

淡江大學 112 學年度第 1 學期課程教學計畫表

課程名稱	探索永續	授課 教師	陳琮淵 CHEN TSUNG-YUAN
	EXPLORING SUSTAINABILITY		
開課系級	歷史一 A	開課 資料	實體課程 必修 單學期 1 學分
	TAHXB1A		
課程與SDGs 關聯性	SDG4 優質教育 SDG5 性別平等 SDG11 永續城市與社區 SDG12 負責任的消費與生產		
系 ( 所 ) 教育目標			
一、建構探索永續知識地圖。 二、引導社會察覺、社會參與、社會創新之學習歷程。 三、有序地學習探索永續之方法。 四、成為探索永續行動者。			
本課程對應校級基本素養之項目與比重			
1. 全球視野。(比重：20.00) 2. 資訊運用。(比重：5.00) 3. 洞悉未來。(比重：20.00) 4. 品德倫理。(比重：5.00) 5. 獨立思考。(比重：20.00) 6. 樂活健康。(比重：5.00) 7. 團隊合作。(比重：20.00) 8. 美學涵養。(比重：5.00)			
課程簡介	本課程結合理論、議題與個案，帶領同學掌握永續發展的理念。首先介紹理論與議題，結合國際倡議與性別觀點進行探索。其次結合飲食的全球與在地連結，透過提案及分組討論，對食農等議題進行充分思考與討論。希望學生能將課程所學帶入日常生活，了解永續發展的多元面向及重要性，將理念化為行動，「吃」出健康、永續與發展。		
	This course combines theory, issues and cases to lead students to sustainable development. It is hoped that students can bring the systematic perspectives learned in the course into their daily life, understand the diverse aspects and importance involved in sustainable development, and turn ideas into actions to "eat" for health, sustainability and development.		

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	本課程旨在培養學生成為「探索永續的行動者」，由「食物」議題切入，帶領學生重新理解日常生活事物的全球連結與永續發展面向，強化自主思考與重視脈絡的分析能力，並能進一步將所學專業知能實踐於社會生活當中，成為推動永續發展的全方位人才。	This course aims to train students to become "exploring sustainability actor", starting from the topic of "food", leading students to understand the global connection and sustainable development of daily life, strengthening independent thinking and context analysis, and further practice their professional knowledge in life, become talent to promote sustainable development.

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	認知		12345678	討論、發表、實作、體驗、模擬	作業、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	112/09/11~ 112/09/17	課程介紹	暖身及緩衝
2	112/09/18~ 112/09/24	永續發展導論	
3	112/09/25~ 112/10/01	性別發展專題演講 (馬來西亞楊潔老師)	
4	112/10/02~ 112/10/08	永續發展的國際倡議	
5	112/10/09~ 112/10/15	永續發展與食農教育	
6	112/10/16~ 112/10/22	永續發展與飲食文化	
7	112/10/23~ 112/10/29	提案分享與討論	
8	112/10/30~ 112/11/05	提案分享與討論	確認點名及作業情況
9	112/11/06~ 112/11/12	考試週	
10	112/11/13~ 112/11/19		
11	112/11/20~ 112/11/26		

