洲文化與旅遊學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	Schaefer	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)78 / H345	授課語言別	中文

課程簡介

歐洲飲食文化(一)




課程大綱

無

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  學習歐洲文化背景和歐洲語言等相關知識
-  兼具觀光管理專業知識與實務操作能力
-  培育歐洲高品質旅遊領隊導遊人才

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
學習歐洲文化背 景和歐洲語言等 相關知識	30%	具備歐洲文化藝術素養 具備歐洲語言基本溝通 能力	講述法 小組討論 學生上台報 告	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 40% 課堂討論: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 上課筆記: 5%	加總: 100	30

兼具觀光管理專業知識與實務操作能力	30%	應了解旅遊航空業組織編制及工作職責，以期協調完成任務 應具備人力資源、資訊及行銷等管理知能 須完成實務課程，並熟悉旅遊營運狀況及相關業務，並具備管理輔導之才能 鼓勵並輔導考取領隊導遊等相關證照 具備顧客滿意度調查及分析之能力，並探討及提出解決方案，以期提升服務品質 具備旅遊專案規劃與執行之能力，以作為未來深造或培養研發人才之準備	講述法 小組討論 學生上台報告	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 40% 課堂討論: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 上課筆記: 5%	加總: 100	30
培育歐洲高品質旅遊領隊導遊人才	40%	具備企業倫理觀念，遵守職場道德與規範，刻苦耐勞、敬業精神及全方位人格的養成 輔導學生通過外語能力檢定，以符合國際旅遊市場需求，提高就業競爭力	講述法 小組討論 學生上台報告	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 40% 課堂討論: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 上課筆記: 5%	加總: 100	40

成績稽核

期末考: 40%
 期中考: 30%
 小考: 10%
 上課筆記: 5%
 口頭報告: 5%
 書面報告: 5%
 課堂討論: 5%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
cuisine and culture	linda civiltello		wiley	0
cuisine and culture	linda civiltello		wiley	0

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	1. InTRODUCTION & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	100	0	0	0	0
2	2. EGYPT	100	0	0	0	0
3	3. ROME	100	0	0	0	0
4	4. GREECE	100	0	0	0	0
5	5. CRAzy BREAD	100	0	0	0	0
6	6. Crazy Bread,Coffee	100	0	0	0	0
7	7. New world food	100	0	0	0	0
8	8. food Goese Global	100	0	0	0	0
9	9. America	100	0	0	0	0
10	10. Stove potatoes	100	0	0	0	0
11	11. Cattle, Coca and Cattle	100	0	0	0	0
12	12. Africa	100	0	0	0	0
13	13. Purrrity Crusade	100	0	0	0	0
14	14. Soup Kitchen	100	0	0	0	0
15	15. Agribusiness vs organic	100	0	0	0	0
16	16. Film: chocolate	100	0	0	0	0
17	17. Film: Babettes Feast	100	0	0	0	0
18	18. Test	100	0	0	0	0