

4

開南大學 96 年度第 2 期觀光與餐飲旅館學系學系科目教學計劃表

課程編號	106023200	<input type="checkbox"/> 必修	授課教師：何學斌 老師
班次	01	<input checked="" type="checkbox"/> 選修	開課系所：觀光與餐飲旅館學系(日間部)
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)
餐飲文化		2	Cultural Foods
教學目標與內容	在漫長的中國飲食文化中，中華民族創造了光輝燦爛的飲食文化，對人類文明做出了極其重要的貢獻，近年來，飲食由製造、技術的層面延伸到藝術、文化層面，對於本土及世界各國飲食文化應有更深入的瞭解，以便未來能建立國人優質的台灣飲食文化。藉由課程使同學瞭解各國飲食文化並探討探討各國飲食文化之差異。		
實施方法	<input type="checkbox"/> 講解法 <input type="checkbox"/> 實作法 <input type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他_____		
評量方式	平時成績：30% 包括出席率、上課表現與小考 期中考：30% 上台報告：30% 包括 powerpoint 之製作與內容、上台講演表現 網路作業：10%		
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 飲食文化概論 張玉欣、楊秀萍著 揚智文化出版 飲食文化與鑑賞 (2004) 林慶弧編著 新文京出版社		
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：			
飲食文化特性 大陸地區之飲食文化 台灣地區之飲食文化 酒與茶之文化 國外地區之飲食文化—日本、法國 飲食養生觀與保健觀念 各組專題報告			
說明： 1. 授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。 2. 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。			

課程委員會召集人：觀光系主任 文祖湘

授課教師：何學斌