

淡江大學 105 學年度第 2 學期課程教學計畫表

課程名稱	飲食文化與實踐	授課 教師	何金蘭 HA KIM-LAN
	FOOD CULTURE AND PRACTICE		
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			
<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	106/02/13~ 106/02/19	課程簡介	
2	106/02/20~ 106/02/26	如何定義飲食文化?	
3	106/02/27~ 106/03/05	1949年前後台灣飲食之樣貌	
4	106/03/06~ 106/03/12	日本飲食文化在台灣之影響	
5	106/03/13~ 106/03/19	日本飲食文化在台灣之影響	
6	106/03/20~ 106/03/26	二十世紀六〇年代美國飲食對台灣之影響	
7	106/03/27~ 106/04/02	二十世紀六〇年代美國飲食對台灣之影響	
8	106/04/03~ 106/04/09	八〇年代東西方飲食文化對台灣之影響	
9	106/04/10~ 106/04/16	八〇年代東西方飲食文化對台灣之影響	
10	106/04/17~ 106/04/23	期中考	
11	106/04/24~ 106/04/30	亞都飯店巴黎廳之法國飲食影響	4/29校外教學:餐 廳、咖啡廳飲食實踐
12	106/05/01~ 106/05/07	亞都飯店巴黎廳之法國飲食影響	
13	106/05/08~ 106/05/14	侯布雄法式餐廳(L'ATELIER de Joël Robuchon )開幕 營業之後的法國飲食影響	
14	106/05/15~ 106/05/21	侯布雄法式餐廳(L'ATELIER de Joël Robuchon )開幕 營業之後的法國飲食影響	
15	106/05/22~ 106/05/28	STAY(Simple Table Alléno Yannick)開幕之後的影響	
16	106/05/29~ 106/06/04	STAY(Simple Table Alléno Yannick)開幕之後的影響	
17	106/06/05~ 106/06/11	校外教學	
18	106/06/12~ 106/06/18	期末考	
修課應 注意事項			
教學設備		電腦、投影機	
教材課本		一、謝忠道《慢食》 二、其他與飲食相關之著作、各中、外文與飲食文化相關之書籍資料	
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： <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/CS/main.php">http://www.acad.tku.edu.tw/CS/main.php</a> 〉業務連結「教師教學 計畫表上傳下載」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>