

課程名稱 | 休閒文化餐飲屋

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 951-1208

授課老師 | 葉東璋

最高學歷/ 立德大學休閒管理研究所碩士

相關學經歷/ 調酒監評證、教育部講師證、中餐丙級證照、調酒丙級證照、餐旅服務證照、南台科大、正修科大、中華醫事科大餐旅系講師、法國Maix`sn區主任、環華企業家西餐主任、台北晶華酒店調酒師

現職/ 立德大學、台南市社區大學資深教師（任教六學期以上）

上課時間 | 每週一晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2006年03月06日（星期一）

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

『休閒』是時間的概念，只要你不是在工作，那就是在休閒了。而在這休閒時間內所從事的活動，就叫做『遊憩』，在這段休閒的時間內，你離開家到另一個地點去做事或遊玩，叫做『觀光』，當你到外地去觀光時，就會扯到『交通』、『住宿』、『餐飲』、『旅館』、『旅行社』等議題，甚至你會被一個地方景點的特色所吸引，因為其『文化』的因素，所以不同的『文化』會衍生出不同的『餐飲』，在這兩個變數複雜的組合之下，就會創造出不同的『休閒活動』，進而形成一個『方程式』，即所謂的『休閒文化餐飲方程式』。

2. 修此門課需具備什麼條件？

工作壓力大，喜歡在緊張工作之餘，尋找另一處『寄託』，也就是喜歡『休閒』、『遊憩』、『觀光』、『文化』、『餐飲』的人，都可以來體驗一下，讓緊繃的自己走出去，頓時，你會發現到『原來日常生活也可以這麼休閒』。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

上課是以文化的角度來探討『餐飲』的實務，更以時下大家最喜歡的休閒活動（逛夜市）、休閒食品（印度拉餅、烤布蕾）、休閒遊憩區（梅子雞、咖啡雞）、休閒飲料（咖啡、花草茶）以及居家親子休閒（豆漿鍋、燒肉鍋）所有相關的『餐飲』，做一次完美的詮釋，食材由老師準備，學員只需要帶著一顆休閒放鬆的心情來上課，上課方式以實務操作為主，結合一些休閒管理概念，讓學員可以藉由餐飲，了解其文化背景，進而達到體驗休閒生活的樂趣！

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率/團體間的互動/學習的心得/期末的成果分享

教材費 | 1500 元

招生人數 | 25 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 3 學分 3000 元（18 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
----	------	------	------

1	2006-03-05 晚上07:00~09:50	課程簡介	
2	2006-03-12 晚上07:00~09:50	華山咖啡雞	
3	2006-03-19 晚上07:00~09:50	梅嶺梅子雞	
4	2006-03-26 晚上07:00~09:50	北海道昆布鍋	
5	2006-04-02 晚上07:00~09:50	韓式豆漿鍋	
6	2006-04-09 晚上07:00~09:50	韓式神仙鍋	
7	2006-04-16 晚上07:00~09:50	東北酸菜白肉鍋	
8	2006-04-23 晚上07:00~09:50	日式燒肉鍋	
9	2006-04-30 晚上07:00~09:50	迷迭香烤布蕾	
10	2006-05-07 晚上07:00~09:50	校外教學觀摩-實際探訪知名火鍋店	
11	2006-05-14 晚上07:00~09:50	咖啡調製	
12	2006-05-21 晚上07:00~09:50	花草茶調製	
13	2006-05-28 晚上07:00~09:50	印度拉茶VS印度烤餅	
14	2006-06-04 晚上07:00~09:50	義大利麵-青醬篇	
15	2006-06-11 晚上07:00~09:50	義大利麵-紅醬篇	
16	2006-06-18 晚上07:00~09:50	義大利麵-白醬篇	
17	2006-06-25 晚上07:00~09:50	雞尾酒調製	
18	2006-07-02 晚上07:00~09:50	戶外教學觀摩-實際探訪休閒餐	

