

淡江大學100學年度第2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 下學期 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>二十世紀八〇年代後期台灣的飲食受到大量的外地或外國的飲食文化影響而開始產生許多改變和色彩。地球村的概念亦令許多國家的飲食文化出現新的創意與不斷創新的面貌。本課程欲引領同學一起去探討各種不同的飲食文化內涵。</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其「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

教學目標之教學方法與評量方法

序號	教學目標	教學方法	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本校校級基本素養與核心能力

淡江大學校級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	101/02/13~ 101/02/19	課程簡介	
2	101/02/20~ 101/02/26	二十世紀八〇年代台灣社會之轉變	
3	101/02/27~ 101/03/04	時局對飲食文化之影響	
4	101/03/05~ 101/03/11	「飲食」意義之探討	
5	101/03/12~ 101/03/18	「美食」意義之探討	
6	101/03/19~ 101/03/25	全球壽司熱之探討	
7	101/03/26~ 101/04/01	「飲食」領域之創意與創新	
8	101/04/02~ 101/04/08	養生概念及其文化	
9	101/04/09~ 101/04/15	期中考	
10	101/04/16~ 101/04/22	台灣飲食文化自八〇年代起所受之影響	
11	101/04/23~ 101/04/29	台灣飲食文化自八〇年代起所受之影響	
12	101/04/30~ 101/05/06	台灣飲食文化產生改變之後之各種面貌	
13	101/05/07~ 101/05/13	牛肉麵、滷肉飯、豬腳被重視及流行的原因	
14	101/05/14~ 101/05/20	夜市在台灣飲食文化中之地位	
15	101/05/21~ 101/05/27	外國飲食文化在台灣之各種影響	
16	101/05/28~ 101/06/03	網路在飲食文化中所扮演的角色	
17	101/06/04~ 101/06/10	2012年起台灣飲食文化之可能風貌	
18	101/06/11~ 101/06/17	期末考	
修課應 注意事項			
教學設備		電腦、投影機	
教材課本		中、外文化與飲食文化相關之書籍、資料與網路上各類重要訊息資料	
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	◆出席率：            %   ◆平時評量：40.0 %   ◆期中評量：            % ◆期末評量：            % ◆其他〈〈期末書面報告〉〉：60.0 %
備 考	「教學計畫表管理系統」網址： <a href="http://info.ais.tku.edu.tw/csp">http://info.ais.tku.edu.tw/csp</a> 或由教務處 首頁〈網址： <a href="http://www.acad.tku.edu.tw/index.asp/">http://www.acad.tku.edu.tw/index.asp/</a> 〉教務資訊「教學計畫 表管理系統」進入。 <b>※不法影印是違法的行為。請使用正版教科書，勿不法影印他人著作，以免觸法。</b>