

淡江大學 104 學年度第 1 學期課程教學計畫表

課程名稱	飲食與文學專題	授課 教師	何金蘭 HA KIM-LAN
	CULINARY CULTURE AND LITERATURE		
開課系級	中文一碩專班 A	開課 資料	選修 上學期 2學分
	TACXJ1A		
系（所）教育目標			
<p>一、經典詮釋能力的養成。</p> <p>二、人文學方法的訓練。</p> <p>三、語文表達理論與實務的結合。</p>			
系（所）核心能力			
<p>A. 經典理解與思辨的能力。</p> <p>B. 文獻蒐集與組織的能力。</p> <p>C. 議題探討與論述的能力。</p> <p>D. 語文教學與應用的能力。</p>			
課程簡介	<p>探討飲食與文學之間密不可分的互動關係；從飲食使許多著名文學作品誕生，或相反地因文學作品的精準細緻描繪而令某些美食的色、香、味、聲加上烹飪過程全成為著名廚師的招牌名菜。本課程並從心理學、社會學、詮釋學、現象學、接受美學等不同角度切入分析在台灣及其他各國各地的種種飲食與文學及飲食文化的象多現象之原因、結果、發展和影響。</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	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	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	104/09/14~ 104/09/20	課程大綱分析	
2	104/09/21~ 104/09/27	飲食⇔文學產生及影響探討	
3	104/09/28~ 104/10/04	飲食與文學在台灣之發展現象	
4	104/10/05~ 104/10/11	此發展現象之因與果探討	
5	104/10/12~ 104/10/18	「特殊」飲食文化現象原因探討	
6	104/10/19~ 104/10/25	飲食熱潮引起之書寫熱潮	
7	104/10/26~ 104/11/01	書寫文本帶動之飲食文化	
8	104/11/02~ 104/11/08	旅行文學擴展之飲食類別	
9	104/11/09~ 104/11/15	「出口」與「進口」之飲食與文學	
10	104/11/16~ 104/11/22	期中考試週	
11	104/11/23~ 104/11/29	咖啡發展蓬勃與多元現象	
12	104/11/30~ 104/12/06	探討珍珠奶茶攻佔多國首都現象	

13	104/12/07~ 104/12/13	文學作品、書寫文本、媒體介紹	
14	104/12/14~ 104/12/20	夜市、眷村、米其林	
15	104/12/21~ 104/12/27	科技化、工業化、分子料理	
16	104/12/28~ 105/01/03	網路科技與飲食及文學	
17	105/01/04~ 105/01/10	網路科技與飲食及文學	
18	105/01/11~ 105/01/17	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。	