

開南管理學院九十四年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：餐飲文化	何學斌		一年 班	2	2
	英文：	先修課程	無			
教學目標與內容	1. 瞭解各國飲食文化。 2. 探討各國飲食文化之差異					
實施方法						
評量方式	平時成績：40% 包括出席率與上課狀況 上台報告：40% 包括powerpoint之製作與內容、上台講演表現 期末報告：20%					
授課使用及參考書籍	飲食文化概論 張玉欣、楊秀萍 揚智文化出版					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
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、義大利、法國						
宗教與飲食						
現代飲食趨勢						
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：陳桓敦

觀光系主任 陳桓敦

授課教師：何學斌

課務組
95.3.20
收文章