

淡江大學 105 學年度第 1 學期課程教學計畫表

|   |  |          |                   |
|---|--|----------|-------------------|
| 課程名稱  | 飲食文化與實踐  | 授課<br>教師 | 何金蘭<br>HA KIM-LAN |
|   | FOOD CULTURE AND PRACTICE  |          |                   |
| 開課系級  | 中文一碩專班 A   | 開課<br>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>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欲引領同學去認識和了解的內涵，並於適當時機進行實際實踐。</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、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       | 105/09/12~<br>105/09/18 | 課程簡介                     |                       |
| 2       | 105/09/19~<br>105/09/25 | 說明飲食文化的可能意涵與範圍           |                       |
| 3       | 105/09/26~<br>105/10/02 | 地球村概念對地球飲食的影響            |                       |
| 4       | 105/10/03~<br>105/10/09 | 從社會變遷觀察飲食及其文化的轉變         |                       |
| 5       | 105/10/10~<br>105/10/16 | 最近數年"米其林"與亞洲興起的魅力與威力     |                       |
| 6       | 105/10/17~<br>105/10/23 | 小吃, 夜市, 美食: 如何評定與判定?     |                       |
| 7       | 105/10/24~<br>105/10/30 | 從「鹵」肉飯、「滷」肉飯與「魯」肉飯談起     |                       |
| 8       | 105/10/31~<br>105/11/06 | 1949年中國眾多省份影響下的台灣飲食特色    |                       |
| 9       | 105/11/07~<br>105/11/13 | 眷村飲食文化之後台灣十餘年來的飲食面貌      |                       |
| 10      | 105/11/14~<br>105/11/20 | 期中考                      |                       |
| 11      | 105/11/21~<br>105/11/27 | 中國飲食影響不等於外國飲食影響          | 11/26校外教學: 餐廳、咖啡廳飲食實踐 |
| 12      | 105/11/28~<br>105/12/04 | 民族性對飲食文化形成之影響與特色         |                       |
| 13      | 105/12/05~<br>105/12/11 | 咖啡文化, 旅行文學, 美食文明         |                       |
| 14      | 105/12/12~<br>105/12/18 | 慢食文化, 有機文化與養生文化之興起       |                       |
| 15      | 105/12/19~<br>105/12/25 | 分子料理之概況與可能面貌             |                       |
| 16      | 105/12/26~<br>106/01/01 | 本週進行實際實踐不同飲食文化的理解, 溝通與交流 | 校外教學                  |
| 17      | 106/01/02~<br>106/01/08 | 跨文化飲食禮節並探討上週之實際實踐        |                       |
| 18      | 106/01/09~<br>106/01/15 | 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<br>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<br>計算方式 | ◆出席率： 40.0 %   ◆平時評量：       %   ◆期中評量：       %<br>◆期末評量：       %<br>◆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<br>首頁〈網址： <a href="http://www.acad.tku.edu.tw/CS/main.php">http://www.acad.tku.edu.tw/CS/main.php</a> 〉業務連結「教師教學<br>計畫表上傳下載」進入。<br><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> |