

開南管理學院 93 年度第 2 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
	Cultural 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.飲食文化考察 10.期中考 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。						

觀光系楊勝評主任

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

94.3.04