

淡江大學 110 學年度第 1 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	中文一碩士班 A	開課 資料	實體課程 選修 單學期 2學分
	TACXM1A		
課程與SDGs 關聯性	SDG4 優質教育		
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、培育從事文教事業的人才。</p>			
本課程對應院、系(所)核心能力之項目與比重			
<p>A. 經典理解與思辨的能力。(比重：35.00)</p> <p>B. 文獻蒐集與組織的能力。(比重：25.00)</p> <p>C. 議題探討與論述的能力。(比重：25.00)</p> <p>D. 語文表達與教學的能力。(比重：15.00)</p>			
本課程對應校級基本素養之項目與比重			
<p>1. 全球視野。(比重：30.00)</p> <p>2. 資訊運用。(比重：30.00)</p> <p>5. 獨立思考。(比重：20.00)</p> <p>8. 美學涵養。(比重：20.00)</p>			
課程簡介	<p>本課程擬引領同學認識和了解台灣與世界各地的飲食文化。台灣飲食文化從最早的日治時期受日本影響，到1949年開始受中國眾多不同省份的影響，尤其1997年之後，香港飲食文化及二十世紀末更因社會環境轉變，外國文化大量移入台灣而產生更大更多色彩與特色。2018年法國米其林飲食評鑑在台北、2019年在台北與台中的誕生與出現，以全新勢力改變台灣飲食文化。本課程將深入探索飲食文化複雜繽紛的面貌及其美好特殊的內涵。</p>		

本課程教學目標與認知、情意、技能目標之對應

將課程教學目標分別對應「認知 (Cognitive)」、「情意 (Affective)」與「技能(Psychomotor)」的各目標類型。

- 一、認知(Cognitive)：著重在該科目的事實、概念、程序、後設認知等各類知識之學習。
- 二、情意(Affective)：著重在該科目的興趣、倫理、態度、信念、價值觀等之學習。
- 三、技能(Psychomotor)：著重在該科目的肢體動作或技術操作之學習。

序號	教學目標(中文)	教學目標(英文)
1	提昇同學深入了解台灣與各國不同的飲食文化能力	

教學目標之目標類型、核心能力、基本素養教學方法與評量方式

序號	目標類型	院、系(所)核心能力	校級基本素養	教學方法	評量方式
1	情意	ABCD	1258	講述、討論、發表	討論(含課堂、線上)、報告(含口頭、書面)

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	110/09/22~ 110/09/28	課程簡介	
2	110/09/29~ 110/10/05	說明飲食文化的可能意涵與範圍	
3	110/10/06~ 110/10/12	從社會變遷觀察飲食及其文化的轉變	
4	110/10/13~ 110/10/19	1949年之前與之後的台灣飲食文化的概況	
5	110/10/20~ 110/10/26	中國眾多省份影響下的台灣飲食特色	
6	110/10/27~ 110/11/02	自50至70年代台灣飲食之面貌	
7	110/11/03~ 110/11/09	連續劇、新住民與地球村概念對台灣飲食文化的影響	
8	110/11/10~ 110/11/16	世紀末不同地區及西方料理引進所產生的各種變化	
9	110/11/17~ 110/11/23	期中考	
10	110/11/24~ 110/11/30	影片欣賞	
11	110/12/01~ 110/12/07	民族性對飲食文化形成之影響與特色	
12	110/12/08~ 110/12/14	慢食文化, 有機文化與養生文化之興起	
13	110/12/15~ 110/12/21	分子料理之概況與可能面貌	

14	110/12/22~ 110/12/28	"米其林"的誕生及其魅力	
15	110/12/29~ 111/01/04	米其林對台灣飲食文化的影響	
16	111/01/05~ 111/01/11	台灣的飲食評鑑與米其林評鑑之異同比較	
17	111/01/12~ 111/01/18	期末考	
18	111/01/19~ 111/01/25	跨文化飲食禮節以及實際實踐時之探討	
修課應 注意事項			
教學設備		電腦、投影機	
教科書與 教材		1.肚大能容:中國飲食文化散記 /遼耀東/東大 2.已非舊時味/遼耀東/圓神 3.雅舍談吃/梁實秋/九歌 4.天下味/唐魯孫/大地 5.中國吃/唐魯孫/大地 6.故園情/唐魯孫/大地 7.唐魯孫談吃/唐魯孫/大地 8.中國吃的故事/唐魯孫/漢光 9.飲膳札記/林文月/洪範 10.雙唇的旅行:韓良露食藝文札/韓良露/麥田 11.韓良露私房滋味/韓良露/麥田 12.羅西尼的音樂廚房/韓良憶/商業周刊 13.雲吞城市/蔡珠兒/聯合文學 14.紅燜廚娘/蔡珠兒/聯合文學 15.慢食 : 味覺藝術的巴黎筆記/謝忠道/果實 16.星星的滋味/謝忠道/墨刻 17.餐桌上的最後的誘惑/謝忠道/皇冠 18.隱藏的美味:深度探訪法國美食文化/彭怡平/商業周刊 19.玩味:Yilan的味蕾漫遊筆記/葉怡蘭/麥田 20.臺灣舌頭=臺灣味道三部曲/焦桐/二魚文化 21.飲食文選/焦桐/二魚文化 22.臺灣飲食文選/焦桐/二魚文化 23.暴食江湖/焦桐/二魚文化 24.臺北小吃札記/舒國治/皇冠 25.流浪集:也及走路、喝茶與睡覺/舒國治/大塊文化 26.完全壯陽食譜/焦桐/二魚文化 27.男人的菜市場/劉克襄/遠流 28.失落的蔬果/劉克襄/二魚文化 29.山居歲月(普羅旺斯的一年)/彼得梅爾/皇冠 30.東京美食散步/池波正太郎/麥田 31.美味人生:托斯卡那熱情的餐桌/宮本美智子/允晨	
參考文獻		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：<https://info.ais.tku.edu.tw/csp> 或由教務處
首頁→教務資訊「教學計畫表管理系統」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。