

彈性學習時間 充實(增廣) 補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學			
	英文名稱	Food Aesthetics			
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘		<input type="checkbox"/> 外聘		
適用科別	餐飲管理科	綜合高中科	室、廣設科	幼兒保育科	航空電子、資訊科
學分數	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期
教學目標 (教學重點)	1. 從飲食美學，探討飲食的形、色、香、味、意。 2. 對飲食美感進行綜合分析，使學生進一步理解飲食美學的基本範疇。 3. 引導學生認識飲食美學的涵蘊。 4. 建立學生詮釋飲食美學的基礎能力。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註	
(一) 餐飲美學的基本概念	1. 美與美學 2. 餐飲美學與藝術欣賞		2	第一學年第一學期	
(二) 餐飲設計美學	1. 餐飲美學的研究範疇 2. 學習餐飲美學的意義和作用 3. 餐飲美學的研究物件 4. 中國飲食器具美學價值		4		
(三) 色彩與光照	1. 餐飲色彩和光照 2. 餐廳裝飾的色彩應用 3. 餐飲照明的作用		3		
(四) 空間的類型	1. 餐廳的格局設計的要求與原則 2. 廚房格局設計的基本原則 3. 餐廳空間藝術處理 4. 餐飲室內陳設佈置原則		4		
(五) 餐廳餐桌布置與擺設藝術	1. 中餐餐桌布置擺設美學 2. 西餐餐桌布置擺設美學 3. 宴會席次安排美學 4. 餐巾摺疊藝術 5. 餐廳服務美學		5		
(六) 時尚廚藝美學	1. 菜餚命名藝術 2. 菜餚烹調藝術 3. 菜餚盤飾美學 4. 冰雕與蔬果雕藝術		4	第一學年第二學期	
(七) 時尚飲料美學	1. 時尚咖啡 2. 時尚茶藝 3. 調酒美學 4. 品酒美學		4		
(八) 東方餐飲文化美學	1. 中國餐飲文化美學 2. 日本餐飲文化美學 3. 韓國餐飲文化美學 4. 泰國餐飲文化美學		4		
(九) 西方餐飲文化美學	1. 西餐烹調及餐桌服務美學 2. 西方料理文化美學		2		
(十) 台灣餐飲文化美學	1. 台灣美食與夜市文化 2. 台灣客家美食文化 3. 台灣原住民美食文化		3		

(十一) 課程 回顧與回 饋	分組討論分享	1	
合計		36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
課 程 注 意 事 項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 準時出席。 2. 專心聽課、禁止接聽手機、玩電動遊戲或看課外書等。 3. 積極參與課程討論 		

