

附件四、課程舊翻新對照表

學校名稱		輔仁大學									
教學單位		餐旅管理學系									
項目		科目名稱 (中文、英文)	主授 教師	開課 年級 / 學期	學 年/ 學 期	校 院 系 必 選 修 / 通 識	學 分	課 程 容 額	備註	適用 學 年 度	
□新增 □更名 □異動 □復開	舊	世界飲食文化World Food Culture	嚴雯聖	餐旅 二年 級 /113 -1		系 選	2	60	□全英語課程 □遠距教學 □與_____合開課程 □其他_____ 自__學年度第_學期起實施	自110__學 年度入學 新生起適 用。	
	新	世界飲食文化World Food Culture	嚴雯聖	餐旅 二年 級 /113 -1	113 -1	系 選	2	60	□全英語課程 □遠距教學 ■與外語學院合開課程 □其他_____ 自103學年度第104學期 起實施		
教學型態 (可複選)		■講演課程 □實驗課程 □實習課程 □專題討論 ■研究教學 □其他_____ □融入體驗、統整、反思、應用之學習歷程									
課程屬性		■PBL教學 □彈性課程 (□工作坊 □磨課師 □其他_____) □評分方式: ■百分制 □通過/不通過 □通識領域: _____ □學分學程/微學程: _____									

翻新策略 (請在下方 「課程大 綱」詳細說 明)	☐開放外院/外系名額 ☐授課方式: ☐遠距: 同步/非同步 ☒分組討論 ☐實習 ☐其他__ ☐融入永續發展議題(SDGs): 融合各項議題於課程單元之中 ☒數位教學轉型、科技賦能: 運用科技與數位工具引導學生自主學習 ☐同儕輔導: 課程助教或同儕小組 ☐新生轉銜: 同時擔任課程教師與大一導師, 或與導師保持聯繫 ☐跨域合作: 「你問問題我回答」跨班問答 ☐專題導向: 共同製作專題 ☒跨班分享: 推薦小組參加計畫舉辦之跨班分享
---	--

說明：須包括(1)課程目標、(2)課程大綱、(3)主授教師、(4)師資專長等。

課程目標	(請說明本課程預期帶來的轉變，並請說明舊課翻新後之新舊對照說明) 預計 整體課程將原本聽講實行接受信息的方式，藉由科技協作平台介入，提升學生之參與以及互動活動，強化學生在飲食文化上創意思考與實踐應用的程度。修畢本課程後，學生應具備以下能力： ● 深入瞭解全球多元飲食文化 ● 應用科技與多媒體影音強化飲食文化知識的分析與掌握 ● 增強跨文化溝通能 新增 ● 積極融入多項科技協作平台，使學習過程更加生動和富有創意。 ● 鼓勵學生透過AI圖片以及影音編輯等實際任務，應用所學知識，增強創造力和實踐能力。 ● 鼓勵學生批判性地思考，自主探索和分析飲食文化背後的社會、歷史和文化因素。 ● 透過專題報告，對特定國家之飲食文化主題進行深入探討，藉由氣候、歷史文化、主要食材或烹調原理、特色菜餚進行分析。 減少 無
課程大綱	(請說明本課程之單元安排邏輯，並請說明舊課翻新後之新舊對照。) 預計：課程按照地理區域劃分，每週聚焦一個特定的地域或文化區塊，從基本概念開始，逐步深入到特定地區的飲食文化，讓學生能夠逐步建立起對世界飲食文化的整體理解，通過對比不同地區的飲食文化，學生能更好地理解飲食與文化、經濟、歷史等因素的相互關聯，透過多項課程互動作業，讓學生能將所學知識應用於實際情境中，課程最後階段注重總結與回顧，同時鼓勵學生進行自主研究，深化對個別主題的了解。 新增 本課程在113學年度起，納入更多的地域性分區探討例如澳洲、紐西蘭以及非洲，讓同學在課程中，更能了解食物原料以及烹調原理在全球移動遷徙的融合變化。此外，在課堂中也將融入多項AI生成，以及提供多元電子以及影音媒體素材進行教授，透過課程作業以及活動的學習，鼓勵學生透過科技整合方式應用所學知識。學生在課程最後，得以小組方式選擇自己喜歡之國家為主題，進行詳細的完成主題式專題報告 減少 無
教學團隊	(請說明本課程教學團隊之運作方式，如何實際促成跨領域教學、研究) 預計：教學團隊主要由授課老師和一位助教組成。 新增：無 減少：無
評量方式	(請說明本課程作業與評量方式，並請說明舊課翻新後之新舊對照。以下勾選評量方式並說明新舊課程評量方式比例。)

☒ 課堂之前測 ☐ 專題發表 ☒ 期中考 ☒ 書面報告(含小組或個人)
☒ 口頭報告(含小組或個人) ☐ 參加競賽 ☐ 學生表現側寫報告
☐ 課堂上實作演練 ☐ 期末考 ☒ 課堂參與 ☐ 面試或口試 ☐ 展演
☐ 個案分析報告撰寫 ☐ 專業團體之證照檢定 ☐ 隨堂考(小考)
☐ 心得或作業撰寫 ☒ 自評與小組互評 ☐ 筆記 ☐ 其他

原課程評量

新課程評量

課堂參與	30%
書面/口頭報告(小組或個人)	50%
自評與小組互評	20%
課堂出席與參與	20%
課堂口頭報告	50%
自評與小組互評	20%

週次	授課方式	授課 時數	面授	遠距教學		生成式AI工具導入	教學大綱
				非同步	同步		
1	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		世界飲食文化導論
2	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		中秋節放假
3	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		台灣飲食文化
4	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		台灣飲食文化
5	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		歐洲飲食文化(一): 飲食文化起源
6	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		法國料理廚藝示範
7	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		跨班合作:義大利飲食文化 義大利餐桌上的秘密-品味地 域風情與歷史故事
8	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		北中東歐洲飲食文化
9	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		東北亞飲食文化
10	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		北美洲飲食文化
11	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		中南美洲飲食文化
12	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		大洋洲飲食文化
13	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		期末考試
14	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		期末專題報告(1)

15	課堂講授 分組討論	2	◎		◎		期末專題報告(2)
16	期末考	2	◎		◎		聖誕節子夜彌撒
17	自主學習	2	◎		◎		生成式AI應用介紹
18	自主學習	2	◎		◎		生成式AI應用介紹 期末專題報告繳交
※請自行增加行數填寫並於面授/遠距教學打勾 ※授課方式: 1.課堂講授; 2.分組討論; 3.參觀; 4.見／實習; 5.實驗; 6.遠距教學; 7.其他(說明) ※授課週數依各校、各課程之規劃, 可採彈性密集授課、或帶狀式授課16至18週(含期中、期末考週)計算為原則: 講演課							

系所學位學程 課程委員會審 核	☐ 已通過, 會議時間: 年 月 日通過 ☒ 預計排案審查, 會議時間: 112 年 12 月 13 日	開課單位 主管	
學院 課程委員會審 核	☐ 已通過, 會議時間: 年 月 日通過 ☒ 預計排案審查, 會議時間: 112 年 12 月 日	院長	