

淡江大學 99 學年度第 1 學期課程教學計畫表

課程名稱	飲食文化	授課 教師	戴柏睿 Bernardo Trejos Murillo
	FOOD CULTURE		
開課系級	旅遊二 A	開課 資料	選修 單學期 2學分
	TPTXB2A		
學 系(門) 教 育 目 標			
一、提供學用並進的學習環境(LearningEnvironment)。 二、培養具人文精神與專業倫理之企業人才(Entrepreneurship)。 三、發展學生國際經驗(Internationalization)。 四、培育旅遊旅館專業人才(Professionalism)。			
學 生 基 本 能 力			
A. 具有分析問題與蒐集資料之能力。 B. 具有服務精神及良好工作態度。 C. 具有創業發展與社會責任之素養。 D. 具有溝通領導與團隊合作之能力。 E. 具有國際語言學習與交流之能力。 F. 具有旅遊旅館專業能力。			
課程簡介	—		
	Food has become a widely accepted research topic in a broad array of study fields. This course covers classical foundations as well as recent advancements in food studies. Additionally, students will develop a bilingual menu as a practical community service project.		

本課程教學目標與目標層級、學生基本能力相關性

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」、「學生基本能力」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該系「學生基本能力」。單項教學目標若對應「學生基本能力」有多項時，則可填列多項「學生基本能力」(例如：「學生基本能力」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	學生基本能力
1	-	Study the different theories used to understand the relation between food and culture.	C2	AEF
2	-	Learn how to read by yourself	C2	AEF
3	-	Express your opinion about the readings	C5	AEF
4	-	Experience working in teams	A4	AEF
5	-	Apply what you have read to your own life	A5	ABCDEF

教學目標之教學策略與評量方法

序號	教學目標	教學策略	評量方法
1	-	課堂講授、分組討論	出席率、討論、期中考、期末考
2	-	課堂講授、分組討論	出席率、討論、期中考、期末考
3	-	分組討論	出席率、討論、期中考、期末考
4	-	分組討論	出席率、討論
5	-	分組討論	出席率、討論、期中考、期末考

授課進度表

週次	日期	內容 (Subject/Topics)	備註

1	09/13	Introduction to the course	
2	09/20	Chapter 1: The Problem of Changing Food Habits	
3	09/27	Chapter 2: Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption	
4	10/04	Chapter 3: The Culinary Triangle	
5	10/11	Chapter 4: Deciphering a Meal	
6	10/18	Chapter 5: The Abominable Pig	
7	10/25	Chapter 6: The nourishing arts	
8	11/01	Project presentations	
9	11/08	Chapter 18. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India	
10	11/15	期中考試週	
11	11/22	Chapter 19. 'Real Belizean Food': Building Local Identity in the Transnational Caribbean	
12	11/29	Chapter 20. Let's Cook Thai: Recipes for Colonialism	
13	12/06	Chapter 24. Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity	
14	12/13	Chapter 31. The Political Economy of Obesity: The Fat Pay All	
15	12/20	Project presentations	
16	12/27	Project presentations	
17	01/03	Chapter 32. Of Hamburger and Social Space, Consuming McDonald's in Beijing.	
18	01/10	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		Counihan, C. and P. Van Esterik (Eds). 2008. Food and Culture: A Reader (2nd edition). New York: Routledge	
參考書籍			

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	◆平時考成績： % ◆期中考成績：20.0 % ◆期末考成績：20.0 % ◆作業成績： 40.0 % ◆其他〈Participation〉：20.0 %
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/index.asp/ 〉教務資訊「教學計畫 表管理系統」進入。 ※非法影印是違法的行為。請使用正版教科書，勿非法影印他人著作，以免觸法。