

淡江大學 103 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	中文一碩專班 A	開課 資料	選修 下學期 2學分
	TACXJ1A		
系（ 所 ） 教 育 目 標			
一、文獻學研究。 二、古代與現代語文研究。 三、古典與現代文學研究。 四、傳統文化與思想研究。 五、傳統藝術研究。 六、國際漢學研究。			
系（ 所 ） 核 心 能 力			
A. 研究文獻學的能力。 B. 研究古典語文學的能力。 C. 研究現代語文學的能力。 D. 研究傳統思想與文化的能力。 E. 研究傳統藝術的能力。 F. 國際漢學的研究。			
課程簡介	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。		

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	C

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	講述、討論、賞析	報告

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	課程簡介	
2	104/03/02~ 104/03/08	中外飲食文化異同探討(一)	
3	104/03/09~ 104/03/15	中外飲食文化異同探討(二)	
4	104/03/16~ 104/03/22	中外飲食文化異同探討(三)	
5	104/03/23~ 104/03/29	"米其林"的誕生及其魅力(一)	
6	104/03/30~ 104/04/05	"米其林"的誕生及其魅力(二)	
7	104/04/06~ 104/04/12	"米其林"的誕生及其魅力(三)	
8	104/04/13~ 104/04/19	臺灣飲食文化最近二十年樣貌(一)	
9	104/04/20~ 104/04/26	臺灣飲食文化最近二十年樣貌(二)	
10	104/04/27~ 104/05/03	期中考	
11	104/05/04~ 104/05/10	西方飲食文化對東方之影響(一)	
12	104/05/11~ 104/05/17	西方飲食文化對東方之影響(二)	
13	104/05/18~ 104/05/24	西方飲食文化對東方之影響(三)	
14	104/05/25~ 104/05/31	東方飲食文化對西方之影響(一)	
15	104/06/01~ 104/06/07	東方飲食文化對西方之影響(二)	
16	104/06/08~ 104/06/14	東方飲食文化對西方之影響(三)	
17	104/06/15~ 104/06/21	跨文化飲食禮節之探討以及實際實踐時之指導	
18	104/06/22~ 104/06/28	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	◆出席率： 40.0 % ◆平時評量： % ◆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： 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。