

開南管理學院九十四年度第一學期 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	殷儷容		進觀二	2	2
	英文：Dietary Culture	先修課程	無			
教學目標與內容	在漫長的中華飲食文化中，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，本系學生在學習餐飲技巧之餘，對於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。					
實施方法	比較各地飲食文化差異，創造優質品味					
評量方式	作業平時考、報告、出席狀況30%，期中考30%，期末考40%					
授課使用及參考書籍	餐飲文化與鑑賞(新文京出版社)、飲食文化概論(揚智文化事業股份有限公司)					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
1. 認識台灣目前各族群的飲食文化特色						
2. 建立優質台灣飲食文化的重要性						
3. 中華飲食文化的理論基礎及對世界的影響						
4. 佛教對中國飲食文化的影響						
5. 食品科技對飲食文化的影響						
6. 節慶飲食習俗對飲食文化的影響						
7. 中華飲食養生觀與保健觀念						
8. 中華飲茶文化與生活						
9. 中華飲酒文化與生活						
10. 原住民、台灣飲食文化及客家飲食文化的變遷						
11. 野生動物之保護與飲食文化						
12. 宅配對年節飲食文化的影響						
13. 藥膳養生之發展與趨勢						
14. 從諺語看台灣的傳統飲食文化						
15. 新世紀的中華餐飲與健康I						
16. 新世紀的中華餐飲與健康II						
17. 基因食品對飲食文化的衝擊						
18. 時事案例報告						
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 陳桓敦

授課教師：

