

餐飲文化教學計劃

上課時間與地點：星期三下午 1:10-3:00, A505

授課教師：何學斌 研究室：A637

e-mail address: hosb@mail.knu.edu.tw

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各國飲食文化之差異。

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（科技、飲食養生觀與保健觀念）

各組專題報告

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%

參考書

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

觀光系主任 陳桓敦

課務組
96.3.22
收文章