

中臺科技大學課程介紹 (中英文)

Course Syllabus

開課學期 Academic Year/Semester		部 別 Day/Night School	日間部、進修部
系 科 Department	通識教育中心	學 制 Program	大學部
課程名稱 Course Title	中文：學而食習(文化) 英文：Discussion on diet and customs	授 課 教 師 Instructor	周安邦
課程類別 Course type		開 課 班 級 Class	文化領域
學 分 數 Credit Hour	2	授 課 時 間 Hour (s)	2
課程描述 Course Description	中文	英文	
	國以民為本，民以食為天。食物，或食物名稱，永遠是歷史學的主題，飲食傳播本身也是一種文化間的交流。本課程以授課、討論及講座方式進行，透過多面向的專題討論與田野調查方式，引導學員認識台灣飲食發展的脈絡、了解台灣飲食文化的內涵並培養飲食藝術的生活品味。	The country is based on the people, and the people are eating for the sky. Food, or the name of food, is always the subject of history, and food communication itself is an intercultural exchange. The course is conducted in lectures, discussions and lectures. Through multi-faceted discussion and field surveys, students are guided to understand the veins of Taiwan's dietary development, understand the connotation of Taiwan's food culture and cultivate the lifestyle of eating arts.	
課程目標 Course Objectives	中文	英文	
	認知：認識台灣飲食發展的脈絡 情意：了解台灣飲食文化的內涵 技能：培養飲食藝術的生活品味	Cognition: Understanding the context of Taiwan's diet development Affection: Understanding the Connotation of Taiwan's Food Culture Skills: Cultivating the lifestyle of eating art	
評量標準 Assessment standards			
<input type="checkbox"/> 期中考試 _____ % <input type="checkbox"/> 期中進度報告 <u>20</u> % <input type="checkbox"/> 學習札記 <u>20</u> % <input type="checkbox"/> 期末未試 _____ % <input type="checkbox"/> 期末專題報告 <u>20</u> % <input type="checkbox"/> 上課參與度 <u>20</u> % 出席 _____ % <input type="checkbox"/> 個人書面報告 <u>20</u> % <input type="checkbox"/> 其它 _____ %			
教科書 (書名、作者、出版社、備註) Textbook (Title, Author, Publisher, Remarks)			
書名 Title	作者 Author	出版社 Publisher	備註 Remarks
自編教材	周安邦	自編	
課程 PPT	周安邦	自編	
參考書目 (書名、作者、出版社、期刊、備註) Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks)			

書名 Title	作者/譯者 Author	出版社/期刊 Publisher/Journal	備註 Remarks
蚵仔煎的身世：台灣食物名小考	曹銘宗	貓頭鷹， 2016/11/05	
百年飯桌：吃飯不讀書，踩雷徒傷悲！鞭神老師的常民美食研究室	鞭神老師（李迺浩）	寫樂文化， 2018/08/14	

授課進度
Course Schedule

「科目主題」為整門課程之大單元名稱（填寫約4-6項主題），「授課進度」為每週上課之小單元名稱

週次 Week	科目主題 Course Subject (填寫4-6項主題)	教學方式 Teaching Method	授課進度 Course Schedule
1	課程介紹	講述	分組、評量說明
2	食物的身世 飲食的風俗	講述 電腦輔助教學	台灣食物語源考察
3	特色的飲食	同上	最佳助選員：鳳梨、蘿蔔、蒜頭
4	特色的飲食 飲食的傳播	同上	馬鈴薯：大航海時代的寶物
5	特色的飲食 飲食的風俗	同上	芥菜的孩子：酸菜、覆菜、梅乾菜
6	食物的身世 飲食的傳播	同上	阿兜仔的舶來品：敏豆、菜豆、荷蘭豆
7	食物的身世 特色的飲食 飲食的傳播	同上	紅豆餅
8	特色的飲食 飲食的傳播	同上	泡麵小史
9	田野調查進度報告	同儕合作學習法 觀察與評量	田野調查進度報告
10	食物的身世 特色的飲食 飲食的風俗	講述 電腦輔助教學	台灣的麵食文化：切仔麵、擔仔麵、外省麵
11	食物的身世 特色的飲食	同上	辣豆瓣與台灣牛肉麵的故事
12	飲食的風俗 飲食的傳播	同上	性別平等議題：灶腳的象徵價值
13	特色的飲食 飲食的風俗	同上	台灣傳統過年食物的吉祥涵義
14	特色的飲食 飲食的風俗	同上	性別平等議題：中日韓歲時食粥風俗

	飲食的傳播		
15	飲食的風俗 飲食的傳播	同上	春餅的由來
16	食物的身世 特色的飲食 飲食的風俗	同上	性別平等議題：歲時飲食的禁忌
17	田野調查期末報告	同儕合作學習法 觀察與評量	田野調查期末報告
18	田野調查期末報告	同儕合作學習法 觀察與評量	田野調查期末報告

「科目主題」為整門課程之大單元名稱（填寫約 4-6 項主題），「授課進度」為每週上課之小單元名稱

一般能力指標
General Learning Outcomes

一般能力

一、人文與思維

認知：能建立人文、社會科學的基本概念與理論。

情意：能培養欣賞、體悟多元文化與人文內涵之美。

技能：能以人文社會學的知識，建構多元文化理念。

二、內省與關懷

認知：能建立具有創意性的思維與表現。

情意：能建構創意美感與溝通表達的思維。

技能：能開發富創意性的表現方式，運用於生活與工作之中。

三、創意與表達

認知：能檢視自己與群我、環境的關係，進行自我省思。

情意：能形成對群己、環境的關懷產生價值感，成為態度。

技能：能統合內觀反省，建立對群己、環境主動關懷的行為。

四、科學與邏輯

認知：能評析對事物的思維與表述內容結構是否完整。

情意：能養成具有科學邏輯思維的學習方法，進行有效的溝通與表達。

技能：能建立適當工具與方式表述，清楚表達自己的想法。

科目主題對應一般能力/專業能力之涵蓋率（填寫說明）

Coverage Rate of the Course Subject Correspond to the Ordinary Ability and Professional Ability

「科目主題/單元」之能力百分比計算方法依據上方一般能力指標說明，依符合項次累積總百分比，每一科目主題(列)能力上限為 100%。

科目主題 (Course Subject) (填寫 4-6 項主題)	一般能力% (每項合計 100%)				
	General				
	1 人文與思維	2 內省與關懷	3 創意與表達	4 科學與邏輯	合計
食物的身世 Source of food	40%	30%	15%	15%	100%
特色的飲食 Characteristic diet	40%	30%	15%	15%	100%

飲食的風俗 Dietary customs	40%	30%	15%	15%	100%
飲食的傳播 Spread of diet	40%	30%	15%	15%	100%