

## 103-2 大葉大學 完整版課綱

### 基本資料

課程名稱	全球飲食文化發展趨勢分析	科目序號/代號	3288 / MTN5012
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(六)567 / M110
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	鄭信男 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	碩士在職專班 / 觀光餐旅碩士在職學位學程 / 1年1班		

### 課程簡介與目標

全球觀光餐旅發展趨勢分析係針對近五年來，由於政治、經濟及其他觀光發展環境的變化，針對全球餐旅產業發展現況及趨勢以及新興起的餐飲型態的產業加以分析探討。並針對世界各國飲食文化進行介紹，並引導相對國際飲食發展趨勢。

### 課程大綱

1. 世界餐飲現況與發展趨勢
2. 世界各國餐飲文化介紹
3. 世界主要觀光與餐飲關聯性
4. 世界各國餐飲收入
5. 世界各國餐飲業分析
6. 影響餐飲發展之因素
7. 主要新興餐飲產業

### 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

-  基礎能力
-  專業能力
-  實踐能力
-  規劃管理
-  國際視野

## 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】
基礎能力	30		講述法 影片欣賞 學生上台報告 專題報告 專題演講	課堂討論: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 30% 書面報告: 20%	加總: 100	30
專業能力	30		講述法 小組討論 學生上台報告 專題報告 專題演講	課堂討論: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 30% 書面報告: 20%	加總: 100	30
實踐能力	10		講述法 學生上台報告 專題報告 專題演講	課堂討論: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 30% 書面報告: 20%	加總: 100	10
規劃管理	10		講述法 學生上台報告 專題報告 專題演講	課堂討論: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 30% 書面報告: 20%	加總: 100	10
國際視野	20		講述法 學生上台報告 專題報告 專題演講	課堂討論: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 30% 書面報告: 20%	加總: 100	20

## 成績稽核

口頭報告: 30%  
 課堂討論: 30%  
 書面報告: 20%  
 課程參與度: 20%

書籍類別

書名

作者

教科書

飲食文化與鑑賞

林慶弧

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	第一章 世界飲食文化概論 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、 影片欣賞
2	第一章 世界飲食文化概論	講述法、 影片欣賞
3	第二章 法國飲食文化	講述法
4	第三章 義大利飲食文化	講述法、 影片欣賞
5	第四章 英國飲食文化	講述法
6	第五章 德國飲食文化	講述法
7	第六章 西班牙飲食文化	講述法
8	第七章 美國餐飲文化	講述法、 專題演講
9	第八章 澳紐飲食文化	講述法
10	第九章 日本飲食文化1	講述法、 影片欣賞、 學生上台報告
11	第九章 日本飲食文化2	講述法
12	第十章 中國飲食文化1	講述法、 影片欣賞
13	第十章 中國飲食文化2	講述法
14	第十章 中國飲食文化3	講述法、 專題演講
15	第十一章 台灣飲食文化	講述法、 學生上台報告
16	第十一章 台灣飲食文化2	講述法、 學生上台報告
17	第十一章 台灣飲食文化3	講述法、 專題報告
18	飲食文化專題報告	學生上台報告、 專題報告