



實踐大學——四學年度第一學期 教學計畫表

Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/10/2 頁次：1 / 3

科目名稱 Course Title	台灣飲食文化藝術簡介 The Art & Culture of Taiwan Cuisine			課程代號 Course No.	KTM-359-01-A1
開課系級 Department	觀光系一年級 觀光系一年級	學分數 Credit(s)	2	時數 Hour(s)	2
選別 Required or Elective	7-選修	開課別 Duration	半年 第一學期 Required,1st Semester		
授課教師 Instructor	莊倉碩				
缺曠課規定 Attendance Policy	缺曠課時數 (含事 / 病假) 達授課總時數三分之一 (12 小時) 以上者，學期成績以零分計。 Student will receive a semester grade of zero for a course if absences from class exceed one third (12 hrs) of total class hours.				
課程概要 Course Description	<p>本課程的主要目的是以介紹近三百年來台灣飲食的發展，與接受的不同族群與文化的影響下，所發展出的獨特飲食文化與藝術。課程的另一目的是期許同學能認識台灣飲食文化的發展沿革，並能夠從過去豐富的歷史中探討台灣的飲食文化未來的發展，與不失本質的創新思維，使台灣豐富的飲食文化能廣為世人所喜愛。</p> <p>This course is to introduce the development of Taiwan's food in the past three hundred years, and the unique food culture and art developed under the influence of different ethnic groups and cultures. Allowing students to understand the evolution of Taiwan ' s food culture, and to explore the future development of Taiwan ' s food culture from history in the past, as well as innovative thinking without losing its essence, so that Taiwan ' s rich food culture can broaden Loved by the world.</p>				
基本核心能力/系核心能力 Core Competency	核心能力	核心能力說明			
	旅館業房務操作	具備旅館業房務操作之能力			
	旅館業客務服務	具備旅館業客務服務之能力			
	餐廳接待暨服務	具備餐廳接待暨服務之能力			
	旅遊產品規劃暨推廣	具備旅遊產品規劃暨推廣之能力			
	旅遊導覽解說	具備旅遊導覽解說之能力			
	旅行社作業執行	具備旅行社作業執行之能力			
	表達、溝通與問題解決	具備表達、溝通與問題解決之能力			
	『註：該課程之核心能力以紅色表示。』				
教學目標 Course Objectives	本課程旨在增進學生有關飲食文化的認識。主要內容包括不同國家飲食文化的起源與特性、民俗上的飲食禁忌、以及茶文化、酒文化等。				
授課方式 Approach to Instruction	講述、實作 本課程執行CDIO教學計畫				
課程授課語言 Course language	本國語				
是否自編教材 Whether self-edited textbooks	是				

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



實踐大學——四學年度第一學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/10/2 頁次：2 / 3

成績評定 Grading	◎平時評量 30%：出缺勤、個人報告與上課互動 ◎期中評量 30%：照常上課 ◎期末評量 40%：照常上課
教科書與參考書目 Textbooks and References	1. 飲食文化與鑑賞 (第四版) 民 106 林慶弧 文京出版 2. 世界飲食文化傳統與趨勢, Kittler & Sucher 原著, 桂魯出版社 3. 飲食文化, 李寧遠&黃韶顏 編著, 華香園出版社 4. 世界飲食與文化, 洪久賢主編, 王瑤芬等纂, 揚智出版
聯絡方式 Contact Info	Email: chuanglinginus@gmail.com
備註 Remark	單周上課，每次上課4小時。上課時間第6節至第9節。上課日：9/10、9/24、10/8、10/22、11/5、11/19、12/3、12/17、12/31。實作課程-課程例外時段。 本課程執行CDIO教學計畫
週次 Weeks	進度內容 Syllabus
1 (09/07~09/13)	1.課程說明2.授課大綱3.課程目標4.相關課程教材5.學習評量標準與評量方法6.其他C+I
2 (09/14~09/20)	準備C+I
3 (09/21~09/27)	台灣飲食文化: 閩南飲食C+I
4 (09/28~10/04)	準備週 C+I
5 (10/05~10/11)	台灣飲食文化: 客家飲食 C+I
6 (10/12~10/18)	準備週 C+I
7 (10/19~10/25)	台灣飲食文化: 原住民飲食 C+I
8 (10/26~11/01)	準備週 D+I
9 (11/02~11/08)	台灣飲食文化: 新住民飲食 D+I
10 (11/09~11/15)	準備週 D+I
11 (11/16~11/22)	台灣飲食文化: 大陸菜系 D+I
12 (11/23~11/29)	準備週D D+I
13 (11/30~12/06)	台灣飲食文化: 外國菜系 C+D+I+O

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



實踐大學一一四學年度第一學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/10/2 頁次：3 / 3

14	(12/07~12/13)	準備週 C+D+I+O
15	(12/14~12/20)	台灣飲食文化： 台灣創意菜色 C+D+I+O
16	(12/21~12/27)	準備週 C+D+I+O
17	(12/28~01/03)	期末考試(一) C+D+I+O
18	(01/04~01/10)	期末報告(二) C+D+I+O
19	(01/11~01/31)	

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.