12	112/11/27~ 112/12/03		
13	112/12/04~ 112/12/10		
14	112/12/11~ 112/12/17		
15	112/12/18~ 112/12/24		
16	112/12/25~ 112/12/31		
17	113/01/01~ 113/01/07		
18	113/01/08~ 113/01/14		
課程培養 關鍵能力			
跨領域課程			
特色教學 課程			
課程 教授內容		永續議題	
修課應 注意事項		<p>本課程上課週次為1-9週，要求及評分方式如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 出勤狀況 (20%)：依據點名情況加減分，另視課程表現酌情加減分。</li> <li>2. 平時作業 (30%)：專題演講或多媒體教學心得一篇 (800字左右)。</li> <li>3. 分組報告 (50%)：原則上6-8人為1組 (或全班不超過8組，人數過少的組別將協調合併，特殊需求及情況另行安排)，完成一項與課程相關專題報告或飲食提案 (需繳交PPT檔案並附參考資料)，於課程後段 (第7或8週，分組確定後抽籤決定週次及順序) 上台報告，接受提問及討論。</li> <li>4. 心得單 (平時作業)、分組報告，以及期中期末加分登記請於第9週之前整合成一份PDF檔案在iClass作業區交齊，遲交可能影響成績或學分。</li> <li>5. 本課程額外 (總分之上) 加減分機制：配合教學評鑑、全勤、課程表現優良 (含擔任課程代表、分組組長、分享精彩傑出) 等，分加至頂以全班最高分計；上課遲到與遲交 (含未交齊) 視情況扣分、歷次點名皆不到扣考 (直接不及格)。</li> <li>6. 作業、報告等若出現抄襲等違反學術倫理情節，課程成績將以零分計算，並上報學校通知家長。</li> </ol>	
教科書與 教材		自編教材：講義、學習單 採用他人教材：教科書	

<p>參考文獻</p>	<p>1. 郭忠豪, 2022, 《品饌東亞：食物研究中的權力滋味、醫學食補與知識傳說》，台北：允晨文化。 2. 地理角團隊, 2020, 《尋找台灣味：東南亞X台灣兩地的農業記事》，台北：左岸文化。 3. Marvin Harris著, 葉舒憲、戶曉輝譯, 2004, 《Good to Eat：食物與文化之謎》，台北：書林。 4. 宋秉明, 2016, 《校園綠色廚房》，台北：遠足。 5. 吳鄭重, 2010, 《廚房之舞：身體和空間的日常生活地理學考察》，台北：聯經。 6. 社團法人中華民國南洋台灣妹妹會, 2017, 《餐桌上的家鄉》，台北：時報。 7. 陳靜宜, 2021, 《喔！臺味原來如此：潤餅裡包什麼，透露你的身世！20種常民小吃的跨境尋跡與風味探索》，台北：麥浩斯。 8. 翁佳音, 曹銘宗, 2021, 《吃的台灣史：荷蘭傳教士的麵包、清人的鮭魚罐頭、日治的牛肉吃法，尋找台灣的飲食文化史》，台北：貓頭鷹。 9. 莊祖宜, 2018, 《廚房裡的人類學家》，台北：新經典文化。 10. Bee Wilson著, 盧佳宜譯, 2017, 《食物如何改變人：從第一口餵養，到商業化浪潮下的全球味覺革命》，台北：大寫出版。 11. 高成蔭, 2012, 《從飢餓出發：華人飲食文化》，香港：三聯書店。 12. 陳美蓮、陳鈺雄、倪貴榮、呂理德, 2017, 《食品安全與生活：吃的抉擇·台灣聯大的九堂通識課》，台北：國立陽明交通大學。 13. 施佳良、倪貴榮、陳建源、林益仁、王驥懋、蕭寧馨、陳姿蓉、賴曉芬、陳怡樺、黃嘉琳, 2020, 《寫給青春世代的STS讀本2：餐桌上的食安風暴》，台北：國立陽明交通大學。 14. Amanda Little著, 王翎譯, 2021, 《明天吃什麼：AI農地、3D列印食物、培養肉、無剩食運動……到全球食物生產最前線，看科學家、農人、環保人士在無可避免的氣候災難下，如何為人類找到糧食永續的出路》，台北：臉譜。</p>
<p>學期成績 計算方式</p>	<p>◆出席率： 20.0 %   ◆平時評量：           %   ◆期中評量：30.0 % ◆期末評量：           % ◆其他〈團體報告〉：50.0 %</p>
<p>備考</p>	<p>「教學計畫表管理系統」網址：<a href="https://info.ais.tku.edu.tw/csp">https://info.ais.tku.edu.tw/csp</a> 或由教務處首頁→教務資訊「教學計畫表管理系統」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></p>