

開南管理學院 93 年度第 1 學期 觀光與餐飲旅館 學系科目教學計劃表

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
	餐飲文化	呂美玉	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	二年級	2	2
	Cultureal Foods	先修課程				
教學目標與內容	本課程主要是探討飲食文化與地理、歷史、藝術、禮儀、習俗、美學、生活層面的關連性，並藉由田野調查、訪談方式，協助學生認識瞭解飲食文化的意義與變遷，並結合實地實察與經驗教學法，來激發學生進行思考和判斷能力，進而瞭解飲食文化的意涵。選修此課程後，學生不僅會對飲食文化有更深層的瞭解與認識，同時也增強了與學校和社區間的互動關係，此外，經由多次訪談與實察來加強學員自我認同與自信心，並對飲食文化的研究、推廣與教育方面有些推波助瀾的作用。					
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	期中測驗 20%。 期末測驗 20%。 平時成績20%。 作業20%。 報告20%。 其他 ( ) 成績□□%。					
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)。  授課課本: 全中好審譯 原著Kittler Sucher 世界飲食文化-傳統與趨勢 桂魯有限公司 2004 參考書籍: 1.Margaret McWilliams, Food around the World: A Cultural Perspective California State University Los Angeles Holly Heller 2003 2.Pamela Goyan Kittler&Kathryn Sucher Food and Culture in America Van Nostrand reinhold 1989 3.中國飲食文化基金會會訊 財團法人中國飲食文化基金會 2004 4.潘江東 中國餐飲業-祖師爺研究 揚智文化 1999					
科目簡介(可含大綱及教學進度):						
每週大綱: 1. 課程介紹 2. 飲食文化 3. 飲食和宗教 4. 美國原住民 5. 歐洲民族 6. 非洲 7. 拉丁民族 8. 亞洲民族 9. 期中考試 10. 觀光考察 11. 東南亞及太平洋群島 12. 希臘及中東民族 13. 亞洲印度民族 14. 北美洲美國 15. 餐飲服務業多元化之交流 16. 經驗分享 17. 期末經驗分享與檢討 18. 期末考試						
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。						

授課教師: 呂美玉 Tel:(03)3412500-6083 研究室: 至誠AT07

