

淡江大學100學年度第1學期課程教學計畫表

課程名稱	飲食文化專題研究	授課 教師	何金蘭 Ha Kim-lan
	TOPICS ON THE CHINESE CULTURE OF FOOD		
開課系級	中文碩語言二A	開課 資料	選修 上學期 2學分
	TACBM2A		
系所教育目標			
<p>一、文獻學研究。</p> <p>二、古代語文研究。</p> <p>三、現代語文研究。</p> <p>四、傳統文化與思想研究。</p> <p>五、傳統藝術研究。</p> <p>六、國際漢學研究。</p>			
系所核心能力			
<p>A. 研究文獻學的能力。</p> <p>B. 研究古代語文的能力。</p> <p>C. 研究現代語文的能力。</p> <p>D. 提昇研究傳統思想與文化的能力。</p> <p>E. 研究傳統藝術的能力。</p> <p>F. 國際漢學的研究。</p>			
課程簡介	<p>從1949年開始，台灣飲食文化深受中國眾多省份影響而多元化起來，20世紀末至今更因社會環境轉變，外國文化大量移入台灣而產生更大和更多色彩與特色。探索這期間的種種變化及其原因，跨文化飲食的禮節，目前全球的飲食文化面貌是本課程卻引領同學去認識和了解的內涵。</p>		
	<p> </p>		

本課程教學目標與目標層級、系所核心能力相關性

一、目標層級(選填)：

- (一)「認知」(Cognitive 簡稱C)領域：C1 記憶、C2 瞭解、C3 應用、C4 分析、C5 評鑑、C6 創造
- (二)「技能」(Psychomotor 簡稱P)領域：P1 模仿、P2 機械反應、P3 獨立操作、P4 聯結操作、P5 自動化、P6 創作
- (三)「情意」(Affective 簡稱A)領域：A1 接受、A2 反應、A3 重視、A4 組織、A5 內化、A6 實踐

二、教學目標與「目標層級」、「系所核心能力」之相關性：

- (一)請先將課程教學目標分別對應前述之「認知」、「技能」與「情意」的各目標層級，惟單項教學目標僅能對應C、P、A其中一項。
- (二)若對應「目標層級」有1~6之多項時，僅填列最高層級即可(例如：認知「目標層級」對應為C3、C5、C6項時，只需填列C6即可，技能與情意目標層級亦同)。
- (三)再依據所訂各項教學目標分別對應該系「系所核心能力」。單項教學目標若對應「系所核心能力」有多項時，則可填列多項「系所核心能力」(例如：「系所核心能力」可對應A、AD、BEF時，則均填列)。

序號	教學目標(中文)	教學目標(英文)	相關性	
			目標層級	系所核心能力
1	提昇同學深入了解台灣與各國不同的飲食文化能力		A6	E

教學目標之教學策略與評量方法

序號	教學目標	教學策略	評量方法
1	提昇同學深入了解台灣與各國不同的飲食文化能力	課堂講授、分組討論	出席率、報告、討論

本課程之設計與教學已融入下列本校基本素養與核心能力

淡江大學基本素養與核心能力	內涵說明
◇ 表達能力與人際溝通	有效運用中、外文進行表達，能發揮合作精神，與他人共同和諧生活、工作及相處。
◇ 科技應用與資訊處理	正確、安全、有效運用資訊科技，並能蒐集、分析、統整與運用資訊。
◇ 洞察未來與永續發展	能前瞻社會、科技、經濟、環境、政治等發展的未來，發展與實踐永續經營環境的規劃或行動。
◆ 學習文化與理解國際	具備因應多元化生活的文化素養，面對國際問題和機會，能有效適應和回應的全球意識與素養。
◇ 自我了解與主動學習	充分了解自我，管理自我的學習，積極發展自我多元的興趣和能力，培養終身學習的價值觀。
◇ 主動探索與問題解決	主動觀察和發掘、分析問題、蒐集資料，能運用所學不畏挫折，以有效解決問題。
◇ 團隊合作與公民實踐	具備同情心、正義感，積極關懷社會，參與民主運作，能規劃與組織活動，履行公民責任。
◇ 專業發展與職涯規劃	掌握職場變遷所需之專業基礎知能，管理個人職涯的職業倫理、心智、體能和性向。

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	100/09/05~ 100/09/11	課程簡介	
2	100/09/12~ 100/09/18	說明飲食文化的可能意涵與範圍	
3	100/09/19~ 100/09/25	地球村概念對地球飲食的影響	
4	100/09/26~ 100/10/02	從社會變遷觀察飲食及其文化的轉變	
5	100/10/03~ 100/10/09	"米其林"的魅力與威力？	
6	100/10/10~ 100/10/16	小吃, 夜市, 美食：如何評定與判定？	
7	100/10/17~ 100/10/23	從米其林的滷肉飯, 滷肉飯與魯肉飯談起	
8	100/10/24~ 100/10/30	1949年中國眾多省份影響下的台灣飲食特色	
9	100/10/31~ 100/11/06	眷村飲食文化之後台灣十餘年來的飲食面貌	
10	100/11/07~ 100/11/13	期中考	
11	100/11/14~ 100/11/20	中國飲食影響不等於外國飲食影響	
12	100/11/21~ 100/11/27	民族性對飲食文化形成之影響與特色	
13	100/11/28~ 100/12/04	咖啡文化, 旅行文學, 美食文明	
14	100/12/05~ 100/12/11	慢食文化, 有機文化與養生文化之興起	
15	100/12/12~ 100/12/18	分子料理之概況與可能面貌	
16	100/12/19~ 100/12/25	不同飲食文化的理解, 溝通與交流	
17	100/12/26~ 101/01/01	跨文化飲食禮節之探討	
18	101/01/02~ 101/01/08	期末考	
修課應 注意事項			
教學設備		電腦、投影機	
教材課本		謝忠道〈慢食〉及各中外文與飲食文化相關書籍資料	
參考書籍		與飲食相關之中, 外文書籍與網路資料	

批改作業 篇數	篇（本欄位僅適用於所授課程需批改作業之課程教師填寫）
學期成績 計算方式	◆平時考成績：40.0 % ◆期中考成績： % ◆期末考成績： % ◆作業成績： % ◆其他〈期末書面報告〉：60.0 %
備 考	「教學計畫表管理系統」網址： http://info.ais.tku.edu.tw/csp 或由教務處 首頁〈網址： http://www.acad.tku.edu.tw/index.asp/ 〉教務資訊「教學計畫 表管理系統」進入。 ※非法影印是違法的行為。請使用正版教科書，勿非法影印他人著作，以免觸法。