

淡江大學 99 學年度第 1 學期課程教學計畫表

課程名稱	休閒飲食文化與生機食療	授課 教師	許惠惇 Hsu, Hui-chun
	LEISURE FOOD CULTURE AND HEALTHY DIET		
開課系級	休閒四 A	開課 資料	選修 單學期 2學分
	TOHXE4A		
學系(門)教育目標			
<p>因應國家及配合宜蘭地方休閒產業未來之發展需求，並著眼於休閒遊憩觀光服務業的整體發展，以國際化及專業化的目標，讓學生以服務人群、專業素養、終身學習、創新求進為職志的休閒事業開發、經營與管理的專業人才。</p>			
學生基本能力			
<p>A. 具有休閒專業管理之能力。 B. 具有推廣休閒與品質之能力。 C. 具有服務精神及良好工作態度。 D. 具有創新與創造之能力。 E. 具有溝通領導與團隊合作之能力。 F. 具有分析問題與蒐集資料之能力。 G. 具有自我學習之能力。 H. 具有運用資訊科技之能力。</p>			
課程簡介	<p>本課程目的在於使同學們了解現今台灣休閒飲食發展歷史及現況，休閒食品的開發，及外來休閒飲食文化如咖啡店、冰淇淋店、美式餐廳之影響，並介紹生機飲食與養生食療法，使同學對休閒飲食及生機飲食產業有更多認識，有助於未來欲從事飲食產業工作的準備。</p>		
	<p>The purpose of this course is to help students to improve the understanding of leisure and organic food issues. Further, this course will lead students to have clear direction for their career development.</p>		

本課程教學目標與目標層級、學生基本能力相關性

一、目標層級(選填):

- (一)「認知」(Cognitive 簡稱C)領域: C1 記憶、C2 瞭解、C3 應用、C4 分析、C5 評鑑、C6 創造
- (二)「技能」(Psychomotor 簡稱P)領域: P1 模仿、P2 機械反應、P3 獨立操作、P4 聯結操作、P5 自動化、P6 創作
- (三)「情意」(Affective 簡稱A)領域: A1 接受、A2 反應、A3 重視、A4 組織、A5 內化、A6 實踐

二、教學目標與「目標層級」、「學生基本能力」之相關性:

- (一)請先將課程教學目標分別對應前述之「認知」、「技能」與「情意」的各目標層級，惟單項教學目標僅能對應C、P、A其中一項。
- (二)若對應「目標層級」有1~6之多項時，僅填列最高層級即可(例如: 認知「目標層級」對應為C3、C5、C6項時，只需填列C6即可，技能與情意目標層級亦同)。
- (三)再依據所訂各項教學目標分別對應該系「學生基本能力」。單項教學目標若對應「學生基本能力」有多項時，則可填列多項「學生基本能力」(例如: 「學生基本能力」可對應A、AD、BEF時，則均填列)。

序號	教學目標(中文)	教學目標(英文)	相關性	
			目標層級	學生基本能力
1	從吃的需求, 介紹飲食飽足、營養外, 對人身心、紓壓、社交、養生等意義, 了解台灣休閒飲食發展及現況, 休閒食品開發, 外來休閒飲食文化如咖啡店、冰淇淋店、美式餐廳影響, 介紹生機飲食與養生食療, 對休閒飲食及生機飲食產業認識, 有助未來從事飲食產業準備	1.Realize "Food" issues, including nutrition, health, and luxury needs, 2.Introduce leisure food issues, history, and development in Taiwan, including impacts of café, ice cream, American foods, 3.To lead students to have clear direction for their career development	C6	ABCDEFGH

教學目標之教學策略與評量方法

序號	教學目標	教學策略	評量方法
1	從吃的需求, 介紹飲食飽足、營養外, 對人身心、紓壓、社交、養生等意義, 了解台灣休閒飲食發展及現況, 休閒食品開發, 外來休閒飲食文化如咖啡店、冰淇淋店、美式餐廳影響, 介紹生機飲食與養生食療, 對休閒飲食及生機飲食產業認識, 有助未來從事飲食產業準備	課堂講授、分組討論、參觀實習	出席率、報告、討論、期中考、期末考

授課進度表

週次	日期	內容 (Subject/Topics)	備註
1	09/13	課程介紹	
2	09/20	休閒飲食文化綜論	
3	09/27	台灣的休閒飲食I	
4	10/04	台灣的休閒飲食II	

5	10/11	西化的休閒飲食	
6	10/18	休閒食品：產品與企業	
7	10/25	世界的酒文化	
8	11/01	小組報告	
9	11/08	綜合討論	
10	11/15	期中考試週	
11	11/22	養生食療綜論	
12	11/29	流行保健食品與健康食品	
13	12/06	何謂精力湯	
14	12/13	益菌食品：乳酸菌,優酪乳	
15	12/20	養生中藥料理	
16	12/27	如何健康吃素	
17	01/03	小組報告	
18	01/10	期末考試週	
修課應 注意事項			
教學設備		電腦	
教材課本		授課講義	
參考書籍			
批改作業 篇數		篇（本欄位僅適用於所授課程需批改作業之課程教師填寫）	
學期成績 計算方式		◆平時考成績：30.0 % ◆期中考成績：35.0 % ◆期末考成績：35.0 % ◆作業成績： % ◆其他〈 〉： %	

備 考

「教學計畫表管理系統」網址：<http://info.ais.tku.edu.tw/csp> 或由教務處
首頁〈網址：<http://www.acad.tku.edu.tw/index.asp/>〉教務資訊「教學計畫
表管理系統」進入。

※非法影印是違法的行為。請使用正版教科書，勿非法影印他人著作，以免觸法。