

淡江大學 103 學年度第 2 學期課程教學計畫表

課程名稱	全球化飲食專題研究	授課 教師	何金蘭 HA KIM-LAN
	SPECIAL TOPICS ON GLOBALIZED DIET		
開課系級	中文碩語言一 A	開課 資料	選修 下學期 2學分
	TACBM1A		
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	本課程探討飲食文化在中、外各國、各民族的演變過程及其原因；全球村概念對全球飲食產生之影響及全球化後之飲食文化各式樣貌。		
	This course explores the food culture in and outside countries, the evolution of various ethnic groups and their causes; concept of the global village after the impact of the global food culture and the globalization of food produce all kinds of faces.		

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	提升同學深入了解台灣及各國不同的飲食文化能力		C2	DF

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	提升同學深入了解台灣及各國不同的飲食文化能力	講述、討論	報告、上課表現、出席率

本課程之設計與教學已融入本校校級基本素養

淡江大學校級基本素養	內涵說明
◇ 全球視野	培養認識國際社會變遷的能力，以更寬廣的視野了解全球化的發展。
◇ 資訊運用	熟悉資訊科技的發展與使用，並能收集、分析和妥適運用資訊。
◇ 洞悉未來	瞭解自我發展、社會脈動和科技發展，以期具備建構未來願景的能力。
◇ 品德倫理	了解為人處事之道，實踐同理心和關懷萬物，反省道德原則的建構並解決道德爭議的難題。
◇ 獨立思考	鼓勵主動觀察和發掘問題，並培養邏輯推理與批判的思考能力。
◇ 樂活健康	注重身心靈和環境的和諧，建立正向健康的生活型態。
◇ 團隊合作	體察人我差異和增進溝通方法，培養資源整合與互相合作共同學習解決問題的能力。
◇ 美學涵養	培養對美的事物之易感性，提升美學鑑賞、表達及創作能力。

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	104/02/24~ 104/03/01	課程大綱分析	
2	104/03/02~ 104/03/08	創意料理盛行原因探討(一)	
3	104/03/09~ 104/03/15	創意料理盛行原因探討(二)	
4	104/03/16~ 104/03/22	創意料理盛行原因探討(三)	
5	104/03/23~ 104/03/29	米其林全球化迷思(一)	
6	104/03/30~ 104/04/05	米其林全球化迷思(二)	
7	104/04/06~ 104/04/12	米其林全球化迷思(三)	
8	104/04/13~ 104/04/19	臺灣飲食文化最近演變樣貌(一)	
9	104/04/20~ 104/04/26	臺灣飲食文化最近演變樣貌(二)	
10	104/04/27~ 104/05/03	期中考試週	
11	104/05/04~ 104/05/10	臺灣飲食文化演變原因探索(一)	
12	104/05/11~ 104/05/17	臺灣飲食文化演變原因探索(二)	

13	104/05/18~ 104/05/24	臺灣飲食文化演變原因探索(三)	
14	104/05/25~ 104/05/31	全球化影響下西方飲食樣貌(一)	
15	104/06/01~ 104/06/07	全球化影響下西方飲食樣貌(二)	
16	104/06/08~ 104/06/14	全球化影響下東方飲食樣貌(一)	
17	104/06/15~ 104/06/21	全球化影響下東方飲食樣貌(二)	
18	104/06/22~ 104/06/28	期末考試週	
修課應 注意事項			
教學設備		電腦、投影機	
教材課本			
參考書籍		謝忠道、葉怡蘭、林裕森等作家以及外國著名美食家之西方飲食書寫文本 唐魯孫、遼耀東、林文月、蔡珠兒、舒國治、韓良憶、王宣一、胡天蘭、韓良露 等作家之飲食書寫	
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/CS/main.php 〉業務連結「教師教學 計畫表上傳下載」進入。 ※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。	